

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署
日間職前訓練甄試參考題型

| 訓練班別：餐飲服務管理實務班 | |
|----------------|--|
| 1 (2) | 政府為了督導餐飲業者，因而建立何種食品制度？(1) G A P (2) G M P (3)G N P (4) G A S 。 |
| 2 (4) | 後天免疫缺乏症候群 (A I D S) 病毒的傳染途徑是(1)濕毛巾 (2)床單 (3) 汗水 (4) 性接觸。 |
| 3 (2) | 有關餐旅服務的敘述，下列何者不正確？(1) 要用誠心、熱心、愛心來表現 (2) 今日的服務可以在明日販售 (3) 服務是一種行為、過程和表現 (4)服務的好壞關鍵在於人的因素。 |
| 4 (3) | 哪一個英文字最能詮釋餐旅業 (1) H o t e l (2) M o t e l (3) H o s p i t a l i t y (4)R e s t a u r a n t 。 |
| 5 (2) | 細菌性食物中毒中導致致命性最高的為 (1) 沙門氏菌 (2) 肉毒桿菌 (3) 金黃色葡萄球菌 (4)腸炎弧菌。 |
| 6 (1) | 美式早餐和歐式早餐的不同是在於美式早餐再加上(1) 一道主菜 (2) 一杯咖啡 (3)一杯酒 (4)一份麵包 |
| 7 (2) | 菜單最好是清晰易懂，例如「魚香茄子」一菜中，A . 可說明本菜使用材料是茄子； B . 魚香代表其原料之一； C . 魚香代表烹調方式； D . 可看出其份量有多少，以上敘述何者正確(1) A B (2)A C (3)A D (4)B D 。 |
| 8 (1) | 提供給客人之佐餐酒之順序，最好是 (1)先喝淡酒，再喝烈酒 (2)先喝紅酒，再喝白酒 (3)先喝陳年的酒，再喝年份較少的酒 (4)先甘甜後辛辣。 |
| 9 (2) | 甲：餐刀；乙：咖啡杯；丙：點心叉；丁：湯杯，哪些餐具是屬於扁平餐具？ (1)甲、乙 (2)甲、丙 (3)丙、丁 (4)乙、丁。 |
| 10 (1) | 何種鑰匙不可打開一扇以上的客房門 (1)客用鑰匙 (G u e s t K e y) (2)主鑰匙 (G r a n d M a s t e r K e y) (3)緊急鑰匙 (E m e r g e n c y K e y) (4)服務鑰匙(R o o m M a i d K e y) 。 |