

花蓮縣104學年度國民中學技藝教育
餐旅職群-餐飲服務 學生技藝競賽

資料手冊

主辦單位：花蓮縣政府

承辦單位：國立花蓮高級工業職業學校

協辦單位：四維高級中學

辦理日期：105年4月13日(星期三)

辦理地點：四維高級中學

目錄

花蓮縣104學年度國中技藝教育學程餐旅職群-餐飲服務技藝競賽實施計畫	1
花蓮縣104學年度國中技藝教育餐旅職群-餐飲服務技藝競賽術科試題題庫	6
花蓮縣104學年度國中技藝教育餐旅職群-餐飲服務技藝競賽規則	9
花蓮縣104學年度國中技藝教育餐旅職群-餐飲服務技藝競賽地理位置圖	10
花蓮縣104學年度國中技藝教育餐旅職群-餐飲服務技藝競賽程序表	11
花蓮縣104學年度國中技藝教育餐旅職群-餐飲服務技藝競賽術科個人評分表	12
花蓮縣104學年度國中技藝教育餐旅職群-餐飲服務技藝競賽術科測試評審總表	13
花蓮縣104學年度國中技藝教育餐旅職群-餐飲服務技藝競賽成績總表	14
花蓮縣104學年度國民中學技藝教育餐旅職群-餐飲服務競賽報名表	15
花蓮縣104學年度國中技藝教育餐旅職群-餐飲服務學生技藝競賽選手名單	16
花蓮縣104學年度國民中學技藝教育餐旅職群-餐飲服務競賽學科試題題庫	17

花蓮縣 104 學年度國民中學技藝教育

餐旅職群-餐飲服務 學生技藝競賽

花蓮縣 104 學年度國中技藝教育學程餐旅職群-餐飲服務技藝競賽實施計畫

105.1.13

壹、依據：

- 一、「教育部技藝教育改革方案」、「國民中學技藝教育課程大綱」及「推動國民中學生涯發展教育實施計畫」辦理。
- 二、教育部 96 年 3 月 3 日部授教中字第 0960503066C 號令頒「國民中學技藝教育學程學生技藝競賽實施要點」辦理。
- 三、教育部 98 年 2 月 3 日台國（四）字第 0980015933 號函辦理。
- 四、花蓮縣政府教育處 103 年 12 月 8 日府教學字第 1030232538 號函辦理。

貳、目的：

- 一、為加強技藝教育、強化學生成就動機與興趣，以增進學習效果及技能水準。
- 二、藉競賽活動，相互觀摩，分享學習心得及教學經驗，提升教學品質。
- 三、提供技藝優良學生升讀職業學校之機會，以發展其志趣和才能。

參、辦理單位：

- 一、主辦單位：花蓮縣政府
- 二、總承辦單位：國立花蓮高級工業職業學校
- 三、協辦單位（職群承辦單位）：四維高中

肆、競賽要點：

- 一、競賽項目：餐旅職群-餐飲服務。
- 二、競賽內容：依職群特性採實際操作、創意設計等方式競賽，包含學科及術科。
 - （一）學科考題內容以職群概論為主，佔 20%。
 - （二）術科考題依照各職群課程架構及主題命題，佔 80%。
- 三、競賽日期：104 年 4 月 13 日（星期三）。
- 四、競賽地點：私立四維高中 地址：970 花蓮市中山路一段 200 號
- 五、參加對象及資格：

- 1、本縣各國中 104 學年度選讀技藝教育學程「餐旅職群」之國中九年級學生。
- 2、凡參加技藝教育班之學生由合作之高中職學校推薦，總報名人數以 48 人為上限。

六、報名日期：105 年 3 月 15 日~4 月 1 日

請於 105 年 4 月 1 日前，e-mail 至承辦人信箱，並填妥報名表將正本寄達四維高中實習處收，報名截止日後不得更改參賽名單，未於期限內完成報名手續者視同放棄。

伍、競賽規則與內容：

(一)競賽規則與競賽項目等由承辦學校訂之，並事先公布。

(二)競賽分學科筆試及術科實作，成績採合併計算，其分數比例：筆試 20%、術科 80%。

1. 術科競賽題目如附件(1)。
2. 學、術科競賽規則如附件(2)。
3. 術科測試場地位置平面圖如附件(3)。
4. 競賽流程與時間分配表如附件(4)。
5. 術科測試個人評分表如附件(5)。
6. 術科測試評審總表如附件(6)。
7. 競賽成績總表如附件(7)。
8. 競賽報名表如附件(8)。
9. 學科題庫共 200 題，抽 50 題測驗，學科題庫如附件(9)。

(三)參賽者有下列情形之一者，取消比賽資格，不予計分。

1. 冒名頂替者，協助他人或託他人代為操作者或作弊者。
2. 攜出、器材、成品或試題。
3. 故意損壞機具、設備者。
4. 不接受評審人員指導，擾亂試場內外秩序者。
5. 攜帶行動電話或呼叫器於比賽場所使用。

(四)各校領隊、老師、學生及其他人員，非經主辦單位許可，不可在競賽試場外逗留。

陸、評審委員：

- 一、由承辦學校遴聘相關職群專業人員擔任，遴聘大專院校教師、或具有餐旅服務監評資格者及相關群科業界專業人士為原則，並應注意迴避原則。
- 二、評審委員之聘任應依競賽職種協調會議決議辦理。

三、評審委員以三名為原則。

柒、錄取名額及獎勵：獎項分為 1~6 名及佳作，總錄取名額以該職群實際參賽人數 30% 為上限；以學、術科比例合計為個人總成績，依參賽者總成績高低決定名次，若總成績相同則以術科成績較高者為優先。若術科成績相同，則以穩定度第一比序標準、以口布第二比序標準、以托盤姿勢第三比序標準、以服儀第四比序標準、以時間第五比序速度。

捌、獎勵：

一、學生獎勵：

參與競賽獲獎學生，由縣政府頒發獎狀，並於獎狀內註記職群名稱及獲得獎項、名次。在不限分發區域下，可輔導分發升讀高中職實用技能學程，或透過中等以上學校技藝技能優良學生甄保入學辦法進入高中職就讀；參賽學生一律頒發「參賽證明」獎狀予以鼓勵。

二、指導教師獎勵：

參與競賽學生榮獲 1-3 名之指導教師，由縣政府頒發獎狀。

三、辦理本項競賽有功人員由主辦單位依相關辦法予以敘獎。

玖、經費來源：由花蓮縣政府技藝教育相關經費項下支應。

拾、本實施計畫經花蓮縣政府教育處核定後實施，修正亦同。。

【附件 1】

花蓮縣 104 學年度國中技藝競賽餐旅職群(餐飲服務技術)

