

餐旅管理概論

1. 「涵碧樓」起源時期為
 - a. 傳統社會期
 - b. 潛伏期
 - c. 起飛期
 - d. 成熟期a
2. 雇用人數最多的地方是
 - a. 櫃檯組
 - b. 訂房組
 - c. 房務組
 - d. 客服組c
3. 哪一個不是商務旅館時代的特徵？
 - a. 利用者為商務旅行者
 - b. 經營方針是注重規模
 - c. 以連鎖經營為主
 - d. 經營者代表是 Cesar Ritzd
4. 哪一種飯店開發的型態易於擴充旅館的家數？
 - a. 夥伴關係
 - b. 租借行為
 - c. 合資
 - d. 管理契約d
5. 在美國的標準上，擁有在一般之上服務水準的旅館是屬於
 - a. 二顆鑽石
 - b. 三顆鑽石
 - c. 四顆鑽石
 - d. 五顆鑽石c
6. 在台灣的標準上，總分合計 700 分的旅館是屬於
 - a. 二星級
 - b. 三星級
 - c. 四星級
 - d. 五星級c
7. 餐飲部經理在哪一個類型的飯店會受到最大的挑戰？
 - a. 市區飯店
 - b. 度假飯店
 - c. 機場飯店
 - d. 汽車旅館b
8. 「民宿」的英文簡稱為
 - a. Bed and Breakfast
 - b. Bed and Bath
 - c. Bath and Breakfast
 - d. 以上皆非a
9. Grand Pequot Hotel 在某連續的三天訂房狀況如下：1/19 (三) 還有不少房間尚未被預訂，1/20 (四) 房間已接近售完，1/21 (五) 也是還有不少房間尚未被預訂。1/17 晚上有三位客人打電話至 Grand Pequot Hotel 想要訂房，小李只想訂 1/20 (四)，小林想訂 1/19 (三) 和 1/20 (四) 兩晚，小鄭想訂 1/19 (三) 至 1/21 (五) 三晚。
請問 Grand Pequot Hotel 接受誰的預訂最能符合營收管理利潤最大化的原則？
 - a. 小李
 - b. 小林
 - c. 小張
 - d. 沒有差別，誰最先打來即接受他的預訂c
10. 哪一個不是周休二日之後才興起的旅館形式？
 - a. 國際觀光旅館
 - b. 休閒度假旅館
 - c. 精品旅館
 - d. 民宿a
11. 美國的第一家飯店為
 - a. Grand hotel
 - b. Tremont hotel
 - c. City hotel
 - d. Buffalo hotelc
12. 國泰建設委託 Westin 集團來經營六福皇宮，請問是何種經營型態？
 - a. 獨立經營
 - b. 授權加盟
 - c. 加入會員
 - d. 管理契約d
13. 「主要成本」是指 B
 - a. 變動成本 + 固定成本
 - b. 食物成本 + 人事成本
 - c. 食物成本 + 飲料成本
 - d. 以上皆非
14. 變動成本和售價之間的差異稱為 B
 - a. 食物成本
 - b. 獲利貢獻
 - c. 淨利
 - d. 人力成本

15. 雞尾酒的損耗成本為 0.74，販售價格為 3.75 元，每杯成本的比率為何？ C
a. 14% b. 5% c. 19.7% d. 17.7%
16. 速食餐廳可以增加其能見度因為 D
a. 菜單 b. 速度 c. 食物 d. 地點
17. 沒有精緻豪華連鎖餐廳的原因何者為非 D
a. 專業技能高 b. 經營成本太高 c. 食材昂貴 d. 以上皆是
18. 「告知客人今日特餐並建議可搭配的佐餐酒」是指 C
a. 點餐 b. 服務 c. 建議銷售 d. 以上皆非
19. 採購、點收、食物製備、存貨及發放是屬於餐廳的哪一個部份？ B
a. 餐廳前場 b. 餐廳後場 c. 酒吧 d. 宴會部
20. 如何計算食物百分比？ D
a. 食物成本減食物銷售 b. 食物銷售減食物成本 c. 食物銷售除食物成本
d. 食物成本除食物銷售
21. 在桌邊進行現場烹調的是 A
a. 法式餐飲服務 b. 俄式餐飲服務 c. 美式餐飲服務 d. 英式餐飲服務
22. 最適合的餐廳租金大約是占營業額的 B
a. 3% ~ 5% b. 5% ~ 8% c. 8% ~ 10% d. 以上皆非
23. 下列哪一項在餐廳的成本中通常是最高的？ C
a. 飲料 b. 食物 c. 人力 d. 酒類
24. 最有名的氣泡酒為？ C
a. Chardonnay b. Cabernet Sauvignon c. Champagne d. Chablis
25. 咖啡的起源地為？ C
a. 美國 b. 巴西 c. 衣索匹亞 d. 義大利