

科目：餐飲管理

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%)

一、解釋名詞：請解釋下列各名詞 (30%)

1. Line manager
2. Table service
3. Truth-in-menu
4. Supply chain
5. Coffee zone

二、請就餐飲事業的經營與管理在現今面對的外部經營環境和內部經營問題做分析。(20%)

三、餐飲管理資訊化已是近年來餐飲管理之主流，如何善用現代資訊科技，亦是身為餐飲管理階層所需瞭解與思考。請就以下四個面向說明餐飲管理資訊化所扮演的角色與效益：a. 外場管理系統；b. 內場管理系統；c. 存貨採購系統；d. CRM。(30%)

四、請論述並結合餐飲管理過程來說明餐飲業經營如何做好餐飲成本控制，並請舉例說明。(20%)