

一、解釋名詞：請解釋下列各名詞 (30%)

1. HMR
2. Gross profit
3. Front of the house
4. Moment of truth
5. POS

二、請論述成本控制在餐飲業的角色，如何具體實施？(25%)

三、請論述在規劃菜單時，需要考慮的目標有哪些？(25%)

四、請以身為一個未來餐飲服務從業人員的角度觀點具體敘述你/妳所認為台灣餐飲業的關鍵成功因素為何。(20%)