

銘傳大學 101 學年度四技二專甄選入學第二階段指定項目考試

觀光學院
餐飲實務專題試題

(第 1 頁 共 2 頁)

(限用答案本作答)

*可使用計算機

題目 1. 選擇題(共 10 分)

- () 1. 下列各類型盤碟按其大小順序排列。(甲)Show Plate (乙)Salad Plate (丙)Dinner Plate (丁)B/B Plate (A)甲→乙→丙→丁 (B)甲→丙→乙→丁 (C)丙→甲→丁→乙 (D)丙→乙→丁→甲。
- () 2. 下列各類型杯碗，服務時可不附底盤者為 (A)Soup Cup (B)Cereal Bowl (C)Coffee Cup (D)Salad Bowl。
- () 3. 餐桌擺設時通常用來展示兼定位用的餐盤為 (A)Show Plate (B)Dinner Plate (C)B & B Plate (D)Salad Plate。
- () 4. 關於托盤裝盤的操作，下列何者是錯誤的？ (A)重的放中央 (B)高的放內側 (C)矮的放外側 (D)先上桌的放內側。
- () 5. 關於服務叉匙的拿法，下列何者是錯誤的？ (A)叉匙柄的末端應握於掌心中 (B)以食指和拇指共持服務叉 (C)服務匙應拿在服務叉的上方 (D)服務叉的叉齒可朝上或朝下。
- () 6. 西餐中的麵包，應如何食用，才算正確？ (A)用奶油刀切成小塊後，抹奶油吃 (B)直接用手剝一小塊，抹上奶油吃 (C)整塊切開抹上奶油後，直接用口咬之 (D)整塊抹奶油後，以口咬之。
- () 7. 牛排的熟度為 Medium Well 表示 (A)三分熟 (B)五分熟 (C)七、八分熟 (D)全熟。
- () 8. 在餐廳中享用香檳酒，宜選用何種杯子？ (A)Champagne Saucer (B)Champagne Flute (C)Snifter (D)Collins。
- () 9. 自助餐或酒會時，裝熱菜保溫係使用 (A)Wine Cooler (B)Soup Tureen (C)Chafing Dish (D)Serving Dish Cover。
- () 10. 觀光飯店之餐飲部門，其餐具的清潔洗滌及保養工作，由哪一個部門來執行？ (A)採購部 (B)餐務部 (C)客務部 (D)客房餐飲部。

題目 2. 月底到了，銘傳餐廳這個月的營業額為\$3,000,000。根據會計部門盤點後的期初食物存貨\$800,000，這個月亦採購了\$500,000，期末食物存貨\$250,000。請問銘傳餐廳這個月的總食物成本率為多少?(共 4 分)

題目 3. 請計算空格內的數字(共 15 分), 並根據結果作分析(共 10 分)。

本試題係兩面印刷
Exam printed on 2 sides.

