

# 107 年 四技二專

統一入學測驗

## 餐旅概論

(本試題答案係依據統一入學測驗中心於107年5月7日公布之標準答案)

### ◊ 試題分析 ◊

#### 一、命題焦點

1. 107 年的試題中間偏難，結構分布相當平均，題目中容易的有 5 題，中間程度的 26 題，困難的 19 題，鑑別度很高。餐旅概論 I、II 兩冊題目相當，緒論篇 6 題、餐飲篇 18 題、旅館篇 11 題、旅行業篇 10 題、總結篇 5 題，除了餐飲篇較多外，各篇很平均（但因為平衡兩冊的關係，所以餐飲篇較多）。同學對餐旅業的三大主軸產業若有充分的了解，很容易拿到均分，但要考高分會有難度。較難的題目除英文題（19 題）外，較細的題目很多，沒有熟讀或通盤了解，很容易被扣分。今年較少餐旅發展前後年度排列的題型，也比較沒有時事題。
2. 第一篇緒論篇 6 題，屬於容易得分題目，走向趨易。
3. 第二篇餐飲篇 18 題，題數較多，但分配平均，每章幾乎都有出題，往年考題都過度集中某一單元，今年作了修正。大量考題趨向餐飲業之格局設計，值得多留意。
4. 第三篇旅館篇 11 題，分配平均，本篇內容多且有深度，英文難題占了 7 題，專業單字一定要多留意。
5. 第四篇旅行業篇 10 題，各章分配平均，唯有旅行業的發展較無著墨。往年考較多的航空，今年則較簡單。
6. 第五篇總結篇 5 題，分配平均，題目都有兼顧，容易拿分。

整體而言，今年題目中中間偏難，鑑別度也提高許多，若有掌握專業單字，會有中上程度的成績。

死讀課本不易拿高分，除了基礎的題型外，今年較細的題目也都充分掌握到，針對時事題與趨勢題也都有所補充，更富有涵蓋性與整合性。熟讀專業英文並融會課文，必能取得佳績，也是拿高分的保證。

## 二、配分比例表

單元名稱		題數	單元名稱		題數
緒論篇	餐旅業的定義與屬性	0	旅館篇	旅館業的發展	2
	餐旅業的發展過程及影響	2		旅館業類別及客房的種類	4
	餐旅從業人員之職業前程規劃	2		旅館組織及從業人員之職掌	3
	餐旅從業人員之職業道德	0		旅館業之經營概念	2
	餐旅從業人員之條件	2	旅行業篇	旅行業的發展	0
餐飲篇	餐飲業的發展	3		旅行業的類別及旅行社的種類	3
	餐飲業類別及餐廳種類	4		旅行社的組織及從業人員之職掌	4
	餐飲組織及從業人員之職掌	3		旅行業之經營概念	3
	餐廳格局概要	5		總結篇	餐旅行銷
	餐飲業之經營概念	3	餐旅業的未來發展趨勢		1

## ◈ 試題內容 ◈

### 選擇題：(50 題，每題 2 分，共 100 分)

- \_\_\_\_\_ 1. 度假旅館中編制的保母人員 (baby sitter) 是屬於下列哪一個部門？  
(A)security (B)front office (C)housekeeping (D)concierge。

旅館組織及從業人員之職掌

- \_\_\_\_\_ 2. 關於餐旅從業人員應表現的外在行為，下列何者正確？  
甲：髮型會影響一個人的氣質或氣色，因此女性長髮者須將頭髮挽起，男性則以短髮為主，並挑染不同顏色，可更顯朝氣  
乙：每天沐浴保持身體清潔是基本禮貌，使用濃郁香水也是一種禮貌，可使身旁的同事與顧客心情愉悅  
丙：服裝須整齊清潔，按照公司規定，不適合標新立異及穿戴手鐲或腳鍊等飾物  
丁：指甲彩繪令人賞心悅目，但餐飲從業人員不適合彩繪指甲或塗抹色彩太深或鮮豔的指甲油  
(A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。