術科競賽題目

※托盤運送及口布摺疊

一、試題說明：

(一)托盤運送：

※ 賽前： 1. 比賽開始前 10 分鐘，請各參賽隊伍至所屬【選手等候區】準備，賽前將由大會工

作人員統一帶入競賽區域。

2. 參賽選手入場後，請至【選手就位區】就定位，等待評審長指示。

※ 競賽過程： 1. 步驟一：參賽選手於【選手就位區】就定位。

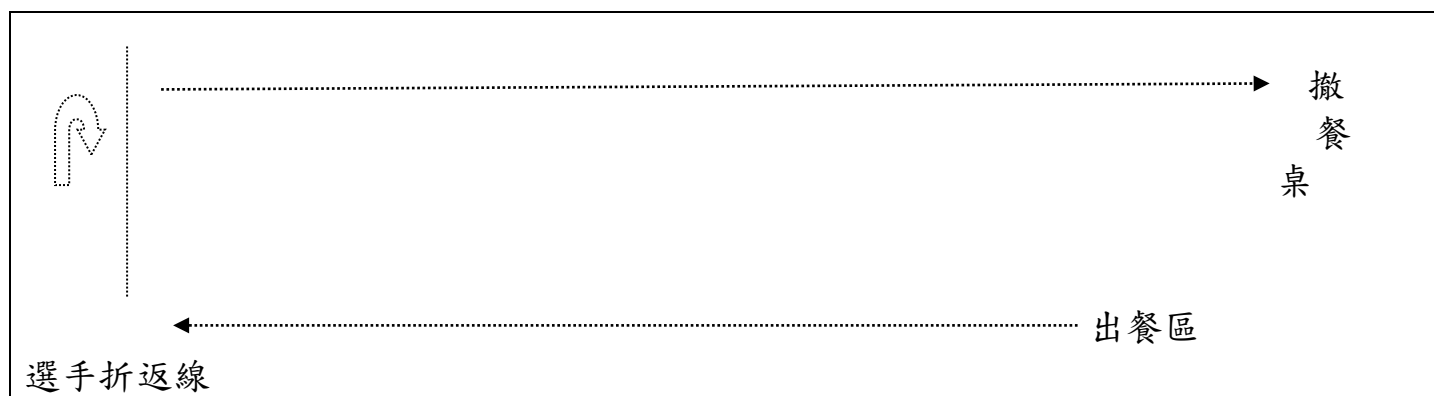
2. 步驟二：評審長宣布比賽開始，競賽即開始（計時開始）。

3. 步驟三：參賽選手自出餐桌拿取托盤、點菜單，依【點菜單內容】
【工作任務】準備托物並執行（含倒水、取杯具、托盤上手等）。

4. 步驟四：持托盤前行，直到身體繞過折返線返回【撤餐區】。

5. 步驟五：完成後按下【叫人鈴】，跨越【終點線】，計時終了。

※ 競賽路線圖：長 15 公尺*寬 1.8 公尺



(二)客用口布摺疊：5 分鐘內完成指定口布濟公帽、西裝、三明治、春筍、天堂鳥
共五款。

二、術科考場準備之器皿設備：

設備器皿	規格	數量
標準椅		16
長方桌		8
白酒杯	自行取用	20
水杯	自行取用	20
口布	已上漿	80
服務巾		10
止滑圓托盤	標準品	10
桌裙		8
礦泉水	600cc	10
冷水壺	2000cc	2

三、競賽時間：10 分鐘。

四、術科評分標準說明：

(一)依據此國中技藝競賽規範及試題規則進行。

(二)在規定時間內模擬餐廳作業流程完成指定題目，評審依穩定度、口布、托盤姿勢、服裝、儀容、速度等項目評分。

(三)其他事項：其他未及備載之違規事項，依評審人員研商決議處理。

(四)其他規定：現場說明。

(五)術科評分項目及佔比：

評比項目&佔比	重點說明
穩定度 40%	行進間托盤平穩，托盤內容物是否溢出或掉落， 拿取餐具或內容物時整潔程度 是否準確的完成（無違反規則情形發生）
口布 30%	是否符合題意之正確性
托盤姿勢 20%	托盤拿法的姿勢、取物時的姿勢、行進間的拖盤姿勢是 否符合要求
服裝、儀容 5%	是否具得獨特性與創意性

速度 5%	行進速度是否得當（不可以跑步） 口布摺疊是否於時間內完成
-------	---------------------------------

術科評分扣分項目

項目	扣分項目	扣分
穩定度 40%	1. 操作時器皿掉落	10
	2. 行進間托盤不平穩	10
	3. 擺設成品未達整體美(依項次扣分) (1)口布摺疊樣式 (2)定位不正	10
	4. 未於時間內完成指定項目	10
口布 30%	1. 口布摺疊時未戴手套	5
	2. 拿取、擺設口布時，未達衛生標準	5
	3. 完成之口布為反面	10
	4. 完成之口布款式不足或樣式不合規定	10
托盤姿勢 20%	未正確使用托盤	20
服裝、儀容 5%	髮型髮色未符合餐飲行業標準、指甲未修剪	5
速度 5%	行進速度太慢或太快(用跑的)	5

【附件 2】

花蓮縣 104 學年度國中技藝競賽餐旅職群(餐飲服務技術)

