

銘傳大學 105 學年度寒假轉學生招生考試

餐旅管理學系

第一節

「餐旅管理導論」試題

(第 2 頁共 2 頁) (限用答案本作答)

可使用計算機 不可使用計算機

二、問答題:(40%)(每題 10 分)

1. 請說明國際觀光旅館內"餐飲部門"的組織編制(如: 廚房、餐廳.....)。

2. 請說明國際觀光旅館內"客房部門"的組織編制(如: 商務中心、櫃檯.....)。

3. 想要成功的經營一家餐館前, 需要考慮哪些要件? 至少舉出五點(如地點、裝潢.....)

4. 請舉出三家台灣國際或國內品牌的連鎖酒店及他們所屬的品牌。
(如: HOTEL COZZI 和逸 是屬於國泰商旅)

本試題係兩面印刷
Exam printed on 2 sides.

試題完

銘傳大學 105 學年度寒假轉學生招生考試

餐旅管理學系

第一節

「餐旅管理導論」試題

(第 1 頁共 2 頁) (限用答案本作答)

可使用計算機 不可使用計算機

一、簡答題:(60%)(每題 5 分)

1. 何謂 "Take-out 餐廳"?
2. 何謂 "主題餐廳 (Theme Restaurant)"? 這種餐廳有什麼特色?請用你知道的台灣餐廳來舉例說明
3. 何謂 "Full-service Restaurant"?這種餐廳在服務上的特色是什麼?請用你知道的台灣餐廳來舉例說明
4. "直營連鎖餐廳"與"加盟連鎖餐廳"的差異?
5. 何謂 "行政主廚(Executive Chef)"? 與一般廚師在工作內容上的差別?
6. "調酒員 (Bartender)" 與 "葡萄酒侍(Wine waiter)"在工作內容上的差異?
7. 何謂 "Hospitality"?
8. 何謂 "Room service"? 請說明其服務內容。
9. 請說明什麼是 "B & B hotel"?
10. 何謂 "Resort hotel"?台灣有哪幾家旅館是 Resort hotel?
11. 何謂 "前場工作人員 (front of the house)"與"後場工作人員 (back of the house)"?請舉例說明。
12. 什麼是 "Overbooking"? 為什麼航空業和旅館會有"Overbooking"的問題?

本試題係兩面印刷
Exam printed on 2 sides.