餐旅從業人員之條件

- \_\_\_\_\_ 3. 關於觀光餐旅業發展的敘述，下列何者錯誤？ (A)短程區域旅遊會愈來愈盛行 (B)MICE 產業可帶動旅館和旅行業的發展 (C)搭高鐵加 10 元享住宿優惠，是屬於異業結盟策略 (D)銀髮族的觀光旅遊市場有日益減少之趨勢。

餐旅業的未來發展趨勢

- \_\_\_\_\_ 4. 餐旅職業前程規劃的步驟，必須了解到幾個大方向，下列何者不是首要考量的條件？ (A)自己的能力、興趣、特質 (B)職業環境機會探索 (C)僅聽親戚好友的期望 (D)設定目標。

餐旅從業人員之職業前程規劃

**A**

1.(C) 2.(D) 3.(D) 4.(C)

- \_\_\_\_\_ 5. 關於餐旅業必須具備的基本能力，下列敘述何者正確？  
甲：技術性能力：為餐旅業所需的專業知識與技能，可透過學校或專業教育訓練培養的能力  
乙：功能性能力：為對問題的理解分析與處理的能力。餐旅從業人員須具備察言觀色，與顧客良好互動的能力  
丙：社會性能力：為對人際關係的溝通協調與應對進退的能力。對於顧客的客訴有進行溝通協調的能力  
丁：心理性能力：受先天條件的影響較深，對餐旅從業人員而言，可說是最重要的能力  
(A)甲、乙、丁 (B)甲、乙、丙 (C)乙、丙、丁 (D)甲、丙、丁。  
**餐旅從業人員之職業前程規劃**
- \_\_\_\_\_ 6. 王品集團旗下的餐廳，針對目標市場發展了多種品牌的作法，是屬於下列哪一種行銷策略？ (A)機會行銷 (opportunity marketing) (B)差異化行銷 (differentiated marketing) (C)集中行銷 (concentrated marketing) (D)配套行銷 (package marketing)。  
**餐旅行銷**
- \_\_\_\_\_ 7. 某甲從學校畢業後，欲從事餐旅業，下列何者是其應具備的條件之一？ (A)與客人辯論與保護自我能力 (B)彈性調整之應變能力 (C)避免與客人接觸及解決衝突 (D)保守被動的溝通技巧。  
**餐旅從業人員之條件**
- \_\_\_\_\_ 8. 餐旅業的發展中受許多因素影響，下列何種重要的發展使得旅遊大眾化，因此被稱為是觀光事業之母？ (A)文藝復興 (B)交通運輸 (C)學習旅遊 (D)階級旅遊。  
**餐旅業的發展過程及影響**
- \_\_\_\_\_ 9. 關於餐飲從業人員展現最佳社會責任的作法，下列何者正確？ (A)儘量使用在地食材，減少碳足跡 (B)節省成本，應避免將獲利回饋給慈善機構 (C)激勵同行共同抬高售價，以獲取較佳利潤 (D)鼓勵回教徒入境隨俗，體驗臺灣優質豬肉。  
**餐旅行銷**

**A**

5.(B) 6.(B) 7.(B) 8.(B) 9.(A)

