

106 年 四技二專

統一入學測驗

餐旅概論

◈ 試題分析 ◈

一、命題焦點

1. 106 年的試題中間偏難，結構分布相當平均，題目中容易的有 8 題，中間程度的 23 題，困難的 19 題，鑑別度很高。其中上下半冊題目相當，緒論篇 6 題、餐飲篇 17 題、旅館篇 11 題、旅行業篇 11 題、總結篇 5 題，除了餐飲篇較多外，各篇很平均。
同學對餐旅業的三大主軸產業英文需要充分的了解，否則不容易拿到高分。較難的題目除英文題（19 題）外，主要在餐旅結構的認識，較細的題目不多，但因為英文題型太多，要考高分會有難度。
2. 第一篇緒論篇 6 題，依然是基本題，題目容易得分。
3. 第二篇餐飲篇 17 題，題數較多，但分配平均，每章幾乎都有出題，往年考題都過度集中某一單元，今年作了修正。組織結構、格局與餐飲業之經營概念，依然是最主要的命題，值得多留意。
4. 第三篇旅館篇 11 題，分配平均，本篇內容多且有深度，難題占了 5 題，未來專業單字一定要多留意。
5. 第四篇旅遊篇 11 題，各章分配平均。而今年專業單字考較多，需要多留意。
6. 第五篇行銷篇 5 題，分配平均，題目都有兼顧，今年也多了難度。

整體而言，今年題目中間偏難，鑑別度也提高許多，若有掌握專業單字，會有中上程度的成績。

死讀課本不易拿高分，本書除了基礎的題型外，今年較細的題目也都充分掌握，針對時事題與趨勢題也都有所補充。相信更富有涵蓋性與整合性，只要熟讀了解必能取得佳績。是你拿高分的保證。

二、配分比例表

單元名稱			題數	單元名稱			題數
緒論篇	餐旅業的定義及屬性		1	旅館篇	旅館業的發展		1
	餐旅業的發展過程及影響		0		旅館業類別及客房的種類		2
	餐旅從業人員之職業前程規劃		2		旅館組織及從業人員之職掌		4
	餐旅從業人員之職業道德		1		旅館業之經營概念		4
	餐旅從業人員之條件		2	旅行業篇	旅行業的發展		1
餐飲篇	餐飲業的定義、發展與特性		3		旅行業的類別及旅行社的種類		3
	餐飲業的類別及餐廳的種類		2		旅行社的組織及從業人員之職掌		2
	餐飲組織及從業人員之職掌		4		旅行業之經營概念		3
					旅行業與航空業務		2
	餐廳格局概要		4	總結篇	餐旅行銷		3
	餐飲業之經營概念		4		餐旅業的未來發展趨勢		2

◈ 試題內容 ◈

選擇題：(50 題，每題 2 分，共 100 分)

- _____ 1. 關於臺灣領隊人員主要職掌之敘述，下列何者正確？ (A)負責來臺觀光旅客接機及景點解說工作 (B)是 Inbound 旅客接觸的第一線服務人員 (C)負責出國旅客機票報價、訂位與開票工作 (D)協助旅客進出國外觀光目的國的入出境作業。 旅行業從業人員之職掌
- _____ 2. 關於餐旅從業人員應具備的條件，下列何者錯誤？ (A)自我中心與個人主義 (B)情緒管理與抗壓性高 (C)具備專業知識與技術 (D)觀察敏銳與隨機應變。 餐旅從業人員之條件
- _____ 3. 關於餐旅從業人員的職業道德，下列敘述何者正確？ (A)能有效率節省食物成本，調味料與香料超過期限，在不影響風味下是可使用的 (B)能正確判斷客人不同社經背景等階層，依顧客社經等級給予不同等級之服務 (C)能有效實踐環保概念，將顧客餐盤中未食用完的菜餚回收重組，並烹煮於員工餐中 (D)能運用各種銷售技巧兼顧公司業績，並能給予客人建議選取適量食物。 餐旅從業人員之職業道德
- _____ 4. 下列何者不是東港三寶之一？ (A)黑鮪魚 (B)石斑魚 (C)油魚子 (D)櫻花蝦。 國內餐飲業之發展史
- _____ 5. 導遊或領隊證照考試，通過筆試後仍須進行口試，是為下列何者？
甲：外語領隊 乙：外語導遊 丙：華語導遊 丁：華語領隊
(A)甲 (B)甲、乙 (C)乙 (D)丙、丁。 旅行業領隊、導遊之資格
- _____ 6. 專門代理海外旅行社發展觀光業務，或辦理國外觀光團體在臺灣旅遊的業務，是屬於下列何種類型的旅行社？ (A)Foreign Agent (B)Ground Tour Operator (C)General Sales Agent (D)PAK。 旅行社的種類



