

科目：餐旅管理

系所組：餐旅管理學系

一、解釋名詞 (25%)

1. Sous vide
2. Par stock
3. Food specification
4. Vacation ownership
5. Les Clefs d'Or

二、何謂 ethnic restaurant? (5%) 請問此類餐廳在招募員工需注意的事項有那些? (10%)

三、我今天想要開一家甜點烘焙店，請問在創業過程中所需考量的因素? (20%)

四、何謂 vertical integration? 請舉例並說明 vertical integration 在餐旅產業的應用。(20%)

五、What are the benefits of joining marketing consortiums? (10%)

六、Please name the functions performed by the concierge? (10%)

※ 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。