- \_\_\_\_\_ 10. 由湯瑪士庫克首創的全備旅遊，成功地將運輸工具與旅行活動結合一起，包辦所有團員餐飲、住宿、交通及旅遊行程，是為下列何者？  
(A)brand tour (B)familiarization tour (C)backpacking tour  
(D)group inclusive package tour。 旅行業之經營概念
- \_\_\_\_\_ 11. 旅行社線控人員的日常工作，須與許多單位進行協調，下列何者較不屬於其業務上常往來的單位？ (A)航空公司 (B)法務部 (C)旅館 (D)餐廳。  
旅行社的組織及從業人員之職掌
- \_\_\_\_\_ 12. 關於西式廚房人員職掌與名稱，下列何者正確？ (A)sous chef：主廚 (B)pantry chef：爐烤師 (C)pastry chef：點心師 (D)butcher chef：冷盤師。  
餐飲組織及從業人員之職掌
- \_\_\_\_\_ 13. 關於米其林指南的敘述，下列敘述何者正確？ (A)米其林餐飲星級評分系統始於西元 1826 年 (B)米其林指南的綠皮書主要內容為餐飲與旅館的評鑑 (C)目前全世界餐廳星級評鑑的最高等級為六顆星 (D)星級評鑑三顆星代表 exceptional cuisine; worth the journey。  
餐飲業的發展
- \_\_\_\_\_ 14. 負責各種酒類管理、儲存、銷售與服務的部門，下列何者正確？  
(A)beverage department (B)linen department (C)purchasing department  
(D)storage department。  
餐飲組織及從業人員之職掌
- \_\_\_\_\_ 15. 關於食物中毒的說明，下列何者正確？  
甲：食物中毒可概分為「細菌性」、「天然毒素」、「化學性」等三大類。其中以「天然毒素」為餐廳最常見的食物中毒類型  
乙：腸炎弧菌屬於細菌性類型的食物中毒，常見於海鮮類，其感染途徑經常來自於不潔的砧板或刀具的交叉汙染  
丙：肉毒桿菌在無氧環境中會產生神經毒素，且毒性最強，致命性最高，多發生在香腸、真空食品或罐頭食品  
丁：仙人掌桿菌的汙染通常發生於料理過的食物放置於室溫太久，未適當冷藏或加熱，例如馬鈴薯、穀類或濃湯  
(A)甲、乙、丙 (B)甲、乙、丁 (C)甲、丙、丁 (D)乙、丙、丁。  
餐飲業之經營概念

**A**

10.(D) 11.(B) 12.(C) 13.(D) 14.(A) 15.(D)

- \_\_\_\_\_ 16. 依據中華民國 107 年 2 月 1 日修正之「旅行業管理規則」規定，關於旅行業經理人的敘述，下列何者正確？ (A)旅行業經理人訓練節次為 80 節課 (B)受破產之宣告，復權尚未逾二年者，不得擔任 (C)應為大專以上學校畢業，曾在國內外大專院校主講觀光專業課程二年以上者 (D)曾犯組織犯罪防制條例規定之罪，經有罪判決確定，服刑期滿尚未逾二年者，不得擔任。 **旅行社的組織及從業人員之職掌**
- \_\_\_\_\_ 17. 關於護照、簽證與海關的說明，下列何者正確？ (A)外交護照與公務護照之效期，皆以五年為限 (B)外交簽證的適用對象，為外國卸任正、副元首，或外交部長 (C)海關規定入境旅客，每人攜帶物品限額總值為美金 3 萬元 (D)海關入境免稅攜帶菸類限額為：菸絲 1 磅或捲菸 200 支或雪茄 30 支。 **旅行業之經營概念**
- \_\_\_\_\_ 18. 廚房中的水槽、冰箱與爐檯三者距離的總和稱為「工作三角形」，下列規劃的工作三角形距離總和中，何種最能達到省時省力的工作效率？ (A)6 公尺 (B)7 公尺 (C)8 公尺 (D)9 公尺。 **餐廳格局概要**
- \_\_\_\_\_ 19. 關於各國著名餐點與食材的內容，下列何者組合正確？ (A)俄國菜：Parma Ham、Tiramisu (B)義大利菜：Quiche Lorraine、Milano Risotto (C)英國菜：Yorkshire Pudding、Salami & melon (D)法國菜：Coq au Vin、Seafood Bouillabaisse。 **餐飲業類別及餐廳種類**
- \_\_\_\_\_ 20. 關於倉庫格局的設計，下列何者正確？  
甲：冷藏倉庫之溫度應保持在 7°C 以下，凍結點以上；冷凍倉庫之溫度則應保持在 -18°C 以下  
乙：乾貨儲藏庫的存物架之底層，應距地面至少 18 公分，架設時應直接靠牆，避免傾倒  
丙：倉庫總面積以不超過餐飲場所總面積 1/10 最佳；所有物品的儲存及領放，皆採後進先出原則  
丁：冷凍冷藏倉庫儲存容積以低於 60% 以下為佳；乾貨倉庫一般以存放 4~7 天的儲存量為佳  
(A)甲、乙 (B)丙、丁 (C)乙、丙 (D)甲、丁。 **餐廳格局概要**

**A**

16.(C) 17.(A) 18.(A) 19.(D) 20.(D)

