

100 學年度第 2 學期台南區 2 所科技大學聯合招收轉學生考試試題

- ☐ 四技二年級
☐ 四技三年級
☐ 二技三年級

科目：餐飲概論

考試時間：60 分鐘

注意 事項	一、答題請依題號順序劃記在答案卡上，寫在試題紙上無效；答案卡限用 2B 鉛筆劃記，未按規定劃記，致電腦無法讀取者，考生自行負責。 二、本科試題為單選題（答錯不倒扣），共計 100 分。 三、本科試題共 <u>3</u> 頁，如有缺少，應立即舉手，請監試委員補發。
----------	---

准考證號碼

*請先填准考證號碼，並在答案卷依序作答。

共 3 頁 第 1 頁

- 下列何者不屬於綠色餐飲應具備的 4R 概念 (A) Recycle (B) Reuse (C) Retry (D) Reduce。
- 餐廳平均消費額的計算方式是 (A) 總營業額/來客數 (B) 來客數/總營業額 (C) 總營業額×來客數 (D) 總營業額/成本。
- 王品集團的每一種產品都有其特定品牌名稱是屬於 (A) 延伸品牌 (B) 家族品牌 (C) 混合性品牌 (D) 個別品牌 策略。
- 餐廳廚房將食物以炫目擺盤方式呈現，並由服務員在客人座位旁的推車桌面完成製備再將餐點送上餐桌是屬於 (A) 俄式服務 (B) 中式服務 (C) 法式服務 (D) 美式服務。
- 馨園餐廳 10 月份收入為 68532 元，若人事成本率為 25% 則其金額應該是 (A) 17133 (B) 27413 (C) 16533 (D) 26203 元。
- 個人人格特質是屬於消費者市場區隔變數中的 (A) 地理變數 (B) 心理變數 (C) 人口統計變數 (D) 行為變數。
- 下列何者屬於不發酵茶 (A) 紅茶 (B) 烏龍茶 (C) 包種茶 (D) 綠茶。
- 處理顧客抱怨的第一步驟為 (A) 教育顧客 (B) 誠懇道歉 (C) 提供合理解決方案 (D) 認真傾聽顧客抱怨。
- 蛋白拌打起泡時其體積達到最大狀態是在 (A) 起始擴展期 (B) 濕性發泡期 (C) 硬性發泡期 (D) 乾性發泡期。
- 小資茶棧推出”消費滿百送 20 元飲料 1 杯”的活動是屬於提升 (A) 客單價 (B) 知名度 (C) 暢銷品銷售 (D) 來店客 的促銷活動。
- 煮飯三個階段的正確順序 (A) 對流→膠化→爛 (B) 爛→對流→膠化 (C) 膠化→對流→爛 (D) 膠化→爛→對流。
- ”好東西要和好朋友分享”的廣告訴求是應用馬斯洛理論中的 (A) 安全 (B) 社會 (C) 生理 (D) 尊重 需求。

