

科目：餐飲概論

系組：餐旅系

年級：二年級

第一大題：選擇題，共 15 題，每題 2 分，共 30 分 (請統一在彌封答案卷內作答，未在彌封答案卷內作答者，不予計分)

1. 下列何種服務方式，不需使用到大銀盤及服務叉匙來操作？
(A) American service (B) English service (C) French service
(D) guéridon service (E) Russian service
2. 餐廳中顧客點了五道菜如下：甲、湯；乙、冷開胃菜；丙、熱開胃菜；丁、主菜；戊、沙碧；正確的上菜順序為何？
(A) 甲、乙、丙、丁、戊 (B) 乙、甲、丙、戊、丁 (C) 乙、丙、甲、丁、戊
(D) 丙、甲、乙、戊、丁 (E) 乙、甲、丙、丁、戊
3. 下列關於餐飲服務器皿的描述，何者錯誤？
(A) B. B. plate 是用來盛裝麵包的器皿 (B) pepper mill 可用來研磨胡椒粒以供調味
(C) chafing dish 是指主廚盛裝主菜的器皿 (D) show plate 是指擺設使用的展示盤
(E) tea-strainer 是用來過濾茶葉的器皿
4. 宴會部的業務單位，其工作內容包含下列那幾項？甲、招攬業務；乙、佈置場地；丙、簽訂合約；丁、確認訂席；戊、執行餐飲服務
(A) 甲、乙、丙 (B) 丙、丁、戊 (C) 甲、乙、丁 (D) 甲、丙、丁 (E) 乙、丁、戊
5. 下列關於宴會服務的描述，何者正確？
(A) 菜單以宴會當天現場點菜為服務原則 (B) 應支付保證桌數的全額費用作為宴會訂金
(C) 火焰秀是最適合宴會開場使用的表演 (D) 大型宴會再宴會前兩星期取消時可全額退還訂金
(E) 接受大型宴會預訂時，可以要求顧客簽訂宴會合約書
6. 下列關於葡萄酒試酒服務的描述，何者錯誤？
(A) 由女士優先試酒 (B) 顧客試酒時，倒入其杯中的酒量約 1 盎司 (ounce) 為原則
(C) 試酒目的在於了解所點葡萄酒是否變質 (D) 試酒先後步驟依序為觀其色、聞香氣、嚐其味
(E) 試酒時第一口稱為漱口，第二口才稱為試酒
7. 下列關於擦拭餐具應注意事項的描述，何者錯誤？
(A) 將刀、叉、匙浸泡熱水後擦拭 (B) 擦拭後，乾淨的刀、叉、匙應分類放置，且墊有乾淨布巾
(C) 拿起服務巾的另一對角，來回擦拭刀面 (D) 擦拭好的餐具，不要再用手觸摸
(E) 刀、叉、匙務必分類擦拭，同時注意刀刃必須朝內、叉齒朝上、匙面朝上等原則
8. 下列器皿何者是屬於 Flatware？
(A) chafing dish (B) crumb scoop (C) dessert fork (D) snail plate (E) sauce boat

※注意：1. 考生須在「彌封答案卷」上作答。

2. 本試題紙空白部分可當稿紙使用，試題須隨答案卷繳回。

3. 考生於作答時可否使用計算機、法典、字典或其他資料或工具，以簡章之規定為準。

9. 在西式套餐中有 cold appetizer、soup、hot appetizer、sherbet、main course、cheese、dessert and coffee，撤除麵包盤的最佳時機為何？
(A) hot appetizer 後 sherbet 前 (B) sherbet 後 main course 前 (C) main course 後 cheese 前
(D) cheese 後 dessert 前 (E) dessert 後 coffee 前
10. 關於台灣旅館等級評鑑制度的敘述，下列何者正確？
(A) 為使評鑑期程不過於頻繁，採每四年辦理一次
(B) 台灣旅館星級評鑑制度是 99 年首度開辦
(C) 「建築設備」之評鑑，採強制參與，費用由旅館業者支付
(D) 旅館之硬體加軟體，評鑑總分達八百分以上者，屬五星級旅館
(E) 評鑑項目分為「建築設備」與「服務品質」，兩者同時進行評鑑
11. 餐廳為了有效控制 food cost，其所採取的因應措施中，一般不包括下列哪一項？
(A) 預防員工偷竊物料 (B) 善加利用切剩的東西，做低成本的菜 (C) 降低人事開銷
(D) 選購符合季節的食材 (E) 避免生產過剩
12. 關於餐旅業從業人員服裝儀容的規定，下列敘述何者較不適當？
(A) 男性外場員工宜留短髮 (B) 男性外場員工禁止穿耳洞配戴耳環 (C) 儘量使用香水掩飾體味
(D) 女性員工宜著素面黑色包鞋 (E) 女性員工若塗抹指甲油時，原則上應以透明或紅色系為主
13. 下列有關佐餐酒服務的敘述，何者正確？
(A) 先喝甜的酒，再喝不甜的酒 (B) 為客人倒酒時，酒瓶標籤要面向客人
(C) 紅葡萄酒需放置於小冰桶內，以確保低溫供應 (D) 先喝陳年的酒，再喝年份較少的酒
(E) 客人點酒時直接服務即可，無須事先給客人驗酒
14. 下列關於美式早餐 (American Breakfast) 與 歐陸式早餐 (Continental Breakfast) 的敘述，何者正確？
(A) 歐陸式早餐需提供麵包盤 (B) 歐陸式早餐較美式早餐內容豐富
(C) 歐陸式早餐會提供蛋、火腿、培根 (D) 美式早餐會提供穀類食品 (Cereals) 與牛奶
(E) 美式早餐只提供果汁，但不提供咖啡或茶
15. 中式宴會桌面擺設銀湯匙的正確方法為何？
(A) 置於龍頭架右側，正面朝上，匙柄朝客座 (B) 置於龍頭架右側，正面朝下，匙柄朝客座
(C) 置於龍頭架左側，正面朝上，匙柄朝客座 (D) 置於湯碗內，匙柄朝右
(E) 置於湯碗內，匙柄朝左

※注意：1. 考生須在「彌封答案卷」上作答。

2. 本試題紙空白部分可當稿紙使用，試題須隨答案卷繳回。

3. 考生於作答時可否使用計算機、法典、字典或其他資料或工具，以簡章之規定為準。

第二大題：問答題 共 70 分

- (1) 決定菜單的價格政策時，首先應考慮的當然是餐廳本身的定位，根據定位再採用什麼樣的成本方法來做決策時的依據。(10%)
- (2) 請敘述法式服務的特色及優缺點。(10%)
- (3) 你認為餐飲管理最重要的項目為何？(10%)
- (4) 菜單在餐飲中佔何種功用？你如何設計出好的菜單？(10%)
- (5) 在現今社會中餐飲供應型態可舉例二~三種說明其優缺點。(10%)
- (6) 你如何選購品質好的新鮮海鮮呢？(10%)
- (7) 健康餐食應具備何種條件？(10%)

- ※注意：1. 考生須在「彌封答案卷」上作答。
2. 本試題紙空白部分可當稿紙使用，試題須隨答案卷繳回。
3. 考生於作答時可否使用計算機、法典、字典或其他資料或工具，以簡章之規定為準。