

高雄市 113 學年度國中技藝教育學生技藝競賽
【餐旅職群-中餐廚藝製作組】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)

1. (C) 下列何者是火災時會造成休克的元兇？
(A)臭氧 (B)二氧化碳 (C)一氧化碳 (D)氫氣
2. (B) 下列何者是最重要的個人衛生習慣？
(A)一年體檢兩次 (B)經常洗手 (C)隨時戴手套操作 (D)戒菸
3. (B) 有關當油鍋著火燃燒時，下列的緊急應變處理方法何者為錯？
(A)關閉燃料開關，以免造成更大的危險 (B)以水灌救，避免繼續燃燒
(C)蓋上鍋蓋，以阻隔空氣 (D)不得已時以乾粉滅火器滅火
4. (A) 安全門或緊急出口平時應維持何狀態？
(A)門應關上但不可上鎖 (B)與一般進出門相同，視各樓層規定可開可關
(C)門可上鎖但不可封死 (D)保持開門狀態以保持逃生路徑暢通
5. (D) 如發生瓦斯漏氣之狀況，下列何種處理方式較為合適？
(A)開抽風機 (B)開電風扇 (C)開抽油煙機 (D)開門窗
6. (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
7. (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
8. (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
9. (B) 下列有關餐飲從業人員的敘述，何者有誤？
(A)女性須著淡妝且可噴淡雅的香水
(B)男性可佩戴貼耳式的耳環
(C)男性的雙手食指要求潔淨，且指甲長度不得超出指肉為宜
(D)女性的頭髮要求，是以整齊短髮不過肩，過肩則盤成髮髻
10. (A) 下列哪一項不是防治食品中毒的基本原則？
(A)添加防腐劑 (B)冷藏或加熱
(C)清潔與迅速 (D)避免交叉污染
11. (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
12. (D) 下列何者為服務客人時，應有的態度？
(A)接聽私人電話 (B)閉目養神 (C)藉機玩手機 (D)隨時注意客人的需要
13. (A) 為避免產生食物中毒，下列那種食材加熱中心溫度要求最高？
(A)雞肉 (B)碎牛肉 (C)豬肉 (D)魚肉
14. (C) 眼睛被化學物或其他異物噴到，應立即使用下列何者沖洗眼睛？
(A)稀釋小蘇打水 (B)稀釋白醋 (C)水 (D)牛奶
15. (A) 下列有關餐具消毒的敘述，何者正確？

- (A)以熱水 80°C浸泡 2 分鐘 (B)以漂白水浸泡 1 分鐘
(C)以熱水 60°C浸泡 2 分鐘 (D)以 100pp 氯液浸泡 2 分鐘

16. (C) 下列何者是安全衛生檢查的主要目的？
(A)協助廠商提高生產效率
(B)防止設備損壞及偷竊事件發生
(C)消除不安全的環境及糾正不安全的作業方式
(D)提升產品及服務品質
17. (D) 下列何種法定傳染病須在二十四小時之內通報主管單位？
(A)梅毒 (B)百日咳 (C)結核病 (D)登革熱
18. (B) 下列何者是指將所有細菌完全殺滅，使成為無菌狀態？
(A)消毒 (B)滅菌 (C)巴斯德殺菌 (D)商業滅菌
19. (A) 如罹患或感染下列何種肝炎，於期間內不得從事食品及餐飲相關工作？
(A)A 型 (B)B 型 (C)C 型 (D)D 型
20. (B) 根據規定，餐廳廚房作業場所內的二氧化碳濃度，應控制在多少以下？
(A)0.10% (B)0.15% (C)0.25% (D)1.0%
21. (A) 冷凍庫的溫度應保持在多少°C以下？ (A)-18°C (B)-4°C (C)0°C (D)7°C
22. (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
23. (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
24. (A) 有關職場新鮮人剛進公司時，所需具備的工作態度，下列何者正確？
(A)多觀察、多學習，了解企業文化和價值觀
(B)多打聽哪一個部門比較輕鬆，升遷機會較多
(C)多探聽哪一個公司在找人，隨時準備跳槽走人
(D)多遊走各部門認識同事，建立自己的小圈圈
25. (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。
26. (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
27. (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
28. (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%
29. (D) 下列有關肉毒桿菌之敘述，下列何者正確？
(A)是肉條發霉 (B)是肉腐敗所產生之細菌
(C)是肉變臭之前兆 (D)是會產生神經毒素
30. (A) 以下哪項工作內容，不可在廚房的汙染區進行？

