

## 第一部分：餐旅服務

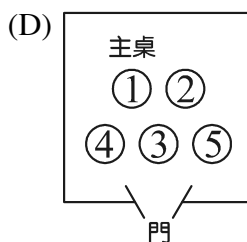
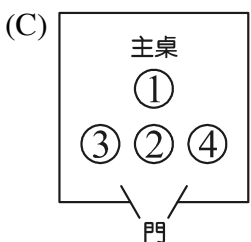
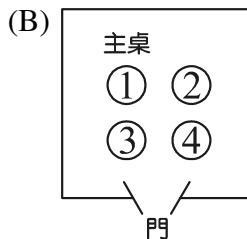
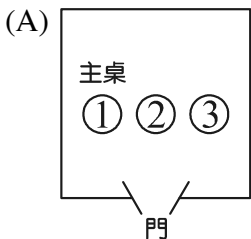
1. 臺灣侍酒師協會(Taiwan Sommelier Association)於 2010 年 2 月成立，請問下列何者為侍酒師的原文？
  - (A) Chef de Vin
  - (B) Chef d'Etage
  - (C) Chef de Rang
  - (D) Chef de Cuisine
2. 藍秉隆於 Nani 和風洋食餐廳上班，員工訓練時，主管教導服務人員在工作時，遇見賓客時應行什麼禮？
  - (A) 欠身禮
  - (B) 點頭禮
  - (C) 合十禮
  - (D) 握手禮
3. 有關人際間的介紹順序，下列敘述何者正確？
  - (A) 將位高者介紹給位低者
  - (B) 將年長者介紹給年少者
  - (C) 將已婚者介紹給未婚者
  - (D) 將賓客介紹給主人
4. 有關餐廳中的 Stewarding Dept.負責的工作內容，下列何者**錯誤**？
  - (A) 負責餐具管理、清潔
  - (B) 負責液態垃圾及氣態垃圾的處理
  - (C) 負責廢棄物處理
  - (D) 負責蟲害防治管理
5. 下列餐飲服務工作人員中，何者負責督導服務員工作、檢查營業前桌椅布置與清潔？
  - (A) Bus boy
  - (B) Captain
  - (C) Assistant Manager
  - (D) Back waiter
6. 下列餐飲推車中，何者具備桌邊烹調服務功能？
  - (A) Carving Trolley
  - (B) Mobile Trolley
  - (C) Flambé Trolley
  - (D) Chafing Dish Trolley
7. 西餐餐桌擺設，多以口布定位，而中餐餐桌擺設是以下列何項器皿定位？
  - (A) Soup plate
  - (B) Waste Plate
  - (C) Under Plate
  - (D) Show Plate

8. 餐桌布巾鋪設，如由桌面開始鋪設，其正確順序應為？  
 (A) Napkin→Top Cloth→Silence Cloth→Table Cloth  
 (B) Top Cloth→Table Cloth→Silence Cloth→Napkin  
 (C) Silence Cloth→Table Cloth→Napkin→Top Cloth  
 (D) Silence Cloth→Table Cloth→Top Cloth→Napkin
9. 下列何者可當西式自助餐餐檯或宴會的服務桌，也可收結婚禮金用？  
 (A) Work Station  
 (B) Reception Desk  
 (C) Side Table  
 (D) Service Table
10. 服務含帶殼龍蝦之套餐時，有關餐具之使用與擺設位置組合，下列何者正確？  
 甲、Lobster Cracker：左側  
 乙、Lobster Pick：左側  
 丙、Butter Knife：左側  
 丁、Snail Tongs：右側  
 (A) 乙丁 (B) 乙丙丁  
 (C) 甲乙丙 (D) 甲丙
11. 下列何者為中凹餐具？  
 (A) Gravy Boat (B) Pastry Server  
 (C) Lemon Squeezer (D) Tea Strainer

### 12-15 題為題組

12. Kiwibaby 去法國留學，享用到「餐旅服務」課程介紹之歐陸式早餐。下列餐點中，何者屬於歐陸式早餐餐點？  
 (A) Bagel (B) Muffin  
 (C) Croissant (D) Sausage
13. 承上題，其歐陸式早餐的餐桌佈設會需要下列何者餐具？  
 (A) 展示盤  
 (B) B.B. plate  
 (C) 咖啡杯組  
 (D) 點心刀、叉
14. 承 12 題，Kiwibaby 常會看到法國當地的餐廳外面都會放置一塊黑板，上面寫著菜色、價錢等，請問黑板上寫的大多是屬於何種菜單？  
 (A) Fixed Menu  
 (B) Seasonal Menu  
 (C) Special Menu  
 (D) Market Menu