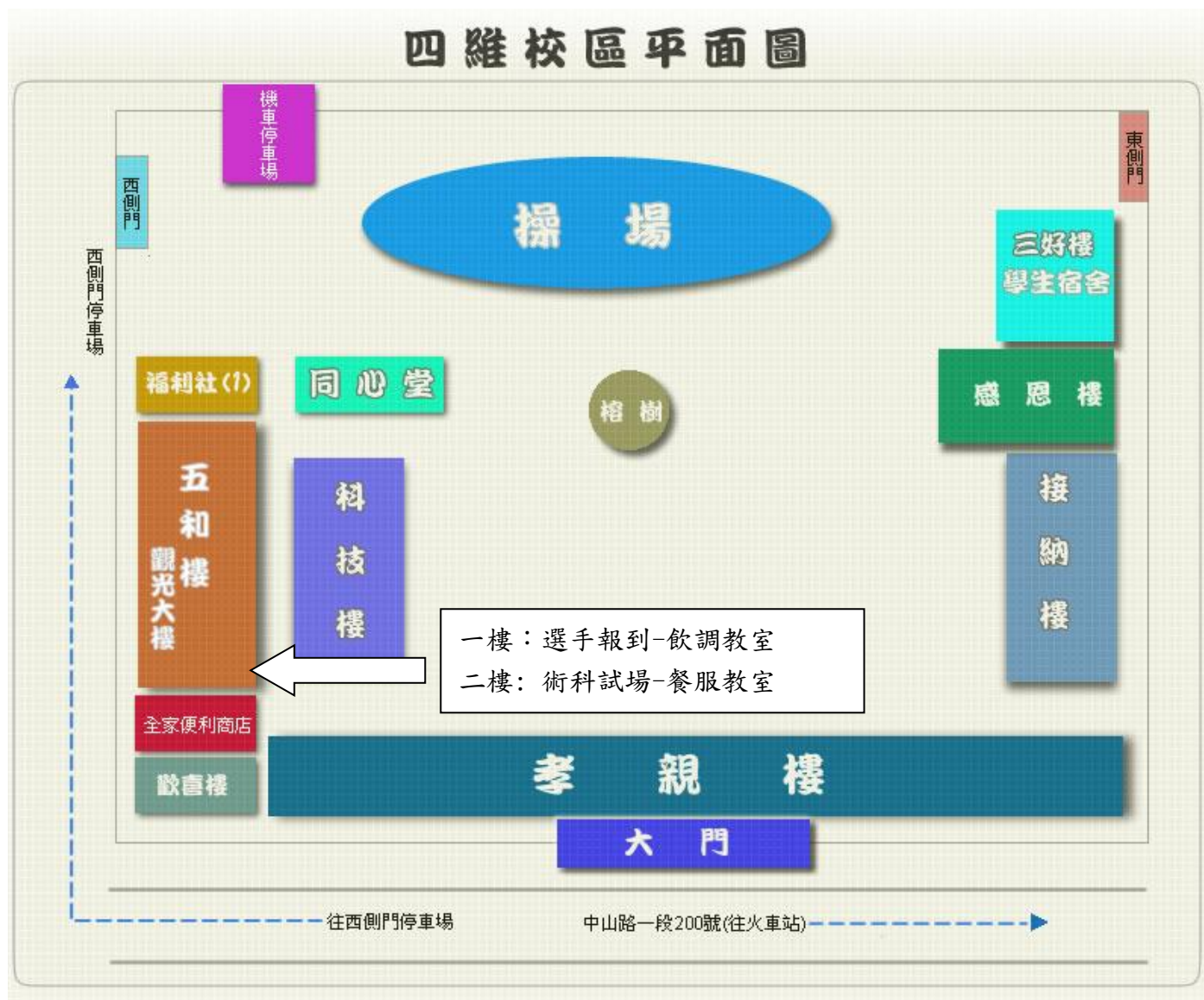
學、術科競賽規則

- 一、參賽學生請於指定時間攜帶學生證報到，如未於時間內報到或未帶證件，以棄權論，不得異議。術科順序由承辦單位亂數排定並事前公告，報到當日於每場比賽前10分鐘開始報到，各場次比賽開始3分鐘後，不得再報到；各場比賽如因故延誤，得由評審決議後重新訂定。
- 二、學科競賽：參賽學生請穿著各校制服（運動服）參加學科筆試準時入場應試，逾時 10 分鐘不得入場，未滿 20 分鐘不得出場，違者該科不予計分。
- 三、術科競賽：參賽學生一律穿著餐廳外場服勤制服(女生：襯衫+背心或西裝外套+領結+黑色短裙+膚色絲襪+黑色素面包鞋；男生：襯衫+背心或西裝外套+領結+黑色西裝褲+黑襪+黑色皮鞋)，違反者依規定扣服儀分數 5 分，不得異議。
- 四、競賽使用器具設備，由承辦單位提供，除非有損壞，不得要求更換。
- 五、競賽所需材料與器具，由承辦單位提供，並由命題委員統籌分配使用，競賽學生不得攜帶任何材料與器具入場應試，競賽時間內亦不得自場外補送任何物品進場給競賽學生，違者該科不予計分。術科考試題型以模擬餐廳中的標準作業流程，術科競賽時間為 10 分鐘。
- 六、競賽期間，參賽學生如有下列情形，依規定扣分：
 1. 大聲喧嘩，扣總分 10 分。
 2. 傳遞、夾帶或與其他參賽者談話者，扣總分 20 分。
 3. 未經評審同意，擅自更換器具或調換作業位置者，扣總分 20 分。
 4. 經評審認定有重大不法情事或危及其他參賽學生安全或權益者，得令其出場，取消資格。
- 七、參賽選手於競賽時，如因故需離開試場，需經評審同意，並由承辦單位派人陪同，時間繼續計算，不另折計。
- 八、比賽會場遇有重大事故，由評審議決處理之，承辦單位協助。
- 九、競賽時間截止時，即應立即出場，違者該術科不予計分。
- 十、競賽成品需依評審指示，置於考場內，不得攜出。
- 十一、各校領隊、指導教師或參賽同學不得在試場外逗留窺探，違者該組(校)不予計分。

【附件 3】

花蓮縣 104 學年度國中技藝競賽餐旅職群(餐飲服務技術)

【術科試場場地位置平面圖】



【附件 4】

花蓮縣 104 學年度國中技藝競賽餐旅職群(餐飲服務技術主題)
競賽流程與時間分配表

競賽日期：民國 105 年 4 月 13 日

時間	項目	地點	備註
8:00~8:30	選手報到	五和樓	門口
8:30~8:40	學科預備		
8:40~9:30	學科測驗	飲調教室	50 分鐘：考生
	領隊會議	餐服教室	帶隊老師
9:50~10:00	第一場 術科報到	飲調教室	抽崗位
10:00~10:15	第一場 術科考試	餐服教室	10 分鐘競賽 5 分鐘評分
10:15~10:25	第二場 術科報到	飲調教室	抽崗位
10:25~10:40	第二場 術科考試	餐服教室	10 分鐘競賽 5 分鐘評分
10:40~10:50	第三場 術科報到	飲調教室	抽崗位
10:50~11:05	第三場 術科考試	餐服教室	10 分鐘競賽 5 分鐘評分
11:05~11:15	第四場 術科報到	飲調教室	抽崗位
11:15~11:30	第四場 術科考試	餐服教室	10 分鐘競賽 5 分鐘評分
11:30~11:40	第五場 術科報到	飲調教室	抽崗位
11:40~11:55	第五場 術科考試	餐服教室	10 分鐘競賽 5 分鐘評分
中午休息			
12:20~12:30	第六場 術科報到	飲調教室	抽崗位
12:30~12:45	第六場 術科考試	餐服教室	10 分鐘競賽 5 分鐘評分
12:45~12:55	第七場 術科報到	飲調教室	抽崗位
12:55~13:10	第七場 術科考試	餐服教室	10 分鐘競賽 5 分鐘評分
13:10~13:20	第八場 術科報到	飲調教室	抽崗位
13:20~13:35	第八場 術科考試	餐服教室	10 分鐘競賽 5 分鐘評分
全部選手測試完畢／選手離校			
14:00~		成績計算	
15:30~		考場恢復	

備註：1. 成績由花蓮高工統一公告。

2. 各場次時間得依實際報名選手人數、公告術科題目、現場狀況修正調整，考生應隨時聽候現場工作人員指導，進入試場應試。

【成品展示時間】

成品展示方式：考試內容為當場操作，無展示作品。

【附件 5】

花蓮縣 104 學年度國中技藝競賽餐旅職群(餐旅服務技術主題)

【術科測試個人評分表】

應考者姓名	
應考日期	105 年 4 月 13 日 (星期三)
考生應試編號	
考 場	餐服教室
場 次	第 場
崗 位	

術科 評分 標準	穩定度 40%	口布 30%	托盤姿勢 20%	服裝、儀容 5%	速度 5%
	40 分	30 分	20 分	5 分	5 分
扣分小計					
各項得分					
總得分					

評審簽章： _____

【附件 6】

花蓮縣 104 學年度國中技藝競賽餐旅職群(餐旅服務技術主題)

【術科測試評審總表】

考生編號： _____

姓 名		競賽日期	年 ____ 月 ____ 日
場 次		崗位編號	
評審長簽章		監評人員簽章	(A)
			(B)
術科分項	監評(A)	監評(B)	備 註
穩定度 40%			
口布 30%			
托盤姿勢 20%			
服裝、儀容 5%			
速度 5%			
小計			
平均總計			

【附件 8】

花蓮縣 104 學年度國中技藝競賽（餐旅職群-餐飲服務技術）報名表

競賽職群承辦學校：四維高中

校址：970 花蓮市中山路一段 200 號

聯絡電話：03-8561455 分機 518 0912227479 江東容

國中承辦人 e-mail						
報名截止日期：		105.4.1				
參賽學生國中校名		參 賽 學生姓名			國中承辦人 聯絡電話	
參賽學生 國中校名	參 賽 學生姓名	性別	提供獎狀印製用		高職 指導老師	國中 指導老師
			身分證字號	出生年月日		
宜昌國中	黃純霈	<input type="checkbox"/> 男 <input checked="" type="checkbox"/> 女			連凱麗	藍惠寧
宜昌國中	林念慈	<input type="checkbox"/> 男 <input checked="" type="checkbox"/> 女			連凱麗	藍惠寧
吉安國中	鍾郁萱	<input type="checkbox"/> 男 <input checked="" type="checkbox"/> 女			連凱麗	李悅靈
吉安國中	梁文馨	<input type="checkbox"/> 男 <input checked="" type="checkbox"/> 女			連凱麗	李悅靈
吉安國中	李基睿	<input checked="" type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女			連凱麗	李悅靈
吉安國中	蔡孝駿	<input checked="" type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女			連凱麗	李悅靈
平和國中	林怡瑄	<input type="checkbox"/> 男 <input checked="" type="checkbox"/> 女			連凱麗	孫莉琳
平和國中	陳玉鄉	<input type="checkbox"/> 男 <input checked="" type="checkbox"/> 女			連凱麗	孫莉琳
平和國中	林葳余	<input type="checkbox"/> 男 <input checked="" type="checkbox"/> 女			連凱麗	孫莉琳
新城國中	董嘉賓	<input checked="" type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女			吳佳純	劉映虹
新城國中	嚴子陵	<input type="checkbox"/> 男 <input checked="" type="checkbox"/> 女			吳佳純	劉映虹
新城國中	江婕琳	<input type="checkbox"/> 男 <input checked="" type="checkbox"/> 女			吳佳純	劉映虹
新城國中	湯筱婷	<input type="checkbox"/> 男 <input checked="" type="checkbox"/> 女			吳佳純	劉映虹

新城國中	杜昀茜	<input type="checkbox"/> 男 <input checked="" type="checkbox"/> 女			吳佳純	劉映虹
新城國中	溫婷	<input type="checkbox"/> 男 <input checked="" type="checkbox"/> 女			吳佳純	劉映虹
新城國中	林伯譯	<input checked="" type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女			吳佳純	劉映虹
新城國中	胡嘉翔	<input checked="" type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女			吳佳純	劉映虹
新城國中	林雅軒	<input type="checkbox"/> 男 <input checked="" type="checkbox"/> 女			吳佳純	劉映虹
新城國中	張羊真	<input checked="" type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女			吳佳純	劉映虹