(A)配膳 (B)前處理區 (C)清洗區 (D)材料驗收

31. (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
32. (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
33. (A) 有關燙傷時的處理方法，下列何者正確？
(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
34. (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
35. (B) 下列何者不是造成食物中毒之原因？
(A)食品加熱不當 (B)迅速處理食物
(C)冷凍冷藏溫度不夠 (D)不當使用食品添加物
36. (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
37. (B) 有關餐飲從業人員的健康管理，下列敘述何者正確？
(A)只要食材及環境衛生良好，即使人員感染上食媒性疾病也不會汙染食品
(B)食品從業人員應每日注意健康狀況，遇有身體不適應避免接觸食品
(C)只有發燒沒有咳嗽就可以放心處理食品
(D)腹瀉只要注意每次如廁後把雙手洗乾淨就可處理食品
38. (D) 下列有關杜絕蟑螂孳生的方法，何者錯誤？
(A)立即清除掉落作業場所之任何食品 (B)工作檯面保持乾淨
(C)收藏好已開封的食品 (D)使用紙箱作為防滑墊
39. (B) 有關砧板的消毒方式，下列何者不適合？
(A)氯水 (B)洗衣粉 (C)紫外線 (D)日光
40. (D) 火災發生時的處理方式，下列何者錯誤？
(A)若火勢不大應立即撲滅
(B)油鍋起火時，可用鍋蓋或溼布覆蓋滅火
(C)廚房內發生油類火災時，應以乾粉或泡沫滅火器將其撲滅
(D)工作人員應盡速引導顧客搭乘電梯逃生
41. (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
42. (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
43. (C) 當廚師因工作發生重大意外傷害時，同事應如何處理比較適當？
(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。
44. (B) 有關食物中毒的急救之敘述，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

45. (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
46. (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。
47. (C) 下列何者不屬於「第一類法定傳染病」？ (A)鼠疫 (B)天花 (C)霍亂(D)狂犬病
48. (D) 有關食用發芽的馬鈴薯時，應注意下列何項？
(A)可增加口味 (B)可增加顏色 (C)可增加香味 (D)可能發生中毒
49. (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
50. (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
51. (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 公分
52. (B) 杰倫是職場上的新鮮人，剛進公司不久，他應該具備什麼樣的工作態度？
(A)上班下班，管好自己的事就可以了 (B)努力做好自己的工作職責，與同事間有良好的互動，在工作上相互協助一起達成目標 (C)與同事間有良好的互動，便可利用人脈關係掩蓋有時偷懶的工作狀態 (D)仔細觀察公司的生態，加入特定小團體，避免孤立無援
53. (D) 下列行為何者屬於敬業精神的表現？
(A)與客人約定的時間可以晚到一下沒關係，因為客人也常遲到
(B)當今天有外線電話找住宿旅館之房客時，可以將房客的房號提供
(C)廚房製作的冷凍真空包有部分因為倉儲關係而置於室溫 2 小時，最後冷凍後還是能對外販售
(D)保持親切、真誠的態度，面對工作挑戰勇往直前
54. (D) 下列何者不是有效防範有害物食入之方法？
(A)有害物與食物隔離 (B)不在工作場所進食或飲水
(C)常洗手、嗽口 (D)穿工作服
55. (B) 下列何者是安全衛生檢查的主要目的？
(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
56. (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
57. (D) 從好市多購買整塊或是切片大份量的肉品應如何保存為佳？
(A)不處理，直接放進冷凍庫即可 (B)直接放進冷凍庫，下次要用將整份放室溫或冰箱退冰 (C)應先清洗肉品，清洗完整份放入冷凍庫 (D)分切及獨立包裝每次要的份量後，放入冷凍庫保存
58. (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
59. (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。

