



Итоговая аттестация Менеджмент в ресторанном бизнесе.ФГ_МвРБ

- 1 Управленческий цикл состоит из функций:
- 2 Какая функция находится внутри сбалансированного управленческого цикла?
- 3 Какие направления деятельности включены в работу руководителя, исходя из теории сбалансированного треугольника?
- 4 Отметьте верные примеры эмоционального сервиса
- 5 Какой сервис нужно применять для описания взаимодействия сотрудников с Гостями?
- 6 Выберите верное утверждение
- 7 Выберите верное из списка, что напрямую влияет на увеличение среднего чека в ресторане
- 8 Из чего складывается особенное отношение к Гостю (отметьте верное)
- 9 В ресторане закончился салат Нисуаз, Гость заказывает официанту именно этот салат. Выберите верный ответ официанта.
- 10 Выберите верное высказывание
- 11 Выберите верную формулу удержания Гостя или увеличения частоты его посещений
- 12 Выберите верное утверждение
- 13 Отметьте стандарты, относящиеся к коммуникационным
- 14 При каких условиях стандарты сервиса и эмоциональный сервис совместимы? (выберите верное)
- 15 Выберите верное утверждение
- 16 Отметьте открытые вопросы для соискателя
- 17 Выберите верное утверждение





- 18 Выберите виды стилей по классификации Курта Левина
- 19 Официант Игорь работает в ресторане итальянской кухни 4 года, знает и умеет использовать на практике все стандарты сервиса, может делать несколько дел одновременно – принимать заказ у Гостей, визуально контролировать вход и раздачу блюд, знает всех постоянных Гостей по именам и любимым блюдам. Последнее время Игорь стал работать спустя рукава, приходит на работу с безразличным выражением лица, отказывается обучать стажеров. На какой стадии рабочей зрелости находится Игорь?
- 20 Официант Игорь работает в ресторане итальянской кухни 4 года, знает и умеет использовать на практике все стандарты сервиса, может делать несколько дел одновременно – принимать заказ у Гостей, визуально контролировать вход и раздачу блюд, знает всех постоянных Гостей по именам и любимым блюдам. Последнее время Игорь стал работать спустя рукава, приходит на работу с безразличным выражением лица, отказывается обучать стажеров. Какой стиль управления необходимо применять к Игорю?
- 21 Какой стиль управления необходимо применять к сотруднику, находящемуся на стадии рабочей зрелости – сознательная некомпетентность?
- 22 Выберите из примеров обратную связь от наставника стажеру по теории сэндвича
- 23 Выберите примеры коммуникативных приемов «Самокритика»
- 24 Какие Вам известны классификации теорий мотивации?
- 25 Для какой стадии характерны следующие действия руководителя «Усиление командного духа – сотрудники берут инициативу в свои руки и развивают новый персонал, занимаются обучением сотрудников, со стороны руководителя поддержка таких начинаний, активное делегирование».
- 26 Укажите базовые маркетинговые стратегии
- 27 Укажите факторы влияющие на расходы
- 28 При подсчете фактического Foodcost в первую очередь необходимо отслеживать
- 29 Фактический Foodcost включает в себя





- 30) Виды списаний подразделяют на
- 31) Как предотвратить злоупотребления в ресторане
- 32) Причины воровства в ресторане
- 33) Что из перечисленного относят к нормированным списаниям
- 34) Что из перечисленного относят к ненормированным списаниям
- 35) Интегрированная система внутрихозяйственного учета, предоставляющая информацию о затратах и результатах деятельности как всей организации, так и ее отдельных структурных подразделений, предназначенную для принятия тактических (оперативных) и стратегических (прогнозных) управленческих решений – это...
- 36) Учет издержек и доходов от продаж по ... должен показать, какие группы издержек возникли на предприятии в процессе приобретения товаров в отчетном периоде и как они были возмещены в процессе их реализации.
- 37) Учет издержек и доходов от продаж по ... должен способствовать точному их распределению между отдельными подразделениями организации (центрами ответственности) для определения результатов в разрезе каждого центра ответственности.
- 38) Учет издержек и доходов от продаж по ... должен определить рентабельность каждого вида реализуемого товара.
- 39) Как называется отношение себестоимости израсходованных продуктов к выручке
- 40) Как называется доля суммарного Фонда оплаты труда к общей выручке
- 41) Выберите верное утверждение
- 42) Ситуация в ресторане: «Директор ресторана Иван Иванович на всем экономит, не заказывает новую униформу для персонала, не делает ремонт в помещениях ресторана, отменил все карты лояльности ...» Какие направления деятельности страдают у этого руководителя?
- 43) Что из перечисленного относится к стратегиям концентрированного роста





- 44) Что из перечисленного относится к стратегии сокращения производства
- 45) Что из перечисленного относится к стратегии диверсификации
- 46) Укажите ключевые финансовые показатели деятельности ресторана
- 47) Что из перечисленного относится к ежемесячным отчетам
- 48) В состав Классического Маркетинг микса (4P) входят
- 49) SWOT анализ состоит из
- 50) Что входит в анализ работы ресторана

