

1. 請舉出三個常作為旅館住宿的部份管理用指標並說明其意義。(15分)
2. 在餐飲的成本中主要的二大成本為何，並各舉出常用於降低其成本的策略。(15分)
3. 請說明餐旅產業未來發展的趨勢為何。(15分)
4. 請說明飯店中客務部的組織及各職能的職責。(10分)
5. 在衛生機關食品中毒判定上如何為一件食品中毒。請舉一種食品中毒之類型並說明其預防方法？(15分)
6. 請舉出五種餐旅採購人員在進行採購時需考慮之條件並說明其重要性？(15分)
7. 請寫出三種餐飲業在菜餚定價上之方法並說明其優劣點？(15分)