- \_\_\_\_\_ 21. 旅館大多 24 小時營業且全年無休，此為旅館經營的何種屬性？  
(A)rigidity (B)variability (C)heterogeneity (D)restless。  
**旅館業的未來發展趨勢**
- \_\_\_\_\_ 22. 西餐菜單中，下列何者中英文菜餚名稱與烹調法組合為正確？ (A)  
炒牛肉：sautéd beef (B)焗海鮮：grilled seafood (C)清蒸鱸魚：  
simmered seabass (D)燒烤豬肉：braised pork。  
**餐飲業之經營概念**
- \_\_\_\_\_ 23. 關於廚房工作環境的規劃，下列何者正確？ (A)排水溝的寬度應為  
10~15 公分 (B)廚房最適當相對溼度為 70~80% (C)工作檯面的  
照明度為 200 米燭光以上 (D)地下水源至少應與化糞池或廢棄物堆  
積場所距離 5 公尺。  
**餐廳格局概要**
- \_\_\_\_\_ 24. 依照客人需求開列菜單，將食材與烹調機具設備載到指定地點，進行  
烹調與供餐服務，此種餐飲服務的方式為下列何者？ (A)delivery  
service (B)counter service (C)drive-in service (D)catering service。  
**餐飲業類別及餐廳種類**
- \_\_\_\_\_ 25. 某一小規模餐廳的廚房進行規劃，下列何種安排最為適當？ (A)將  
調理區及裝盤區規劃在準清潔區 (B)將原料清洗區及驗收區規劃在  
汙染區 (C)將出菜區及調理區規劃在清潔區 (D)將切割區及配膳  
區規劃在準清潔區。  
**餐廳格局概要**
- \_\_\_\_\_ 26. 關於餐飲業發展的敘述，下列何者正確？ (A)凱撒 (Caesar) 公主  
有「西餐之母」之稱 (B)費南德·波伊特 (Fernand Point) 有「古典  
烹飪創始者」之稱 (C)弗雷德里克·亨利·哈維 (Frederick Henry  
Harvey) 有「餐飲連鎖的始祖」之稱 (D)喬治·奧古斯特·愛斯可  
菲 (Georges Auguste Escoffier) 有「法國廚師界的摩西」之稱。  
**餐飲業的發展**
- \_\_\_\_\_ 27. 某餐廳強調以環保、綠色、在地食材及低食物哩程為主要行銷訴求，  
通常屬於下列哪一種行銷觀念？ (A)customer oriented  
(B)production oriented (C)sales oriented (D)social marketing  
oriented。  
**餐旅行銷**



21.(D) 22.(A) 23.(C) 24.(D) 25.(B) 26.(C) 27.(D)

\_\_\_\_\_ 28. 對於旅行業從業人員職掌的敘述，下列何者正確？ (A)線控人員簡稱 LC，負責各線遊程旅客之簽證與辦理行前說明會 (B)票務人員簡稱 TP，負責訂位、開票、旅行社參團組團作業與安排領隊導遊等工作 (C)控團人員簡稱 CT，負責各種旅遊產品設計、開發、市場調查、行銷與成本管控等 (D)團控人員簡稱 TC，負責掌控各線旅客順利出團的各項事務，包含機位、航班確認及證照辦理。

旅行社的組織及從業人員之職掌

\_\_\_\_\_ 29. 某餐廳採購一批共 10 公斤之花椰菜，經過清洗與切割等前置處理後，剩下 9 公斤，烹煮後剩下 8 公斤，求此批花椰菜之廢棄率為多少？ (A)10% (B)11.1% (C)12.5% (D)20%。

餐飲業之經營概念

\_\_\_\_\_ 30. 旅館的客房狀態常以電腦系統顯示英文專用術語或縮寫，以方便管理，下列常見的用語與狀態說明，何者正確？ (A)V/R 指已達退房時間，延時退房 (B)V/D 指已退房，待整理的客房 (C)on change 指招待房 (D)D/O 指故障房。

旅館業之經營概念

\_\_\_\_\_ 31. 關於廚房器具的敘述，下列何者錯誤？ (A)用來切割橄欖型馬鈴薯的刀子稱為 cleaver knife (B)切割麵包與糕點類的刀子稱為 serrated knife (C)用來切割披薩及餅皮的刀子稱為 wheel knife (D)製作檸檬皮絲的刀子稱為 zester。

