



Мировая индустрия гостеприимства.mosap_СПО

- 1 Влияние различных факторов на экономику отеля сказывается:
- 2 Система ставок, определяющая размер платы за услуги:
- 3 Для кого предназначен коммерческий тариф:
- 4 Для кого предназначен дневной тариф:
- 5 Для кого предназначен групповой тариф:
- 6 Аттестация персонала гостиницы (группа экспертов дает оценку по системе критериев):
- 7 Какая процедура является важнейшим этапом при подборе кадров:
- 8 В каком документе фиксируются все нарушения сотрудника гостиницы:
- 9 Известный бар «MINUS 5 ICE LOUNGE» находится:
- 10 Ресторан «Hitler's Cross» находится:
- 11 Где находится ресторан, в котором разрешается бить посуду, стекла, ломать столы:
- 12 Темный ресторан «Nocti Vagus» находится в:
- 13 Картонный ресторан расположен в Парке Творчества Картонного Короля в городе:
- 14 Какие действия работников гостиниц нельзя отнести к нарушениям:
- 15 Конечный этап гостевого цикла:
- 16 Этот вид ресторана связан с быстрым обслуживанием у стойки и относительно низкими ценами за счет того, что в них не предусмотрено обслуживание официантом за столиками:
- 17 На каком уровне могут действовать системы сертификации:





- 18 Реабилитационные центры относятся:
- 19 В понятие «расселение» входит:
- 20 Бронированием, регистрацией, распределением номеров, оказанием гостям различных информационных услуг, взиманием оплаты занимается:
- 21 В больших ресторанах посетителей встречает:
- 22 Специалиста по винам называют:
- 23 Категория людей, которую отель предполагает видеть в качестве потенциальных гостей:
- 24 Ассортимент лобби-бара:
- 25 Выездное ресторанное обслуживание с привлечением высококвалифицированных поваров, официантов:
- 26 Услуги по ногтевому сервису оказывают:
- 27 Самые престижные рейтинги в ресторанном мире создаются:
- 28 Вид обслуживания, при котором пища готовится целиком и полностью на кухне:
- 29 Первый ресторан в Париже появился:
- 30 Рестораны быстрого обслуживания с невысокими ценами во Франции:
- 31 Инфраструктура ресторанов и гостиниц подразделяется на:
- 32 Производственная инфраструктура ресторанного дела и гостиничного бизнеса включает в себя:
- 33 Максимально возможное количество потребителей, которое может обслужить предприятие за единицу времени - это:
- 34 От франц. «restuarer» переводится как:
- 35 Экономической целью ресторанного бизнеса является:



- 36) Предприятия питания, которые делятся на общедоступные, обслуживающие непостоянный контингент посетителей, и закрытые, обслуживающие постоянный контингент, называют:
- 37) Предпринимательская деятельность за счет собственных или заемных средств на свой риск и под свою ответственность, в области ресторанного дела:
- 38) К заготовочным производственным помещениям ресторанов относятся:
- 39) Предприятие питания, которое по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса: люкс, высший и первый класс:
- 40) Блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после заказа потребителя:

