

高雄市 113 學年度國中技藝教育學生技藝競賽

【餐旅職群-餐飲服務技術組】 技藝競賽學科題庫

一、職業安全衛生、工作倫理職業道德(60 題)

- (A) 火災時會造成休克的元兇是
(A)一氧化碳 (B)二氧化碳 (C)臭氧 (D)氫氣。
- (A) 廚房調理區抹布清潔使用原則為
(A)使用後馬上清洗乾淨 (B)使用幾次再清洗乾淨
(C)不用時常清洗浪費水 (D)等待工作結束一起清洗。
- (C) 下列關於不同食材之清洗處理方式何者正確？
(A)乾貨僅需浸泡即可 (B)清潔度較低者先處理
(C)清洗順序：蔬果→豬肉→雞肉 (D)同一水槽同時一起清洗
- (B) 下列哪一種細菌容易產生在保存不當的熟米飯之中？
(A)沙門氏菌 (B)仙人掌桿菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)大腸桿菌
- (C) 廚師遇到嚴重燙傷，下列處理流程方式何者錯誤？
(A)用冷水沖傷口 (B)用消毒過的紗布蓋住，以保護傷口
(C)擦燙傷藥膏，以減輕疼痛 (D)將患者緊急送醫。
- (A) 有關餐飲從業人員之個人衛生，下列敘述何者正確？
(A)不應佩戴假指甲，因其可能會斷裂而掉入食品中
(B)指甲應留長以利剝除蝦殼
(C)應擦指甲油保持手部的美觀
(D)指甲剪短就可以不用洗手
- (A) 一般用肥皂洗手刷手，其目的為下列何者？
(A)清潔清除皮膚表面附著的細菌 (B)習慣動作
(C)一種完全消毒之行為 (D)遵照規定。
- (B) 下列哪一種化學物質會造成類過敏的食品中毒？
(A)食品添加物 (B)組織胺 (C)黴菌毒素 (D)麻痺性貝毒
- (C) 燒燙傷急救第三步驟「泡」，是將患部持續浸泡在冷水中多久的時間？
(A)約 1~1.5 小時 (B)45 分鐘~1 小時 (C)15~30 分鐘 (D)約 10~15 分鐘
- (A) 廚房工作檯及調理檯面的照明光線，至少應保持多少燭光以上？
(A)200 米 (B)150 米 (C)100 米 (D)50 米
- (A) 被蒸氣燙傷時最好的處理方法為下列何者？
(A)儘快沖冷水 (B)塗抹醬油 (C)塗抹麻油 (D)以乾淨紗布蓋好，以免被污染。
- (B) 燒菜時，若加熱過度，引起鍋裡油脂著火，必須
(A)用水撲滅 (B)先關掉瓦斯開關，再蓋上鍋蓋
(C)使用滅火器滅火 (D)用抹布撲打。
- (C) 下列何者是最重要的個人衛生習慣？
(A)一年體檢兩次 (B)隨時戴手套操作 (C)經常洗手 (D)戒菸。
- (C) 安全門或緊急出口平時應維持何狀態？
(A)門可上鎖但不可封死
(B)保持開門狀態以保持逃生路徑暢通
(C)門應關上但不可上鎖
(D)與一般進出門相同，視各樓層規定可開可關。

