

1. 阿光到高雄參加韓國頒獎典禮盛事 AAA(Asia Artist Awards)活動，他從④新竹搭乘高鐵至高雄左營，抵達高雄後，先行前往左營在地美食⑤三牛牛肉麵用餐，接著至③預訂的城市商旅高雄駁二館 check-in，接著阿光抵達高雄國家體育場(世運)參加完典禮，搭乘在①klook 預訂的接駁車回到飯店。依據行政院主計處行業標準分類民國 115 年 1 月第 12 次修正內容與上述各產業之配對，下列敘述何者正確？
(A) ④屬於 I 大類 (B) ⑤屬於 H 大類
(C) ③屬於 S 大類 (D) ①屬於 O 大類
2. 旅館在淡季時，以較便宜的價格出售其客房；航空業在暑假過後，機票價格也較暑假便宜許多。上述為餐旅業的何種特性？
(A) Heterogeneity (B) Perishability
(C) Intangibility (D) Inseparability
3. 餐飲管理科學生阿哲利用暑假申請教育部青年發展署「青年壯遊體驗計畫」，前往合歡山國家森林遊樂區、清境農場和玉山國家公園執行服務學習。依據上述計畫和目的地之主管機關，下列敘述何者正確？
(A) 壯遊體驗計畫屬於教育部青年發展署
(B) 合歡山國家森林遊樂區屬於農業部林業試驗所
(C) 清境農場屬於教育部大學實驗林
(D) 玉山國家公園屬於內政部警政署
4. 有關中國觀光餐旅活動的歷史，下列敘述何者正確？
(A) 漢武帝派遣鄭和出使西域，開通絲路
(B) 孔子周遊列國，為「宗教觀光」之始
(C) 漢成帝建立「宵遊宮」，為中國史上第一座夜總會
(D) 西周《周禮》中有「觀國之光，利用賓於王」，是中國古代最早出現觀光一詞之典籍
5. 有關我國民間觀光社團組織之名稱和成立年份之配對，下列何者正確？
甲、TQAA 乙、CTCA 丙、ATM 丁、TVA 戊、TGA
①民國 45 年 ②民國 59 年 ③民國 75 年 ④民國 78 年 ⑤民國 81 年
(A) 甲①、乙②、丙③ (B) 甲④、丁①、戊③
(C) 乙⑤、丙③、丁① (D) 丙⑤、丁②、戊④
6. 有關交通部觀光署各單位管理行政體系之內容說明，下列何者正確？
(A) 交通部觀光署之駐外辦事處於美洲位於 NYC、CHI、LAX
(B) 交通部觀光署管理之參山國家風景區，參山分別為虎頭山、梨山和八卦山
(C) 交通部觀光署設立之旅客服務中心有三處，分別位於臺灣桃園國際機場、臺中清泉崗國際機場和高雄國際機場
(D) 交通部觀光署設立之旅遊服務中心有四處，分別有臺北、臺中、臺南和高雄服務處
7. 曉諭畢業後進入一家西餐廳服務，擔任領檯人員。面對工作中的壓力、挫折，以及顧客提出的不合理要求時，他總能控制情緒、保持理性，並以適當的態度處理問題。上述情形最能展現曉諭具備下列何種商數？
(A) IQ (B) MQ (C) CQ (D) EQ

