

國立澎湖技術學院九十三年度轉學生考試餐旅管理學系三年級專業科目餐飲管理試題

一、選擇題：(60%)

- ()：調酒器具中，隔冰器的英文名稱是 (1) Shaker (2) Spoon (3) Straw (4) Strainer。
- ()：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.。
- ()：下列何者非為 Pousse Café 之成分 (1) Brandy (2) White Curacao (3) Grenadine Syrup (4) Whiskey。
- ()：下列何者視客人喜好點菜之方法 (1) Table D'hôte (2) A La Carte (3) Set Menu (4) Buffet。
- ()：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。
- ()：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。
- ()：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) 先喝高酒精再喝低酒精。
- ()：冷凍食品應儲存在多少溫度以下。 (1) 0°C (2) 4°C (3) -5°C (4) -18°C。
- ()：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。
- ()：讓上班及上課的人在有限時間內解決民生問題的餐館是 (1) family restaurant (2) filling restaurant (3) gourmet restaurant (4) specialty restaurant。
- ()：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。
- ()：餐廳應針對行銷策略進行 SWOT 分析，所謂 SWOT，下列何者為是？ (1) S 是 Strategy (2) W 是 Weakness (3) O 是 Oppose (4) T 是 Trend。
- ()：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。
- ()：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。
- ()：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。

二、問答題：(40%)

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？

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？

3. 請寫出五種威士忌 (whisky) 的類型，並說明由哪些穀類製成？

4. 在觀光飯店中，餐飲部對餐飲的考核主要包括那些方面？