15. (B) 乾料庫房內的金屬置物架，最底層需離地面多少公分以上？
(A)5~10 (B)15~20 (C)5~15 (D)25~30 。
16. (C) 有關外場餐飲從業人員的儀表，下列何者錯誤？
(A)制服必須乾淨平整
(B)鞋面、鞋跟應保持清潔
(C)男生的頭髮法應使用髮膠或髮蠟梳理整齊，或者抓成刺蝟狀較顯有型
(D)女生穿著裙裝制服須搭配膚色絲襪。
17. (A) 有關餐飲從業人員社交接待禮儀，下列何者有誤？
(A)先將女性介紹給男性
(B)應在電話鈴聲第三響前接起電話，結束對話時，應待顧客掛斷電話後，自己才能掛斷
(C)服勤時應遵守不打擾、不插話、不跨越、不碰觸、不在顧客離席時上餐
(D)盡量以顧客的頭銜或職稱稱呼，若不知頭銜則以「您」、「小姐」、「先生」稱呼。
18. (B) 熟食掉落地上時應如何處理？
(A)高溫殺菌後再供客人食用 (B)丟棄不可再供客人食用
(C)重新加熱調理後再供客人食用 (D)洗淨後再供客人食用 。
19. (A) 關於食材儲存的方式，下列何者不佳？
(A)魚類需長期儲存時，無需去內臟應盡速放冷凍庫保鮮
(B)生食、熟食應該分開儲存，避免交叉污染
(C)蝦、貝類放入容器並注入冷水，放置冷凍庫可拉長儲存時間
(D)雞蛋應先將外殼汙物，鈍端朝上放置冷藏庫蛋架上。
20. (D) 下列哪些食品，屬於肉毒桿菌毒素中毒風險較高者？
(A)花生等低酸性罐頭
(B)加亞硝酸鹽的香腸與火腿
(C)真空包裝冷藏素肉、豆干等
(D)自製醃肉、自製醬菜等醃漬食品
21. (A) 如餐廳因電線走火引起火災時，要使用下列哪一種滅火器比較適合？
(A)甲乙丙類(ABC型)乾粉滅火器 (B)泡沫滅火器 (C)水 (D)滅火彈。
22. (B) 有關餐飲從業人員手部指甲的衛生，下列敘述何者正確？
(A)定期擦指甲油以維持美觀 (B)定期修剪指甲避免藏污納垢
(C)留長指甲以利服務的進行 (D)美化指甲使客人留下良好印象
23. (C) 廚房使用半成品或冷凍食品做為烹飪材料，其優點為何？
(A)增加成本 (B)毫無優點可言 (C)減少污染機會 (D)降低成本 。
24. (C) 黃麴毒素容易存在於下列何者之中？
(A)家禽類 (B)魚貝類 (C)花生、玉米 (D)內臟類 。
25. (D) 安全的維護工作為下列何者之責任？
(A)安全人員的責任 (B)經理人員的責任
(C)廚工的責任 (D)全體工作人員的責任。
26. (C) 如有瓦斯漏出來時應如何處理，以幫助瓦斯的散失？
(A)開抽風機 (B)開電風扇 (C)開門窗 (D)開抽油煙機。
27. (B) 下列對服務人員儀容的敘述，何者有誤？
(A)服務員應依規定，穿著制服並別名牌
(B)制服隨時保持整潔且緊身
(C)上班時間女性須著淡妝
(D)服務員工作時，手上不可佩戴任何首飾或戒指。
28. (C) 有關廚房設備的使用安全維護，下列何者正確？

- (A)助廚的責任，其他人不用管 (B)學徒需要學習的責任
(C)是所有廚務工作者的責任 (D)是主廚的責任。
29. (C) 有關專業工作人員應該秉持的正確態度，下列何者正確？
(A)只聽老闆的話，不用理會客戶意見 (B)利益為先，專業其次
(C)注重專業形象及敬業精神 (D)堅持己見，不必理會他人的意見
30. (C) 下列何種環境為微生物容易生長的條件？
(A)高酸度 (B)乾燥 (C)水分環境 (D)高溫
31. (C) 下列哪一種溫度範圍最適合一般細菌生長？
(A)-18~0°C (B)70~90°C (C)7~60°C (D)5°C以下
32. (A) 對於維護工作環境的整潔與安全，下列何者較為正確？
(A)選擇適當的機具及正確方法減少公害的發生
(B)選擇低成本快速方法完成工作
(C)將工作環境的整潔及安全只交付給安全管理人員負責
(D)以達成工作任務優先，公共安全可以暫不考量。
33. (A) 依職業安全衛生法規定，事業單位勞動場所發生死亡職業災害時，雇主應於多少小時內通報勞動檢查機構？
(A)8 (B)12 (C)24 (D)48
34. (B) 廚房發生電器火災時，首先應如何處理？
(A)大聲呼叫 (B)關閉電源開關 (C)用水滅火 (D)走為上策。
35. (B) 儘量不以大容器而改以小容器貯存食物，以衛生觀點來看，其優點為何？
(A)好拿 (B)中心溫度易降低 (C)增加工作效率 (D)節省成本。
36. (D) 餐旅的「服務」是否良好在於下列何者？
(A)符合一定之服務形式
(B)符合經營者的感受標準
(C)提供服務的設備或飲食內容是否優質
(D)使顧客在精神上及物質上均感受到舒適滿意。
37. (B) 餐飲服務差異性頗大，係因三項因素之影響，下列何者為非？
(A)服務人員 (B)餐具擺設 (C)消費族群 (D)時空的不同。
38. (D) 有關「餐旅服務人員」儀容的要求，下列何者正確？
甲、女性裙長以過膝為原則
乙、應精神飽滿，神采奕奕
丙、保持顏面清潔，女性不宜留長髮，以免散落臉頰
丁、應按規定穿著整潔制服，可依當日心情搭配不同色彩的網襪
戊、不可輕忽口臭、汗臭的問題，避免其產生
(A)乙丙丁 (B)乙丁戊 (C)甲乙丁 (D)甲乙戊。
39. (B) 下列何者不是避免工作時跌傷的適當方式？
(A)工作場所的走道要保持暢通
(B)剛打完蠟的地板不需放置警示牌
(C)延長線應集中放在固定位置
(D)地板不可有油汙或積水
40. (C) 勞工服務對象若屬特殊高風險族群，如酗酒、藥癮、心理疾患或家暴者，則此勞工較易遭受下列何種危害？
(A)中樞神經系統退化(B)聽力損失(C)身體或心理不法侵害(D)白指症

