

餐旅管理 試題

(限用答案本作答)

- 一、如何來進行餐旅的成本控制 (Controlling Costs)，扼要說明之。(20 分)
- 二、常見的「公司集團餐旅管理策略」(Corporate Hospitality Management Strategies) 有那些？並列舉實例說明。(20 分)
- 三、試繪圖說明「服務品質」與「顧客滿意」之間的差異 (Customer Perceptions of Service Quality and Customer Satisfaction)？(20 分)
- 四、「顧客不一定是對的」(The Customer Isn't Always Right)，如何來解讀此問題？試述己見。(20 分)
- 五、您常看那些餐旅期刊 (Periodicals)、業界雜誌 (Trade Magazines)？扼要說明您的心得。並探討台灣餐旅產業 (Hospitality Industry)，未來何去何從？(20 分)

試題完