8. 巧虎、琪琪和小花是佳佳餐廳三名管理者，巧虎負責制定部門年度營業目標與經營策略；琪琪每個月負責安排員工班表及督導現場作業；小花負責傳達公司政策並整合部門意見，作為主管與員工間的溝通橋樑。依餐旅業從業人員的工作職責配對，下列何者正確？
- (A) 巧虎：高階管理者、琪琪：基層管理者、小花：中階管理者
 (B) 巧虎：高階管理者、琪琪：中階管理者、小花：基層管理者
 (C) 巧虎：中階管理者、琪琪：基層管理者、小花：高階管理者
 (D) 巧虎：基層管理者、琪琪：中階管理者、小花：高階管理者
9. 有關觀光餐旅從業人員職場倫理相關規範，下列敘述何者正確？
- (A) 旅行業：導遊或領隊可以利用業務之便私下兌換外幣
 (B) 餐飲業：如實揭露餐點內容及過敏原，不得刻意隱瞞或誤導消費者
 (C) 旅館業：可以代客媒介色情
 (D) 觀光餐旅業同業間：因彼此沒有太大關聯，不用注重人際關係之建立
10. 王策是一位對於餐旅業有高度興趣的學生，上了大學後，教授在課堂上介紹觀光餐旅從業人員的職涯規劃，王策也會認真抄寫筆記，下列王策的筆記中，哪一項抄寫錯誤？
- (A) Career Planning 為職涯規劃，指的是員工個人的職業生涯規劃
 (B) Career Management 為職涯管理，屬於企業與員工雙方的關係建立
 (C) 餐旅人員職涯前程發展：基層員工可藉由 Orientation Training 有機會升為部門主管
 (D) 自我職涯規劃的步驟為自我探索→選擇職業→設定目標→執行與評估
11. 有關廚房格局設計原則之敘述，下列何者正確？
- (A) 廚房工作檯面的照明光線為一百米燭光，才有足夠的光源從事烹調相關工作
 (B) 廚房天花板高度以二公尺為宜，可兼顧通風與採光需求
 (C) 冰箱、水槽、爐灶形成工作金三角，距離總和以六公尺內較佳
 (D) 廚房排水溝與牆面保持二公尺距離，有助排水清潔作業
12. 某餐廳於營業前進行食品安全教育訓練，店長針對食品中毒預防與衛生管理進行說明。下列店長所宣導的內容，何者正確？
- (A) 三人以上食用同批食品後出現相似症狀，才能認定為食品中毒案件
 (B) 執行手部清潔時，應依「內、外、夾、弓、大、立、腕」步驟洗手
 (C) 河豚中毒屬於過敏性食品中毒類型，主要因體質敏感所引起
 (D) 腸炎弧菌屬於厭鹽性細菌，常經由生鮮海產食品造成感染
13. 某咖啡文化館規劃「世界咖啡館發展史」特展，導覽員向參觀民眾介紹十七世紀歐美咖啡屋的發展歷程。下列導覽內容何者錯誤？
- (A) 義大利威尼斯於 1645 年設立全世界第一家咖啡屋
 (B) 英國牛津於 1650 年開設英國歷史上最早成立的咖啡屋
 (C) 美國於 1670 年設立第一家提供咖啡飲品服務的咖啡屋
 (D) 法國巴黎於 1672 年開設名為 Mansion de Café 的咖啡屋
14. 亞洲風味中式自助餐廳位於美國拉斯維加斯，因觀光客眾多，每逢週末皆吸引大量顧客前來用餐。該餐廳共有 300 個座位，假日午餐及晚餐每位顧客之消費金額皆為 88 美元。10 月 17 日(星期六)午餐時段之翻桌率為 2，若該餐廳當日午、晚餐合計營業額欲達 92,400 美元，則晚餐時段之翻桌率應為何？
- (A) 1 (B) 1.5 (C) 2 (D) 2.5