41. (A) 下列哪一種處理方式，可以有效防止諾羅病毒所引起的食品中毒？
(A)將食物煮熟 (B)冷藏 (C)冷凍 (D)生食
42. (B) 安排宴會中座位時優先考量的原則為何？
(A)有錢沒錢 (B)長幼、尊卑 (C)賓客間彼此感情的親疏 (D)服飾。
43. (B) 餐飲服務工作本身需要高度專業技術及知識，在面對客戶服務時下列態度何者正確？
(A)不用理會顧客的意見 (B)保持親切、真誠、客戶至上的態度
(C)若價錢較低，就敷衍了事 (D)以專業機密為由，不用對客戶說明及解釋
44. (C) 有關食物之保溫與復熱，下列敘述何者正確？
(A)保溫應使食物中心溫度不得低於 50°C
(B)保溫時間以不超過 6 小時為宜
(C)具潛在危害性食物，復熱中心溫度至少達 74°C/15 秒以上
(D)使用微波復熱中心溫度要求與一般傳統加熱方式一樣
45. (C) 較常發生於廚房的火災多屬於哪一類火災？
(A)普通火災 (B)電器火災 (C)油類火災 (D)金屬火災。
46. (A) 餐飲從業人員正確洗手步驟為「濕、洗、刷、搓、沖、乾」，下列有關「刷」的敘述何者正確？
(A)使用乾淨的刷子把指尖和指甲刷乾淨
(B)使用乾淨的刷子把手心刷乾淨
(C)使用乾淨的刷子把手肘刷乾淨
(D)使用乾淨的刷子把洗手台刷乾淨
47. (C) 關於廚房硬體設施的規劃原則，下列敘述何者錯誤？
(A)照明設施所使用之光源應不致於改變食品之顏色
(B)截油槽通常設置在排水溝出口
(C)為方便清理，排水溝應不加蓋
(D)廁所門不可直接面對調理場所
48. (C) 下列何種消毒酒精的濃度適合用來消毒手部？
(A)90~100% (B)80~90% (C)70~75% (D)50~60%
49. (A) 廚房工作檯上方之照明燈具，加裝燈罩之目的為何？
(A)防止爆裂造成食物汙染 (B)增加亮度 (C)節省能源 (D)美觀。
50. (D) 食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量，應符合下列哪一項規定？
(A)食品新鮮度來調配 (B)師傅獨家秘方調配斤兩之規定
(C)公司標準作業之規定 (D)中央主管機關之規定。
51. (D) 下列哪一項不是防治食品中毒的基本原則？
(A)避免交叉汙染 (B)清潔與迅速
(C)冷藏或加熱 (D)添加防腐劑。
52. (C) 廚師因工作發生重大意外傷害時，同事應如何處理較適當？
(A)自行處理 (B)不用處理 (C)填寫意外傷害記錄並送醫 (D)視生意量而定。
53. (B) 乾粉式滅火器上壓力表指針應停留於何區時才算功能正常？
(A)紅區 (B)綠區 (C)黃區 (D)都可以。
54. (A) 下列何者不是「第一類法定傳染病」？ (A)霍亂 (B)天花 (C)鼠疫 (D)狂犬病。
55. (B) 一位好的專業工作人員應該秉持的正確態度為下列何者？
(A)只聽老闆的話，不用理會客戶意見 (B)注重專業形象及敬業精神
(C)利益為先，專業其次 (D)堅持己見，不必理會他人的意見。
56. (C) 您個人的敬業精神通常在下列哪個場域發揮與實踐？
(A)家庭 (B)百貨公司 (C)職場 (D)電影院。

