

姓名/職稱	
劉國寧 專技助理教授	
教學科目&主要專長研究領域與產學領域	
餐飲成本控制、餐廳籌備規劃、創新管理&飯店品牌經驗	
教育程度	
學歷	學校
高科技管理研究所碩士	澳洲南澳大學
經歷	
服務單位	擔任職位
上海歐皇酒店餐飲管理有限公司	執行副總裁
香港宜諾管理顧問集團	專案副總經理
義大皇冠假日酒店	餐飲部副總監
寒軒國際大飯店	餐飲部協理
維悅統茂酒店	駐店協理
高雄國賓大飯店西餐廳	經理
高雄茹絲葵牛排館	總經理
悠活麗緻渡假村宴會廳	經理
高雄晶華酒店晶華軒	經理
高雄福華大飯店江南春	經理
台北福華大飯店	儲備幹部
餐旅相關工作經驗&餐旅相關服務	
高級中學餐旅技藝大賽 監評	
餐旅相關專業證照	
<ol style="list-style-type: none"> 1. 瑞士餐飲桌邊服務證照 2. 英國 City & Guilds 專業餐飲服務 3. 臺灣現場安全衛生督導人員 4. 臺灣急救人員訓練班 5. ICPCO 國際專業會議組織研習 	
研究計畫案/產學合作計畫案/其他計畫案	
<ol style="list-style-type: none"> 1. 台南市勞工育樂中心委託經營可行性評估暨先期規劃計畫 2. 台灣及上海精品飯店、米其林星級餐廳規劃籌備管理案 3. 台北燈燈庵日本料理及 Mvsa 西班牙餐廳管理顧問 	
餐旅相關著作/專利	
<ol style="list-style-type: none"> 1. 茹絲葵牛排館產品簡介及標準作業流程臺灣修訂版 2. THE MODERATING ROLE OF BRAND EXPERIENCE ON THE RELATIONSHIP BETWEEN HOTEL BRAND POSITIONING AND BRAND PERFORMANCE-博士論文 	

榮耀事蹟

1. 擔任接待李登輝前總統、連戰前副總統、中南美洲友邦元首、音樂家馬友友等國內及國外知名人士和金馬獎貴賓服務主管, 深獲讚賞及公司嘉許。
2. 連續成功完成高雄美術館、真愛碼頭千人國際會議外燴宴會, 建立高雄國賓大飯店國際級飯店品牌形象。