

1. 下列合項敘述符合餐廳裡的關鍵時刻 ( Moments of Truth ) ? (A) 餐廳開始營業前服務生擺設餐具(B 廚師在廚房準備餐點) (C) 服務生接受顧客點菜 (D)餐廳營業結束後服務生清潔打掃
2. 旅館製作精美禮品贈送客人，屬於何種行銷策略？ (A) 服務策略 (B) 價格策略 (C) 產品策略 (D) 促銷策略
3. 櫃台人員辦理團體check-in時，不會進行何種程序？ (A) 事先備妥鑰匙 (B)客房安排 (C) 旅客填寫住宿登記卡 (D) 索取團體名單
4. 負責一切餐具管理清潔維護，以及廢物處理、消毒清潔搬運等工作，是屬於哪一個部門的職責？ (A)Housekeeping(B)Uniform service(C)Catering(D)Steward。
5. 旅館服務住宿旅客在客房中用餐的方式稱為？ (A)coffee shop (B)room service (C)dining car (D)bar。
6. 在美式餐廳編制中，擔任收拾殘盤、搬運餐具的服務生稱為(A)Host (B)bartender (C)busboy (D)waiter。
7. 旅館餐飲部門中 catering 部門的主要工作項目是？ (A)宴會安排 (B)菜單開發 (C)餐具管理 (D)餐飲製備。
8. 一般而言,大部分會提供客房餐飲服務的飯店是下列何種類型？ (A)全服務式飯店 (B)有限服務式飯店 (C)經濟型飯店 (D)民宿。
9. 關於 double-double 客房之敘述何者有誤? (A) 可稱為 Family Room (B)可稱為 Twin Room (C)可稱為 Twin double (D)一般可容納四人。
10. 下列何項工作不是飯店主廚最主要的任務? (A)菜單的擬定 (B)食材的採購(C)成本的控制 (D) 監督廚房工作的進行。
11. 在餐飲管理中營業前準備的法文是? (A) Commis de Rang (B) Mise en Place (C) Commis Debarrasseur (D) Maitre d`Hotel。
12. 代表麥當勞速食店精神的「QSCV」其涵意，以下何者正確？ (A)S 是 Speed (B)Q 是 Quantity (C)C 是 Convenience (D) V 是 Value。
13. 旅館最主要的功能是指下列哪兩項? (A)社交與娛樂 (B)住宿與餐飲(C)購物與社交(D)會議與娛樂。
14. 下列何者單位不是屬於客務部組織？ (A)Front desk (B)Uniform service(C) Reservation(D)Housekeeping。
15. 下列何項不是屬於飯店的管理行政單位（後場）？ (A)人力資源 (B)財務部(C)總務部(D)業務部。
16. 飯店內因其標章而被稱為 Clefs d' Or (金鑰匙) 的人員，是屬於以下哪個單位？ (A)Concierge (B)Finance (C) Marketing(D)Engineering。
17. 飯店同樣大小的會議室，下列何者座位編排方式可以容納最多的座位數？ (A)晚餐型 (B)戲院型 (C) 馬蹄型(D)教室型。
18. 一個有 200 間客房的旅館，昨天賣出 150 間客房，請問他昨天的住房率是多少？ (A)60% (B)65% (C)70%(D)75%。

