

經濟部所屬事業機構 102 年新進職員甄試試題

類別：餐旅

節次：第三節

科目：1. 餐飲管理實務 2. 旅館經營管理實務

注意
事項

1. 本試題共 1 頁(A4 紙 1 張)。
2. 禁止使用電子計算器。
3. 本試題分 6 大題，每題配分於題目後標明，共 100 分。須用藍、黑色鋼筆或原子筆在答案卷指定範圍內作答，不提供額外之答案卷，作答時須論述或詳列解答過程，於本試題或其他紙張作答者不予計分。
4. 考試結束前離場者，試題須隨答案卷繳回，俟該節考試結束後，始得至原試場索取。
5. 考試時間：120 分鐘。

一、請詳述連鎖餐廳之優缺點？（15 分）

二、餐飲成本控制較之於其他企業的物料管制要困難，請詳述其主要理由。（20 分）

三、請詳述餐廳出納作業的流程為何？（15 分）

四、旅客辦理遷入作業 (Check In) 與遷出作業 (Check Out) 手續時，櫃檯人員應辦理哪些作業程序，請詳述之。（25 分）

五、請詳述旅館常見的客房設備及配置為何？（15 分）

六、當客房整潔工作完畢，整理房務工作車之步驟為何？（10 分）