60. (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

二、專業知識 (90 題)

61. (B) 乾米粉比較耐保存的原因為何？
(A)含較多的防腐劑 (B)產品乾燥含水量低
(C)包裝材質密封性較佳 (D)使用急速冷凍乾燥技術因此可表存較久
62. (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
63. (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
64. (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
65. (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
66. (C) 下列西餐餐具擺設方式何者為正確？
(A)刀口向右 (B)叉齒向下 (C)湯匙匙面向上 (D)水杯置於叉子上方。
67. (A) 西餐餐桌擺設時，通常餐刀的刀口是朝下列哪一個方向擺放？
(A)向左朝展示盤 (B)向右朝外側 (C)向上方 (D)向下方
68. (B) 開罐後的罐頭食品，如一次未能用完時，應如何處理？
(A)把罐口蓋好，放回原本拿取的倉庫保存
(B)取出內容物用保鮮盒盛裝，放到冷藏或冷凍保存
(C)把罐口蓋好，連罐直接放入冷藏保存
(D) 把罐口蓋好，連罐直接放入冷凍保存
69. (C) 小 S 買了一些柳丁，你可以建議他哪一種吃法最能保持維生素 C？
(A)放到柳丁摸起來很軟時切片食用 (B)在柳丁新鮮時切片放到冷凍保存後食用
(C)趁新鮮切完後馬上食用 (D)將柳丁榨成果汁食用
70. (D) 服務人員感謝客人的最佳方式為下列何者？
(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
71. (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
72. (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
73. (B) 康康到一間專門做魯菜的餐館用餐，點了一道經典菜餚『京醬肉絲』，請問京醬肉絲的『醬』指的是用什麼醬？
(A)花生醬 (B)甜麵醬 (C)豆瓣醬 (D)醬油膏
74. (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
75. (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

76. (D) 下列何者不屬於客用之口布？
(A)立扇 (B)金武士 (C)土地公 (D)蠟燭
77. (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
78. (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
79. (D) 臺灣飲食文化的客家菜餚，其中有『四炆』特色，『炆』指的是用慢火將食材烹熟煮軟，筍乾炆爌肉就是其中之一的經典菜餚，請問下列何者『非』指四炆中的菜餚？
(A)酸菜炆豬肚 (B)排骨炆菜頭 (C)肥腸炆筍乾 (D)柱侯炆牛腩
80. (A) 西餐食用生蠔時，使用的餐具為下列何者？
(A)牡蠣叉 (B)沙拉叉 (C)餐叉 (D)魚叉
81. (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
82. (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
83. (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
84. (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
85. (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
86. (B) 中餐的圓桌直徑超過 150 公分者，必須在桌上放置下列何項物品？
(A)Tray Stand (B)Lazy Susan (C)Poster Stand (D)Reception Desk。
87. (B) 西式餐桌擺設，通常餐刀擺在展示盤的哪一邊？
(A)左邊 (B)右邊 (C)上方 (D)下方。
88. (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)都可以。
89. (C) 何者不是醒酒(Decant)的主要目的？
(A)去除沉澱物 (B)加速紅酒的呼吸，散發酒香
(C)倒酒方便 (D)有秀酒的用意，有助用餐氣氛。
90. (B) 所謂鍍銀餐具，一般是以下列何種材質為基底，並在外層鍍銀使餐具增添光亮？
(A)木質 (B)不鏽鋼 (C)玻璃 (D)銅
91. (A) 古時所稱的懷擋是指(A)餐巾 (B)桌巾 (C)服務巾 (D)毛巾
92. (C) 檯心布又稱 (A)檯布 (B)口布 (C)頂檯布 (D)墊布
93. (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
94. (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
95. (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

