

教育部受託辦理109學年度  
公立高級中等學校教師甄選

餐飲管理科 試題

# 餐飲管理科 試題

請注意：本試題共兩部分，選擇題20題及綜合題3大題，共計100分；選擇題請用2B軟心鉛筆在答案卡劃記，綜合題限用藍色、黑色之原子筆或鋼筆在答案本上作答，但繪圖時得使用黑色鉛筆。本科不可以使用電子計算器。

## 第一部分：選擇題 ( 共 40 分 )

### 一、單選題 ( 每題 2 分，共 30 分 )

- ( D ) 1. 有關西餐常用的香料與辛香料敘述，何者錯誤？ (A)Thyme適用於海鮮、肉類  
(B)Cloves味道濃烈，外形似短釘狀 (C)Juniper Berries 為琴酒的原料，是傳統製作德式酸菜使用的香料之一 (D)Tarragon 適合搭配番茄入菜，有披薩草之稱。
- ( B ) 2. 有關於西餐刀工的說明，何者正確？ (A)切絲稱為Batonnet (B)0.3 x 0.3公分的小方丁稱為Brunoise (C)丁片稱為Dice (D)切碎稱為Mincing。
- ( A ) 3. 下列有關於旁桌服務的技法，哪一道菜不需使用「Making」？ (A)Caesar Salad  
(B)Steak Tartar (C)Shrimp Cocktail (D)Avocado Shrimp。
- ( B ) 4. 下列有關於各國啤酒的代表品牌，何者配對錯誤？ (A)荷蘭：Grolsch、Heineken  
(B)美國：Budweiser、San Miguel (C)德國：Beck's、Holsten (D)日本：Suntory、Asahi。
- ( B ) 5. 下列有關於中式點心的敘述，何者為非？ (A)世界麵食在中國，中國麵食在山西  
(B)北點包含揚式點心、蘇式點心 (C)廣式點心又稱為港式點心，以米食點心的品項較多 (D)京式點心中的湯圓常加入桂花增加香氣。
- ( B ) 6. 麵包表皮鬆脆，內部組織細緻，有大孔洞而少顆粒，微帶韌性但不太強，是屬於  
(A)Hearth Breads (B)Hard and Crispy Breads (C)Croissant (D)Sweet Breads。
- ( B ) 7. This is a/an \_\_\_\_\_ elevator that goes to the 10th floor directly.  
(A)fastest (B)express (C)quickly (D)hurried。
- ( C ) 8. We have a \_\_\_\_\_ desserts you can choose from.  
(A)least of (B)catalyst of (C)variety of (D)shape of。
- ( B ) 9. A: Would you like some dressing with your salad, sir?  
B: \_\_\_\_\_. (A)I like it boiled. (B)Vinaigrette please. (C)Well done, please.  
(D)Poached, please.
- ( B ) 10. 「推車鋪設檯布、擺放桌花、鹽、胡椒瓶等，推至指定地點，可將兩側摺疊桌面展開成一個圓形餐桌」以上說明是何種服務推車？ (A)Flambe Trolley (B)Room service  
(C)Beef wagon (D)Gueridon。
- ( D ) 11. 知名的「海底撈」餐廳，請問屬於哪種餐飲服務型態？ (A)Convenient Food Service  
(B)Self-Service (C)Cafeteria Service (D)Table Service。
- ( C ) 12. 此次新冠肺炎疫情，對於觀光產業產生巨大影響，形成航空公司與旅行社經濟上之壓力，此衝擊是屬於下列觀光業的哪一種特性？ (A)Competition (B)Heterogeneity  
(C)Variability (D)Seasonality。
- ( B ) 13. 由專業的外燴餐飲團隊將食物裝備與服務的過程，移到顧客所指定的場所進行饗宴，這次屬於下列哪一種餐飲服務？ (A)Room Service (B)Catering Service  
(C)Buffet Service (D)Cafeteria Service。

