高雄市 113 學年度國中技藝教育學生技藝競賽
【餐旅職群—餐飲服務組】學科試題(含答案)

競賽編號：_____ 姓名：_____

一、選擇題（每題 2 分，共 50 題）。

1. (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。
2. (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。
3. (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。
4. (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。
5. (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。
6. (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。
7. (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。
8. (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。
9. (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

10. (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
11. (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
12. (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。
13. (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。
14. (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
15. (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
16. (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
17. (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
18. (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。
19. (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
20. (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。
21. (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。
22. (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
23. (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。
24. (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。
25. (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

26. (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。
27. (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。
28. (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。
29. (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
30. (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。
31. (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。
32. (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。
33. (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。
34. (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。
35. (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。
36. (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
37. (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。
38. (C) 西餐餐具當中，有銳利鋸齒之刀具為下列何者？
(A)奶油刀 (B)魚刀 (C)牛排刀 (D)水果刀。
39. (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。

40. (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。
41. (A) 關於標準坐姿的敘述，何者錯誤？
(A)女生坐姿時，雙手輕輕交握斜放於腿上
(B)男生坐姿時，坐於椅面前端占 2/3 處
(C)男、女生標準坐姿，上身應保持挺直、肩膀放鬆、面帶笑容
(D)女生坐姿時，雙腳併攏且向斜後方收
42. (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
43. (C) 為顧客服務較大而軟或易碎的食物，如蛋捲 (Omelet) 或魚排時，叉匙的拿法宜採用哪一種方式為佳？
(A)指挾法 (B)指握法 (C)二支魚刀或二支服務叉 (D)左叉右匙法
44. (D) 下列口布摺法，何者是用於展示盤？
(A)金魚 (B)天堂鳥 (C)蝴蝶 (D)西裝
45. (B) 關於小圓托盤的使用，下列敘述何者正確？
甲、可使用於直接端送餐點與飲料給顧客
乙、操持方法可分為單手托法與雙手托法
丙、以單手持托盤時，宜將較重物品置於中間或近身處
丁、常與服務架 (Service Stand) 搭配使用，以增加服務的安全性
(A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丙 (D)丙、丁
46. (C) 就餐飲服務技巧而言，下列何者為是？
(A)收拾餐具可發出刺耳的聲音 (B)看到刀叉平行置於盤中，即可強行收拾餐具
(C)服務時避免碰觸到客人 (D)經常在客人桌邊巡走，暗示催促客人結帳
47. (D) 餐廳服務人員在進行服務時，下列敘述何者正確？
(A)以服務叉匙服務麵包時，為避免麵包掉落，可將叉匙插入麵包
(B)以單手持單盤時，可利用拇指伸入盤內扣住，增加送餐時之安全
(C)依 3S 原則徒手收拾殘盤，應先分類、再堆疊，最後刮除菜渣
(D)以單手持兩個熱盤時，可利用服務巾墊護手臂，避免燙傷
48. (A) 單手持三盤，必須使用何種持盤法？
(A)夾盤式 (B)手腕式 (C)手心式 (D)無特殊規定
49. (A) 下列口布造型何者採用二摺法的摺疊法？
(A)圓錐帽 (B)野玫瑰 (C)帆船 (D)星光燦爛
50. (B) 鋪設檯布時，下列敘述何者正確？
(A)檯布四周下垂的長度可任其隨意垂下
(B)檯布必須平整且其十字褶線的中心點應居中
(C)中式餐廳於顧客在場時，為避免場面混亂，檯布鋪法宜用撒網式
(D)中式餐廳顧客在場時，為展示誇大動作及效率，檯布鋪法宜使用檯布更換方式