承辦人：

單位：

花蓮縣 104 學年度國中技藝教育

學生技藝競賽參賽選手名單

參加競賽職群名稱		職群承辦學校		參賽人數	
餐旅職群		私立四維高中			
編號	參賽學生 國中校名	選手 姓名	高職指導 老師	國中指導 老師	競賽場次
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

【附件 9】

花蓮縣 104 學年度國民中學技藝教育學程

餐旅職群-餐飲服務 競賽學科試題題庫

一、選擇題

1. 檯布的最佳垂下長度為 (A)30 公分 (B)40 公分 (C)50 公分 (D)60 公分。
2. 檯布在使用過後要 (A)翻面後可繼續使用 (B)等顧客抱怨後再換洗 (C)拆下送洗，以期有乾淨的桌面提供給顧客 (D)不知道，看老板怎麼說。
3. 餐廳內最常使用方桌尺寸為 90x90 公分，宜使用何種尺寸的檯布 (A)150x150 公分 (B)110x110 公分 (C)100x100 公分 (D)90x90 公分。
4. 檯布尺寸為 150X150，宜使用何種尺寸的方桌 (A) 110x110 公分 (B) 90x90 公分 (C) 100x100 公分 (D) 150x150 公分。
5. 檯布的英文為以下何者 (A)Table Cloth (B)Napkin (C)Service Cloth (D)Top Cloth 。
6. 鋪設檯布前注意事項的敘述，下列何者有誤? (A) 檢查桌面的平穩度，確定桌面清潔 (B) 確認檯布清潔 (C) 檯布鋪設後，桌面四邊應垂落 30 公分 (D) 鋪設檯布時，可用掌心接觸布面。
7. 鋪設檯布的流程，其順序排列之: 甲.桌面是否穩固、乾淨 乙.檯布鋪設 丙.調整長短 (A) 甲乙丙 (B) 乙丙甲 (C) 丙甲乙 (D) 甲丙乙。
8. 餐廳用於鋪設在檯布之上，可防止餐具弄髒檯布，節省餐廳桌巾洗滌費用，並具有美化視覺效果者，我們稱它是 (A)檯布 (B)桌裙 (C)檯心布 (D)安靜墊 。
9. 檯心布又稱 (A)檯布 (B)口布 (C)頂檯布 (D)墊布。
10. 在餐桌檯布上，再鋪上一層檯心布，請問其用意下列何者為非? (A) 防止弄髒檯布 (B) 防止檯布滑動 (C) 節省換洗檯布次數 (D) 增加美觀。
11. 一種可以蓋住桌面，其用途是保護桌面，減輕放餐具在餐桌上的聲音為 (A)檯布 (B)桌裙 (C)檯心布 (D) 安靜墊 。
12. 餐桌上若要鋪放 甲.檯布 乙.安靜墊 丙.檯心布，請問鋪設的順序為 (A)甲乙丙 (B)乙丙甲 (C)丙甲乙 (D) 甲丙乙 。
13. 餐旅的「服務」是否良好在於 (A)符合一定之服務形式 (B)提供服務的設備或飲食內容是否優質 (C)符合經營者的感受標準 (D)使顧客在精神上及物質上均感受到舒適滿意。
14. 下列何者不符餐廳服務員接待客人的要領 (A)客人進門時微笑鞠躬並打招呼(B)將客人之訂菜重說一遍 (C) 不介入客人間之談話 (D)如有客人為難你，應大聲理論，據理力爭。
15. 餐旅業是典型的服務業，從業人員應發揮服務理念之最高宗旨，在使旅客有 (A)很豪華 (B)賓至如歸 (C)為所欲為 (D)無人照顧 的感受。
16. 餐旅服務業最基本的品質要求是 (A)安全衛生 (B)設備豪華 (C)準時快速 (D)內容豐富。

17. 餐旅服務人員應服從並接受領班或主管的領導指揮，並應 (A)跟上流行修飾，引人注意 (B)多講話表達意見 (C)細心注意打聽客人或同事的事情 (D)親切地待人接物。
18. 服務人員感謝客人的最佳方式？ (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。
19. 餐飲業是屬於 (A)製造業 (B)服務業 (C)觀光業 (D)交通業。
20. 有關服務定義的敘述，下列何者不正確？ (A)服務不良，會影響公司的聲譽 (B)服務是餐廳的生命，為一種有形的平價商品 (C)好的服務員應常糾正客人的餐飲知識 (D)服務是需隨時設身處地的為客人著想。
21. 餐旅服務業的外場服務人員的特質，下列何者較最適當？ (A)木訥 (B)乖巧 (C)嫻靜 (D)主動。
22. 下列何者不是服務生應有的用語 (A)請 (B)謝謝 (C)對不起 (D)喂。
23. 若顧客提出不合理的要求，應 (A)耐心的解釋 (B)推給其他的服務生 (C)叫他放尊重點 (D)請主管處理。
24. 下列何者不是健全的服務心態 (A)工作即生活 (B)看錢辦事情 (C)為榮譽而工作 (D)服務是藝術。
25. 下列何者不是餐旅從業人員應徹底瞭解的事 (A)年度業績目標 (B)工作上對員工的期待 (C)老闆的家庭生活 (D)員工可使用之設施、提供之福利及相關規定。
26. 有關餐旅服務的敘述，下列何者不正確？ (A)要用誠心、熱心、愛心來表現 (B)今日的服務可以在明日販售 (C)服務是一種行為、過程和表現 (D)服務的好壞關鍵在於人的因素。
27. 餐飲從業人員每年應定期健康檢查至少 (A)一 (B)二 (C)三 (D)四 次。
28. 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)不管客人是否用餐完畢，可強行收拾餐具 (C)服務時避免碰觸到客人，手臂不要越過客人面前 (D)隨時在客人桌前巡走，藉機催促客人結帳。
29. 餐廳發生火災時，應做的緊急措施為？ (A)立刻大聲喊叫，讓客人知道 (B)立刻按下警鈴，疏散客人 (C)立刻搭乘電梯，離開現場 (D)立刻讓客人結帳，再疏散客人。
30. 哪一個英文字最能詮釋餐旅業 (A)Hotel (B)Motel (C)Hospitality (D)Restaurant。
31. 若客人遺留東西在餐廳內，你將 (A)丟掉 (B)自行帶走 (C)交予櫃檯，登記處理 (D)不管他。
32. 用餐一半發生地震，正確的處理方式為 (A)請客人立即疏散 (B)先請客人就地掩蔽，視情況疏散 (C)當作沒事繼續工作 (D)先搶救財物。
33. 如果客人大聲喧嘩，服務人員應 (A)以客為尊，任他去吵 (B)請他們先結帳 (C)禮貌的去勸止 (D)請長官出面。
34. 餐廳進行消毒時，餐具應 (A)放在桌上 (B)放在地上 (C)放在櫃子裡 (D)放在門邊。
35. 上班時應有的態度 (A)聊天打混 (B)發呆 (C)隨時注意客人的需要 (D)散漫的態度。
36. 客人不多時，侍者下列的動作何者為錯 (A)幫客人加水 (B)桌面擺設 (C)大聲和同事談笑 (D)隨時注意客人有無需要。
37. 若客人詢問到自己不清楚的問題，服務員應該 (A)說不知道就好 (B)先向客人說抱歉再去找了解的人來回答