15. 假日上午，媽媽帶小玲到速食餐廳享用早餐。小玲點了一份鬆餅套餐，內容包含鬆餅、薯餅及牛奶。取餐時，服務人員另外提供拋棄式餐刀及餐叉，方便顧客食用餐點。依據餐飲商品(Restaurant Product)構成要素的分類，上述「拋棄式餐刀及餐叉」屬於下列何者？
 (A) Implicit Services (B) Explicit Services (C) Facilitating Goods (D) Supporting Facilities
16. Amy 與 Vicky 為製作「臺灣速食產業發展歷程」專題報告，蒐集多家連鎖速食品牌進入臺灣市場的相關資料，並探討其對國人飲食習慣的影響。兩人整理資料時，列出下列四個具有代表性的速食品牌，若依品牌進入臺灣市場的時間先後順序排列，正確排序應為何？
 ①麥當勞(McDonald's) ②肯德基(KFC) ③漢堡王(Burger King) ④摩斯漢堡(MOS Burger)
 (A) ②→③→①→④ (B) ②→①→④→③ (C) ①→③→②→④ (D) ①→②→③→④
17. 米其林國際觀光飯店舉辦「歐洲美食文化節」，餐飲部經理請實習生協助校對菜單內容。實習生整理了下列特色料理與其代表國家之配對，若依據各國飲食文化知識判斷，配對正確的項目有哪些？
 甲、法國：馬賽海鮮湯(Bouillabaisse) 乙、西班牙：帕馬火腿(Parma Ham)
 丙、英國：約克夏布丁(Yorkshire Pudding) 丁、德國：起士鍋(Fondue)
 戊、俄羅斯：羅宋湯(Borscht)
 (A) 甲、乙、丙 (B) 甲、丙、丁 (C) 甲、丙、戊 (D) 乙、丁、戊
18. 隨著外食人口增加，餐飲業發展出多元的供餐與服務模式。某餐飲管理課程中，老師請學生觀察不同餐飲品牌的營運方式，並判斷其所屬的服務類型。下列敘述何者正確？
 (A) 從較高價位的夏慕尼到平價的大埔鐵板燒，顧客皆於服務檯或料理區前接受點餐與供餐，屬於 Counter Service
 (B) 饗 A Joy、旭集、島語等知名自助餐廳，由顧客自行取用餐點，屬於 Cafeteria Service
 (C) 透過 foodpanda 或 Uber Eats 平臺將餐點配送至指定地點，屬於 Take-Out Service
 (D) 麥當勞得來速服務由顧客駕車完成點餐與取餐，屬於 Drive-In Service

▲閱讀下文，回答第 19-21 題

小云畢業於餐飲管理系，進入臺北大酒店擔任餐飲部儲備幹部。培訓期間，他輪調至餐廳部、飲務部、宴會部、廚務部、人力資源部、採購部及公共關係部等單位，了解各部門的工作內容與營運流程。

近期飯店承接一場 600 人的國際商旅交流年會，包含迎賓酒會、午宴及頒獎晚宴。活動籌備期間，小云負責與主辦單位確認宴會流程、安排服務人員進行場地布置與撤場作業，並督導活動現場服務工作，以確保活動順利進行。

完成培訓後，小云被派任為餐廳外場主任，主要工作為督導各區領班及服務人員執行服務標準、協調現場作業流程，並協助餐廳經理維持服務品質與營運秩序。請回答下列問題。

19. 依據上文所述，小云負責安排宴會場地布置、活動現場服務及撤場作業等工作，其業務內容最屬於下列哪一個部門的職掌？
 (A) Steward Department (B) Beverage Department (C) Banquet Department (D) Kitchen Department
20. 由上文可知，臺北大酒店設有餐廳部、飲務部、宴會部、廚務部、人力資源部、採購部及公共關係部等專責單位，各部門依其專業職能分工運作。此種組織架構最屬於下列何種類型？
 (A) Line Organization (B) Functional Organization
 (C) Product Organization (D) Matrix Organization

