



Кейтеринг и банкетный менеджмент.oi

- 1 Сервировка стола осуществляется в следующей последовательности
- 2 Салфетка после использования кладется
- 3 Кейтеринг – это предоставление услуг общественного питания
- 4 Рюмки рейнвейна используют для подачи
- 5 Продолжительность проведения банкета-фуршета составляет ... часа
- 6 Воскресный бранч – это ... обед
- 7 Континентальный завтрак – это завтрак
- 8 Какой вид мяса не употребляют туристы из стран Востока?
- 9 Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?
- 10 Фуа-гра – это паштет из
- 11 Качество пищевого белка зависит от
- 12 Распад питательных веществ, их окисление, выведение из организма продуктов распада называется
- 13 Продукты, служащие важнейшим источником кальция – это
- 14 Позеленевшие клубни картофеля содержат
- 15 ... - это избыточное поступление витаминов с пищей в организм человека
- 16 Какой режим является оптимальным для сбалансированного питания?
- 17 Меню скомпонованного питания составляется
- 18 Недостаток какого жирорастворимого витамина в организме ребёнка вызывают заболевание «рахит»?





- 19 Людям пожилого возраста необходимо ограничивать потребление
- 20 Торговый ассортимент формируется
- 21 Сложный ассортимент – это
- 22 Какой товар относится к сопутствующим?
- 23 Одна из товарных стадий – это
- 24 Какие бактерии принимают участие в созревании сыров?
- 25 Работники общественного питания проходят медицинский осмотр терапевта и дерматовенеролога 1 раз в
- 26 Какие инфекции могут передаваться с яйцами и яичными продуктами?
- 27 Сервизная должна располагаться рядом с
- 28 Бокал "флюте" используется для
- 29 В состав десертного прибора входит
- 30 Наиболее популярный наполнитель на основе рома – это
- 31 В каком стакане предусмотрена подача виски в чистом виде кроме "олдфэшн"?
- 32 Что следует добавить в колу, чтобы сделать ее более тонизирующей?
- 33 Не используется для приготовления фрозен коктейлей
- 34 Какие требования по технике безопасности могут предъявляться к официанту?
- 35 Как не следует поступать, если гость недоволен процедурой подачи пищи, сравнивая ее с сервисом в других ресторанах?
- 36 Какие овощи и фрукты разрешается есть руками?
- 37 Как понять официанту, что гость закончил есть?
- 38 Общественное питание — это



- 39) Предприятия общественного питания не предназначены
- 40) Пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ – это
- 41) Ресторан в нормативных документах определяется как предприятие
- 42) Бар в нормативных документах определяется как предприятие
- 43) Кафе в нормативных документах определяется как предприятие
- 44) Столовая в нормативных документах определяется как
- 45) Закусочная в нормативных документах определяется как
- 46) При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции, не учитывают
- 47) Метод обслуживания, применяемый в столовых
- 48) Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому – это
- 49) Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе не включают в себя
- 50) Блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после заказа потребителя – это
- 51) Самая известная компания формата фаст-фуд – это
- 52) Предприятия питания по форме собственности делятся на
- 53) Основной задачей ... является приветствие гостей и обслуживание их спиртными и прочими напитками, сигарами
- 54) Банкет-чай проводится в промежутке времени ... часов
- 55) Блюда с одной и той же закуской на банкете-приеме с частичным обслуживанием предназначаются каждое на ... человек
- 56) Время для обслуживания гостей на банкете-приеме с полным обслуживанием составляет не более ... минут
- 57) Где в меню должны располагаться фирменные блюда предприятия?





- 58) Какова норма обслуживания 1 официанта на банкете с полным обслуживанием?
- 59) Какова норма обслуживания для одного официанта на банкете с частичной формой обслуживания?
- 60) Минимальная ширина стола для почетных гостей на банкете с полным обслуживанием составляет ... см

