

國立金門高級農工職業學校 100 學年度第一次教師甄選

餐飲管理科試題答案卷(試題請收回)

第一部分：選擇題答案（每題 2 分，共 40 題）

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
B	C	C	C	C	A	C	D	A	B	A	C	D	D	B
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
A	A	C	D	B	C	B	C	B	A	C	D	B	D	B
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40					
C	D	D	B	B	D	D	B	A	A					

解釋名詞（每題 2 分，共 10 分）

1. Job Description：

工作說明書，明確規範每一職位的工作職責，使從業人員有依循之準則，並藉以實施員工教育訓練。

2. Grid Organization：

矩陣式組織，整合功能式組織的專業分工和專案式組織的彈性適應。

3. Incentive Tour：

獎勵旅遊是以旅行來達到回饋和獎勵之目的，企業為鼓勵其代理店或交易對象的廠商、銷售商、代售商、消費顧客等所採行的旅遊獎勵措施，或是企業為了獎勵、激勵對公司有功的人員或達到公司設定目標的人員，提高員工士氣及增強生產力，而採行的旅遊福利措施，和一般員工旅遊不同。

4. Solera System：

所雷亞系統，雪莉酒釀造的流程，連續性調配多種不同年份的雪莉酒，而產生的陳年熟成過程。

5. Static Menu：

固定(靜態)菜單，同一份菜單，連續使用一年、二年或更久。

問答題（每題 5 分，共 10 分）

1. 美國農業部對於美國牛肉共分為八個等級，除了常見的 Prime 極品級、Choice 特選級及 Select 上選級，尚有哪五個等級？請依等級由高到低，將英文及中文一一列出。

答案：Standard 標準級、
Commercial 商業級、
Utility 實用級、
Cutter 切割級、
Canner 製罐級。

2. 請由客人一進門至離開餐廳描述西餐服務流程，其中，客人還點了曼哈頓(Manhattan)、波爾多紅酒搭配餐點飲用。

答案：迎賓--帶位入座--攤口布--倒冰水--點開胃飲料--開胃飲料服務(曼哈頓)--遞菜單--點菜--遞酒單--點酒--調整餐具--派麵包--服務開胃菜--紅酒服務--服務湯--服務餐點--點餐後點心、飲料--餐後點心、飲料服務--結帳--送客--收拾桌面