

一、請解釋下列各名詞：(30%)

1. Bar
2. Restaurant
3. Cocktail
4. Sparkling wine
5. A La Carte
6. Liqueur

二、請論述宴會廳與一般餐廳在經營管理上之相異處。(20%)

三、近期有越來越多餐飲業走向 24 小時不打烊的營運方式，以管理者的角度而言，在評估是否採行這種 24 小時的經營方式時的考量為何？試申論之。

(25%)

四、依政府現今政策，政府所屬相關事業單位之餐廳常採委外經營之方式來營運，試以「台北中正紀念堂餐廳」為例，結合「故事行銷」，擬訂一行銷計畫。(25%)