57. (B) 安全衛生檢查的目的主要在
(A)協助廠商提高生產效率 (B)消除不安全的環境及糾正不安全的作業方式
(C)防止設備損壞及偷竊事件發生 (D)提升產品及服務品質。
58. (B) 對於食物中毒的急救，下列何者錯誤？
(A)保暖，但不要讓患者有出汗現象
(B)將剩餘食物、嘔吐物、容器及排泄物丟棄並毀滅
(C)病人清醒者，給予食鹽水
(D)立刻送醫急救。
59. (D) 下列何者貯存於室溫容易有食品安全衛生疑慮？
(A)米 (B)糖 (C)鹽 (D)鮮奶油
60. (B) 餐廳廚房作業場所內的二氧化碳濃度，應在多少以下？
(A)0.10% (B)0.15% (C)0.25% (D)1.0%。

二、專業知識 (90 題)

61. (C) 口布的主要用途為何？
(A)擦拭玻璃杯與餐具
(B)鋪於桌面與檯布中間，以避免檯布滑動
(C)提供給客人擦拭或防止弄髒衣服
(D)又稱臂巾，為服務人員於服務工作時使用。
62. (C) 關於餐廳倒水的服務，下列敘述何者錯誤？
(A)當客人入座之後，即可提供冰水之服務
(B)冰水的服務是以水壺裝盛，從客人右側倒入水杯
(C)在台灣若冰水中加入檸檬片，則所提供之冰水必須付費
(D)供應礦泉水是必須付費的。
63. (A) 口布摺疊之基本要求，何者錯誤？
(A)造型繁複吸引眼光 (B)拆用方便 (C)美觀大方 (D)清潔衛生。
64. (D) 下列敘述何者有誤？
甲、飲用右上方飲料
乙、取用左側麵包
丙、麵包盤上的麵包應以刀切割
丁、應將盤中食物、食物全部切成小塊後再一一食用
(A)甲乙 (B)乙丙 (C)乙丁 (D)丙丁。
65. (D) 下列何者屬於服勤用口布摺疊？
(A)雨後春筍 (B)野玫瑰 (C)步步高升 (D)麵包籃。
66. (C) 西餐餐具當中，有銳利鋸齒之刀具是下列何者？
(A)奶油刀 (B)魚刀 (C)牛排刀 (D)水果刀
67. (D) 持托盤自工作檯拿取餐具時，為使托盤保持平衡，餐具放置時應先放置托盤上何處？ (A)左邊 (B)右邊 (C)前方 (D)正中央
68. (D) 下列何者不是餐桌服務的操作原則？
(A)右手右側及左手左側原則 (B)合併收拾及服務原則
(C)左右手互為傳遞原則 (D)跨越原則
69. (D) 餐盤正面印有商標者，則商標應對齊於幾點鐘的位置？
(A)3 (B)6 (C)9 (D)12

