

## 98-2 Preliminary Syllabus, Da-Yeh Univ

Information			
Title	餐廳管理	Serial No. / ID	0911 / RMM3007
Dept.	休閒事業管理學系	School System / Class	大學日間部3年1班
Lecturer	林志鈞	Full or Part-time	專任
Required / Credit	Optinal / 3	Graduate Class	NO
Time / Place	(二)3 / B509 (五)34 / B509	Language	Chinese

Introduction
<p><b>Restaurant Management</b></p> <p>A study of the procedures to research and develop a restaurant from concept to opening. Emphasis will be on Site Selection, Target Market, Concept, Design, Financial Plans, Management, Control &amp; Budget, Advertising &amp; Promotion. The formulation of an operating plan for an individual restaurant.</p>

Outline
<p>核心能力四大構面：P-專業能力；S-解決問題能力；C-溝通能力；E-倫理觀，計畫與於每週培養之核心能力，分述於下：</p> <p>第一章 餐廳管理概論(P, S)</p> <p>第二章 地點選擇(S)</p> <p>第三章 餐廳命名、商標法及營利事業申辦(P, S, E)</p> <p>第四章 標的市場(P)</p> <p>第五章 餐廳主題及市場策略(P, C)</p> <p>第六章 餐廳設備及佈局(P, S)</p> <p>第七章 餐飲衛生(E, S, P)</p> <p>第八章 餐飲行銷(P, C, E)</p> <p>第九章 組織行為(S, C, E, P)</p> <p>第十章 結論(S, C, E, P)</p> <p>第十一章 餐廳實例-上閤屋</p>

Prerequisite
No