

科目：餐飲管理

系所組：餐旅系(甲組)

本試卷共有 6 題問答題，每題都有配分百分比，總分 100 分。

- 一、菜單在餐飲管理中具何意涵，應考慮哪些因素。(15%)
- 二、為節能減碳餐飲管理應注意哪些事項。(15%)
- 三、影響人們飲食習慣的因素有哪些。(20%)
- 四、酒會菜單的開立是由哪些主要項目構成的，請說明之。(10%)
- 五、宴會廳的業績有淡旺季及季節性之分，如果您是一位宴會廳最高主管，您會依淡旺季及季節性的不同各提出什麼樣的促銷活動來增加業績，請說明之。(20%)
- 六、哲恩到艾美餐廳用餐總共消費 33,660 元，其中餐食消費 25,000 元，酒及飲料消費 5,600 元，服務費 3,060 元，郁婷為艾美餐廳的成控分析師，計算出哲恩用餐的餐食成本為 7,381 元、酒及飲料成本為 1,493 元，請問哲恩到艾美餐廳用餐，其真正的餐食成本率與酒及飲料成本率各為多少？(目前台灣的發票是內含 5%的加值營業稅，請計算至小數第二位)。(20%)

※ 注意：1.考生須在「彌封答案卷」上作答。

2.本試題紙空白部份可當稿紙使用。

3.考生於作答時可否使用計算機、法典、字典或其他資料或工具，以簡章之規定為準。