

銘傳大學 100 學年度四技二專甄選入學第二階段指定項目考試

觀光學院

餐飲實務專題試題

(第 1 頁共 1 頁)(限用答案本作答)

可使用計算機  不可使用計算機

若亨利飯店幸福廳於 100 年 8 月 1 日 12 點有 30 人之中式喜宴訂席(共 3 桌，每桌餐費 10,000+10%服務費，飲料每人 150 元含紅酒、啤酒及果汁)，

亨利飯店幸福廳婚宴菜單

花好月正圓

無錫脆鱈

醉雞蜆絲

蜜汁火坊

蘆筍冬菇

龍蝦雙味拼

黑椒羊小排

蠔油鮑魚塊

翡翠美烏參

清蒸海石斑

土雞燉正翅

精緻美雙點

相逢冰品

請根據上述資料回答下列問題:

- 若你是宴會廳經理你會進行哪些準備工作?(10 分)
- 請說明桌次與座位規畫，請以圖表示主桌之主賓坐位與門口等。(20 分)
- 請規劃外場之餐桌佈置，餐具種類與數量，請以圖標示主桌的餐桌佈置。(20 分)
- 請規劃外場人力配置與服務流程。(20 分)
- 請說明服務員應具備的服務技能。(10 分)
- 請說明服務員準備飲料服務所需之杯具種類及數量?(10 分)
- 請計算此次宴席收入共?元。若食材及飲料成本比共 40%，毛利率為?(10 分)

試題完