70. (D) 中式筵席 12 人桌擺設定位點，初學者用骨盤最好以何者為標的？
(A)偶數座位 (B) 奇數座位
(C)學資深人員用「目測」 (D)12.3.6.9 點鐘座位
71. (C) 餐桌桌面與椅面間的距離以多少公分為宜？
(A)10 (B)20 (C)30 (D)40。
72. (C) 餐具的擺設工作應由誰負責？
(A)餐務部門人員 (B)廚房工作人員 (C)餐廳服務人員 (D)房務部門人員。
73. (A) 當食物須自客人右側供食時，試問服務員通常以哪一手端送食物較方便？
(A)右手 (B)左手 (C)雙手 (D)不一定。
74. (C) 西餐服務流程中，當主人主菜用完時在尚未上點心前，服務員應該
(A)倒茶水 (B)端上咖啡 (C)收拾餐具整理桌面 (D)準備帳單。
75. (D) 服務人員感謝客人的最佳方式為
(A)說「謝謝」 (B)用感激的眼神望著他 (C)給折扣 (D)以最誠摯的心服務他。
76. (A) 宴會席次擺設之原則，下列何者為非？
(A)強調主賓桌 (B)考慮桌(人)數與場地大小
(C)場地動線安排 (D)餐桌擺設與佈置符合主題。
77. (D) 通常餐廳若要供應咖啡給客人，應在上完下列哪道菜之後？
(A)主菜 (B)前菜 (C) 湯 (D)甜點。
78. (B) 下列哪些口布摺法的第一個摺疊動作，皆為將正方形的口布對摺成三角形？
(A)靴子、三明治 (B)西裝、雨後春筍 (C)濟公帽、鐵甲武士 (D)和服、帆船。
79. (A) 一般中餐餐桌擺設，味碟的位置係在骨盤的那一方？
(A)右上方 (B)右下方 (C)左上方 (D)左下方
80. (B) 中餐擺設時，筷子均置於筷架上，並擺在骨盤的哪一個位置？
(A)前方 (B)右側 (C)左側 (D)上方。
81. (C) 請問下列哪一項服務流程，進行服務的方向與其他不同？
(A)服務茶水 (B)呈遞口布 (C)派送麵包 (D)倒酒
82. (C) 進行中式服務流程「秀菜」時，應站在何處進行秀菜及口語服務？
(A)主賓右側 (B)主賓左側 (C)主人右側 (D)主人左側
83. (B) 在準備中餐及西餐備品、擦拭餐具、折疊口布時，應站在服務檯的哪一側進行？
(A)外側 (B)內側 (C)左側 (D)右側
84. (A) 進行下列何項動作時，無需使用肩托法進行運送？
甲、取茶壺／水壺 乙、取奶油及麵包 丙、取葡萄酒 丁、取餐
(A)甲丙丁 (B)甲乙丙 (C)甲乙丁 (D)乙丙丁
85. (D) 一般清理或收拾髒餐盤時，服務人員應從客人那一方向進行？
(A)正前方 (B)正後方 (C)左方 (D)右方
86. (A) 倒水服務時應注意事項，下列何者錯誤？
(A)倒水服務時，應該將水杯端起，才可以避免滴落
(B)杯內水量剩下不足 1/3 時，即需位賓客添加
(C)服務倒水時，若造成賓客不便，應表示歉意
(D)倒水服務應持續至賓客離開為止
87. (A) 西式餐飲服務，下列那些餐點係由客人左側供應？
(A)麵包 (B)牛排 (C)咖啡 (D) 水果。
88. (B) 甲：大蓮花；乙：餐具袋；丙：濟公帽；丁：步步高升，以口布的功能而言，哪些是屬於顧客用的？ (A)甲、乙 (B)丙、丁 (C)甲、丙 (D)乙、丁。
89. (A) 關於餐桌服務的基本原則，下列何者錯誤？
(A)服務客人正前方器皿時，服務員立於客人正前方
(B)服務客人右側器皿時，服務員立於客人右側
(C)服務客人左側器皿時，服務員立於客人左側