餐廳格局概要

\_\_\_\_\_ 32. 旅館組織中，下列何者不屬於服務中心？ (A)uniformed service (B)bell service (C)public relation department (D)concierge。

旅館組織及從業人員之職掌

\_\_\_\_\_ 33. 旅館客房內，為方便行動不便者使用輪椅進出、加裝衛浴設備安全扶手、降低洗臉盆高度之無障礙設施房，稱之為下列何者？ (A)studio room (B)handicapped room (C)duplex room (D)connecting room。

旅館業類別及客房的種類



28.(D) 29.(A) 30.(B) 31.(A) 32.(C) 33.(B)



- \_\_\_\_\_ 34. 某大旅行社目前除了台北總公司外，另於台中和高雄各有一分公司，它是甲種旅行業，並已取得經中央主管機關認可足以保障旅客權益之觀光公益法人會員資格，其履約保證保險最低投保金額應為多少？  
(A)700 萬 (B)800 萬 (C)2,400 萬 (D)2,800 萬。

旅行業的類別及旅行社的種類

- \_\_\_\_\_ 35. 國內外的線上旅遊業蓬勃發展，例如易遊網、燦星網等網路旅行社，下列何者不屬於此種型態的旅行社？ (A)internet travel agent  
(B)e-agents (C)incentive agent (D)online travel agent。

旅行業之經營概念

- \_\_\_\_\_ 36. A 餐廳的平均客單價午餐為 150 元、晚餐為 350 元，座位數量午餐為 60 個座位、晚餐為 80 個座位。某天午餐的座位周轉率為 2 轉、晚餐為 1.5 轉，則該天的營業額為多少元？ (A)56,000 元 (B)60,000 元  
(C)66,000 元 (D)84,000 元。

餐飲業的發展

- \_\_\_\_\_ 37. 台北遠東國際大飯店 (Far Eastern Plaza Hotel) 委託國際香格里拉酒店集團 (Shangri-La hotels & resorts) 管理，此類型是屬於下列何種經營型態？  
(A)management contract (B)company own (C)operate - transfer (OT)  
(D)franchise。

旅館業之經營概念

- \_\_\_\_\_ 38. 關於國際旅館人員組織編制與分配工作範圍，以下列何種配置最常見？  
(A)housekeeping 包含 maid service、public area cleaning 及 steward  
(B)back of the house 包含 security、fitness center 及 engineering  
(C)food and beverage department 包含 kitchen、banquet 及 linen room  
(D)front office 包含 business center、reservation 及 reception。

旅館組織及從業人員之職掌

**A**

34.(A) 35.(C) 36.(B) 37.(A) 38.(D)

- \_\_\_\_\_ 39. 中華民國 105 年 8 月 26 日修正之「領隊人員管理規則」及 107 年 2 月 1 日修正之「導遊人員管理規則」規定，關於導遊與領隊之說明，下列何者正確？ (A)華語導遊與華語領隊考試科目，均考四科 (B)導遊與領隊職前訓練的及格標準，皆為 60 分 (C)導遊的職前訓練節數為 56 節；領隊的職前訓練節數為 98 節 (D)外語導遊與外語領隊考試科目，均考四科，但是外語領隊不考口試。

旅行社的組織及從業人員之職掌

- \_\_\_\_\_ 40. 旅行社種類依經營業務內容分類中，以經營直售業務，直接服務旅客，針對特殊需求自行籌組出國團體，產品多為訂製遊程 (tailor-made package tours)，業務包辦出國手續、簽證業務、票務等工作，是指下列何者？ (A)tour operator direct sales (B)tour wholesaler (C)visa center (D)general sales agent。

旅行業的類別及旅行社的種類

- \_\_\_\_\_ 41. 某甲設立綜合旅行社於台中市，同時於台北市、台南市、高雄市與新北市設立分公司，依中華民國 107 年 2 月 1 日修正之「旅行業管理規則」規定，下列敘述何者正確？