- (C)不干我的事，不用理他 (D)裝做沒看見。
38. 當服務生在上菜前發現菜中有不潔之物，應 (A)馬上送回廚房處理 (B)假裝沒看見 (C)自己用手把他拿掉 (D)把菜放在上面掩蓋掉。
39. 遇有緊急狀況發生時，應做的正確反應是 (A)坐在座位上以不變應萬變 (B)先逃為快 (C)做有秩序的疏散 (D)先搶救財物。
40. 下列何者是餐飲服務人員應有的品德與修養 (A)代人打卡 (B)對同仁斥吼 (C)口有蒜味 (D)微笑待客。
41. 下列何者為不正確的工作習慣？ (A)服裝儀容保持乾淨 (B)常洗手 (C)做和食物有關的工作時戴口罩 (D)打完噴嚏不洗手。
42. 上班遲到，若遇見主管時應 (A)裝做沒看見 (B)打招呼後，趕緊離開 (C)主動向主管說明遲到原因 (D)偷偷摸摸的溜進辦公室。
43. 員工無法上班，應該 (A)裝做沒事 (B)不請假也不通知工作單位 (C)主動與主管請假 (D)編造理由，強行請假。
44. 有關餐旅從業人員的服裝打扮要求為何 (A)服裝必須乾淨筆挺 (B)盡量跟隨時下流行 (C)男性可蓄鬍表現個性 (D)女性可穿涼鞋。
45. 餐旅從業人員應具備哪一種人格特質，以拉近與客人之間的距離 (A)溫和親切的個性 (B)銷售能力 (C)堅忍刻苦 (D)高學歷。
46. 當顧客受到傷害時（被水杯割傷），應如何處理 (A)告訴主管 (B)自行處理 (C)置之不理並假裝沒看見 (D)馬上答應客人賠償醫藥費。
47. 下列何者不是餐飲從業人員應有的條件和態度？ (A) 微笑 (B) 重視顧客地位高 (C) 整潔的儀表 (D) 謙恭有禮。
48. 下列敘述，何者不是良好服務態度的具體行為？ (A) 與客人交談時不正視對方的眼睛 (B) 對客人要稱呼其職稱 (C) 言談時語意清楚 (D) 主動積極為客人服務。
49. 下列何者不是餐廳服務人員良好的服務表現？ (A) 與客人交談時，直視顧客的視線 (B) 重視顧客抱怨 (C) 不跟客人要小費 (D) 強迫推銷菜餚。
50. 餐旅服務業最基本的品質要求是 (A) 安全衛生 (B) 設備豪華 (C) 準時快速 (D) 內容豐富。
51. 餐飲服務人員在服裝儀容上，下列何者不被允許？ (A) 指甲適當修剪 (B) 保持制服整潔 (C) 濃妝豔抹 (D) 梳綁髮髻。
52. 有關餐廳服務注意事項，下列敘述何者錯誤？ (A) 不可與同事閒聊 (B) 對待客人不可有雙重標準 (C) 不可批評客人的任何舉動 (D) 餐具掉落，應由客人自行撿起。
53. 有關女性服務員儀容的敘述，何者錯誤？ (A) 穿著包頭皮鞋 (B) 著膚色絲襪 (C) 長髮需自然披肩 (D) 可化淡妝。
54. 下列服務人員的行為，何者無法增進與顧客的關係？ (A) 說「請」及「謝謝」 (B) 微笑 (C) 保持沉默 (D) 以對待貴賓的方式歡迎顧客。
55. 餐飲從業人員應有的休養，包含下列何者？ 甲.能妥善處理顧客抱怨 乙.善於向客人索討額外的小費 丙.能管理自己的情緒 丁.接受客人邀約 (A) 甲乙 (B) 甲丙 (C) 乙丁 (D)甲丙。
56. 客人在用餐過程中，不小心將餐具掉落，下列哪一項是最理想的處理方式？ (A) 讓客人撿起來，用紙巾擦拭

- 後繼續使用 (B) 不去理掉落的餐具，馬上補新餐具給客人 (C) 服務員將掉落餐具收走，另一位服務員立即補新餐具給客人 (D) 裝作沒看見，讓客人自行處理。
57. 服務技巧而言，下列何者為是？ (A) 擺放餐具可發出刺耳的聲音 (B) 隨時在客人桌前巡走，催促客人結帳 (C) 服務時避免碰觸到客人 (D) 不管客人是否用餐完畢，可強行收拾餐具。
58. 下列何者不是餐旅人員應有的服務守則？ (A) 同事間互相尊重 (B) 了解自己的工作 (C) 要有專業技能 (D) 要能自我表現強出頭。
59. 下列何者是服務人員應有的行為 (A) 接受客人贈送 (B) 男女同事有交往約會 (C) 乘坐客人電梯 (D) 不取用營業用食物或飲料。
60. 國際通用語言是餐旅從業人員必備之條件，現今主要是以那一種語言為主 (A) 日語 (B) 法語 (C) 英語 (D) 義大利語。
61. 下列何者態度不是一個良好餐旅服務人員所應具有的 (A) 豐富的學識 (B) 健康的身心 (C) 說話粗俗 (D) 良好的外語能力。
62. 職業道德最重要的是 (A) 敬業精神 (B) 溝通協調 (C) 滿足員工需要 (D) 供應美食佳餚。
63. 當工作場所的機器設備，有故障情形發生時 (A) 裝做沒事 (B) 馬上逃離現場，當作不知道 (C) 主動通知維修單位及單位主管 (D) 停止工作。
64. 在工作場所裡，過於率性表達自我、個性、脾氣是 (A) 合理的 (B) 受歡迎的 (C) 適合自我發展的 (D) 不成熟的 行為。
65. 服務時如果顧客對話有趣，應 (A) 適度插嘴 (B) 避免干擾 (C) 停止服務 (D) 傾聽。
66. 服務員在上菜時，針對特別顧客給予較多分量或較佳品質的菜餚，會讓其他客人覺得 (A) 溫馨 (B) 服務員知察顏觀色 (C) 感受到不公平 (D) 食材新鮮。
67. 乾淨、整潔的外表儀容，對餐旅從業人員而言 (A) 可注重可不注重的事 (B) 必要的職責 (C) 浪費時間 (D) 不必要的事。
68. 下列何者不是餐旅從業人員應有的服務條件 (A) 良好的溝通技巧 (B) 重視職業道德 (C) 個人主義 (D) 良好工作態度。
69. 餐飲從業人員應遵守衛生法規之要求，下列何者不合乎衛生規定？ (A) 工作時應穿戴整齊之工作衣帽 (B) 每年主動健康檢查乙次 (C) 與食品直接接觸之工作，只要常洗手，可留指甲、戴戒指 (D) 工作前應用清潔劑洗淨手部。
70. 廚房工作人員如果手部有創傷或腫膿時，該如何處理？ (A) 嚴禁從事食品作業 (B) 先貼膠帶再工作 (C) 小心工作 (D) 塗藥後再上班。
71. 下列何者不符餐廳服務員接待客人的要領 (A) 客人進門時微笑鞠躬並打招呼 (B) 將客人之訂菜重說一遍 (C) 不介入客人間之談話 (D) 如有客人為難你，應大聲理論，據理力爭。
72. 關於餐具的清潔衛生，下列何者不正確？ (A) 缺角破損的餐具不宜再使用 (B) 餐具擦完直接用手拿 (C) 餐具洗淨後宜用烘乾或自然風乾 (D) 洗淨後的餐具分類擺放好。
73. 廚房工作人員的服裝應以那種顏色為主？ (A) 白色 (B) 紅色 (C) 藍色 (D) 灰色。
74. 餐廳顧客意外事件發生的原因很多，試問下列哪項原因發生意外的比率最高？ (A) 食物中毒 (B) 電梯夾傷 (C) 滑倒或跌倒 (D) 食物燙傷。
75. 下列是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。
76. 擺設餐刀時，刀刃應朝 (A)上 (B)下 (C)左 (D)右。
77. 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)湯匙凹面向上 (D)水杯置於湯匙右方。
78. 西式餐桌擺設，通常餐叉係擺在展示盤的哪一邊？ (A)右邊 (B)左邊 (C)上方 (D)下方。
79. 當西餐餐桌擺設時，通常湯匙係擺在下列哪個位置？ (A)餐刀右邊 (B)餐叉右邊 (C)展示盤上方 (D)麵包盤上。
80. 西餐餐桌擺設時，通常以下列哪項餐具作為定位用？ (A)杯皿 (B)刀具 (C)湯碗 (D)口布。
81. 餐具擺設時 (A)無一定規矩 (B)有一定規矩 (C)隨客人喜好 (D)隨服務人員喜好。
82. 通常在正式的西餐廳用餐時，用餐者的水杯會設置在 (A)展示盤的左下方 (B)展示盤的左上方 (C)展示盤的右下方 (D)展示盤的右上方。
83. 西餐餐桌擺設時，奶油刀通常應置於 (A)餐盤上 (B)與其他刀並列 (C)與其他餐叉並列 (D)麵包盤上。
84. 西式餐桌擺設，通常餐刀擺在展示盤的那一邊 (A)左邊 (B)右邊 (C)上方 (D)下方。
85. 上咖啡杯時，應將咖啡杯把手至於客人之 (A)左方向 (B)右方向 (C)前方向 (D)以上皆可。
86. 餐刀、餐叉、餐匙的擺放原則 (A)左叉匙右刀 (B)左叉右刀匙 (C)左刀右叉匙 (D)左刀匙右叉。
87. 西餐每側餐具擺設不超過 (A)三件 (B)四件 (C)五件 (D)六件。
88. 服務員擺放餐具時 (A)隨便放 (B)由內而外 (C)由外而內 (D)由中間放。
89. 麵包奶油盤置於口布 (A)上方 (B)下方 (C)左側 (D)右側。
90. 奶油刀置於麵包盤上 (A)放右側 1/3 處 (B)放中間 (C)隨便放 (D)橫放在中間。
91. 水杯置於餐刀 (A)上方 (B)左方 (C)右方 (D)下方。
92. 下列敘述何者為非 (A)奶油刀置於麵包盤上，偏右側 (B)咖啡杯組擺設於餐刀右側 (C)義大利麵餐具是餐刀餐叉 (D)水杯置於餐刀正上方。
93. 關於西餐餐具擺設，下列敘述何者正確？甲.餐刀放在口布右側 乙.餐叉放在口布左側 丙.湯匙放在餐叉左側 丁.餐具位置距離桌緣四指寬 (A)甲乙 (B)乙丙 (C)丙丁 (D)甲丁。
94. 西餐餐具基本擺設何者為非 (A)餐盤距離桌邊約 1-2 指幅寬 (B)麵包盤置於口布右側 (C)湯匙置於餐刀右側 (D)以上皆非。
95. 下列何者不是西餐餐桌上應有的物件？ (A)檯布 (B)筷子 (C)刀叉 (D)調味料。
96. 西餐餐桌擺設通常是以展示盤定位，若無，則以什麼定位 (A)餐巾 (B)主菜刀 (C)主菜叉 (D)水杯。
97. 西餐擺放餐叉的位置，下列何者錯誤 (A)通常置於展出盤左側 (B)叉齒應朝上 (C)餐叉底部應對齊並緊鄰桌緣 (D)距離桌緣兩指寬擺放。
98. 展示盤右側若共需放置餐刀、湯匙、咖啡杯組，由內向外依序是 (A)餐刀、咖啡杯組、湯匙 (B)餐刀、湯匙、咖啡杯組 (C)湯匙、餐刀、咖啡杯組