(D)服務員手中的物品或菜餚全部放置於客人餐桌上時，服務員立於客人右側服務。

90. (A) 下列何者是西餐食用生蠔時，使用的餐具？
(A)牡蠣叉 (B)沙拉叉 (C)餐叉 (D)魚叉。
91. (C) 下列那一項不是餐桌擺設應考慮的基本原則？
(A)美感 (B)平衡感 (C)自我創新 (D)客人方便。
92. (B) 菜式在廚房內由廚師裝飾在大銀盤上，服務員端到餐廳後，從客人左側呈上，供客人自行取用，並預先擺於其前的餐盤上，這種服務方式稱為？
(A)美式服務 (B)法式服務 (C)義式服務 (D)中式服務。
93. (C) 西餐中八吋的盤子稱為 (A)主菜餐盤 (B)中間菜盤 (C)點心盤 (D)麵包盤
94. (C) 西餐餐具當中，有銳利鋸齒之刀具是 (A)奶油刀 (B)魚刀 (C)牛排刀 (D)水果刀。
95. (A) 關於上菜服務原則，何者有誤？
(A)成群之客人應從主人開始上菜 (B)成對之男女客人應先上菜給女士
(C)公司團體聚餐應從職位最高者開始上菜 (D)主賓優先上菜。
96. (A) 當客人點用瓶裝礦泉水時，應如何服務？
(A)服務時以高球杯或可林杯裝盛
(B)直接加入冰塊以提供冰涼口感
(C)將礦泉水倒入水壺中，以便為客人加水
(D)直接以托盤將整瓶礦泉水呈遞給客人即可。
97. (A) 上點心前，除了某些例外的餐具外，所有餐具及用品都必須清理乾淨，下列何者非上述的例外餐具之內？
(A)紅酒杯 (B)水杯 (C)點心叉 (D)點心匙。
98. (C) 餐桌擺設時，桌巾下垂以多少公分為佳？
(A)10公分 (B)20公分 (C)30公分 (D)40公分。
99. (D) 吃完甜食或乳製品時，應如何清理口腔的味道較為恰當？
(A)喝咖啡 (B)喝紅酒 (C)喝紅茶 (D)喝冰水。
100. (A) 口布造型的種類，可分為盤花與杯花兩種，下列何者不屬於盤花？
(A)飛鳥 (B)主教帽 (C)野玫瑰 (D)星光燦爛。
101. (C) 通常中餐酒席擺設的餐位係以多少人為標準？
(A)8人 (B)10人 (C)12人 (D)16人。
102. (B) 下列用餐禮儀何者正確？
(A)就座時，由椅子右邊入座
(B)除非已要離座，否則口布不應放在桌上
(C)用餐時，由最內側餐具開始，按次序向外使用
(D)刀叉並排斜放在盤中應表示尚未吃完之意。
103. (C) 餐桌禮儀(Table Manners)能夠凸顯一個人的修養，下列敘述何者正確？
(A)坐姿端正自然輕靠餐桌邊緣
(B)女士手提包宜放餐桌上，以免妨礙入座
(C)用餐時宜以食就口，太燙可喝水調和
(D)客人應配合男主人或男主賓的進餐速度及禮儀。
104. (C) 西餐餐具中，點心盤的直徑為 (A)6吋 (B)7吋 (C)8吋 (D)9吋。
105. (B) 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？
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)丙、丁 (D)乙、丁。
106. (A) 餐旅服務引導禮儀中，行走遇到轉彎處，該如何才是最正確？
(A)服務人員走外側，讓客人走內側
(B)服務人員走內側，讓客人走外側