1.(D) 2.(A) 3.(D) 4.(B) 5.(C) 6.(B)

- _____ 7. 餐旅從業人員很敏銳地觀察到一位老翁吞嚥食物不慎噎住，隨即施以「哈姆立克急救法」，使老翁得以吐出梗塞物而救回一命。此舉是展現餐旅從業人員的何種能力？ (A)隨機應變能力 (B)吃苦耐勞能力 (C)溝通協調能力 (D)語言表達能力。 餐旅從業人員之條件
- _____ 8. 關於餐旅職涯規劃與職涯管理的敘述，下列何者不適當？ (A)員工職涯規畫中包含自我探索，了解自身優缺點 (B)員工必須了解餐旅產業人才需求與產業趨勢 (C)餐旅業者進行職涯管理前，必須先具備企業目標及策略方向 (D)餐旅業者可透過財務管理部門協助各單位員工進行職涯規劃。 餐旅從業人員之職業前程規劃
- _____ 9. 以百慕達式計價 (Bermuda Plan, BP) 之旅館，房租費用包含下列何者？ (A)歐式早餐 (B)美式早餐 (C)美式早餐及晚餐 (D)歐式早餐及午餐。 房租計價方式
- _____ 10. 旅館服務工作當中，行李服務組為下列何者？ (A)Flight Greeter (B)Bell Attendant (C)Valet Parking (D)Operator Service。 旅館部門工作內容
- _____ 11. 餐旅人員職涯前程發展 (Career Development) 的規劃作法當中，下列何者較不適當？ (A)由基層員工經由工作輪調 (Job Rotation)，升為部門主管 (B)僅從事原部門例行工作，避免耗時的在職進修或訓練 (C)考慮自身條件與公司前景，在餐旅業或相關行業中轉職 (D)強化管理與行銷，培養創業或成為餐旅經營管理者能力。 餐旅從業人員之職業前程規劃
- _____ 12. 關於旅館夜間經理的主要工作內容，下列何者較不適當？ (A)督導櫃台人員製作客房夜賬與表單 (B)維護大廳作業確保服務品質 (C)維護旅館安全與處理緊急事件 (D)與當地廠商洽詢備品價格與採購。 旅館部門工作內容



7.(A) 8.(D) 9.(B) 10.(B) 11.(B) 12.(D)

- _____ 13. 觀光局為了提升觀光事業，曾於下列何年將觀光主題訂為「台灣溫泉觀光年」？ (A)民國 88 年 (B)民國 91 年 (C)民國 95 年 (D)民國 98 年。

我國旅行業之發展

- _____ 14. 下列職務中，何者屬於旅館房務部門？ (A)Public Area Cleaner (B)Bell Captain (C)Public Relation Officer (D)Bus Boy。

旅館部門工作內容

- _____ 15. 就目前臺灣餐飲業現況，下列何者不是自日本引進的日系品牌？ (A)摩斯漢堡 (B)羅多倫咖啡 (C)聖瑪麗麵包店 (D)品田牧場餐廳。

台灣餐飲業之發展史

- _____ 16. 旅館房型中，具有樓中樓型態的套房，下列名稱何者正確？ (A)Adjoining Room (B)Double Suite (C)Duplex Suite (D)Studio Room。

客房的種類

- _____ 17. 關於廚房格局的類型，下列敘述何者正確？ 甲：直線型排列，不適合窄長形或設備較少的廚房 乙：背對背平行排列，將廚房主要設備集中，最經濟方便，又稱為島嶼式排列 丙：面對面平行排列，適用於供應團膳的廚房，例如工廠與醫院 丁：L 形排列，適合各種大小廚房，操作便利經濟 (A)甲、乙 (B)乙、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。

餐廳內場格局設計

- _____ 18. 美國第一家有私人客房及提供行李員服務的 Tremont House 旅館，被譽為當代旅館的始祖，座落於下列何處？ (A)紐約 (B)華盛頓 (C)波士頓 (D)舊金山。