21. 依據上文所述，小云擔任餐廳外場主任，負責督導各區領班及服務人員，並協助餐廳經理維持現場營運與服務品質。依西餐服務組織常用之法文職稱，其職位最適合以下列何者表示？
- (A) Directeur de Restaurant (B) Chef de Rang
(C) Chef d'Etage (D) Premier Maître d'Hôtel
22. 大華西餐廳為配合夏季新菜單上市，主廚召開廚房工作分配會議。其中一道新品項「Peach Custard Puff」，需先完成泡芙外殼烘焙、內餡調製，再進行組裝與盤飾。主廚指示由負責糕點烘焙及餐後甜點製作的工作站統籌製作。依據古典西式廚房組織(Kitchen Brigade)之職責分工，上述新品項最可能由下列哪一位廚師負責？
- (A) Poissonnier (B) Entremetier (C) Pâtissier (D) Garde Manger
23. 克拉咖啡館根據近期銷售資料進行原物料採購規劃。店內熱銷的冰美式咖啡，每杯需使用 14 公克咖啡豆萃取製作。若預估某假日可售出 450 杯冰美式咖啡，而咖啡豆以每包 1 磅包裝販售，為避免營業期間原料不足，暫不考慮安全庫存量問題，店長至少應準備幾包咖啡豆？
- (A) 13 包 (B) 14 包 (C) 15 包 (D) 16 包
24. 阿謙經營一家餐廳，準備接受衛生主管機關稽查。稽查前，他檢查員工的餐具消毒作業紀錄，發現部分人員對《食品良好衛生規範準則》(GHP)的規定不夠熟悉。下列何者最可能符合 GHP 規定，可作為餐具消毒的適合作業方式？
- (A) 將洗淨後的餐具置於沸水中持續煮沸 1 分鐘以上
(B) 將洗淨後的餐具以蒸氣加熱 1 分鐘後立即使用
(C) 將洗淨後的餐具浸泡於 100 ppm 氯液中進行消毒
(D) 將洗淨後的餐具以乾熱方式加熱 10 分鐘後存放
25. 歐主廚以每公斤 680 元購入 5 公斤嫩肩里肌牛排，修清後損耗率(Yield)16%，並平均分切成 8 客牛排供套餐使用。若每位顧客獲得相同份量，則每客牛排約重多少公克？
- (A) 625 (B) 575 (C) 550 (D) 525
26. 某便利商店新設置鮮食專區，店長安排新進員工接受設備操作與食品前處理訓練。下列員工對設備用途的認知，何者錯誤？
- (A) Microwave Oven 可利用電磁波快速加熱食品，也能用於解凍冷凍食材
(B) Ventilation System 除了排除油煙，也能引入新鮮空氣改善廚房作業環境
(C) Pass-Through Refrigerator 可由後方補貨、前方取貨，有助於商品先進先出管理
(D) 進行水果與蔬菜前處理時，可使用 Serrated Knife 削除外皮
27. 餐廳進行連鎖經營，由總公司至不同地方設點，且經營權、所有權、人事權、財務權均屬於總公司，以上敘述為何種連鎖方式？
- (A) Voluntary chain (B) Franchise chain (C) Regular chain (D) Cooperate chain
28. 有關餐廳餐具/用具的管理，下列敘述何者正確？
- (A) 餐具殘留物檢查澱粉，可使用碘液，如果有殘留反應顏色為橘紅色
(B) 砧板的消毒可以 80~85°C 的熱水浸泡 2 分鐘以上
(C) 三槽式洗滌標準流程為：Wash→Sanitize→Rinse
(D) 餐具清洗並乾燥後的放置區為準清潔作業區

29. 《米其林指南》(Michelin Guide)為國際具指標性的餐飲評鑑系統，其評分主要依據餐點品質、料理技術、風味表現與整體一致性等標準。其中，有關「以合理價格提供優質餐飲體驗」之餐廳，會以特定圖示進行標示。下列何者為該圖示？



30. 阿勇暑假到日本旅遊，大啖美食。當晚回到飯店後，阿勇出現噁心、嘔吐等症狀，經醫師診斷研判為仙人掌桿菌(Bacillus Cereus)所引起之食品中毒。根據上述情境，阿勇最可能是食用下列何種食物而引發此症狀？

(A) 冷沾麵—冰涼食用的「蕎麥麵」

(B) 經適當殺菌並密封保存的罐頭肉類

(C) 經充分加熱且立即食用的茶碗蒸

(D) 全程低溫保存且符合衛生規範的生魚片

▲閱讀下文，回答第 31-33 題

小燕的爸爸參加了 2026 年高雄旅展，在旅展中到「宜蘭威斯汀度假酒店」攤位，購買「雙臥室泳池別墅一泊二食平日住宿券：28,888 元」，帶全家至宜蘭旅遊，度過一個美好的假期。請回答下列問題。

