

檔 號：RND0399
保存年限：3

長榮大學 函

地址：71101臺南市歸仁區長大路1號
承辦人：蘇意涵
電話：06-2785123分機8887
傳真：06-2785163
電子信箱
：yihan@mail.cjcu.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國103年12月29日
發文字號：長大推字第1035030621號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：

附件：如主旨（914311_5030621A00_ATTCH2.PDF，共1個電子檔案）

主旨：檢送本校與中華民國應用商業管理協會共同舉辦「餐飲經營管理」證照檢定暨種子教師研討會簡章，敬請惠予公告並鼓勵貴校師生踴躍報名參加，敬請查照。

說明：

- 一、課程研習時間：104年2月6日至7日(週五、六)9時30分至16時30分。
- 二、課程研習地點：長榮大學（台南市歸仁區長大路一號）。
- 三、報名方式：採線上報名，網址 <http://www.abma-org.net/register2015-winter.html>。
- 四、研習費用：6,800元。
- 五、旨揭證照已登錄於教育部「全國技專校院校務基本資料庫」，餐飲創業財務分析師，證照代碼：9616；餐飲業坪效管理分析師，證照代碼：9613；餐飲業展店經營規劃師，證照代碼：9614；餐飲業採購與庫存規劃師，證照代碼：9615。
- 六、諮詢電話：02-66176779林小姐或06-2785162陳先生。

正本：公私立大專校院、各公私立高級中學、各公私立高級職業學校

副本：本校推廣教育中心

103/12/29
17:58:58

第二層決行

代為行爲

教授兼研發長林佑昇

一、將來文上傳本校公文系統，
公告週知。

二、文陳閱後存。

第1頁

教授兼研發長林佑昇

約助理員許孟瑜
103/12/30

103年12月29日暨收文總字第

030016703號



5874-5948

研究發展處





南區『餐飲經營管理』證照檢定暨種子教師研討會

中華民國應用商業管理協會 謹訂於 104 年 02 月 06 日-02 月 07 日舉辦『餐飲經營管理』證照檢定暨種子教師研習會，敬請惠予公告並鼓勵教師參加，至感公誼。若有相關疑問歡迎來電洽詢 02-6617-6779 林小姐。

一、活動時間：中華民國 104 年 02 月 06 日-07 日(星期五至星期六)

二、活動地點：長榮大學 (台南市歸仁區長大路 1 號)

三、主辦單位：中華民國應用商業管理協會

四、發證單位：中華民國應用商業管理協會

五、活動目的：針對『餐飲經營管理』相關領域的種子教師進行相關教學領域之研習

六、活動說明：餐飲創業是初創業者的首選，在餐飲店日趨激烈的競爭環境下，如何清楚掌握餐飲業潮流趨勢，進而成為人人稱羨的名店，造成排隊熱潮搶得商機？不論是經營模式的選擇、菜單的設計與價格訂定技巧、前台及後台作業管理、顧客關係管理、店面與空間規劃、坪效管理及財務規劃等，都是開設餐飲店的必備條件。

