

單選題:1 至 10 題每題 4 分，11 至 30 題每題 3 分

1. ( )一般在飯店所謂的「F & B」，是下列哪兩個英文字之縮寫？ (A) Food & Beverage (B) Food & Bed (C) Food & Bread (D) Free Beverage (E)Free of Bread。
2. ( )下列哪一位名人將法國當時所有的新舊菜式統合，且有系統的予以分類、明確的劃分出菜式的名稱及配方，並寫了許多烹調的巨著 將廚房工作予以重新組織規劃。其中，他依食物屬性與調製方式的不同，規劃出廚房中不同的部門 ( de-apartment ) 或工作站 ( station )。 (A) Auguste-Escoffier (B) Julia Childs (C) Charlie Trotter(D) Jimmy Oliver (E) Jack Miller
3. ( )在歐洲所謂的 Full Pension 是指下列哪一種計價方式? (A) Continental Plan (B) Modified American Plan (C) American Plan (D) European Plan (E) Bermuda Plan
4. ( )下列哪一種牛排的等級最高? (A) Standard 級(B) Prime 級 (C) Select 級(D) Choice 級 (E)Deluxe 級
5. ( )同一間旅館客房,下列哪一個是該客房最高的房價？ (A) rack rate (B) corporate rate (C) time-limited rate (D) complimentary rate (E) government rate
6. ( )在美式餐廳編制中負責收拾殘盤、搬運餐具的員工稱為？ (A)Host (B)Manager (C)Chef (D)Bus boy (E)Waiter。
7. ( )近年來許多飯店業者，將母親節蛋糕透過網路或是便利超商店的管道來增加銷售，這是屬於市場行銷 5 P 組合中的哪一項？ (A)PEOPLE (B)PLACE (C)PRODUCT (D)PROMOTION (E)PRICE
8. ( )超額訂房 ( overbooking ) 時，下列何者不是可以獲得多餘房間出售的因素？ (A) cancellation (B) no show (C) stay-over (D) under-stay (E) postpone
9. ( )旅館的電話交換機是指下列哪一個英文代號? (A) P.O.S. (B) S.O.P. (C) P.B.X. (D)M.I.S. (E) P.D.X.
10. ( )提供旅館決定價格使其獲取最大利潤之軟體是下列哪一項? (A) Registration System (B)Reservation System (C) Guest History System (D) Yield Management System (E) Guest Ledger System

11. ( )關於目前台灣的旅館評鑑制度與執行何者有誤？(A) 評鑑期程：三年一度的評鑑模式(B) 評鑑標識：以「星級」為標誌(C) 「建築設備」評鑑：依評鑑項目之總分，評定為一至三星級。(D) 四、五星級旅館之評定將採取軟、硬體合併加總得分(E) 五星級旅館則須軟硬體合計總分達六百分以上之旅館
12. ( )根據民宿法規，在國家公園區，依客房數計算是以多少間以下為原則？(A) 5 間 (B) 10 間 (C) 15 間 (D) 20 間 (E)25 間
13. ( )一般旅館房間遷入(check in)時間為？(A) 早上 9 點以前 (B) 早上 10 點以前(C) 中午 11 點以前(D) 下午 3 點以後 (E) 任何時間
14. ( )客人若食用過期的蛋糕，容易導致何種性質的食物中毒(A)細菌性 (B) 金葡萄球菌 (C) 化學性 (D) 植物性天然毒素 (E) 黴菌毒素黃
15. ( )下列哪一個國家在牛肉控管上是不允許使用瘦肉精培林？(A) 日本(B) 美國 (C)加拿大(D) 墨西哥 (E)印尼
16. ( )日本溫泉旅館經常以一泊二食的方式來計算房價，請問一泊二食與下列哪一種計價法類似？(A) 美式計價法(B)修正美式計價法(C)歐式計價法(D)歐陸式計價法(E)百慕達計價法
17. ( )*Mise en Place* 在餐飲管理中屬於？(A) 營業前準備(B) 服勤技巧(C) 營業後清潔(D) 服務態度(E) 標準作業流程
18. ( )根據下列餐廳選項,請問那一家餐廳是屬於“ Limited-service Restaurant ”？(A) 陶板屋 (B) 王品牛排 (C) 麥當勞 (D) 亞都飯店巴黎廳 (E)食養山房
19. ( )食物調理與烹調均在廚房內完成，置於盤內，加上配菜，然後端出至餐桌旁使用專門的湯匙與叉子分別放入客人的餐盤內之服務方式為下列哪一項？(A) 法式服務(B) 美式服務 (C) 英式服務(D) 俄式服務(E) 義式服務
20. ( )假日飯店總共有 500 間客房，7 月 21 日賣了 400 個房間，客房收入為 24,000 元，請計算當日的住房率與平均房價？(A) 住房率：90%平均房價：65 (B) 住房率：85%平均房價：65 (C) 住房率：80%平均房價：60 (D) 住房率：75%平均房價：50 (E) 住房率：70%平均房價：50

21. ( )下列那一項敘述屬於在餐廳裡的關鍵時刻 ( Moments of Truth ) ? (A) 廚師在廚房製備食物 (B) 服務生接受顧客點菜 (C) 餐廳開始營業前服務生擺設餐具 (D) 餐廳營業結束後服務生清潔打掃 (E)服務生在 briefing
22. ( )第一家進入台灣的國際連鎖旅館集團是下列哪一家： (A) 統一大飯店 (B) 凱悅大飯店 (C) 希爾頓大飯店 (D) 來來大飯店 (E) 假日飯店
23. ( )請問美國汽車協會(AAA)適用下列哪一種標示做旅館分級？ (A) 星級 (B) 梅花 (C) 皇冠 (D) 鑽石 (E) 薔薇
24. ( )旅館所設商務中心，一般隸屬於那個部門？ (A) 房務部 (B) 客務部 (C) 餐飲部 (D) 業務部 (E) 財務部
25. ( )櫃台人員辦理團體 check-in 時，不會進行何種程序？ (A) 排房 (B) 事先備妥鑰匙 (C) 旅客填寫住宿登記卡 (D) 索取團體名單 (E) 由領隊出面辦理
26. ( )在大型餐飲組織中，哪一個部門負責所有餐具的管理、清潔、維護和換發等工作？(A)餐務部 (B)飲務部 (C)宴會部 (D)採購部 (E)房務部
27. ( )「Banquet Room」是指： (A)自助餐廳 (B)咖啡廳 (C)宴會廳 (D)簡速餐廳(E)客房餐飲。
28. ( )飯店內的餐飲單位獲得房間銷售統計資料，來安排隔日內外場服勤人數，並預測銷售量，以提供廚房備餐之參考；餐飲部舉辦各種宴會活動時，亦能協助諮詢、引導客人等服務。上述情況為餐飲部與哪一部門之密切互動 (A) 業務部 (B)房務部 (C)財務部 (D)客務部 (E)總務部
29. ( )下列何者不是餐飲管理的目的？ (A)以最低的成本獲取最高的效益 (B)提供高品質的服務 (C)滿足管理者個人的消費需求 (D)降低對環境的汙染 (E)提供安全舒適的用餐環境
30. ( )關於餐飲產品的特性，下列哪一個項目不屬於「intangible products」？ (A)用餐氣氛 (B)服務態度 (C)餐廳撥放音樂 (D)餐廳燈光 (E)餐點