旅館業的發展

- _____ 19. 針對在職員工給予新知識或技術的訓練為下列何者？ (A)Pre-Job Training (B)Basic Training (C)On-Job Training (D)Orientation。

餐飲管理



13.(A) 14.(A) 15.(D) 16.(C) 17.(C) 18.(C) 19.(C)

- _____ 20. 自由行是市面上常見之行程，例如：機票加酒店的方式，特色為自主空間大，是屬於下列何者？ (A)Group Inclusive Tour (B)Incentive Tour (C)Independent Travel (D)Familiarization Tour。

旅行業的類別

- _____ 21. 關於餐廳動線的安排，下列何者正確？ 甲：顧客入座與服務人員上菜的動線最好要分開 乙：為維護服勤順暢與安全，上菜與餐具撤回的通道不宜分開 丙：餐廳動線要越短越好，洗手間越靠近餐廳越好 丁：自助餐取餐距離過長，可能影響餐食溫度與美味程度 (A)甲、丁 (B)甲、乙 (C)乙、丁 (D)丙、丁。

餐廳外場格局設計

- _____ 22. 國際航空運輸協會 (IATA) 將全球區分為三大飛航區域 (TC1、TC2、TC3)，以下哪一個城市不是屬於 TC2？ (A)MUC (B)MFM (C)MAD (D)MOW。

旅行業與航空業務

- _____ 23. 截至民國 106 年 1 月底止，關於臺灣連鎖餐飲業之狀態，下列何者錯誤？ (A)星巴克是直營連鎖 (B)85 度 C 是自願加盟連鎖 (C)王品集團是特許加盟連鎖 (D)麥當勞有直營連鎖及特許加盟連鎖。

餐廳的種類別

- _____ 24. 旅館業者特別為女性顧客提供專屬的仕女樓層 (Lady's Floor)，較符合下列哪一種行銷觀念？ (A)銷售導向 (Sales Orientation) (B)社會行銷導向 (Social Marketing Orientation) (C)生產導向 (Production Orientation) (D)行銷導向 (Marketing Orientation)。

餐旅行銷

- _____ 25. 關於使用機器洗滌餐具的流程，下列何者正確？ (A)Wash→Rinse→Pre-Wash→Sanitize→Air-Dry (B)Pre-Wash→Rinse→Wash→Sanitize→Air-Dry (C)Pre-Wash→Wash→Rinse→Sanitize→Air-Dry (D)Rinse→Wash→Pre-Wash→Sanitize→Air-Dry。

餐廳內場格局設計



20.(C) 21.(A) 22.(B) 23.(C) 24.(D) 25.(C)

- _____ 26. 關於餐廳服務，服務人員服務比重及複雜性最高者為何？
(A)Gourmet Restaurants (B)Drive-Through Service Restaurants
(C)Cafeteria Restaurants (D)Vending Machine Service。
餐飲業的類別
- _____ 27. 在廚房中製備去骨雞排時，通常會使用下列何種刀具？ (A)Peeling Knife (B)Boning Knife (C)Wheel Knife (D)Serrated Knife。
內場經營概念
- _____ 28. 公司為了激勵員工達到績效目標，請旅行社規劃的特殊遊程，是屬於下列何者？ (A)Ready-Made Tour (B)Familiarization Tour
(C)Inclusive Tour (D)Incentive Tour。
旅行業之產品
- _____ 29. 關於航空機票的註記，下列何者正確？ (A)航空公司員工票 AD
(B)兒童票 ID (C)領隊票 IN (D)團體票 GV。
旅行文件
- _____ 30. 截至民國 106 年 1 月底止，下列何者屬於日系連鎖品牌的旅館？ (A)台北晶華酒店 (B)台北福容大飯店 (C)高雄漢來大飯店 (D)台北大倉久和大飯店。
旅館的連鎖經營
- _____ 31. 關於餐旅業未來發展之敘述，下列何者正確？ 甲：大量平價旅館興起後，國際知名連鎖品牌的引進將日漸減少 乙：APP 訂位系統開發是利用科技來提升競爭優勢 丙：餐旅業因競爭激烈，不宜推行同業或異業策略聯盟 丁：速簡餐廳在未來仍具有市場優勢 (A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丙 (D)乙、丁。
餐旅業的未來發展趨勢
- _____ 32. 餐旅行銷組合包含產品、價格、通路與推廣，下列有關行銷組合的概念，何者錯誤？ (A)產品僅包含有形的商品 (B)價格是顧客購買產品所付出的價錢 (C)通路是指將產品銷售到市場的平台 (D)推廣是指讓顧客知悉產品以吸引顧客購買。
餐旅行銷