創新創意 思考管理	餐飲創業財務分析師 (證照代碼: 9616)	餐飲業展店經營規劃師 (證照代碼: 9614)
	餐飲業坪效管理分析師(證照代碼: 9613)	餐飲業採購與庫存規劃師 (證照代碼: 9615)
考試內容	餐飲業坪效管理分析師：1.翻桌率與坪效 2.增加翻桌率技巧 3.外帶餐食的經營 4.投資分析 5.損益均衡點 6.投資回收報酬預估 餐飲業展店經營規劃師：1. 商圈屬性消費行為認知 2. 商圈調查與店面評估作法 3. 商圈內的競爭者評估 4. 商圈情報蒐集與解析 5.根據競爭店優劣勢找尋利基市場 餐飲業採購與庫存規劃師：1.餐飲業採購的觀念與原則 2.採購決策者、採購作業流程與部門管理 3.採購規格說明與品質要求 4.決定採購量與存貨控制 5.各種通路與決定物品之合適來源 6.採購方法及選擇合適供應商 7.合理採購價格與提升物品整體價值 8.採購、驗收、倉儲及發貨流程與飲食成本控制循環 9.餐飲業各類原料之採購要點 餐飲創業財務分析師：1.創業資金規劃配置 2.成本估算 3.營業額目標設定 4.現金收支預估	
研習對象	針對大專院校 / 高中職 相關教學領域之種子師資	
研習地點	長榮大學 (台南市歸仁區長大路 1 號)	
報名方式	一律採取線上報名，請點選連結： 我要報名 ，或至中華民國應用商業管理協會官網報名，報名網址 http://www.abma-org.net/index-training.html	
研習費用	NT\$ 6,800 費用均含授課講義、16 小時研習證明、四張專業證照檢定、餐點	
檢定方式	測驗題型：選擇題 30 題，每題 2 分，共 60 分，單選不倒扣；四題簡答題，每題 10 分，共 40 分；共 100 分。通過標準：滿分 100 分 (70 分合格)	
結訓頒發	*16 小時研習證明 *凡通過認證考試者，並頒發檢定合格證書。	
繳費方式	報名完成後，本會將以 email / 簡訊寄發繳款通知。收到通知後再依繳款帳號完成繳款。繳費方式可利用 ATM、網路銀行、銀行櫃台轉帳或匯款。	
服務電話	(02) 6617-6779 (林小姐)；(週一至週五:上午 09:30-12:30,下午 13:30-17:30)	

*上述系列證照皆已登錄於：教育部『全國技專校院校務基本資料庫』

*以上師資、課程內容、時間及場地等，開課單位保留變更之權利。

*諮詢電話：02-6617-6779 (週一至週五；上午 09:30-17:30)



研習日期 / 時間	研習內容、議題
第一天：104 年 02 月 06 日 (週五)	
09:00 - 09:30	報到、領取資料
09:30 - 10:20	餐飲業坪效管理分析師 RESTAURANT UTILISATION RATIO ANALYST
10:20 - 10:30	Break Time
10:30 - 11:20	餐飲業坪效管理分析師 RESTAURANT UTILISATION RATIO ANALYST
11:20 - 11:30	Break Time
11:30 - 12:20	餐飲業坪效管理分析師 RESTAURANT UTILISATION RATIO ANALYST
12:30 - 13:30	午餐時間
13:30 - 14:20	餐飲業展店經營規劃師 RESTAURANT STORE Expansion PLANNER
14:20 - 14:30	Break Time
14:30 - 15:20	餐飲業展店經營規劃師 RESTAURANT STORE Expansion PLANNER
15:20 - 15:30	Break Time
15:30 - 16:20	餐飲業展店經營規劃師 RESTAURANT STORE Expansion PLANNER
16:20 - 16:30	Break Time
16:30 - 18:00	證照考試 - 餐飲業坪效管理分析師 / 餐飲業展店經營規劃師
18:00	第一天研習結束



研習日期 / 時 間	研習內容、議題
第二天：104 年 02 月 07 日 (週六)	
09:00 - 09:30	報到、領取資料
09:30 - 10:20	餐飲業採購與庫存規劃師 RESTAURANT Procurement and Inventory Planner
10:20 - 10:30	Break Time
10:30 - 11:20	餐飲業採購與庫存規劃師 RESTAURANT Procurement and Inventory Planner
11:20 - 11:30	Break Time
11:30 - 12:20	餐飲業採購與庫存規劃師 RESTAURANT Procurement and Inventory Planner
12:30 - 13:30	午餐時間
13:30 - 14:20	餐飲創業財務分析師 RESTAURANT START-UP FINACIAL ANALYST
14:20 - 14:30	Break Time
14:30 - 15:20	餐飲創業財務分析師 RESTAURANT START-UP FINACIAL ANALYST
15:20 - 15:30	Break Time
15:30 - 16:20	餐飲創業財務分析師 RESTAURANT START-UP FINACIAL ANALYST
16:20 - 16:30	Break Time
16:30 - 18:00	證照考試 - 餐飲業採購與庫存規劃師 / 餐飲創業財務分析師
18:00	第二天研習結束

