



Итоговая аттестация Менеджмент кухни.фг_МК

- 1 Что такое портрет кандидата?
- 2 Какие характеристики могут быть включены в портрет?
- 3 Как стоит встречать пришедшего на собеседование соискателя?
- 4 Какой из подходов проведения собеседования является верным?
- 5 О чем стоит рассказывать соискателю на собеседовании?
- 6 Какой наиболее оптимальный способ ввода нового сотрудника в коллектив?
- 7 Что такое чек-лист первого дня?
- 8 Какой срок является наиболее оптимальным для обучения стажера перед аттестацией?
- 9 Почему не стоит затягивать обучение нового сотрудника?
- 10 Какие действия стоит применять к сотруднику, который не имеет мотивации к работе, и вдобавок не умеет работать?
- 11 Какой инструмент является эффективным для повышения личной мотивации сотрудников и анализа ситуации в команде?
- 12 Какая информация может содержаться в чек-листе первого дня?
- 13 Почему при собеседовании стоит назначать конкретное время?
- 14 Получает ли стажер зарплату во время обучения?
- 15 Почему руководителю или менеджеру ресторана стоит стремиться к обучению и саморазвитию?
- 16 Как сформировать список необходимых для заказа продуктов?
- 17 Для чего нужен график поставок продуктов?
- 18 Какие пункты не относятся к приемке товара?





- 19) Как упростить и повысить качество приемки товара?
- 20) Что такое ротация продуктов?
- 21) Что должно присутствовать на маркировке продукта?
- 22) Где, по общему правилу, должна храниться рыба?
- 23) Как оптимизировать процессы открытия и закрытия ресторана?
- 24) Какое правило считается главным при готовке?
- 25) Что такое принцип «полтора метров» при организации работы на кухне?
- 26) Должен ли повар пробовать то, что он приготовил?
- 27) Когда заканчивается предел «компетенции» повара?
- 28) Как оптимизировать систему заказов на кухне?
- 29) Кто отвечает за раздачу в период критической загрузки ресторана?
- 30) Какой главный принцип правильной и успешной организации работы на раздаче?
- 31) Что такое коэффициент отходов?
- 32) Насколько правильным является вычитание недостачи из заработной платы сотрудников?
- 33) Что представляет из себя акт разделки?
- 34) Влияет ли смена поставщика на внутренние документы заведения, вроде акта разделки?
- 35) Что помогает в первую очередь избежать проблем с ошибками в чеках?
- 36) Какая тактика при общении с гостем является правильной, если блюдо задерживается?
- 37) Для чего нужен лист списания продуктов?





- 38 Кто является ответственным за списание продуктов?
- 39 Можно ли проверять списанные продукты, и, при необходимости, возвращать их в работу?
- 40 Что такое стоп-лист?
- 41 Что такое критические ингредиенты?
- 42 В чем заключается принцип «горячих рук»?
- 43 Как выглядит идеальная работа официанта с клиентом?
- 44 Что представляет из себя малоценное оборудование?
- 45 Какие способы могут помочь снизить расходы на восполнение малоценного оборудования?
- 46 Какой наиболее оптимальный способ оптимизации расхода порционных ингредиентов?
- 47 За что отвечает шеф-повар в современном понятии этого термина?
- 48 Какой процент продаж в ресторане приходится на кухню?
- 49 Что представляют собой этапы ввода меню?
- 50 Что включает в себя марочный отчет?
- 51 Что такое ABC-анализ?
- 52 Какая основная задача официанта в рамках общения с клиентом?
- 53 Что такое сборник информации по продуктам?
- 54 Для кого в первую очередь нужна доска с фотографиями блюд?
- 55 Что такое тесты на меню?
- 56 Может ли время приготовления блюда изменяться в зависимости от дня недели или загрузки ресторана?
- 57 Помогают ли «любимые блюда» официантов работе ресторана?





- 58) На что следует ориентироваться менеджеру кухни при запуске нового проекта?
- 59) Чем отличаются знание о блюде повара и официанта?
- 60) Для чего необходимо расчет предполагаемых продаж?
- 61) Для чего нужна обратная связь с клиентом?
- 62) Что такое презентация сложных блюд?
- 63) Какие действия будут наиболее оптимальными, если гость недоволен блюдом?
- 64) Что такое система постановки задач SMART?
- 65) Почему важно собирать обратную связь от кандидатов?
- 66) Какие ошибки являются основными причинами «смерти» блюда на раздаче?
- 67) Что такое ошибка в технологии приготовления?
- 68) Как называется товар, который остается с прошлой поставки и должен быть реализован в первую очередь?
- 69) Какой сотрудник является ответственным за списание блюда? (ответ словом)
- 70) Какой день считается правильным для запуска нового меню?
- 71) Расположите эти пункты в порядке их последовательности при организации работы на кухне
- 72) Расположите этапы презентации меню в правильной очередности