

10

餐飲業簡介

卷一 甲部 多項選擇題 (32分)

1. 以下哪些食肆是採用餐桌服務？
- (1) 咖啡店
(2) 酒樓
(3) 酒店餐廳
- A. 只有(1)和(2)
B. 只有(1)和(3)
C. 只有(2)和(3)
D. (1)、(2)和(3)
2. 依廚房佔全餐廳面積的比例，由小至大排列以下餐廳類別？
- A. 咖啡店 < 酒吧 < 快餐店
B. 咖啡店 < 快餐店 < 酒吧
C. 酒吧 < 快餐店 < 咖啡店
D. 酒吧 < 咖啡店 < 快餐店
3. 在酒店內，負責協助中央廚房，配製前菜、沙律和甜品的廚房是
- A. 副廚房。
B. 輔助廚房。
C. 配菜廚房。
D. 支援廚房。
4. 在酒店餐飲部裡，行政總廚負責的工作包括
- (1) 設計創新餐單。
(2) 監控食物質素。
(3) 培訓和考核學廚。
- A. 只有(1)和(2)
B. 只有(1)和(3)
C. 只有(2)和(3)
D. (1)、(2)和(3)
5. 以下哪項不是連鎖餐廳的經營優點？
- A. 準確地控制入貨量及種類。
B. 較易爭取大型機構的餐飲合約。
C. 餐單內容的設定較富彈性。
D. 提供快捷和標準化的餐飲。
6. 設計酒店客房餐飲的餐單內容時，我們需要考慮
- (1) 餐點是否適宜長途運送。
(2) 能否賺取較酒店餐廳更高的利潤。
(3) 是否符合法例或安全條例於客房內享用。
- A. 只有(1)
B. 只有(2)
C. 只有(1)和(3)
D. 只有(2)和(3)
7. 以下哪些是食肆顧客的分類方法？
- (1) 職業
(2) 年齡
(3) 社會階層
(4) 嗜好
- A. 只有(1)、(2)和(3)
B. 只有(1)、(2)和(4)
C. 只有(2)、(3)和(4)
D. (1)、(2)、(3)和(4)
8. 以下哪一項有關自助食堂的描述是錯誤的？
- A. 客人可在取餐區自由選取食品。
B. 自助食堂一般只供應快餐店相近的速食食品。
C. 侍應生的數量較傳統餐廳少。
D. 廚房會預製大量餐點。

答案欄

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | |

乙部 資料回應題 (15分)

1.

小博和美美打算租用商舖，開設一間小型食肆。他們在觀塘區看中了一個地下商舖，資料如下：

面積：40m²（廚房12m²，前堂28m²，可同時容納約30人）

租金：50,000元

租期：2年

附近環境：商舖位於多幢工業大廈之中，附近有數間快餐店和一間小型中式酒樓，貼近商舖兩旁都是售賣辦公室文具的商店。商舖距離鐵路站和大型商場約8分鐘步行路程。人流多集中在星期一至五早上上班時間、午飯和下班時段，其餘時間的人流較疏落。

他們正為要開設哪一類別食肆而煩惱。他們決定在以下三類食肆挑選其中一類：

方案一：咖啡店，售賣多款咖啡飲品及簡單的三文治。

方案二：漢堡飽店，以售賣薯條、熱狗和特色漢堡飽為主。

方案三：特色餐廳，售賣即製印度烤餅及特色餐點。

在開業階段，只有小博和美美負責全間餐廳的運作，不會另聘員工。

(a) 試指出上述三種食肆類別一般所採用的餐飲服務形式。(3分)

(b) 從人力資源角度，分析以上三個方案，指出哪一個方案最可行。(3分)

樣本

(c) 試以下列食肆顧客的分類，簡單分析該商鋪的目標顧客特質。 (3分)

(i) 年齡 (ii) 消費力 (iii) 職業

(d) 根據(c)的答案，指出上述哪一個方案最可行。 (2分)

樣本

(e) 小博和美美最終決定採納方案一，商店開業後，早上和午間的客人數目十分多，廚房工作繁忙，顧客投訴等候餐點的時間太長。試在不增加人手的情況下，建議一個縮短廚房製作餐點的方法。 (2分)

(f) 建議一個方法讓他們的食肆快速地建立知名度，提高顧客對食肆的信心。 (2分)

卷二 論述題 (36分)

1. 近年，香港各區出現很多台式奶茶專門店。這些專門店以廉價台式飲品作招徠，廣受大眾歡迎。同時，這些食肆絕大多數都只設外賣，不設堂座。

(a) 試從餐飲的服務形式和經營模式，分析台式奶茶專門店的成功原因。 (8分)

樣本



樣本

- (b) 早在十年前，台式奶茶專門店也曾在香港大行其道。當時的奶茶專門店營運方式類似現時的咖啡店，飲品的價格約是現時台式奶茶專門店的兩倍。近年，由於咖啡店的興起，加上人們對台式奶茶失去新鮮感，舊式台式奶茶專門店開始息微。試比較新舊兩種台式奶茶專門店的經營模式，分析台式奶茶專門店能再次進入香港的餐飲行業的原因。 (8分)

樣本

2. (a) 試指出經營餐廳的營運成本較一般行業為高的原因。 (4分)

- (b) 香港推行時薪\$28的最低工資法例對下列哪一類食肆影響最大？

- (1) 連鎖飲食集團經營的大型酒樓 (2) 獨立經營的外賣快餐店
(3) 高級西餐廳

試對你的選擇作簡單解釋。

(6分)

- (c) 酒店的客房餐飲服務成本高、收益低甚至出現虧損，試解釋酒店為何還提供客房餐飲服務？ (4分)

- (d) 具規模的酒店都同時設有多種類型的餐廳，試解釋其中的優點和缺點。 (6分)

樣本

樣本