- (D)咖啡杯組、餐刀、湯匙。
99. 餐桌佈設原則以下何者為非? (A)衛生 (B)安全 (C)整齊 (D)複雜。
100. 擺設時拿取刀叉應拿 (A)柄部 (B)齒面 (C)皆可 (D)刀面。
101. 餐盤正面印有商標者，則商標應對齊於幾點鐘的位置? (A)12 (B)3 (C)6 (D)9 點鐘。
102. 客人點用意大利麵，餐叉應放置在客人哪一邊? (A)右邊 (B)右上方 (C)左邊 (D)左上方。
103. 餐桌擺設咖啡杯皿時，咖啡杯應置於何處? (A)餐叉左側 (B)餐叉上方 (C)餐刀右側 (D)餐刀左側。
104. 營業中在擺設玻璃杯皿，通常是 (A)以圓托盤運送 (B)以手搬運 (C)以大方托盤運送 (D)以服務推車搬運最恰當。
105. 有腳的玻璃杯，正確持拿方式以何種為佳? (A)持拿杯底 (B)持拿杯腳 (C)握拿杯身 (D)手托杯身。
106. 西餐餐桌擺設之順序，下列何者正確? (A)口布→麵包盤→奶油刀→餐刀→餐叉 (B)口布→刀、叉、匙→麵包盤、奶油刀→水杯 (C)口布→水杯→刀、叉、匙 (D)刀、叉、匙→麵包盤→口布→水杯。
107. 西式餐桌的擺設中，麵包盤的放置位置為口布的: (A)右邊 (B)左邊 (C)正上方 (D)視空間而定。
108. 西餐餐具擺設方式何者正確? (A)刀口向右 (B)叉齒向下 (C)湯匙匙面向上 (D)水杯置於湯匙右邊。
109. 餐桌擺設原則，下列何者不是? (A)右刀左叉的習慣擺設 (B)餐桌的擺設應平衡有序 (C)檢視布巾類、餐具有無污損 (D)擺設餐具的間距隨性即可。
110. 餐具的擺設工作應由誰負責? (A)餐廳主管 (B)廚房工作人員 (C)餐廳服務人員 (D)以上皆可。
111. 西餐每側餐具擺設不超過 (A)三件 (B)四件 (C)五件 (D)六件。
112. 餐廳會使用水杯蓋的目的為何 (A)好看 (B)防塵 (C)防水滴落 (D)隔熱。
113. 下列哪一項，不是餐廳中顧客個別使用的餐具? (A)牛排刀 (B)湯匙 (C)胡椒罐 (D)餐叉。
114. 西餐餐刀中最不鋒利是 (A)奶油刀 (B)魚刀 (C)餐刀 (D)牛排刀。
115. 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。
116. 餐具中那一種不屬於金屬類餐具 (A)餐刀 (B)餐叉 (C)餐巾 (D)餐匙。
117. 以下何者非扁平餐具 (A)餐刀 (B)餐叉 (C)湯匙 (D)咖啡杯。
118. 奶油刀的英文為以下何者 (A)Butter Knife (B)Steak Knife (C)Fish Knife (D)Dinner Knife。
119. 服務匙的英文為以下何者 (A)Table Spoon (B)Soup Spoon (C)Service Spoon (D)Coffee Spoon。
120. 一般喝清湯使用哪一種湯匙? (A)圓形湯匙 (B)橢圓形湯匙 (C)咖啡匙 (D)服務匙。
121. 以下何者為中凹餐具 (A)餐刀 (B)餐叉 (C)湯匙 (D)咖啡杯。
122. 洗手盅的主要用途係供客人(A)在餐前(B)在餐後(C)在吃牛排時 (D)在吃帶殼海鮮時 的一種洗手用餐具。
123. 有關餐具擦拭的敘述，何者正確? (A)為講求時效一次擦拭整把餐具 (B)應注意叉齒凹下處是否留有殘垢 (C)擦好的餐具，用手直接擺放於托盤 (D)杯子茶垢用嘴巴哈氣來擦拭。
124. 如餐具出現破損時 (A)只是個小缺口沒關係 (B)為避免藏污納垢，應立即停止使用 (C)雖會藏污納垢但為了控制成本還是會繼續使用 (D)等它真正不能用再說。
125. 清洗刀子時，刀鋒應朝向那一個方向 (A)上 (B)下 (C)內 (D)外。
126. 有關杯子的擦拭順序，何者正確? (A)杯內→杯身→杯腳→杯底 (B)杯腳→杯內→杯身→杯底 (C)杯底→杯內→杯腳→杯身 (D)杯身→杯內→杯底→杯腳。
127. 擦拭好的餐具，手柄應朝哪一方向放在托盤內? (A)同一方向 (B)兩兩交叉 (C)依上下左右的順序 (D)任意擺放即可。