- ( A ) 14. 金城餐廳菜單上標示每一道餐點的「碳足跡」，提醒消費者重視地球暖化議題，是何種行銷觀念？ (A)社會行銷導向 (B)銷售導向 (C)產品導向 (D)行銷導向。
- ( B ) 15. 關於臺灣觀光餐旅業的發展，依年份順序下列敘述何者正確？  
甲：88年臺灣溫泉觀光年  
乙：46年成立台灣觀光協會  
丙：77年將旅行業區分為綜合、甲種、乙種  
丁：108年脊梁山脈生態旅遊年  
戊：70年觀光局首次辦理國際領隊人員甄試  
己：78年旅行業成立TQAA  
(A)甲乙丙 (B)甲丙己 (C)乙丁己 (D)丙丁己。

## 二、複選題 ( 每題 2 分，共 10 分，全部答對才給分 )

- ( A ) 16. 下列何者不屬於蒸餾酒？ (A)Grappa (B)Calvados (C)Armagnac (D)Port。  
D
- ( B ) 17. 下列何款飲品原則上使用 espresso 調製？ (A)Royal Coffee (B)Macchiato Coffee  
D (C)Misdames Coffee (D)Cappuccino。
- ( A ) 18. 有關菜單的敘述，下列何者不適當？ (A)Religion Menu 是根據氣候與食物季節來設計菜單 (B) Gala Menu 是特殊節慶推出的菜單 (C)California Menu 是針對養生概念設計菜單 (D)Cycle Menu 菜單依不同週期輪流使用。  
C
- ( A ) 19. 關於旅館業專業術語的簡寫代表意思，下列何者錯誤？ (A)DND 是指客房登記遷入後，因故離去而未投宿 (B)OOO 是指旅客住宿中，待整理 (C)OCC 是乾淨空房  
B (D)LSG 是長期住宿客房。  
C
- ( B ) 20. 關於航空運輸專業術語的簡寫代表意思，下列何者正確？ (A) ICAO 國際航空協會  
C (B) SOTO 由出發地以外國家開票及付款 (C) FFP 是經常搭機旅客酬賓計畫 (D) BSP  
D 是銀行清帳計畫。

## 第二部分：綜合題 ( 共 60 分 )

### 一、問答題 ( 共 41 分 )

1. 何謂SIPT / SIT？ (6分)
2. 請說明外交部公告「國外旅遊警示參考資訊指導原則」的四個警示等級及意涵。 (8分)
3. 請寫出會展產業之三高三大三優之特徵。 (9分)
4. 設計飲料單與酒單時應考慮那些結構？ (8分)

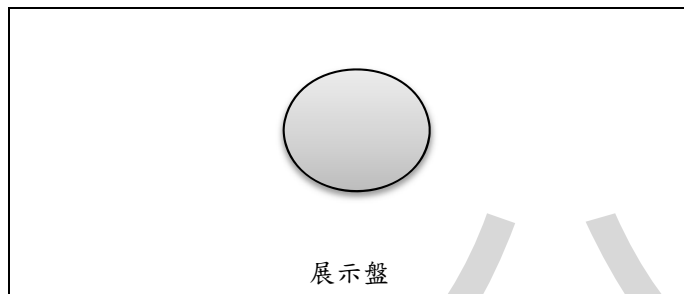
5.依據下列菜單擺放餐具及所需玻璃器皿(請繪出並標示器皿名稱)。(10分)

Shrimps Cocktail with Cocktail Sauce

Chicken Consommé with Vegetable Julienne

Seabass Fillet a la Mornay with Chardonnay

Fresh Fruit Gratinated with Sabayon



## 二、簡答題 (共 16 分)

1.我國國際間旅遊疫情建議等級表，是由行政院衛生福利部疾病管制署發布資訊，請寫出分級標準(中英文)及意涵。(6分，每格1分)

分級標準	分級標準(中、英文)	意涵
第一級	(1)	(2)
第二級	(3)	(4)
第三級	(5)	(6)

2.觀餐旅業專業英文翻譯(請寫出中文)。(10分，每格1分)

專業英文	中文	專業英文	中文
Luggage Rack	(1)	Bermuda Plan	(2)
Linen Cart	(3)	Butcher	(4)
Napkin Ring	(5)	Amusement Tourism	(6)
Rectangular Tray	(7)	Salt Rimmed	(8)
Reservation Supervisor	(9)	Lemon Spiral	(10)

## 三、翻譯題 (共 3 分)

1. 我們預訂了低脂餐，請問能挑選主菜嗎？