

元培科技大學餐飲管理系課程大綱

科目名稱：餐飲經營管理實習 課程類別：餐飲製備 學分/時數：3/8

一、教學目標：

結合理論與實務應用，增進同學餐飲實務能力。

1. 加強學生對餐廳營運的概念與熟悉其運作流程。
2. 藉由餐廳營運及角色扮演之實務操作以期強化學生對餐廳運作的模式與技能。

二、課程綱要：

第一部分：外場 1. buffet 菜單設計 2. buffet 服務流程 3. 餐飲行銷策略 4. 經理或領班之職責與管理技巧

第二部分：廚房 1. 西餐烹調知識與技巧 2. 掌握時間控制 3. 廚房管理技巧 4. 餐飲安全與衛生