甲：保證金應繳納新台幣 1,120 萬元

乙：履約保證保險金應為新台幣 400 萬元

丙：應設置經理人四人

丁：資本額應繳納新台幣 3,600 萬元

(A)甲、丁 (B)乙、丙 (C)丙、丁 (D)甲、乙。

旅行業的類別及旅行社的種類

- \_\_\_\_\_ 42. 世界觀光組織發展觀光衛星帳 (Tourism Satellite Account) 系統，以分析觀光餐旅產業對整體經濟的影響，此系統始於何年？ (A)1997 (B)1998 (C)1999 (D)2000。

餐旅業的發展過程及影響

- \_\_\_\_\_ 43. 關於中國各大菜系著名菜色的敘述，下列何者正確？ (A)佛跳牆、八寶飯、龍井蝦仁為閩菜 (B)西湖醋魚、樟茶鴨、寧式鱸糊為浙菜 (C)京醬肉絲、貴妃雞、紅油炒手為川菜 (D)東安子雞、蜜汁火腿、豆豉魚為湘菜。

餐飲業類別及餐廳種類



39.(D) 40.(A) 41.(A) 42.(C) 43.(D)

- \_\_\_\_\_ 44. 下列關於委託加盟的敘述，何者正確？ (A)加盟者擁有店面所有權、決策管理權及經營權 (B)加盟者擁有店面所有權及決策管理權，總部擁有經營權 (C)加盟者擁有經營權，總部擁有店面所有權及決策管理權 (D)加盟者擁有店面所有權及經營權，總部擁有決策管理權。  
**餐飲業類別及餐廳種類**
- \_\_\_\_\_ 45. 早期美國旅館大王 Ellsworth M. Statler，首將私人衛浴設備引進旅館，並提出連鎖旅館的經營概念，創建了 Statler hotel，享有「連鎖商務旅館鼻祖」之名，此旅館創設於哪個城市？ (A)Chicago (B)Boston (C)Buffalo (D)Seattle。  
**旅館業的發展**
- \_\_\_\_\_ 46. 若本國航空公司的航班，從台北出發至西雅圖後，再繼續飛到紐約，接著從紐約飛往西雅圖後，再飛回台北，每一站皆可載客上下，這是屬於哪一種航權？ (A)第六航權 (B)第七航權 (C)第八航權 (D)第九航權。  
**餐旅行銷**
- \_\_\_\_\_ 47. 關於餐飲從業人員的職掌，下列敘述何者錯誤？ (A)負責製作高湯與醬汁者稱為 saucier (B)負責為客人調製雞尾酒者稱為 bartender (C)協助主廚督導廚房工作的副主廚稱為 chef de rang (D)餐廳經理稱為 directeur de restaurant。  
**餐飲組織及從業人員之職掌**
- \_\_\_\_\_ 48. 旅館的等級評鑑中，下列何者為法國米其林輪胎公司觀光部門針對住宿等級的識別標誌？ (A)皇冠 (B)洋房 (C)鑽石 (D)無窮花。  
**旅館業類別及客房的種類**
- \_\_\_\_\_ 49. 美國拉斯維加斯的旅館結合賭場的營運，提供完善的膳宿與娛樂功能，是屬於下列哪一種類型的旅館？ (A)budget hotel (B)long-stay hotel (C)casino hotel (D)all-suite hotel。  
**旅館業類別及客房的種類**
- \_\_\_\_\_ 50. 多位於機場附近，主要提供過境旅客、搭早班或晚班飛機旅客及航空公司員工住宿之過境旅館，通常為下列哪一種類型的旅館？ (A)residential hotel (B)transit hotel (C)parador hotel (D)resort hotel。  
**旅館業類別及客房的種類**

**A**

44.(C) 45.(C) 46.(C) 47.(C) 48.(B) 49.(C) 50.(B)



