

系所組：生活應用科學系碩士班乙組

日期節次：100 年 3 月 19 日第 1 節 09：00-10：30

科目：餐飲管理

一、解釋名詞：請解釋下列各名詞 (30%)

1. Table d'hote
2. Variable costs
3. Turnover rate
4. Franchise
5. CRM

二、在餐飲業中，何謂後場？而後場營運在餐飲業管理整體中所扮演的角色為何？並請舉例說明。(20%)

三、請說明菜單規畫的設計要素與考量及其所含有對應之策略性因素。並請個人的觀點進一步分析菜單在各面向未來的趨勢發展。(25%)

四、請以不同的實例說明不同餐廳的型態，並亦請分析說明構成此些特定型態餐廳的特色為何？若你身為一個未來餐飲業經營管理者的角色，何種型式的餐廳是你欲經營的型態？你將如何執行？(25%)