26.(A) 27.(B) 28.(D) 29.(D) 30.(D) 31.(D) 32.(A)

- _____ 33. 消費者在網路上發表對某家餐廳的評價，而造成該餐廳顧客大量增加或減少，以下哪一種餐旅業特性最能說明此現象？ (A)易逝性 (B)異質性 (C)立地性 (D)易變性。 **餐旅業的屬性**
- _____ 34. 餐飲部門運作中，主要負責餐飲部各項物料與備品之倉儲工作，是下列哪一個部門？ (A)Storage Department (B)Purchase Department (C)Steward Department (D)Catering Department。 **餐飲組織**
- _____ 35. 將旅客資料儲存在航空公司電腦系統中，旅客出示旅行證件並經驗證後，即可辦理登機，此種環保便利又可避免旅客遺失風險的機票，稱為下列何種機票？ (A)Charter Ticket (B)Electronic Ticket (C)Emergency Ticket (D)One Way Ticket。 **旅行文件**
- _____ 36. 關於旅館 Due Out 的敘述，下列何者正確？ (A)櫃檯誤記為有人住宿之空置房 (B)已整理完畢可供銷售之客房 (C)預計今日遷出之待退房 (D)辦理住宿登記後外出未歸。 **旅館的遷出作業**
- _____ 37. 遊客在花蓮購買大理石，所花費的金錢被大理石店老闆用來支付員工薪水，員工再用薪水去百貨公司消費，促使當地經濟繁榮、市場活絡。此經濟循環作用所產生的效益，稱為下列何者？ (A)Tourism Multiplier Effect (B)Tourism Motivation Effect (C)Tourism More Effect (D)Tourism Mass Effect。 **旅行業與航空業務**
- _____ 38. 下列何者是屬於旅館後場單位 (Back of the House) 的工作人員？ (A)Chief Concierge (B)Human Resource Manager (C)Housekeeper (D)Lobby Assistant Manager。 **旅館從業人員之職責**
- _____ 39. 關於餐飲業的發展現況，下列敘述何者錯誤？ (A)連鎖化經營可提升品牌認同度，亦可降低營業成本，例如：85 度 C (B)重視健康養生與營養概念，強調少油鹽與熱量，例如：舒果新米蘭蔬食 (C)經濟且快速的速食餐廳，可滿足較為忙碌的消費者，例如：茹絲葵牛排館 (D)餐飲業融入科技化與資訊化經營管理，例如以觸控式螢幕與設備點餐。 **餐旅業的未來發展趨勢**



33.(D) 34.(A) 35.(B) 36.(C) 37.(A) 38.(B) 39.(C)

- _____ 40. 餐旅業組織中，負責將餐食送到客房中的服務人員，主要是指下列何者？ (A)Chef d'Etage (B)Bartender (C)Receptionist (D)Chef de Vin。
餐飲從業人員之職掌
- _____ 41. 根據心理學家馬斯洛（Abraham H. Maslow）的需求層級理論（Hierarchy of Needs），下列何者正確？ 甲：尊重需求，或稱為自尊需求 乙：安全需求，是最基本的需求 丙：自我實現，是最高層的需求 丁：社會需求，是身分或社會地位的需求 (A)甲、乙 (B)甲、丙 (C)乙、丙 (D)丙、丁。
餐飲管理
- _____ 42. 旅館提供全部套房式客房型態，客房內至少有一間或一間以上獨立臥房，外加獨立客廳的配備，提供舒適住宿設施與服務，此為下列哪一種類型旅館？ (A)Youth Hostel (B)Capsule Hotel (C)All Suites Hotel (D)Convention Hotel。
旅館業類別
- _____ 43. 關於中國各菜系所包含之著名菜餚，下列何者正確？ (A)松鼠黃魚、魚香肉絲屬於江浙菜系 (B)京醬肉絲、涮羊肉屬於北平菜系 (C)麻婆豆腐、宋嫂魚羹屬於四川菜系 (D)咕咾肉、左宗雞屬於廣東菜系。
國內餐飲業的發展史
- _____ 44. 關於廚房工作區域之規劃，下列何者較適當？ (A)地下水源應與廁所化糞池、廢棄物堆積場所保持至少 15 公尺 (B)廚房工作環境最適宜溫度為攝氏 20~25 度，相對濕度為 75~85% (C)食材處理動線與程序，應由高清潔度區域移向低清潔度區域 (D)廢水水流方向應由低清潔度作業區流向高清潔度作業區。
餐廳內場格局設計
- _____ 45. 某餐廳採購蔬菜共 8 公斤，經過前處理與切割後，剩下 7 公斤。製作蒜泥白肉，肉類每一份烹調前是 100 公克，烹調後是 80 公克，請問蔬菜廢棄率（耗損率）及肉類烹調產出率分別為多少？ (A)12.5%、80% (B)12.5%、20% (C)87.5%、80% (D)87.5%、20%。
餐飲控制