休息一下！看我一眼，茅塞頓開

解析

1. (A)security 安全部門；  
(B)front office 客務部門；  
(C)housekeeping 房務部門；  
(D)conciierge 服務中心。
10. (A)brand tour 品牌旅遊；  
(B)familiarization tour 熟悉旅遊；  
(C)backpacking tour 自助旅遊；  
(D)group inclusive package tour 全備旅遊。
11. (B)旅行社線控人員（RC）與法務部之業務「無相關」。
12. (A)sous chef 副主廚；  
(B)pantry chef 冷廚師；  
(C)pastry chef 點心師；  
(D)butcher chef 切割師。
13. (A)米其林餐飲星級評分系統始於西元 1926 年；  
(B)米其林指南的紅皮書主要內容為餐飲與旅館的評鑑，而綠色封面的「綠色指南」（法語 Le Guide Vert）內容為旅遊的行程規劃、景點推薦、道路導引等；  
(C)目前全世界餐廳星級評鑑的最高等級為三顆星；  
(D)exceptional cuisine; worth the journey 表示餐廳供應的料理出類拔萃、值得專程造訪。
14. (A)beverage department 飲務部；  
(B)linen department 布巾部；  
(C)purchasing department 採購部；  
(D)storage department 庫房部。
15. 甲：其中以「細菌性」為餐廳最常見的食物中毒類型。
16. (A)旅行業經理人訓練節次為 60 節課；  
(B)受破產之宣告，尚未復權者；  
(D)曾犯組織犯罪防制條例規定之罪，經有罪判決確定，服刑期滿尚未逾五年者，不得擔任。
17. (B)禮遇簽證的適用對象，為外國卸任正、副元首，或外交部長；  
(C)海關規定入境旅客，每人攜帶外幣總值為美金 1 萬元或等值之其他外幣；  
(D)海關入境免稅攜帶菸類限額為：菸絲 1 磅或捲菸 200 支或雪茄 25 支。
18. 距離愈短，愈能達到省時省力的工作效率。

19. (A)俄國菜：Parma Ham 義式帕馬火腿、Tiramisu 義式提拉米蘇；  
(B)義大利菜：Quiche Lorraine 法式鹹派、Milano Risotto 義式米蘭燉飯；  
(C)英國菜：Yorkshire Pudding 英式約克夏布丁、義大利菜：Salami & melon 義式香腸；  
(D)法國菜：Coq au Vin 法式紅酒燉雞、Seafood Bouillabaisse 法式馬賽海鮮湯。
20. 乙：乾貨儲藏庫的存物架之底層，應距地面至少 18 公分，架設時應離牆一段距離（約 5 公分）。  
丙：倉庫總面積以不超過餐飲場所總面積 1 / 10 最佳；所有物品的儲存及領放，皆採先進先出原則。
21. (A)rigidity 僵硬性；  
(B)variability 易變性；  
(C)heterogeneity 異質性；  
(D)restless 無歇性。
22. (B)碳烤海鮮 grilled seafood；  
(C)燉煨鱸魚 simmered seabass；  
(D)燜豬肉 braised pork。
23. (A)排水溝的寬度應為 20 公分；  
(B)廚房最適當相對溼度為 50~60%；  
(D)地下水源至少應與化糞池或廢棄物堆積場所距離 15 公尺。
24. (A)delivery service 外送服務；  
(B)counter service 櫃檯服務；  
(C)drive-in service 汽車餐飲服務；  
(D)catering service 外燴服務。
25. (A)調理區在準清潔區，裝盤區在清潔區；  
(C)出菜區在清潔區，調理區在準清潔區；  
(D)切割區在準清潔區，配膳區在清潔區。
26. (A)義大利菜有「西餐之母」之稱；  
(B)費南德·波伊特（Fernand Point）是新式烹飪創始者，有「新廚藝時代」之稱；  
(D)喬治·奧古斯特·愛斯可菲（Georges Auguste Escoffier）有「西餐之父」之稱。
27. (A)customer oriented 顧客導向；  
(B)production oriented 產品導向；  
(C)sales oriented 銷售導向；  
(D)social marketing oriented 社會行銷導向。

