

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：複合式餐飲服務實務班	
1 (2)	政府為了督導餐飲業者，因而建立何種食品制度？(1)GAP (2)GMP (3)GNP (4)GAS。
2 (4)	後天免疫缺乏症候群 (AIDS) 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) Hotel (2) Motel (3) Hospitality (4) Restaurant。
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) AB (2) AC (3) AD (4) BD。
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 (Guest Key) (2)主鑰匙 (Grand Master Key) (3)緊急鑰匙 (Emergency Key) (4)服務鑰匙 (Room Maid Key)。