128. 擦拭餐刀順序 甲.準備熱水及乾淨布巾 乙.擦拭刀柄 丙.擦拭刀刃 (A)丙甲乙 (B)乙丙甲 (C)甲丙乙 (D)甲乙丙。
129. 有關餐盤擦拭的敘述，何者錯誤？ (A)將布巾攤開，反面朝上 (B)先擦拭盤面再擦拭盤底 (C)順時針方向由內而外擦拭盤面 (D)擦拭完的餐盤分類疊放。
130. 有關擦拭餐刀的敘述，下列何者有誤？ (A) 準備熱開水及乾淨布巾 (B) 雙手拿起布巾對角兩端使其反面朝上 (C) 擦拭完畢後，所有方向一致放置在鋪有乾淨布巾的托盤上 (D) 檢視餐刀，如有水痕將其沾附蒸氣再擦拭。
131. 有關餐具擦拭後的擺放何者有誤？ (A) 餐刀刀刃朝左 (B) 餐叉叉齒朝上 (C) 湯匙匙面朝上 (D) 玻璃杯杯口朝上。
132. 擦拭玻璃杯的方法，下列敘述何者不正確？ (A) 準備熱水及乾淨布巾 (B) 檢查杯子是否破損 (C) 擦拭時左手直接握杯身 (D) 擦拭完將杯子舉起向光源檢查是否乾淨。
133. 擦拭刀具時須注意 (A) 刀刃向上 (B) 刀刃向下 (C) 刀刃向左 (D) 刀刃向右。
134. 關於擦拭餐具的敘述，何者錯誤？ (A) 擦拭時，使用熱水水蒸氣溼潤餐具後再擦拭 (B) 餐刀刀面朝右、叉齒匙面皆朝下 (C) 擦拭完畢需檢查是否乾淨 (D) 擦拭完後不可碰觸餐具的刀面、匙面、叉齒。
135. 擦拭玻璃杯時，需對著光源看，是為了 (A)檢查杯子是否乾淨 (B)使杯子水份快速散去 (C)展示杯子的造型 (D)多此一舉。
136. 餐具洗淨後，應 (A)先風乾，再放入櫃內貯存 (B)先用毛巾擦乾，再放入櫃內貯存 (C)立即放入櫃內貯存 (D)只需毛巾擦乾，在架子上放好。
137. 關於餐具的清潔衛生，下列何者不正確？ (A)缺角破損的餐具不宜再使用 (B)器皿應多用木製用品 (C)餐具洗淨後宜用烘乾或自然風乾 (D)洗淨後的餐具不可使用乾布擦拭。
138. 關於盤子擦拭步驟，正確的排列順序為何？ 甲.擦拭盤面 乙.檢查盤子是否破損 丙.準備熱水及乾淨布巾 丁.擦拭盤底 (A) 甲乙丙丁 (B)乙丙丁甲 (C)丙乙甲丁 (D) 丙丁甲乙。
139. 托盤內墊著一條服務巾的功能是 (A)漂亮 (B)衛生、止滑 (C)夯 (D)增加重量。
140. 拿著空托盤的方法是 (A)放在指尖上旋轉 (B)像送餐點的方式托著 (C)夾在手臂上靠著身體 (D)把它丟在最近的空桌上。
141. 托盤的使用，下列敘述何者正確？ (A)以雙手托拿 (B)比較高、重的要放在中間或靠內側 (C)較矮的杯子宜放在內側 (D)先上桌的要放在中間或靠內側。
142. 何種形狀的拖盤其使用率最高 (A)圓托盤 (B)方托盤 (C)橢圓盤 (D)菱形盤。
143. 何種托盤質料輕、硬度高、耐摔 (A)塑膠 (B)金屬 (C)木質 (D)不繡鋼。
144. 服務人員持拖盤時，重的餐具應 (A)靠向自己 (B)靠向拖盤外圍或中間 (C)隨意放 (D)疊在盤子上。
145. 持托盤餐具運送時應 (A)分類擺放 (B)隨意放置 (C)全部疊中間 (D)依服務員喜好。
146. 先上桌的餐具應至於 (A)托盤內側 (B)托盤外側 (C)放中間 (D)隨便都可以。
147. 持拖盤時，手臂成 (A)30度 (B)45度 (C)90度 (D)70度。
148. 下列哪種形狀的托盤，具有一次運送較多的餐食飲料或餐具的功能 (A)圓形托盤 (B)方形托盤 (C)長方形托盤 (D)以上皆是。
149. 餐廳服務員最常使用的器具是托盤，下列何種材質是最廣泛使用的？ (A)竹製 (B)塑膠製 (C)銀製 (D)金屬製。

150. 下列哪一種材質的托盤最受餐廳歡迎？ (A)不鏽鋼 (B)木質 (C)金屬 (D)塑膠。
151. 主要用來端送小型餐具（如刀、叉、匙）或少量菜餚的托盤是 (A)圓形托盤 (B)橢圓形托盤 (C)方形托盤 (D)以上皆非。
152. 托盤上放置物品時，其重心應居於托盤 (A)中心處 (B)左邊 (C)右邊 (D)都可以。
153. 收拾餐桌的酒杯，應如何才正確 (A)以托盤收拾 (B)直接放入水槽(C)一個一個拿去洗 (D)以手直接收拾。
154. 有關托盤的使用，下列敘述何者有誤？ (A) 是服務人員最基本的技能 (B) 托盤是餐飲服務時利用率最高 (C) 圓托盤主要運送飲料、水杯、餐具等 (D) 長方形托盤是使用率最高的托盤。
155. 關於托盤的使用，下列敘述何者錯誤？ (A) 較大、較重物品放置托盤中央 (B) 餐具儘量堆高，提高運送效率 (C) 較高的餐具放置靠身體內側 (D) 非「抗滑性」之托盤，應在其上鋪放布巾，以免物品滑落。
156. 關於托盤操持技巧的敘述，下列何者錯誤？ (A) 使用前需將托盤清洗乾淨 (B) 物品要整齊擺放且做好分類 (C) 先上桌的餐具應擺放在托盤內側 (D) 收拾餐具應以圓托盤運送。
157. 托盤操作時，較大、較重之物品應先置於托盤哪個部位？ (A) 右側 (B)中央 (C)左側 (D) 上方。
158. 下列何者不是服務巾的用途？ (A)擦拭餐具 (B)清除桌面上的麵包屑 (C)擦拭工作檯檯面 (D)擦拭冰水壺身的水滴。
159. 口布的功能或使用時機，何者不正確？ (A)係防止食物掉落衣物 (B)可以口布一角輕擦嘴角 (C)可用於擦手 (D)可用於擦拭餐具。
160. 摺口布需壓摺痕時 (A)以手刀 (B)以手掌 (C)以手指 (D)以手背 來壓是為了衛生。
161. 擺放手巾時，應離桌緣約 (A)四指寬 (B)兩指寬 (C)對其桌緣 (D)都可以。
162. 摺口布第一步驟為 (A)反面朝上 (B)反面朝下 (C)隨意摺無分正反面 (D)整齊就好。



163. 此口布為 (A)濟公帽 (B)步步高升 (C)麵包籃 (D)野玫瑰。
164. 口布的摺疊依功能可分成哪幾類？ (A)服勤用 (B)顧客用 (C)觀賞用 (D)以上皆是。
165. 下列何者非餐巾摺疊原則 (A)高雅 (B)衛生 (C)複雜 (D)清潔。
166. 下列何者是口布的用途？ (A) 擦拭工作檯檯面 (B) 擦拭餐具 (C) 防止湯汁滴落在衣物上 (D) 清除桌面上的麵包屑。
167. 口布摺疊因功能不同而分三類，麵包籃屬哪一類？ (A)觀賞用 (B)顧客用 (C)服勤用 (D)以上皆非。
168. 關於口布的用法，下列敘述何者錯誤？ (A) 當餐具不潔時，可用口布擦拭 (B) 口布置於雙腿上 (C) 用餐畢將口布置於餐桌上 (D) 餐中離席時，將口布置於餐椅上。
169. 關於口布摺疊時的注意事項，何者有誤？ (A) 摺疊口布的基本原則為：造型簡單、美觀、衛生 (B) 口布摺疊後反面朝外 (C) 口布應乾淨、上漿、整燙 (D) 摺疊時以手刀壓線。
170. 下列關於 甲：「麵包籃」、乙：「濟公帽」、丙：「野玫瑰」此三種口布功能的說明，何者正確？ (A) 甲:服勤用 乙:觀賞用 丙:顧客用 (B) 甲:服勤用 乙:顧客用 丙:觀賞用 (C) 甲:觀賞用 乙:顧客用 丙:服勤用 (D) 甲:顧客用 乙:服勤用 丙:觀賞用。
171. 服務員在服務過程中用來避免燙傷或擦拭瓶口以防酒水滴落桌面的布巾稱為 (A) 口布 (B) 服務巾 (C) 抹布 (D) 檯布。
172. 服務人員在為客人服務添加冰水時，常用下列何種布巾？ (A) 客用口布 (B) 擦拭布巾 (C) 服勤口布 (D)