15. 承 12 題，Kiwibaby 利用暑假期間搭機返台探親，搭機時預訂了回教餐。請問用餐時將不會出現下列何項菜色？
- (A) 羊肉炒麵  
 (B) 牛肉炒飯  
 (C) 海鮮焗飯  
 (D) 豬肉燴飯
16. 現今很多飲料店都同時提供多種服務，請問統一星巴克有下列哪一些服務？
- 甲、Delivery Service  
 乙、Catering Service  
 丙、Take Out Service  
 丁、Counter Service
- (A) 甲乙丙  
 (B) 甲乙丁  
 (C) 乙丙丁  
 (D) 甲丙丁
17. 有關餐後點心之敘述，下列何者錯誤？
- (A) 東晉時，有位大將軍看到士兵們打仗時，都十分英勇地拼命殺敵，讓這位大將軍非常感動，所以下令要廚師做一些家鄉的糕餅來獎勵這些士兵，以表示他的「點點心意」，即微薄的謝意，「點心」一詞才由此得來  
 (B) 上到「Dessert」表示不再服務，吃完此道菜就全部服務完畢  
 (C) Entremets 為甜點的法文，原意為兩正餐中間吃的點心  
 (D) 吃完 Dessert，再一起收 B.B. plate
18. 有關中式菜餚命名的科學，下列敘述何者錯誤？
- (A) 萬巒豬腳、問政山筍以地名命名  
 (B) 麻婆豆腐、松子黃魚以原料命名  
 (C) 粉蒸排骨、水煮蛋以烹調法命名  
 (D) 宮保雞丁、太史豆腐以官階命名
19. 有關中餐桌次之安排，下列圖以由內朝門口方向看為原則，下列何者錯誤？



**20-21 題為題組**

20. 都敏駿與千頌伊至法式高級餐廳慶祝結婚週年紀念日，用餐期間，千頌伊離席至化妝室，此時其用餐使用的口布及餐具，應如何擺放才符合餐飲禮儀？
- (A) 口布放置桌面左手邊；刀、叉放在桌面上，左叉、右刀  
 (B) 口布放置桌面左手邊；刀、叉成八字型擺放於餐盤兩側  
 (C) 口布放在椅背上；刀、叉放在桌面上，左叉、右刀  
 (D) 口布放在椅背上；刀、叉成八字型擺放於餐盤兩側
21. 承上題，都敏駿點用肋眼牛排，服務員建議「A Point」熟度，其英文意指為何？
- (A) Rare  
 (B) Medium Rare  
 (C) Medium  
 (D) Medium Well
22. 有關工作檯之敘述，下列何者**錯誤**？
- (A) 又稱為工作櫃、服務櫃  
 (B) 上層放置杯、盤類，下層放置布巾類  
 (C) 工作檯的英文為 Service Station  
 (D) 扁平餐具類應側立擺放於抽屜中
23. 有關營業前的準備工作之專業術語，下列何者**錯誤**？
- (A) House Work：清潔維護工作  
 (B) Put in Place：服務前準備  
 (C) Briefing：服務前會議  
 (D) Guest Mise en Place：服務區的準備工作

**24-25 題為題組**

24. 金秀賢將於 10 月 10 日國慶當日，於 W Hotel 中餐廳辦理結婚宴客。下列口布款式中，何者較適合出現在於婚宴主桌？
- (A) 帳篷 (B) 蓮花  
 (C) 燭光 (D) 和服
25. 承上題，服務員於主桌幫忙分菜，請問服務員在分炸銀絲卷這項甜點時，會使用下列何種操作方法？
- (A) 指握式 (B) 指挾式  
 (C) 左叉右匙 (D) 左匙右叉
26. 有關分菜技巧，下列敘述何者**錯誤**？
- (A) 西式分菜順序為「主菜→配菜→淋醬汁」  
 (B) 中式分菜順序為「配菜→主菜→淋醬汁→淋湯汁」  
 (C) 分魚順序為先斷尾，再斷頭，最後去魚鱗  
 (D) 按照中式服務流程，應於秀菜完再分菜

27. 服務員進行 Room Service 時，托盤的操作方法以下列何者為宜？
- (A) 上肩托法
  - (B) 高姿勢托持
  - (C) 中姿勢托持
  - (D) 懸空托法
28. 有關基本服務技巧，下列敘述何者**錯誤**？
- (A) 收拾殘盤三 S 的順序為 Scrape→Stack→Separate
  - (B) 單手可以端盤最多的數量為挾盤式
  - (C) 端送一疊盤子須使用口布(Napkin)墊取，雙手應避免碰觸到盤子及盤面
  - (D) 洗滌後如餐盤太大量，無法用手端取可使用 Mobile Dish Trolley
29. 「三井日本料理」為保持典雅復古的日式服務環境，對於「托盤」之選用，應選擇下列何種材質為宜？
- (A) Plastic Tray
  - (B) Metal Tray
  - (C) Sliver Tray
  - (D) Wooden Tray
30. 下列餐飲服務專業用語中，何者意指「整桌的餐具佈設」？
- (A) Table
  - (B) Cover
  - (C) Table d'hôte
  - (D) Set
31. 依照中餐用餐禮儀的席次安排，如果主賓的位置在 12 點鐘，依安排座位之重要性高→低，下列順序何者正確？
- (A) 12→9→3→6
  - (B) 12→3→9→6
  - (C) 12→6→3→9
  - (D) 12→6→9→3
32. 中餐圓桌座位之佈設，如以 12 人為標準，其餐具定位順序應為下列何者？
- (A) 12→6→3→9
  - (B) 12→9→6→3
  - (C) 12→9→3→6
  - (D) 12→3→9→6
33. 有關 Table Setting 的原則，下列何者**錯誤**？
- (A) 特殊餐具不預先擺放
  - (B) 咖啡杯組可預先擺放
  - (C) 胡椒罐與鹽罐可預先擺
  - (D) 花瓶可預先擺放

