

## 旅館管理與廚藝創意系實習餐廳管理要點

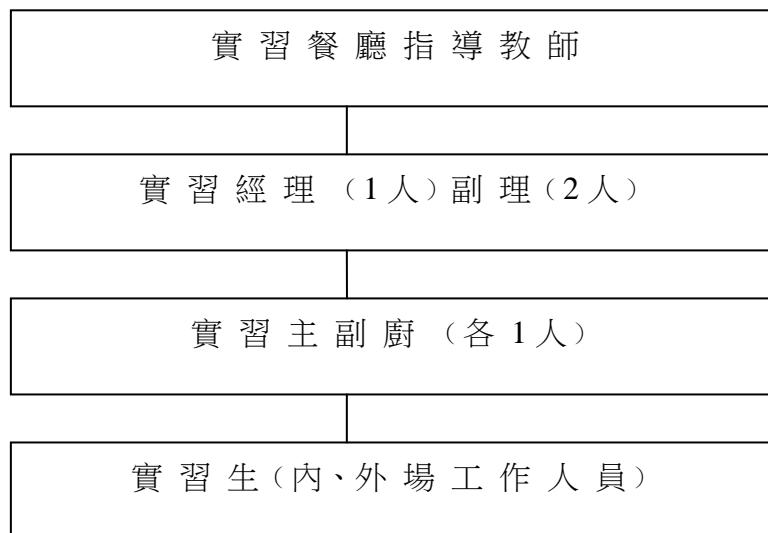
95.03.14 預算暨空間規劃委員會通過

104.10.01 系務會議核定通過

108.03.29 系務會議核定通過

第一條 為使本系實習餐廳營運更具效率，使實習學生能具體學習餐廳之專業技術及經營管理能力，特訂定實習餐廳管理要點（以下簡稱本要點）。

第二條 學生實習餐廳營運為正常課程運作模式，由任課教師指導選修學生完成餐廳營運所需相關工作。其組織結構如下：



實習餐廳指導教師四名，分別為廚務組、外場組、行銷組、房務組等。由本系專任教師組成，經由本系主任推選之，經系務會議通過產生；任期一學期。

第三條 收費管理要點

- 一、產品定價以反應成本為前提，由實習餐廳指導教師訂定，並得適時調整。
- 二、營運收費一律現金交易。
- 三、消費折扣由指導教師另行公告之。

第四條 場地外包之規定

- 一、本校處室系所及團體，若因校務而需使用本場所(含會議室)，應於3日前向旅館系提出。

## 二、收費標準

- 1.非營業時間：場地費每小時 1200 元，使用者自負清理維護之責。
- 2.營業時間：50 人以上接受包場，每人最低消費額由系務會議通過訂定，但不另收場地費與服務費。

### 第五條 營運損益管理要點

營運淨利應於學期末連同經營報告繳回學校；原則上營收之 10% 列帳為實習餐廳之銷管費用。

第六條 本要點經系務會議核備後發布實施，修正時亦同。