40.(A) 41.(B) 42.(C) 43.(B) 44.(A) 45.(A)

- _____ 46. 關於傳統法式餐廳人員編制組織，下列何者的職稱最高？
(A)Chef de Rang (B)Commis de Suite (C)Premier Maitre d'Hotel
(D)Maitre d'Hotel de Carre。 餐飲從業人員之職掌
- _____ 47. 國內部分連鎖飯店經營者，向業者承租旅館、土地或建築物來經營，例如：台北福容飯店向台糖公司承租大樓經營，此方式稱為下列何者？ (A)Leasing (B)Franchise (C)Referral (D)Merger。
旅館業連鎖經營
- _____ 48. 關於餐飲從業人員主要工作內容與職掌名稱，下列何者錯誤？ (A)職掌冷盤、開胃點心的廚師稱為 Garde Manger (B)能展現熟練切割技巧，負責在顧客前現場切割肉類者稱為 Trancheur (C)調製雞尾酒飲料與各類非酒精性飲料者稱為 Sommelier (D)迎賓帶客、安排與帶領客人入座者稱為 Reception Maitre d'Hotel。
餐飲從業人員之職掌
- _____ 49. 長榮航空公司推出搭乘該公司航班飛往上海，得以 3,999 元加購價購買上海長榮桂冠酒店的住宿一張，這是屬於下列哪一種推銷方式？
(A)Up Selling (B)Cross Selling (C)Down Selling (D)Bundle Selling。
業務推廣
- _____ 50. 某大旅行業老關於民國 106 年 3 月開設綜合旅行社並辦理公司設立登記，一家總公司在台北，另同時於台中和高雄各增設一間分公司。依據民國 106 年 3 月公告的「旅行業管理規則」的規定，該旅行業登記之實收資本額不得少於新台幣多少元？ (A)2,900 萬 (B)3,000 萬 (C)3,200 萬 (D)3,300 萬。
旅行業的類別



46.(C) 47.(A) 48.(C) 49.(B) 50.(D)



休息一下！看我一眼，茅塞頓開

解 析

1. (A)負責來臺觀光旅客接機及景點解說工作－導遊；
(B)是 Inbound 旅客接觸的第一線服務人員－導遊；
(C)負責出國旅客機票報價、訂位與開票工作－票務組。
6. (A) Foreign Agent 國外旅行社；
(B) Ground Tour Operator 國外旅行業在台代理業務；
(C) General Sales Agent 航空公司總代理；
(D) PAK 聯營旅行社。
10. (A) Flight Greeter 機場接待員；
(B) Bell Attendant 行李員；
(C) Valet Parking 代客泊車員；
(D) Operator Service 總機服務。
12. (D)與當地廠商洽詢備品價格與採購。此項工作是屬於採購部門的工作。
14. (A) Public Area Cleaner 公共區域清潔員；
(B) Bell Captain 服務中心領班；
(C) Public Relation Officer 公共關係專員；
(D) Bus Boy 服務員、見習員。
15. (D)品田牧場餐廳，是屬於台灣王品集團旗下的餐飲品牌之一。
16. (A) Adjoining Room 相連房；
(B) Double Suite 雙人床套房；
(D) Studio Room 沙發床房。
17. 甲：直線型排列，適合各種大小廚房，操作便利經濟。
丁：L 形排列，不適合窄長形或設備較少的廚房。
19. (A) Pre-Job Training 職前訓練；
(B) Basic Training 基礎訓練；
(C) On-Job Training 在職訓練；
(D) Orientation 職前訓練。