## 第二部分：飲料與調酒

34. 為慶祝錄取國立科大，都敏駿與同登金榜的同學相約至西餐廳慶祝，席間餐後飲料之選擇，因二人未滿十八歲，服務生應推薦下列何者為宜？
- (A) Burned Drinks (B) Hard Drinks  
(C) Soft Drinks (D) Short Drinks
35. 下列酒精性飲料如依「口感」分類，何者屬於 Dry Drinks？？
- (A) Beer (B) Wine  
(C) Brandy (D) Champagne
36. 下列何者飲料含有咖啡因？
- (A) 可樂 (B) 沙士  
(C) Asahi 十六茶 (D) 白巧克力牛奶
37. 如依「供應方式」區分，市售飲料可分為 Ready Made Drinks 和 Hand Made Drinks 兩大類；下列飲料何者屬於 Ready Made Drinks？
- (A) 現打綜合果汁  
(B) 光泉 100%鮮榨柳丁汁  
(C) 木瓜牛奶專賣店  
(D) Tea's 原味的冬瓜青茶
38. 酒瓶標籤上的酒精濃度標示為 36% ALC，換算為美制的 proof 應為多少？
- (A) 70 proof (B) 72 proof  
(C) 74 proof (D) 76 proof
39. 依據我國最新「刑法」規定，駕駛人其吐氣含酒精濃度達每公升多少毫克，而駕駛者須以刑法公共危險罪移送法辦？
- (A) 0.11 毫克 (B) 0.15 毫克  
(C) 0.20 毫克 (D) 0.25 毫克
40. 依據我國「兒童及少年福利法」規定，未滿幾歲者，不得飲酒、嚼檳榔及吸菸？
- (A) 15 歲 (B) 16 歲  
(C) 17 歲 (D) 18 歲
41. 依據我國行政院衛生福利部「飲料類衛生標準」規定，茶及可可飲料其咖啡因含量不得超過多少 ppm？
- (A) 2 mg/100 ml (B) 50 mg/100 ml  
(C) 32 mg/100 ml (D) 10 mg/100 ml
42. 目前國內種植數量最多的茶樹品種為下列何者？
- (A) 台茶 12 號 (B) 台茶 13 號  
(C) 青心大冇 (D) 青心烏龍

43. 下列何者為白茶類的製作過程？
- (A) 茶菁→渥紅→揉捻→發酵→乾燥→精製
  - (B) 茶菁→萎凋→室內靜置及攪拌→殺菁→揉捻→乾燥→精製
  - (C) 茶菁→萎凋→殺菁→乾燥→精製
  - (D) 茶菁→殺菁→揉捻→悶黃→乾燥→精製
44. 下列何者為栽植於南投縣魚池鄉的優良紅茶品種？
- (A) 紅玉
  - (B) 翠玉
  - (C) 碧玉
  - (D) 金萱
45. 下列何者為紅茶等級最高、最前端的部位？
- (A) PS
  - (B) P
  - (C) OP
  - (D) FOP
46. 世界三大紅茶之列，不包含下列何者？
- (A) 大吉嶺紅茶
  - (B) 祁門紅茶
  - (C) 阿薩姆紅茶
  - (D) 烏巴紅茶
47. 下列花草中，何者不是以植物花瓣製成？
- (A) Lavender
  - (B) Chamomile
  - (C) Rosemary
  - (D) Blue Mallow
48. 如依「製茶方法」區分，中國大陸知名的「六安瓜片」，屬於下列何種茶類？
- (A) 綠茶類
  - (B) 黃茶類
  - (C) 白茶類
  - (D) 青茶類
49. 茶的製程中，咖啡因及單寧酸含量隨著焙火越重揮發得越多，刺激性就愈少，但香氣相對的散失愈多，其茶湯的顏色也會變得較為深沉，此為俗稱的什麼茶？
- (A) 生茶
  - (B) 半生茶
  - (C) 半熟茶
  - (D) 熟茶
50. 「工欲善其事，必先利其器」，要泡好茶需要好的茶具，下列何者為保護茶壺的功能？
- (A) 茶盅
  - (B) 茶海
  - (C) 茶承
  - (D) 茶盃