13. 餐飲業者在進行談判時最重要的目標是 (A) 得到掌聲 (B) 打敗對手 (C) 製造假象 (D) 建立關係。
14. 顧客導向的真諦是 (A) 只要顧客喜歡 (B) 瞭解及關心顧客 (C) 只要賺錢 (D) 以賣方利益為主。
15. 在法國素有黑鑽石美稱且具有特殊香味的食材是 (A) 魚子醬 (B) 松露 (C) 番紅花 (D) 鵝肝醬。
16. 下列菜單類型何者不屬於以供餐方式做為區分 (A) 套餐菜單 (B) 單點菜單 (C) 兒童餐菜單 (D) 混合式菜單。
17. 下列何者是西班牙的國寶酒 (A) 白蘭地 brandy (B) 波特酒 port (C) 利口酒 Liqueur (D) 雪莉酒 sherry。
18. 在新產品的導入期為快速佔有市場，採取低價銷售定價稱為 (A) 吸脂定價 (B) 競標定價 (C) 滲透定價 (D) 互補定價。
19. 烹調青江菜時要保持顏色翠綠應 (A) 加醋拌炒 (B) 加鹽拌炒 (C) 蓋鍋蓋 (D) 小火慢炒。
20. 下列何者屬於 LOV 價值觀構面中的個人外在價值觀 (A) 歸屬感 (B) 自尊 (C) 享樂 (D) 成就感。
21. 下列何者是台灣原生種食材 (A) 番茄 (B) 番薯 (C) 芋頭 (D) 馬鈴薯。
22. 現代忙碌的生活型態使得何種餐廳快速成長 (A) 高級美食餐廳 (B) 速食餐廳 (C) 宴會服務 (D) 歐式自助餐廳。
23. 下列何者是餐飲服務業的特質 (A) 需求起伏小 (B) 服務項目單純化 (C) 商品容易儲存 (D) 品質管理不易。
24. 乾料廚房的不鏽鋼置物架須離地 (A) 5-10 (B) 15-20 (C) 25-30 (D) 35-40 公分。
25. 蛋黃中的 (A) 卵磷脂 (B) 礦物質 (C) 維生素 (D) 蛋白質 是天然乳化劑。
26. 力求「企業利潤、顧客需求和社會利益」三者平衡是屬於 (A) 生產 (B) 行銷 (C) 銷售 (D) 社會行銷 導向。
27. 飯店餐飲部門中”Catering”部門的主要職責為 (A) 餐具管理 (B) 宴會接洽 (C) 菜單研發 (D) 食材採購。
28. 為了要防止採購舞弊，管理者應該建立 (A) 採購業務處理規範 (B) 分類資料庫 (C) 內部稽核體制 (D) 完整資料庫。
29. 下列何者屬於餐飲的無形產品 (A) 衛生與氣氛 (B) 菜單 (C) 裝潢 (D) 餐飲設備。
30. 制定餐廳的策略與目標並擬定行動計畫是屬於餐飲管理要素的 (A) 領導 (B) 組織 (C) 控制 (D) 規劃。
31. 小美很想去知名餐廳用餐又擔心要等很久是屬於 (A) 雙趨 (B) 雙避 (C) 趨避 (D) 理性 決策的衝突類型。
32. 餐廳針對不同目標市場制定不同行銷組合之策略稱為 (A) 集中行銷 (B) 差異化行銷 (C) 無差異化行銷 (D) 市場加總行銷。

-
33. 下列何者不是餐廳控制成本的方法 (A) 使用標準食譜 (B) 培養員工節省資源的習慣 (C) 降低採購價格 (D) 加強服務訓練。
34. 早期台南人研發出中西合併口味的雞肝板就是現在的 (A) 棺材板 (B) 鼎邊銼 (C) 小捲米粉 (D) 炸三明治。
35. 下列何者不是利用 POS 系統中銷售分析可以得到的資料 (A) 價格帶分析 (B) 訂購分析 (C) 時段分析 (D) 暢銷品及滯銷品分析。
36. 速食業為了提高座位的週轉率在環境規劃上可以採用 (A) 快節奏的音樂 (B) 柔和的色調 (C) 低強度的照明 (D) 舒適柔軟的座位。
37. 現今餐廳人資部經理面臨最大的挑戰是 (A) 加薪 (B) 減薪 (C) 降低員工流動率 (D) 資遣員工。
38. 用低價促銷以平衡淡季之間置產能是因應服務的 (A) 異質性 (B) 不可分割性 (C) 易逝性 (D) 無形性 行銷策略。
39. 冷凍食品應儲存在 (A) -18°C (B) -5°C (C) 0°C (D) 5°C 以下。
40. 製作蛋糕是採用 (A) 低筋 (B) 中筋 (C) 高筋 (D) 特高筋 麵粉。

科目：餐飲概論

答案

1	C	26	D
2	A	27	B
3	D	28	C
4	C	29	A
5	A	30	D
6	B	31	C
7	D	32	B
8	D	33	D
9	C	34	A
10	A	35	B
11	A	36	A
12	B	37	C
13	D	38	B
14	B	39	C
15	B	40	A
16	C		
17	D		
18	C		
19	B		
20	A		
21	C		
22	B		
23	D		
24	B		
25	A		