96. (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。
97. (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
98. (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
99. (C) 服務人員在端送熱食時所用的布巾是下列何者？
(A)桌巾(B)口布 (C)服務巾 (D)廚房用布巾
100. (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
101. (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
102. (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
103. (D) 請問 90 公分乘以 90 公分的方桌，使用之檯布的尺寸應為下列何者？
(A)90 公分乘以 110 公分 (B)90 公分乘以 120 公分
(C)120 公分乘以 150 公分 (D)150 公分乘以 150 公分
104. (C) 餐廳外場從業人員的工作職責之中，Sommelier 是指下列何者？
(A)領班 (B)接待員 (C)葡萄酒侍酒師 (D)餐廳經理
105. (C) 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
106. (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
107. (C) 水杯應擺在紅酒杯的 (A)正上方 (B)正下方 (C)左上方 (D)右上方
108. (C) 通常中餐供食魚類佳餚用的盤子是下列哪一個？
(A)圓形盤 (B)方形盤 (C)橢圓形盤 (D)三角形盤
109. (D) 在高級的西餐中被作為裝飾而不真正用來裝盛菜餚的餐盤為下列何者？
(A)麵包盤 (B)沙拉盤 (C)主餐盤 (D)展示盤
110. (B) 上咖啡杯時，應將咖啡杯把手置於客人之
(A)左方向 (B)右方向 (C)前方向 (D)以上皆可
111. (A) 在中餐餐具擺設中，下列哪類餐具不會事先擺在餐桌上？
(A)飯碗 (B)口湯碗 (C)味碟 (D)骨盤
112. (C) 下列哪一種杯子的容量最小？
(A)白蘭地杯 (B)白酒杯 (C)香甜酒杯 (D)高飛球杯
113. (B) 下列哪一種杯子最適合用來堆疊香檳塔？
(A)Champagne Flute (B)Champagne Saucer
(C)Champagne Tulip (D)Champagne Trumpet
114. (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
115. (A) 關於食物中毒的敘述，下列何者正確？
(A)過量食用非法食品添加物有引起食物中毒的疑慮
(B)食用發芽的馬鈴薯有可能會引起過敏性食物中毒
(C)只要有一人因感染腸炎弧菌死亡，即可列為食物中毒事件
(D)醫療院所應在 48 小時內將確診為食物中毒的病患通報衛生單位
116. (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

