

## 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	<p><b>餐飲業坪效管理分析師：</b>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</p> <p><b>餐飲業展店經營規劃師：</b>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</p> <p><b>餐飲業採購與庫存規劃師：</b>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</p> <p><b>餐飲創業財務分析師：</b>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</p>	
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： <a href="http://www.abma-org.net/index-training.html">我要報名</a> ，或至中華民國應用商業管理協會官網報名，報名網址 <a href="http://www.abma-org.net/index-training.html">http://www.abma-org.net/index-training.html</a>	
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