28. (A)線控人員簡稱 RC，負責各線遊程上下游供應商協調；  
(B)票務人員簡稱 TP，負責訂位、開票、退票等；  
(C)控團人員簡稱 OP，辦理行前說明會。
29. 廢棄率（切割食材過程的耗損）  
=（購買量－可食量）÷購買量×100%  
=（10－9）÷10×100%=10%。
30. (A)V / R（Vacant & Ready）指乾淨的空房、可隨時銷售，已達退房時間、延遲退房是 Over Stay；  
(C)on change 指清潔中；  
(D)D / O（Due Out）指預定今日退房。
31. (A)用來切割橄欖型馬鈴薯的刀子稱為 paring knife，cleaver knife 是指大刀；  
(B)serrated knife 鋸齒狀餐刀，可以代替牛排刀，為目前一般餐廳所常用。
32. (C)public relation department 公關部門，屬於後場行政單位。
33. (A)studio room 沙發床房；  
(B)handicapped room 無障礙房；  
(C)duplex room 雙樓套房；  
(D)connecting room 連通房。
34. 旅行業已取得經中央主管機關認可足以保障旅客權益之觀光公益法人會員資格者，其履約保證保險應投保最低金額如下：  
(1) 綜合旅行業新台幣 4 千萬元。  
(2) 甲種旅行業新台幣 5 百萬元。  
(3) 乙種旅行業新台幣 2 百萬元。  
(4) 綜合旅行業、甲種旅行業每增設分公司 1 家，應增加新台幣 1 百萬元，乙種旅行業每增設分公司 1 家，應增加新台幣 50 萬元。
35. (C)incentive agent 獎勵旅遊旅行社。
36.  $150 \times 60 \times 2 = 18,000$ ， $350 \times 80 \times 1.5 = 42,000$ ， $18,000 + 42,000 = 60,000$ 。
37. (A)management contract 管理契約；  
(B)company own 自行經營；  
(C)operate-transfer（OT）經營權轉移；  
(D)franchise 特許加盟。
38. (A)housekeeping(房務)包含 maid service(客房清潔服務)、public area cleaning（公共區域清潔）及 steward（餐務部，屬於餐飲部）；  
(B)back of the house（後勤部門）包含 security（安全）、fitness center（健身房，不屬於後場）及 engineering（工程部門）；  
(C)food and beverage department（餐飲部）包含 kitchen（廚房）、banquet（宴會）及 linen room（布巾室，不屬於餐飲部）；

- (D)front office (櫃檯) 包含 business center (商務中心)、reservation (訂房) 及 reception (接待)。
39. (A)華語導遊與華語領隊考試科目，均考三科；  
(B)導遊與領隊職前訓練的及格標準，皆為 70 分，及格才能領取結業證書；  
(C)導遊的職前訓練節數為 98 節，領隊的職前訓練節數為 56 節。
40. (A)tour operator direct sales 直售業務旅行社；  
(B)tour wholesaler 躉售旅行社；  
(C)visa center 簽證中心；  
(D)general sales agent (簡稱 GSA) 航空公司總代理。
41. 甲：保證金應繳納新台幣 1,120 萬元： $1,000 + (30 \times 4) = 1,120$ 。  
乙：履約保證保險金應為新台幣 400 萬元 (至少為 4,000 萬元以上)。  
丙：應設置經理人 4 人 (各一人，至少為 5 人)。  
丁：資本額應繳納新台幣 3,600 萬元： $3,000 + (150 \times 4) = 3,600$ 。
43. (A)佛跳牆、八寶飯為閩菜，龍井蝦仁為浙菜；  
(B)西湖醋魚、寧式鱸糊為浙菜，樟茶鴨為川菜；  
(C)貴妃雞、紅油炒手為川菜，京醬肉絲為京菜。
46. 第八航權所謂「cabotage」只能是從自己國家的一條航線在別國的延長；但第九航權所謂「full cabotage」可以是完全在另外一個國家開設的航線。以此題為例：「台北—西雅圖—紐約」、「紐約—西雅圖—台北」，此種飛行屬於第八航權；若本國航空公司的航班沒飛回台北，只在西雅圖和紐約間飛行，則屬於第九航權。
47. (C)協助主廚督導廚房工作的副主廚稱為 sous chef。
49. (A)budget hotel 經濟型旅館；  
(B)long-stay hotel 長住型旅館；  
(C)casino hotel 賭場旅館；  
(D)all-suite hotel 全套房旅館。
50. (A)residential hotel 長住型旅館；  
(B)transit hotel 過境旅館；  
(C)parador hotel 巴拉多，歷史建築改建而成的飯店；  
(D)resort hotel 度假旅館。