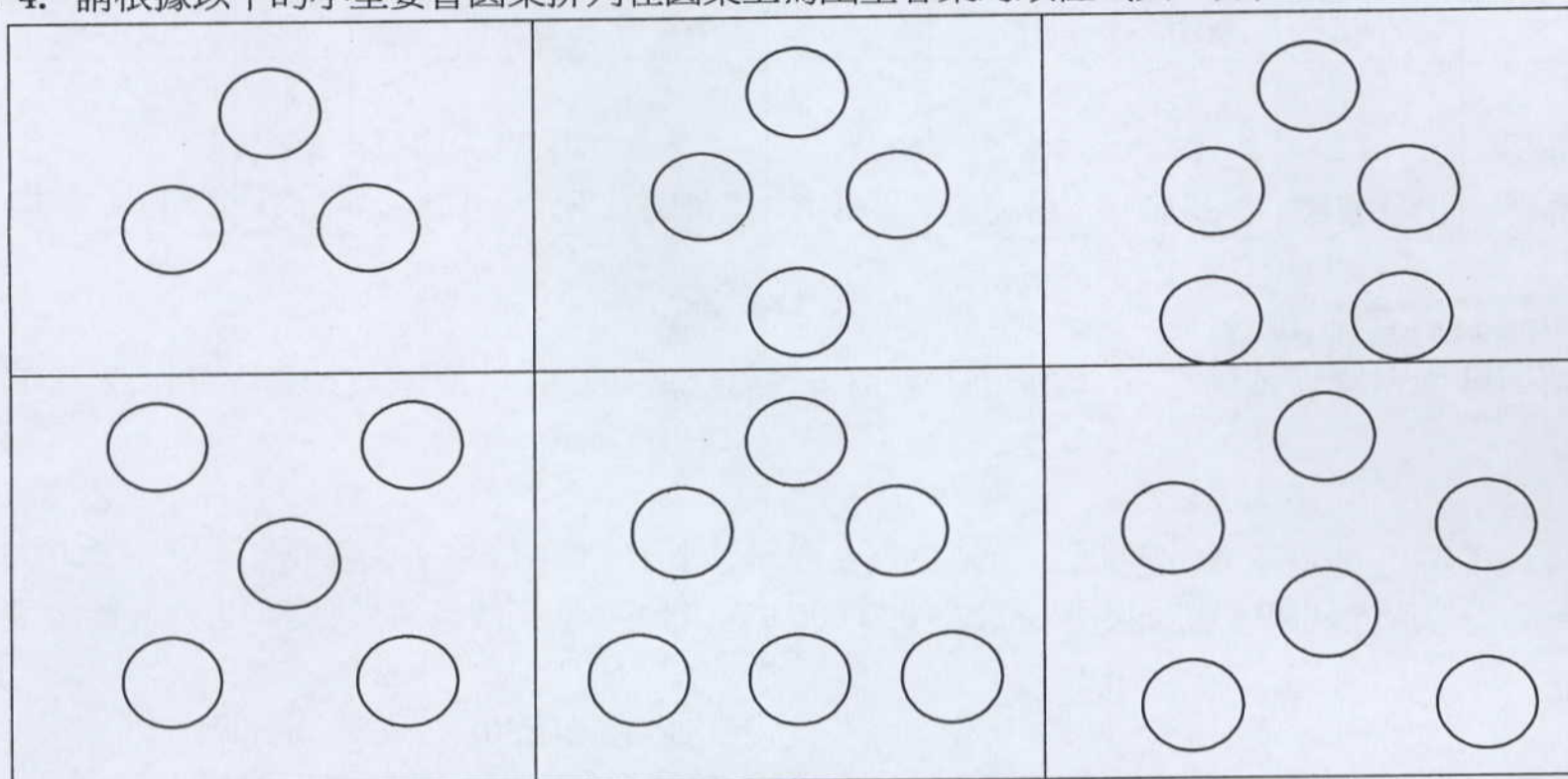
菜單分析

菜單項目	食物成本 \$	菜單售價 \$	食物成本%	銷售量	銷售量 %	銷售成本\$	銷售額 \$	銷售毛利 \$	銷售毛利%
1, 火腿哈密瓜	28		28%	36		1008	3600	2592	
2, 翡翠沙拉	34	150	22.67%	22			3300	2552	
3, 創意濃湯		120	25%	25		750	3000	2250	
4, 牛肋排	20	90		30		600		2100	
5, 草莓蛋糕	33	130	25.38%	28		924	3640		
總計				138	100%				100%

註：小數點後第五位四捨五入

141

題目 4. 請根據以下的小型宴會圓桌排列在圓桌上寫出主客桌的順位? (共 6 分)



題目 5. 請根據下述高級西餐廳的套餐菜單(一桌四人)回答下列問題:

- 請根據套餐單，清楚且標準的劃出服務生設桌的桌面圖(方桌四人座)? (共 25 分)
- 請根據桌面圖寫出所有服務餐具種類的名稱(請標示一位的設桌餐具即可)? (共 5 分)
- 請寫出設桌的順序? (共 10 分)
- 請根據此菜單，清楚說明外場服務生的餐飲服務流程? (共 15 分)

銘傳大學餐敘菜單

June 21, 2012

煙燻火腿哈密瓜(搭配白酒)

Smoked Ham with Melon

冰旋翡翠沙拉

Famous Original Spinning Bowl Salad

主廚創意濃湯

Soup of the Day

加州薄切牛肋排(搭配紅酒)

The California Cut of Prime Rib

英式草莓蛋糕

English Trifle

新鮮烘培熱麵包

Freshly Baked Bread

本試題係兩面印刷
Exam printed on 2 sides.

試題完
End of exam