

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：精品旅館管家實務班

1 (1)	中餐的味碟應排在骨盤的(1) 右上方(2) 左上方(3) 右下方(4) 左下方。
2 (1)	西餐餐具使用順序是(1) 由外往內(2) 由內往外(3) 由中間向外(4) 客人使用方便就行。
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 (2)	中餐廳為客人上全魚時， 如以客人方向為主， 應(1) 魚頭朝左， 魚腹向外(2) 魚頭朝左， 魚腹向內(3) 魚頭朝右， 魚腹向外(4) 魚頭朝右， 魚腹向內。
5 (1)	下列何者餐點較容易控制食物成本？ (1) 套餐(2) 單點(3) 自助餐(4) 組合餐點。
6 (2)	西式餐桌擺設， 通常餐叉係擺在展示盤的那一邊？ (1) 右邊(2) 左邊(3) 上方(4) 下方。
7 (2)	依中華民國觀光法令， 觀光旅館客房層每層樓客房數在(1) 1 0 間(2) 2 0 間(3) 3 0 間(4) 5 0 間 以上者， 應設置備品室一處。
8 (3)	位於風景名勝區且方便大型車輛出入及停放之旅館經營(1) 過境旅館(2)會議旅館(3) 休閒渡假旅館(4) 商務旅館。
9 (4)	一般旅館客房所能容納之最多旅客數應為(1) 三人(2) 一家(3) 二人(4) 原設床鋪所能容納人數加一。
10 (4)	旅客遺失客房門鑰匙時應立即(1) 交付備份鑰匙(2) 要求賠償(3) 將其列入黑名單(4) 更換門鎖或為其換房。