31. 小燕爸爸購買的「宜蘭威斯汀度假酒店」，屬於下列哪一個國際旅館集團品牌？

(A) InterContinental Hotels Group

(B) Marriott International

(C) Hilton Hotels & Resorts

(D) Prince Hotels & Resorts

32. 小燕一家所住的房型為「雙臥室泳池別墅」，屬於下列哪一種類型？

(A) Loggia

(B) Villa

(C) Lanai

(D) Duplex

33. 小燕爸爸所買的住宿券「一泊二食平日住宿券：28,888 元」，為下列哪一種計價方法？

(A) MAP

(B) AP

(C) CP

(D) BP

34. 天下大飯店客房數總共有客房 600 間，其中 150 間因裝修列為 OOI(Out of Order)，不列入可供出租客房數計算，5 月 9 日房間售出 280 間，住房人數為 300 人，客房總收入為 4,188,000 元，則下列會計數字何者正確？(百分比四捨五入至小數點第二位、金額四捨五入至個位數)

(A) Occupancy Rate 住房率為 46.67%

(B) ADR 每日平均房價為 9,307 元

(C) RevPAR 每房平均營收為 14,957 元

(D) ARPG 每人平均房價為 13,960 元

35. 旅宿業依規定應投保責任保險，將下列選項填入投保金額如表(一)，何者內容錯誤？(單位：新臺幣/元)

表(一)

旅宿業類型	觀光旅館、旅館	民宿
每一個人身體身亡	300 萬	(C)
每一事故身體傷亡	(A)	1,000 萬
每一事故財產損失	200 萬	(D)
保險期間總保險金額	(B)	2,400 萬

(A) 1,200 萬

(B) 3,400 萬

(C) 200 萬

(D) 200 萬

36. 有關旅館部門/員工之職責，下列敘述何者正確？

(A) 餐廳或櫃檯的出納(Cashier)編制於財務部 Financial Department 內

(B) 飯店形象塑造，有「旅館的化妝師」之稱的部門為 Sales and Marketing Department

(C) 有「房務部的心臟地帶」之美稱的是 Housekeeping Office

(D) 從事飯店大門口指揮交通和維護秩序的是 Porter

37. 美麗大酒店有 350 間客房，10 月 8 日 OCC 的客房為 280 間、當天 C/O 55 間、C/I 105 間；隔天 10 月 9 日 C/O 10 間、Overstay 2 間、C/I 26 間，則美麗大酒店在 10 月 9 日還有幾間空房？
 (A) 1 間 (B) 2 間
 (C) 3 間 (D) 4 間
38. 連鎖旅館經營模式主要透過「規模經濟」與「品牌效應」，以降低營運成本並提升市場競爭力，並強調標準化服務流程與品牌一致性，使據點具備可複製與擴張之特性，屬於 Franchise 特許加盟。下列何者最符合此種連鎖經營特性？
 (A) 台南遠東香格里拉國際大飯店(Shangri-La's Far Eastern Plaza Hotel Tainan)
 (B) 桃園國際機場凱悅酒店(Hyatt Regency Taoyuan International Airport)
 (C) 台北寒舍喜來登大飯店(Sheraton Grand Taipei Hotel)
 (D) 台北大倉久和大飯店(The Okura Prestige Taipei)
39. 在旅宿業營運型態中，「Day Use」服務常見於特定功能型旅館。下列何者不屬於提供此類服務之旅館類型？
 (A) Residential Hotel (B) Airport Hotel
 (C) Motel (D) Transit Hotel
40. 全球大飯店依服務功能區分各部門職掌，下列員工職務內容中，隸屬於「Front Office Dept.」者共有幾人？
 Elva：處理 Lost and Found Service Steven：提供 Paging Service
 Amanda：提供 Baby-sitting Service Calvin：提供 Wake-up Call Service
 Zack：執行 Turn-down Service Becky：提供 Room Maid Service
 (A) 1 (B) 2 (C) 3 (D) 4
41. 旅館評鑑之目的，在於透過客觀、標準化且具公信力之評核機制，對旅館之硬體設施、服務品質、安全管理及衛生條件進行整體評估。有關我國星級旅館評鑑制度之敘述，下列何者錯誤？
 (A) 我國星級旅館評鑑採不預先通知之住宿評鑑方式，評鑑委員一律為二人進行評核作業
 (B) 二星級旅館應具備基本服務條件，並提供 24 小時櫃檯服務，含現場服務與電話服務
 (C) 四星級旅館之公共廁所與客房應設置免治馬桶，其設置比例皆須達總數 30%以上
 (D) 五星級旅館應提供全天候客務服務、房務服務及客房餐飲服務之完整體系
42. 某觀光旅館接待一組來自不同需求的旅客，包括家庭旅遊、畢業旅行與景觀體驗旅客。為提升住宿滿意度，櫃檯人員需依旅客組成與需求，正確推薦合適房型，以達到最佳住宿配置與空間使用效率。有關旅館房型與其適用情境之配對，下列何者正確？
 (A) 旅客希望入住可欣賞峽谷景觀之客房，應選擇 Inside Room
 (B) 畢業旅行團體共四人入住同一客房，適合安排 Quad Room
 (C) 三代同堂家庭旅遊，安排兩間相鄰且具連通門之客房，屬於 Adjoining Room
 (D) 依我國旅館管理相關規定，客房數達 100 間之旅館，應設置至少 2 間無障礙客房
43. 近年中國影視作品常以古代商業場景為背景進行改編，例如改編自晉江文學的戲劇《逐玉》，劇中出現的「溢香樓」為一種以餐飲服務為主，並提供簡易住宿的營業場所，反映古代城市商業活動的型態。在中國古代商業發展中，此類兼具餐飲與住宿功能的場所，最接近下列何者？
 (A) 邸店 (B) 番坊 (C) 客棧 (D) 酒樓

