

1. 請就觀光局所提出之觀光客倍增計畫內容，提出三項你(妳)認為有助於餐旅管理之方案內容，並說明其原因。(15分)
2. 請說明飯店中客務部門的組織及其組織職能的主要工作內容五項。(15分)
3. 餐旅業推行認證有何好處？請寫出您聽過的餐旅業相關認證三個並說明其認證系統之用意。(15分)
4. 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)
5. 請舉出三項可作為經理人判斷與管理旅館住宿績效之指標並說明其意義。(15分)
6. 下表為某飯店餐飲部門 0007 年與 0008 年之簡略的損益平衡表(25分)

	0007 年 12 月 31 日			0008 年 12 月 31 日		
	營業收入	顧客人次	平均消費	營業收入	顧客人次	平均消費
<u>營業收入</u>						
餐廳	\$604,800	35,130	\$17.22	\$665,700	36,210	(3)
咖啡廳	587,700	71,200	8.25	605,100	78,200	(4)
宴會	783,600	60,190	13.02	723,300	50,780	(5)
酒吧	333,600	32,170	10.37	365,400	35,490	(6)
總收入	(1)	198,690	(2)	2,359,500	200,680	(7)
	成本	顧客人次	平均成本	成本	顧客人次	平均成本
<u>營業成本</u>						
淨食品成本	\$967,200	198,690	\$ 4.49	\$1,023,600	200,680	(10)
薪水和工資	832,200	同上	3.86	913,500	同上	(11)
員工福利	103,500	同上	0.48	113,400	同上	(12)
其它費用	192,900	同上	0.89	209,100	同上	(13)
總成本	\$2,095,800	198,690	9.72	\$2,259,600	200,680	(14)
總營運收益	(8)	198,690		(9)	200,680	(15)

- A. 根據各年之每種子單位之營業收入，來製作 0007 至 0008 年之損益平衡表內各( )內之數值[請依( )內編號做答在答案卷上；表格不需重繪於答案卷上]。
- B. 請寫出兩個您由上列損益平衡表所獲得的資訊。