

國立澎湖技術學院九十三學年度轉學生考試餐旅管理學系三年級專業科目餐旅管理試題

一、選擇題（50%）

1. () 旅館的計費方式 M.A.P 指的是 (1) 僅有房租不含餐 (2) 房租加上三餐 (3) 房租加上美式早餐 (4) 房租加上早晚餐。
2. () Accommodation 指的是 (1) 會議場所 (2) 公共設施 (3) 附屬設施 (4) 住宿設施。
3. () 調酒器具中，隔冰器的英文名稱是 (1) Shaker (2) Spoon (3) Straw (4) Strainer。
4. () 我國國際型觀光旅館的主管機構是 (1) 內政部 (2) 地方政府建設局 (3) 交通部觀光局 (4) 警政署。
5. () 下列何者為法國葡萄酒中最高之等級 (1) VIN DE TABLE (2) V.D.Q.S (3) VIN DE PAYS (4) A.O.C。
6. () 我國一般旅館之非法旅館的主要成因是 (1) 不符合土地使用分區管制規定 (2) 服務不佳 (3) 基地面積不符 (4) 建築結構有問題。
7. () 下列何者非為 Pousse Café 之成分 (1) Brandy (2) White Curacao (3) Grenadine Syrup (4) Whiskey。
8. () Registration card 指的是 (1) 卡片式的房間鑰匙 (2) 飯店資訊導覽 (3) 旅客入住登記表 (4) 旅客帳單。
9. () V/D 於房務的術語指的是 (1) 準備出售之空房 (2) 空房待掃 (3) 住房中已清掃 (4) 住房待掃。
10. () 下列何者視客人喜好點菜之方法 (1) Table Dhôte (2) A La Carte (3) Set Menu (4) Buffet。
11. () 關於西餐餐具之擺設，下列敘述何者正確 (1) 刀口向右 (2) 叉齒向下 (3) 麵包盤在左 (4) 湯匙在上。
12. () 下列對於 Inside room 的敘述何者是錯誤的？ (1) 面向山壁的房間 (2) 沒有窗戶的房間 (3) 有景觀的房間 (4) 面向天井的房間。
13. () 兩間相連的房間，中間沒有門可以戶通的房間是 (1) connecting room (2) adjacent room (3) adjoining room (4) next room。
14. () 可重複使用或耐久年限較久的設備器具是屬於 (1) 消耗品 (2) 一般用品 (3) 非消耗品 (4) 備品。
15. () 餐飲服務人員在法式服務中使用服務巾上菜的目的是？ (1) 美觀 (2) 防割傷 (3) 衛生 (4) 防滑。
16. () 冷凍食品應儲存在多少溫度以下。 (1) 0℃ (2) 4℃ (3) -5℃ (4) -18℃。
17. () Cross training 指的是 (1) 同步訓練 (2) 基層訓練 (3) 短期訓練 (4) 交叉訓練。
18. () 關於在西餐中同時喝多種酒時，下列敘述何者為是 (1) 先喝甜再喝不甜 (2) 先喝白酒再喝紅酒 (3) 先喝陳年再喝年份低的 (4) 高酒精再喝低酒精。
19. () 旅館廢水是屬於 (1) 工業污水 (2) 一般家庭綜合污水 (3) 商業污水 (4) 高污染廢水。
20. () 在細菌性中毒中，下列何者致命率最高 (1) 金黃色葡萄球菌 (2) 沙門氏菌 (3) 大腸桿菌 (4) 肉毒桿菌。
21. () 青年旅館的英文說法是 (1) Hotel (2) Hostel (3) Motel (4) Inn。
22. () 下列何者屬於外顯服務 (explicit service)？ (1) 餐點、飲料 (2) 清潔的環境 (3) 建築物及裝潢 (4) 幸福、舒適感。
23. () 下列人物何者是最先服務的對象？ (1) 小孩 (2) 女士 (3) 年長者 (4) 男士。
24. () 尊重顧客與同事是餐飲業從業人員應具備的 (1) 技術 (2) 技能 (3) 知識 (4) 態度。
25. () 餐飲採購的原則之一是「買對價格」，其意指 (1) 最低的價格 (2) 得到最多折扣的價格 (3) 最適當合理的價格 (4) 廠商的成本價。

二、簡答題（20%）

1. 試舉四種旅館的經營型態，並各舉一例說明。（10%）
2. 請說明兩種加床常用的床，以及八種房間使用的備品。（10%）

三、問答題（30%）

1. 試以產品之生命週期說明餐廳經營之（定價、產品、促銷、通路）策略？（15%）
2. 試說明客人從進入餐廳到離開餐廳，外場餐服人員會給於哪些服務？請依序分別說明經理、領班及服務生之職責？（15%）

*簡答題及問答題請於背面作答。