20. (A) Group Inclusive Tour 團體包辦旅遊；
(B) Incentive Tour 獎勵旅遊；
(C) Independent Travel 自由行；
(D) Familiarization Tour 熟悉旅遊。
22. 澳門在亞洲屬於第三區，其他都在歐洲。
(A) MUC 慕尼黑 (B) MFM 澳門 (C) MAD 馬德里 (D) MOW 莫斯科。
23. (C)王品集團是直營連鎖。
25. (C) Pre-Wash 預洗→Wash 洗滌→Rinse 沖洗→Sanitize 消毒→Air-Dry 烘乾。
26. (A) Gourmet Restaurants 美食餐廳；
(B) Drive-Through Service Restaurants 得來速餐廳；
(C) Cafeteria Restaurants 自助餐檯餐廳；
(D) Vending Machine Service 自動販賣機。
27. (A) Peeling Knife 削皮刀；
(B) Boning Knife 骨刀；
(C) Wheel Knife 輪狀刀；
(D) Serrated Knife 鋸齒刀。
28. (A) Ready-Made Tour 現成遊程；
(B) Familiarization Tour 熟悉旅遊；
(C) Inclusive Tour 包辦旅遊；
(D) Incentive Tour 獎勵旅遊。
29. (A)航空公司員工票 ID；
(B)兒童票 CHD；
(C)領隊票 TG。
31. 甲：大量平價旅館興起後，國際知名連鎖品牌的引進將日漸增加，各有各的市場。
丙：餐旅業因競爭激烈，更因推行同業或異業策略聯盟。
32. (A)產品不僅包含有形的商品，還包含無形的產品，例如提供的服務。

34. (B) Purchase Department 採購部門；
(C) Steward Department 餐務部門；
(D) Catering Department 外燴部門。
35. (A) Charter Ticket 包機機票；
(B) Electronic Ticket 電子機票；
(C) Emergency Ticket 緊急機票；
(D) One Way Ticket 單程機票。
36. (A)櫃檯誤記為有人住宿之空置房 Sleeper；
(B)已整理完畢可供銷售之客房 OK Room / Vacant & Ready；
(D)辦理住宿登記後外出未歸 Sleep Out。
37. (A) Tourism Multiplier Effect 觀光乘數效果。
38. 前場單位：客務部、房務部、餐飲部。
後場單位：財務部、採購部、行銷部、人力資源部等。
(A) Chief Concierge 服務中心主管；
(B) Human Resource Manager 人力資源部經理；
(C) Housekeeper 房務人員；
(D) Lobby Assistant Manager 大廳副理。
39. 茹絲葵牛排館屬於高價位美食餐廳。
40. (A) Chef d'Etage 客房餐飲服務人員；
(B) Bartender 調酒員；
(C) Receptionist 領檯員；
(D) Chef de Vin 葡萄酒服務員。
42. (A) Youth Hostel 青年旅社；
(B) Capsule Hotel 膠囊旅館；
(C) All Suites Hotel 全套房式旅館；
(D) Convention Hotel 會議旅館。
43. (A)松鼠黃魚屬於江浙菜系、魚香肉絲屬於四川菜系；
(C)麻婆豆腐屬於四川菜系、宋嫂魚羹屬於江浙菜系；
(D)咕咾肉屬於廣東菜系、左宗雞屬於湖南菜系。

44. (B)廚房工作環境最適宜溫度為攝氏 20～25 度，相對濕度為 55～65%；
(C)食材處理動線與程序，應由低清潔度區域移向高清潔度區域；
(D)廢水水流方向應由高清潔度作業區流向低清潔度作業區。
45. 蔬菜廢棄率 $=8-7=1$ ， $1/8=12.5\%$ 。
肉類烹調產出率 $=80$ 公克/100 公克 $=80\%$ 。
46. (A) Chef de Rang 服務員；
(B) Commis De Suite 助理服務員；
(C) Premier Maître d'Hôtel 主任；
(D) Maître d'Hôtel de Carré 領班。
47. (A) Leasing 承租；
(B) Franchise 特許加盟；
(C) Referral 會員制；
(D) Merger 合併。
48. (C)調製雞尾酒飲料與各類非酒精性飲料者稱為 Bartender 調酒員，
Sommelier 是指侍酒師。
49. (A) Up Selling 向上銷售；
(B) Cross Selling 交叉銷售；
(C) Down Selling 向下銷售；
(D) Bundle Selling 整組銷售。
50. 綜合旅行社資本額 3000 萬，每一間分公司 150 萬。
 3000 萬 $+(150$ 萬 $\times 2)=3300$ 萬。