



Менеджмент кухни.МВА_2024

- 1 Что такое портрет кандидата?
- 2 Как стоит встречать пришедшего на собеседование соискателя?
- 3 Что такое чек-лист первого дня?
- 4 Что такое система постановки задач SMART?
- 5 Расположите эти пункты в порядке их последовательности при организации работы на кухне
- 6 Как сформировать список необходимых для заказа продуктов?
- 7 Какие пункты не относятся к приемке товара?
- 8 Что такое ротация продуктов?
- 9 Как оптимизировать процессы открытия и закрытия ресторана?
- 10 Что такое принцип «полтора метров» при организации работы на кухне?
- 11 Когда заканчивается предел «компетенции» повара?
- 12 Как оптимизировать систему заказов на кухне?
- 13 Какой главный принцип правильной и успешной организации работы на раздаче?
- 14 Насколько правильным является вычитание недостачи из заработной платы сотрудников?
- 15 Влияет ли смена поставщика на внутренние документы заведения, вроде акта разделки?
- 16 Какие способы могут помочь снизить расходы на восполнение малоценного оборудования?
- 17 Какой наиболее оптимальный способ оптимизации расхода порционных ингредиентов?
- 18 За что отвечает шеф-повар в современном понятии этого термина?





- 19) Что включает в себя марочный отчет?
- 20) Что такое ABC-анализ?
- 21) На что следует ориентироваться менеджеру кухни при запуске нового проекта?
- 22) Для чего нужна обратная связь с клиентом?
- 23) Что такое презентация сложных блюд?
- 24) Какие действия будут наиболее оптимальными, если гость недоволен блюдом?

