

- 一、 請以辦理 30 桌婚宴酒席為例，提出規劃服務（例如：菜單、節目-主持人及樂隊或其他創意服務）與收取費用（20%）。
- 二、 請就「管理五字訣」產銷人發財，提出對於日式料理或西式料理餐廳之產品、銷售、人事、研發及財務進行管理（20%）。
- 三、 試以「節能減碳」與「創意特色」的風格導入餐廳，來探討餐飲產業經營時需要進行的調整方針（20%）。
- 四、 請就「現代經營」之思維，對「台灣小吃」、「客家美食」及「原住民風味餐」其中一種的餐飲經營變革提供高見與規劃（20%）。
- 五、 現在許多行業都在進行異業結合，請從「提高收益」的角度，提出餐飲產業未來發展的可能與方向（20%）。