- (C)服務人員與客人之間沒規定都可
(D)服務人員走在前，讓客人走在後。
107. (B) 下列何者不屬於服務檯(Service station)必備的物品？
(A)服務巾 (B)保溫鍋 (C) 餐刀、餐叉 (D)點心叉、匙。
108. (B) 一般的介紹禮儀，下列何者錯誤？
(A)將位低者介紹給位高者
(B)將團體介紹給個人
(C)將年輕者介紹給年長者
(D)將男士介紹給女士
109. (B) 中餐的大圓桌直徑超過 150 公分，就必須在桌上放置
(A)Tray Stand (B)Lazy Susan (C)Poster Stand (D)Reception Desk。
110. (D) 下列何者是洗手盅的主要使用時機？
(A)在餐前 (B)在餐後 (C)在吃牛排時 (D)在吃帶殼海鮮時。
111. (C) 下列何者是餐後冷飲所配用的餐具？
(A)茶匙 (B)甜點匙 (C)冰茶匙 (D)咖啡匙。
112. (A) 端送飲料，應從客人的哪一側？
(A)右側 (B)左側 (C)前方 (D)任何方向皆可。
113. (D) 通常餐廳若要供應咖啡給客人，應在上完下列那道菜之後？
(A)主菜 (B)前菜 (C)湯 (D)甜點。
114. (A) 中餐中的「冷盤」應何時上菜？
(A)首道菜 (B)最後一道菜 (C)高興甚麼時候上就甚麼時候上 (D)上湯之後。
115. (D) 餐廳服務員接待客人時，下列敘述何者錯誤？
(A)指引手勢為手臂自然伸直，四指併攏、手掌向上，以肘關節為軸，指向目標
(B)行 15°鞠躬禮時，須兩眼直視客人，面帶微笑，並說「歡迎光臨」
(C)遇到階梯或轉彎時，適時提醒客人注意
(D)著裙裝之女服務員上樓走在顧客之前、下樓則應先下。
116. (D) 服務員倒水時，攜帶服務巾的目的，下列敘述何者錯誤？
(A)倒水時防止水花濺出 (B)擦拭壺身之水滴
(C)擦拭壺嘴滴落的水滴 (D)握壺把手之用。
117. (B) 以口布的功能而言，下列哪些是屬於顧客用的口布？
甲：大蓮花；乙：餐具袋；丙：濟公帽；丁：步步高升
(A)甲、乙 (B)丙、丁 (C)甲、丙 (D)乙、丁。
118. (C) 在西式宴會用餐過程中，若要暫時離席，餐刀、餐叉應如何放置以符合禮儀？
(A)放回原來位置
(B)簡單擦拭後，擺放於麵包盤上
(C)分別斜靠於盤緣的左右兩側，呈八字形
(D)以平行或交叉方式橫擺於盤中。
119. (B) 下列西式餐桌擺設的步驟，請選出排序正確的選項
甲、擺放口布或展示盤 乙、擺放餐刀與餐叉 丙、擺放杯子
(A)乙→甲→丙 (B)甲→乙→丙 (C)丙→乙→甲 (D)乙→丙→甲。
120. (D) 服務人員進行正式西餐服務時，原則上必須站在顧客左側提供的服務為何？
甲：為顧客倒水 乙：遞送酒單供顧客點選
丙：手持醬料盅服務主菜醬汁 丁：手持麵包屑斗清理桌上的麵包屑
(A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁
121. (C) 關於口布摺疊的款式，下列何者最不適合直接放置於 Show Plate 之上？
(A)西裝 (B)法國摺 (C)花蝴蝶 (D)星光燦爛

122. (A) 古時所稱的懷擋是指(A)餐巾 (B)桌巾 (C)服務巾 (D)毛巾
123. (C) 檯心布又稱 (A)檯布 (B)口布 (C)頂檯布 (D)墊布。
124. (B) 一般餐桌桌面的高度大多為(A)55 公分 (B)75 公分 (C)95 公分 (D)115 公分。
125. (B) 將經過精心設計的菜單張貼在餐廳內的佈告欄或是飯店內的電梯或公用看板，達到宣傳的效果，此種菜單形式稱為？
(A)夾頁式 (B)海報式 (C)摺疊式 (D)立架式菜單
126. (C) Show Plate 的主要功能為下列何者？
(A)裝湯用 (B)當沙拉盤
(C)在正式用餐中作為襯托主餐盤的底盤 (D)當麵包盤使用
127. (D) 甲：主菜盤；乙：麵包盤；丙：展示盤；丁：沙拉盤，依其大小順序排列下列何者正確？(A)甲>乙>丙>丁 (B)乙>丁>甲>丙(C)乙>丁>甲>丙 (D)丙>甲>丁>乙。
128. (D) 走姿的要領，下列何者正確？
(A)步伐過大，拖泥帶水 (B)雙腳呈「外八」或「內八」
(C)過度晃動肩膀，左右搖擺上身 (D)上半身挺直，肩膀放鬆。
129. (C) 口布造型的種類，可分為盤花與杯花兩種，下列何者屬於盤花？
(A)花蝴蝶 (B)天堂鳥 (C)野玫瑰 (D)火花。
130. (C) 服務人員在端送熱食時所用的布巾是 (A)桌巾(B)口布 (C)服務巾 (D)廚房用布巾
131. (C) 中餐餐桌擺設，通常以下列哪種餐具先置放？
(A)味碟 (B)筷架 (C)骨盤 (D)湯碗。
132. (B) 上菜時，除飲料自客人右側供應外，其餘菜餚均自左側供食，此種服務方式係指？
(A)英式服務 (B)美式服務 (C)法式服務 (D)俄式服務。
133. (D) 下圖中的餐巾摺疊法稱為(A)雨後春筍 (B)步步高升 (C)公蝴蝶 (D)濟公帽。



