

科目：餐旅管理

系組：餐旅管理學系

年級：二

一、 選擇題 (20%)

1. 吧檯的設計主要分成三個區域，大多數的餐廳會用後吧(back bar)展示\_\_\_\_\_來增添氣氛。  
A. 一般酒類  
B. 玻璃器皿  
C. 快速取酒架  
D. 優質品牌烈酒
2. 香檳最適當的保存溫度為\_\_\_\_\_。  
A. 攝氏 16°C 到 18°C  
B. 攝氏 10°C 到 13°C  
C. 攝氏 4°C 到 7°C  
D. 攝氏 -1°C 到 2°C
3. 美國太空總署發展出一套 HACCP 系統，該系統主要有七項基本步驟，請問 HACCP 的第二步驟是\_\_\_\_\_。  
A. 監控所有步驟  
B. 採取糾正措施  
C. 決定食物製備中的重要管制點  
D. 建立有效的紀錄系統
4. Contribution Margin 是\_\_\_\_\_與商品成本之間的差額。  
A. 主要成本  
B. 邊際貢獻  
C. 優惠幅度  
D. 銷售價格

二、 簡答/計算題 (80%)

1. 菜單的種類依據餐廳的類型與定位分為多種，請簡單說明以下幾種類型的菜單：1. A la carte Menu, 2. Du jour Menu 3. California Menu (15%)
2. 請簡單說明食品採購系統的主要步驟以及每個步驟應該注意的事項。(15%)
3. 假設新莊某飯店可售出房間數共計為 100 間，4 月住房率為 60%，房價整體收入為 4,800,000 元，營運成本為 240,000 元。請四捨五入到整數，計算出下列飯店績效數值：(1) total rooms sold, (2) ADR, (3) RevPAR, (4) GOPPAR (20%)
4. 請說明下列幾種類型的房間狀況：(1) DND, (2) sleep-out/sleeper, (3) due-out, (4) clean and ready/clean and vacant (5) stay-over (15%)
5. 請列點說明飯店業主 (hotel owners)選擇管理公司(management company)來經營飯店的優缺點 (15%)

※ 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，試題須隨答案卷繳回。

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。