

Disynergy.ru – Сдача тестов без предоплаты

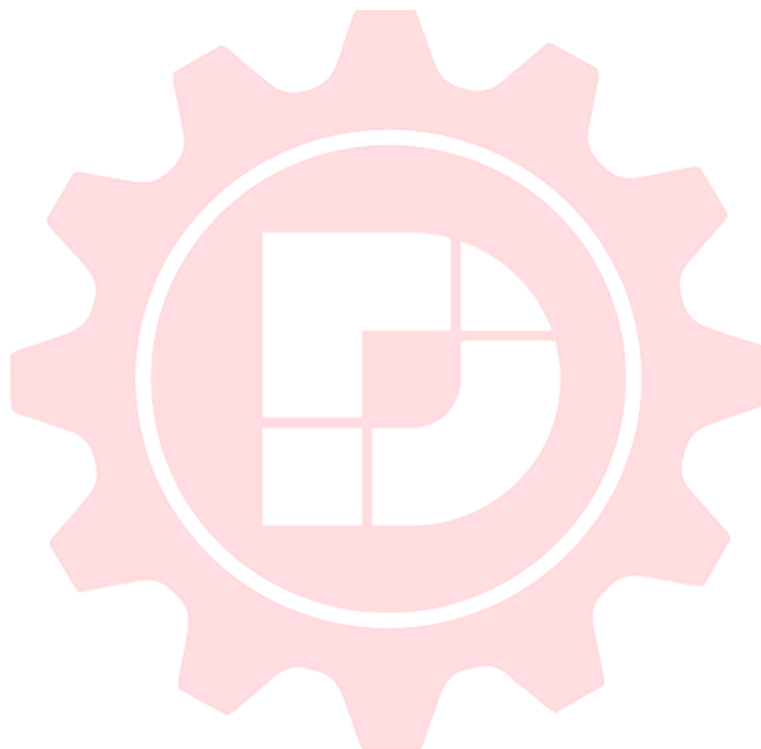
Email: help@disynergy.ru

Whatsapp/Telegram/Viber: +7(924) 305-23-08

1. ... информирует официантов о кратковременных изменениях меню Чек-лист
2. ... несет ответственность за долги своей фирмы, в том числе личным имуществом Акционер
3. ... является договором между отелем и гостем по оказанию услуг проживания
4. Акт о проведенной проверке в ресторане составляется в ... экземплярах
5. В технико-технологической карточке указывается ...
6. В технологической карточке указывается ...
7. Гражданин вправе заниматься предпринимательской деятельностью с момента ...
8. Для наиболее точных расчетов калькуляционная карточка составляется на ... блюд/порций
9. Для приема алкоголя в ресторан компания-поставщик в числе прочих документов обязана предоставить ...
10. Для приема в ресторан партии мяса помимо сопроводительных документов и сертификата поставщик обязан предоставить ...
11. Документ, сопровождающий получение продукции со склада, – это ... счет-фактура
12. Если бармен принес свой алкоголь для продажи в баре и этот факт выявила проверка контролирующего органа, то ответственность за нарушения правил продажи будет возложена ...
13. Если в ресторане появилось новое оборудование для принятия заказов от гостей, необходимо внесение изменений ...
14. Если гость испортил имущество гостиницы, необходимо ...
15. Закупка рестораном продуктов у частных лиц осуществляется с помощью ...
16. Заселение туристических групп происходит на основании ..., подтверждающего право на проживание в гостинице и гарантирующего, что оплата произведена письма от
17. Контрольно-кассовый аппарат предприятия должен быть зарегистрирован ...
18. Мероприятия по инвентаризации в ресторане проводятся ...
19. Мероприятия по контролю за работой предприятия проводятся на основании ... приказов
20. Неверно, что размер штрафа за выявленные нарушения и список ответственных лиц, по результатам проведенной проверки определяется ...
21. Неверно, что сопроводительным документом на продукцию является ... сертификат
22. Основной инструмент менеджера по контролю за соблюдением стандартов обслуживания – это ...
23. Основной нормативный документ, регламентирующий деятельность гостиниц, – это ...
24. Основные нормы гигиены на предприятии разрабатываются ...
25. Отличие унифицированных форм документов от других финансовых документов предприятия – в том, что унифицированные формы ..., а другие финансовые документы нет
26. Плановые мероприятия по контролю за деятельностью ресторана проводятся ...
27. Проверка предприятия контролирующим органом заканчивается ...

- 28. Сведения о z-отчете обязательно должны быть зафиксированы ...
- 29. Существует ... лицензий на продажу алкоголя в ресторане
- 30. X-отчет – это отчет ...
- 31. Ценообразование в ресторане осуществляется на основании ...

Тесты синергия



DISYNERGY.RU