觀賞口布。

173. 下列口布摺疊的造型，何者較不適合做為客用口布？ (A) 麵包籃 (B) 法國摺 (C) 濟公帽 (D) 土地公帽。
174. 下列哪一項口布摺法適合裝飾觀賞用？ (A) 麵包籃 (B) 法國摺 (C) 濟公帽 (D) 野玫瑰。
175. 服務員用來防燙、防髒的布巾為 (A) 檯布 (B) 服務巾 (C) 口布 (D) 抹布。
176. 服務人員在端送熱食時所用的布巾是 (A)口布 (B)桌巾 (C)服務巾 (D)廚房用布巾。
177. 服務巾又稱 (A)臂巾 (B)桌巾 (C)口布 (D)檯布。
178. 法國摺依功能分類屬下列何者 (A) 客用口布 (B) 擦拭布巾 (C) 服勤口布 (D) 觀賞口布。
179. 雨後春筍依功能分類屬下列何者 (A) 客用口布 (B) 擦拭布巾 (C) 服勤口布 (D) 觀賞口布。
180. 夾取圓麵包時，服務叉匙拿法為 (A)湯匙面在上，叉齒朝下 (B)湯匙面在上，叉齒朝上(C)湯匙凹朝下，叉齒朝下 (D)湯匙凹朝下，叉齒朝上。
181. 夾取扁麵包時，服務叉匙拿法為 (A)湯匙面朝上，叉齒朝下 (B)湯匙面朝上，叉齒朝上 (C)湯匙凹朝下，叉齒朝下 (D)湯匙凹朝下，叉齒朝上。
182. 單手持服務叉匙時 (A)匙下叉上 (B)匙上叉下 (C)依服務員喜好 (D)沒一定的規範。
183. 關於服務叉匙的敘述，下列何者正確？ 甲.雙手持法:左叉右匙 乙.雙手持法:右叉左匙 丙.單手持法:上叉下匙 丁.單手持法:下叉上匙 (A) 甲丙 (B)甲丁 (C)乙丁 (D)乙丙。
184. 服務叉匙的操作分三種，以下何者為非 (A) 指握法 (B) 指夾法 (C)左叉右匙法 (D)左匙右叉法。
185. 對於服務叉匙的敘述何者錯誤？ (A)使用時服務叉置於服務匙的下方 (B)運用服務叉匙來夾取分菜盤中的食物 (C)用來分派麵包至麵包盤中 (D)可以只用一支服務匙來分菜。
186. 有關服務叉匙的操作敘述，何者錯誤？ (A) 服務叉匙不可重複使用 (B) 圓塊狀食物，服務叉朝下夾取較方便 (C) 夾取扁麵刀時，服務叉朝上夾取較方便 (D) 操作服務叉匙過程中若有鬆脫，以身體觸碰調整。
187. 西餐餐具使用順序是 (A)由外往內 (B)由內往外 (C)由中間向外 (D)客人使用方便就行。
188. 關於用餐禮儀，下列敘述何者有誤？ (A)拿取右邊的麵包 (B)餐巾(口布)置於腿上，可用來擦嘴 (C)進食的步調應配合其他同桌用餐者 (D)拿取餐具由外而內。
189. 刀叉斜放併排在餐盤右側 4、5 點鐘方向，表示什麼？ (A)用餐完畢 (B)準備開始用餐 (C)暫時離開 (D)禁止用餐。
190. 西餐餐桌禮儀中，下列敘述何者錯誤？ (A)刀和湯匙置於右邊 (B)使用刀叉時，應由內向外取用 (C)拿左邊麵包食用 (D)用餐時，不可揮舞刀叉。
191. 用餐中途離座時，口布應放在何處？ (A)餐桌上 (B)椅背上 (C)椅面上 (D)地上。
192. 西餐餐具使用的原則，下列何者不正確？ (A)不可用餐刀叉食物入口 (B)多用餐刀少用餐叉 (C)左手餐叉右手餐刀 (D)食用完畢平行置放於餐盤中。
193. 刀叉呈八字狀擺放於盤緣，表示什麼？ (A)用餐完畢 (B)準備開始用餐 (C)暫時離開 (D)禁止用餐。
194. 用餐完畢時，口布應放在何處？ (A)餐桌上 (B)椅背上 (C)椅面上 (D)地上。
195. 食用麵包時，可能會使用下列哪一種刀具？ (A) 奶油刀 (B) 牛排刀 (C) 魚刀 (D) 水果刀。
196. 一般用餐禮儀，咖啡杯所附上的咖啡匙應如何使用？ (A) 攪拌後以匙舀咖啡入口 (B) 攪拌後放回咖啡底盤上 (C) 攪拌前以匙送咖啡入口嘗試原味 (D) 攪拌後以匙舀送咖啡入口僅做嘗試用。
197. 有關西餐刀、叉使用的原則，何者敘述錯誤？ (A) 用餐者對刀、叉的擺置方式傳達「用餐中」或「結束用餐」之訊息 (B) 客人在餐廳用餐，若遇刀叉掉在地上，應由服務員撿起 (C) 刀叉呈八字形擺放，表示用餐完畢

(D) 刀叉呈八字形擺放，表示暫時離開。

198. 關於西餐餐具的使用，下列何者正確？ (A) 拿取右手邊的杯子 (B) 餐具使用的順序是由內向外 (C) 喝湯時以咖啡匙來喝 (D) 拿取右邊的麵包。
199. 關於用餐禮儀，下列敘述何這正確？ (A) 飲用飲料前，先以餐巾紙擦拭嘴 (B) 可以直接在餐桌上補妝 (C) 不影響鄰坐賓客，可伸手橫越他人拿鹽罐 (D) 手肘完全置於桌面上等待菜餚。
200. 關於西餐用餐禮儀，下列何者正確？ (A) 麵包應以刀子切成小塊後食用 (B) 應大口喝湯表示讚賞 (C) 牛排應切一口吃一口 (D) 殘渣直接吐在桌面上。

二、選擇題解答

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
A	C	A	B	A	D	A	C	C	B
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
D	B	D	D	B	A	D	D	B	B
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
D	D	D	B	C	B	A	C	B	C
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
C	B	C	C	C	C	B	A	C	D
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
D	C	C	A	A	A	B	A	D	A
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
C	D	C	C	D	C	C	D	D	C
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
C	A	C	D	B	C	B	C	C	A
71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
D	B	A	C	B	C	C	B	A	D
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
B	D	D	B	B	B	A	B	C	A
91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
A	C	A	B	B	A	C	B	D	A
101	102	103	104	105	106	107	108	109	110
A	A	C	A	B	B	B	C	D	C
111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
A	B	C	A	C	C	D	A	C	B
121	122	123	124	125	126	127	128	129	130
D	D	B	B	C	A	A	C	A	B
131	132	133	134	135	136	137	138	139	140
D	C	C	B	A	A	B	C	B	B

141	142	143	144	145	146	147	148	149	150
B	A	A	A	A	B	C	C	B	D
151	152	153	154	155	156	157	158	159	160
A	A	A	D	B	C	B	C	D	A
161	162	163	164	165	166	167	168	169	170
B	A	A	D	C	C	C	A	B	B
171	172	173	174	175	176	177	178	179	180
B	C	A	D	B	C	A	A	A	A
181	182	183	184	185	186	187	188	189	190
B	A	A	D	A	D	A	A	A	B
191	192	193	194	195	196	197	198	199	200
B	B	C	A	A	B	C	A	A	C