117. (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)乙、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁
118. (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
119. (A) 下列何者為使用酒精消毒手部的正確注意事項?
(A)噴灑酒精後, 宜等酒精揮發再觸碰食品
(B)酒精噴越多效果越好
(C)可以用酒精消毒取代洗手
(D)應選擇工業用酒精效果最好
120. (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
121. (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
122. (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
123. (D) 小美在忙碌時, 突然接到第一桌客人的客訴, 他了解情況後馬上前往處理, 請問在餐廳裡, 小美的職務應為?
(A)服務生 (B)領檯員 (C)服務員 (D)領班
124. (B) 以下服勤禮儀之敘述, 何者不恰當?
(A)上餐服務時, 不得打擾顧客談話 (B)非主賓離席時仍可上餐
(C)不可碰觸客人身體或四肢 (D)不冒然插入客人間的談話
125. (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
126. (D) 下列何者不屬於餐廳服勤時常用的布巾種類?
(A)檯心布 (B)服務巾 (C)口布 (D)桌裙
127. (A) 有關擦拭水杯的擦拭步驟, 下列何者正確?
(A)杯內緣→杯口→杯身→杯底 (B)杯底→杯身→杯口→杯內緣
(C)杯口→杯內緣→杯身→杯底 (D)杯身→杯口→杯內緣→杯底
128. (C) 有關擦拭器皿之敘述下列何者錯誤?
(A)擦拭刀子時, 刀刃應朝向左邊, 避免刀刃劃傷手指
(B)擦拭湯匙時, 匙面要朝上以便確認匙面之潔淨度
(C)擦拭餐盤的順序為: 盤底、盤內、盤緣
(D)擦拭水杯時應檢視杯子是否有破損, 避免在擦拭過程中發生割傷的意外
129. (D) 顧客在餐廳用餐時, 食用到不新鮮的海產所導致的食品中毒, 是由下列何種細菌所引起?
(A)肉毒桿菌 (B)大腸桿菌 (C)仙人掌桿菌 (D)腸炎弧菌
130. (C) 下列何者的功能主要是用來擺放餐廳營業中經常使用到的備品、殘杯、殘盤, 並可以提升服務員服勤的工作效率?
(A)酒類服務車 (B)托盤架 (C)服務檯 (D)烤肉切割車
131. (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
132. (A) 服務員做攤口布的服務時，下列敘述何者是錯誤的？
(A)攤開口布的動作應在客人身後為之
(B)右手在前，左手在後置於客人腿上
(C)口布之正面朝上
(D)不可觸碰到客人身體
133. (B) 有關宴會禮儀，下列何者錯誤？
(A)參加宴會須等賓客到齊，女主人攤開餐巾後，賓客才能攤開餐巾
(B)宴會速度可隨自己的節奏，不用配和女主人或女主賓
(C)用餐中暫時離開，應將餐巾放在椅子上
(D)菜餚應由男主人開動後，其他人才才能開動
134. (D) 一般用於端送大量餐食、盤碟、及客房餐飲服務時，是使用下列何種托盤？
(A)圓托盤 (B)橢圓托盤 (C)銀盤 (D)長方形托盤
135. (B) 下列何者不是西餐席次安排原則？
(A)尊右原則 (B)夫婦同坐 (C)男女分坐 (D)華洋分坐
136. (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
137. (D) 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)又稱臂巾，為服務人員於服務工作時使用
(D)提供給客人擦拭或防止弄髒衣服
138. (A) 有關餐桌上所擺放的餐具，客人使用時的原則下列何者正確？
(A)由外而內 (B)由內而外 (C)由上而下 (D)由下而上
139. (B) 下列西餐餐具擺設順序何者正確？
(A)由外往內 (B)由內往外 (C)由中間向外 (D)顧客使用方便就行
140. (A) 下列何種杯皿附有把手？
(A)Beer Mug (B)Champagne Flute (C)Champagne Tulip (D)Pilsner Glass
141. (A) 中餐中的「冷盤」應何時上菜？
(A)首道菜 (B)最後一道菜 (C)高興什麼時候上就甚麼時候上 (D)上湯之後
142. (C) 通常在高級餐廳的套餐餐桌擺設中，點心叉及甜點匙擺在展示盤的哪一邊？
(A)右邊 (B)左邊 (C)上方 (D)下方
143. (C) 西餐服務流程中，當主人主菜用完時在尚未上點心前，服務員應該進行下列何項工作？
(A)倒茶水 (B)端上咖啡 (C)收拾餐具整理桌面 (D)準備帳單
144. (D) 進行西餐餐桌擺設時，奶油刀通常應置於下列何處？
(A)餐盤上 (B)與其他刀並列 (C)與其他叉並列 (D)麵包盤上。
145. (C) 西餐餐具中，主菜盤的直徑為下列何者？
(A)6吋 (B)8吋 (C)10吋 (D)12吋
146. (B) 關於西餐麵包服務與其食用的禮儀，下列敘述何者正確？
(A)服務人員應從顧客的正前方服務麵包
(B)服務人員宜於點完餐後再進行派送麵包的動作
(C)麵包宜先抹上奶油，再以奶油刀切成小塊食用
(D)麵包盤與奶油刀宜在上主菜之前撤除，以淨空桌面讓顧客享用菜餚
147. (B) 在西餐的菜單中，下列何者不具有清除前道菜的口味，準備品嚐下一道菜的作用？

- (A)麵包(Bread) (B)沙拉(Salad) (C)水(Water) (D)冰砂(Sherbet)
148. (B) 下列口布造型不適合做為客用使用是何者？
(A)西裝 (B)蓮花座 (C)帳篷 (D)法國褶
149. (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
150. (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