134. (C) 吃生蠔最適合搭配下列何種酒？
(A)香甜酒 (B)紅葡萄酒 (C)清淡型白葡萄酒 (D)米酒
135. (D) 下列何者不是屬於顧客用的口布摺疊？
(A)星光燦爛 (B)雨後春筍 (C)法國摺 (D)麵包籃。
136. (C) 服務叉匙的使用，最早是使用於下列何種服務？
(A)旁桌服務 (B)派夾麵包 (C)英式服務的分菜 (D)中餐分菜服務。
137. (D) 裝冰水的水壺不宜選用下列何者？
(A)塑膠壺 (B)玻璃壺 (C)不鏽鋼壺 (D)瓷壺。
138. (C) 如要表示吃完不再回座，刀叉應如何擺設？
(A)架在餐盤與桌面間 (B)放在餐盤上側 (C)平行並攏擺放 (D)上下分開擺放。
139. (C) 有關舀湯的湯匙方向，下列何者正確？
(A)由左而右 (B)由右而左 (C)由內而外 (D)由外而內。
140. (A) 能正確迅速地將餐飲端送給顧客，並且必須注意顧客所點用的菜餚、份數，屬於下列何者的職責？
(A)Waiter (B)Captain (C)Supervisor (D)Restaurant Manager
141. (D) 紅茶杯(TeaCup)；乙、咖啡底盤(Saucer)；丙、主餐叉(Dinner Fork)；丁、點心叉(Dessert Fork)以上四種器皿中，哪些是屬於扁平餐具類(Flatware)？
(A)甲、乙 (B)甲、乙、丙 (C)乙、丙、丁 (D)丙、丁
142. (C) 關於餐飲服務禮儀之敘述，下列何者正確？
(A)進行介紹禮儀時，應將女士介紹給男士，以符合女士優先的通則
(B)抬頭挺胸、小腹放鬆、收臀、眼睛直視，為餐廳服務人員標準的站姿
(C)在引導顧客方向時，應站在顧客斜前方，輔以手勢指引，並隨時留意顧客步伐

(D)當顧客為女性時，服務人員不宜主動與其握手；顧客為男性時，則可主動與其握手以表熱忱

143. (C) 客人用完帶殼龍蝦主菜後，提供其清洗手指用之器皿稱為？
(A)Finger Ball (B)Finger Boat
(C)Finger Bowl (D)Finger Box
144. (C) 在介紹禮儀，其介紹順序，下列何者錯誤？
(A)將位低者介紹給位高者 (B)將年輕者介紹給年長者
(C)將主人或主管介紹給賓客 (D)將男士介紹給女士
145. (D) 下列餐廳從業人員之主要工作內容，何者原則上與其他三者截然不同？
(A)Greeter (B) Hostess (C) Receptionist (D) Runner
146. (B) 關於口布的使用，下列敘述何者錯誤？
(A)客人就坐後，配合女主人攤開口布
(B)口布打開後，應塞在腰間
(C)在車、船、飛機等交通工具上用餐，口布可掛於胸前
(D)口布掉在地面，應請服務員代為撿拾
147. (A) 下列哪一款口布摺疊不是使用「對角線」摺疊法？
(A)主教帽 (B)帳篷 (C)雨後春筍 (D)西裝。
148. (B) 下列關於西餐餐桌禮儀的描述，何者錯誤？
(A)食用麵包時，須使用餐叉左側的麵包
(B)切割食物時，應採取全部切成一小塊一小塊後，慢慢享用
(C)餐巾最主要的功能是防止食物沾污衣物，也可以拿來擦拭嘴角
(D)依照菜餚上菜的順序，由外而內取用餐具；點心餐具則是由內往外取用。
149. (B) 下列敘述何者正確？
甲、口中有食物不說話 乙、口中有骨頭就直接吐在桌面
丙、應由左側入座 丁、入座後應隨即攤開餐巾置於胸前
(A)甲乙 (B)甲丙 (C)乙丁 (D)丙丁。
150. (C) 有關「介紹禮儀」的敘述，下列哪些正確？
甲、將位高者介紹給位低者；乙、將男士介紹給女士；丙、將主人介紹給賓客
丁、將年少者介紹給年長者；戊、將團體介紹給個人
(A)丙丁 (B)甲戊 (C)乙丁 (D)甲丙