19. 一個有 100 間客房的旅館，昨天的住房率是 90%，客房的收入一共是 18000 元，請問這間旅館昨天的平均房價是多少？(A)160 (B)180 (C)200 (D)220。
20. 一個有 100 間客房的旅館，昨天的住房率是 90%，客房的收入一共是 18000 元，請問這間旅館昨天的可利用之客房平均收益是多少？(A)160 (B)180 (C)200 (D)220。
21. 下列何者價格是飯店可以收到的客房最高房價？(A) Corporate Rate (B) Government Rate (C) Group Rate (D) Rack Rate
22. 下列何項不是飯店人力資源部門主要的任務？(A)徵募人員(B)薪資福利(C) 財務分析(D)人員培訓。
23. 客務部主要的工作任務不包含下列哪一項？(A)預訂客房(B)客房銷售(C)維護客房整潔(D)轉接客人電話。
24. 飯店的總機英文縮寫為？(A)PBX (B) POS(C) GDS (D)CAS。
25. 下列何項不是旅館連鎖經營的優點？(A)提高旅館知名度(B) 訂房系統非常便捷(C)共同行銷效果宏大(D) 人事安排由總公司指派。
26. 在餐飲營運所提到的「主要成本」是指？(A)變動成本+固定成本(B)食材成本+固定成本(C) 食材成本+人事成本(D)人事成本+浮動成本。
27. 根據下列敘述，選擇一個最適當的服務方式，將食物調理與烹調均在廚房內完成，至於盤內，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(A)法式服務 (B)美式服務 (C)中式服務 (D)俄式服務。
28. 餐廳在做營業額預測時，通常會由哪兩個因素來判斷？(A)來客數與翻桌率(B) 翻桌率與平均消費金額 (C)翻桌率與消費時間(D)來客數與平均消費金額。
29. 下列何者方法是增加食物與飲料銷售的強力武器？(A)提供菜單(B)加強行銷(C) 建議銷售(D)輪調訓練。
30. 客人自行至餐檯取菜，並依照所取之餐點付款者稱為：(A)Buffet Service (B)Cafeteria Service (C)Counter Service (D)Vending Service。
31. 餐廳之格局設計，下列何者不正確？(A)正門設計要便於進出 (B)相關部門要規劃再同一樓層為佳 (C) 座位要越多越好 (D) 物品進出一定要有專門孔道。
32. 高級餐廳中的試酒師的法文為？(A) Bartender (B) Trancheur (C) Sommelier (D) Chef d`Hall。
33. 法文 Maitre d`Hotel de Carre 是指餐廳的(A) 領班 (B) 傳菜員 (C) 調酒員 (D) 服務生。
34. 有關飯店服務人員的服裝儀容規定，下列敘述何者正確？(A)穿著制服之服務人員不需佩掛名牌 (B)女性工作人員頭髮長短不拘，但長髮需披肩 (C)男女工作人員工作時可佩帶手飾，但不能戴手錶 (D)女性工作人員僅能配合制服做適度打扮。
35. 餐廳內場面積規劃時，需考慮的因素很多，下列敘述何者不正確 (A) 翻檯率、食物單價越高時，所需廚房的面積就越大 (B)為因應未來法令規定的改變，一般建議廚房面積應為供餐場所面積的 1/3；餐飲儲藏設施的面積占總餐飲場所面積的 1/10 (C)越複雜的菜單，所需廚房的面積又越大 (D) 便利性食材或半成品使用比例越高，廚房的面積與運作內容將隨之增加
36. 客人若食用過期的餐包，容易導致下列何種性質的食物中毒 (A) 黴菌毒素 (B) 化學性 (C) 細菌性 (D) 物理性天然毒素

37. 為避免消費者食物中毒,關於細菌之生長與溫度條件的敘述,何者正確? (A) 若溫度達到 7°C 或 60°C 的臨界點時,細菌就會停止繁殖且死亡 (B) 一般細菌生長最適宜之溫度為 7°C~60°C 之間,又稱為安全溫度區間 (C) 以低溫 -18°C 冷凍剩餘菜餚時,細菌會被凍死而無法繁殖,因此從冰箱取出食物時,不一定要以高溫來殺菌即可放心使用(D) 冷藏溫度應在 7°C 以下 0, 冷凍溫度應在 -18°C 以下,急速冷凍則在 -40°C 以下。
38. 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)Housekeeping (B)Marketing (C)Engineering (D)Front office。
39. 依據一般餐飲業理想成本結構分析 下列何者項費用佔營收的比例最高? (A)租金 (B)餐飲成本 (C) 水電瓦斯費 (D) 人力成本。
40. 下列何者屬於餐廳營業的變動成本? (A)固定店面租金 (B)設備折舊費用 (C) 保險費 (D)人力費用。
41. 葡萄酒的世界被區分為二個主要的部分—舊世界和新世界。下面哪個國家屬於舊世界產區? (A) 澳洲(B) 法國 (C)美國 (D)智利
42. 下列何者不是速食餐廳的特性? (A) 大量使用生鮮的食材(B)快速便捷的櫃檯式服務(C)採有限的菜單(D)餐廳立地位置醒目、交通便利之商圈。
43. 餐廳採用三槽式人工清洗法清洗餐具時,下列順序何者正確? (A)洗滌槽 > 沖洗槽 > 消毒槽(B)消毒槽 > 洗滌槽 > 沖洗槽(C)消毒槽 > 沖洗槽 > 洗滌槽(D) 沖洗槽 > 洗滌槽 > 消毒槽。
44. 下列哪一種酒是由甘蔗汁蒸餾製成的? (A)Rum (B)Tequila (C)Gin (D)Vodka
45. 下列有關餐廳經營管理的數據計算公式,何者錯誤? (A)邊際利益 = 營業額 - 固定費用 (B)客單價 = 營業額實績 ÷ 來客數 (C)毛利額 = 銷售金額 × 毛利率 (D)商品貢獻度 = 銷售百分比 × 毛利率
46. 請問針對國際觀光飯店,觀光局每幾年會去做一次查核的工作? (A)半年 (B)一年 (C)二年 (D)三年
47. 針對目前的星級飯店,每幾年會去做一次評鑑的工作? (A)一年 (B)二年 (C)三年 (D)四年
48. 飯店提供客人開夜床服務的專業術語為(A)Takeout Service (B)Turndown Service (C)Room Service (D)Deliver Service
49. 餐廳以競爭對手之菜單定價為參考依據而做出的定價方式,稱為: (A)Demand-oriented Pricing (B)Cost-oriented Pricing (C) Competitive Pricing (D) Profit Pricing
50. ABC 餐廳每月的營業額為 60 萬,食物成本佔 40%,人事成本佔 25%,飲料成本佔 15%,試問剩下的成本和利潤有多少? (A)6 萬 (B)12 萬 (C)18 萬 (D)24 萬