44. 某觀光旅館致力於提供「家外之家」的住宿體驗，強調各部門分工合作，以確保房客從入住、住宿到退房期間皆能獲得安全、舒適且高品質的服務。不同部門各司其職，共同維持旅館整體運作。有關旅館各部門工作職掌之敘述，下列何者錯誤？
- (A) Public Relations Dept.：負責與外界維持良好互動，並透過行銷與溝通策略維護旅館形象，提升品牌信任度
- (B) Housekeeping Dept.：負責客房與公共區域之清潔維護，並管理布巾整理及客衣清洗作業，確保住宿環境整潔舒適
- (C) Front Office Dept.：負責辦理入住、退房及相關諮詢服務，並即時回應房客需求，是旅館第一線服務窗口
- (D) Security Dept.：負責勞工安全衛生管理，並規劃職業災害預防措施，以確保員工與旅客安全
45. 阿梅任職於某國際觀光旅館房務部，於每日工作開始前，需依據房況表確認客房清潔與整理優先順序。房況表中常以英文代碼標示客房狀態，下列代碼說明何者錯誤？
- (A) D/O：表示當日預計退房 (B) O.D.：表示住客續住房且客房已完成清潔
- (C) D/I：表示當日預計入住之房間 (D) HU：表示旅館內部使用房
46. 在某觀光旅館中，房務部負責客房整理與備品管理，並與其他部門協作提供住宿服務。下列何者不屬於房務部直接負責之工作項目？
- (A) Dry Cleaning Service (B) Pressing Service (C) Pick Up Service (D) Mini Bar Service
47. 有關國際飯店集團在臺灣之品牌與經營現況，下列敘述何者正確？
- (A) DoubleTree by Hilton 屬於 Hilton Hotels 集團品牌之一
- (B) IHG 集團目前主要經營臺灣及離島地區渡假型旅館
- (C) 知本老爺大酒店屬於日本大倉日航酒店集團
- (D) 桃園機場諾富特飯店屬於 Accor 集團
48. 依旅館客房的類型，下列何者與其他三者不同？
- (A) Duplex (B) Executive Suite (C) Presidential suite (D) Cabana
49. 民宿為旅客出遊住宿的選擇之一，有關我國民宿之敘述，下列何者錯誤？
- (A) 位於觀光地區的民宿，可以設立 15 間客房
- (B) 一般民宿的樓地板面積，不可超過 240 平方公尺
- (C) 民宿之旅客住宿登記資料需保存一年的時間
- (D) 民宿是以在地體驗交流為目的，家庭副業方式經營
50. 某飯店依據市場需求及顧客服務策略，提供多種住宿優惠方案。若比較旅客實際支付的住宿費用，下列哪一種方案所需支付金額最低？
- (A) Off Season Rate (B) Promotion Rate (C) Contract Rate (D) Complimentary Rate

【以下空白】