



Операционная деятельность в гостиничном и ресторанном бизнесе.МВА_2023

- 1 Процесс управления реализуется:
- 2 Все функции управления можно подразделить по двум признакам:
- 3 Основными функциями управления являются:
- 4 Стратегическое планирование отвечает на вопрос:
- 5 Основными элементами процесса коммуникаций являются:
- 6 Ресторан полного обслуживания чаще всего имеет:
- 7 Стиль руководства – это
- 8 В ситуационном подходе
- 9 Формула удержания Гостя:
- 10 Забота о Госте состоит из следующих элементов:
- 11 Товарные накладные, налоговые декларации, финансовая отчетность, постановления Правительства, уведомления из отраслевых ведомств, Гостевые чеки, отзывы Гостей и ответы руководства в Книге отзывов и предложений – это документы, относящиеся к
- 12 Сопоставьте виды планирования и примеры из ресторанной практики:
- 13 Сопоставьте стадии проведения контроля и их практическое применение в ресторане
- 14 Сопоставьте уровень рабочей зрелости сотрудника и приемлемый стиль руководства:
- 15 Сопоставьте подходы к управлению в организации и их описание:
- 16 Сопоставьте операционные показатели деятельности ресторана и их формулы:



- 17) Сопоставьте виды встреч директора ресторана с сотрудниками в ресторане и их цели:
- 18) Сопоставьте показатели управленческого учета и периодичность их анализа:
- 19) Сопоставьте типы инноваций и их описание:
- 20) Генеральный управляющий сети ресторанов должен представить учредителям план развития компании на ближайшие 5 лет. Что может входить в круг освещаемых вопросов?
- 21) Менеджер ресторана получил задание от директора спланировать мероприятие по празднованию нового года. Какие действия должен предпринять менеджер?
- 22) По какой причине стимул, подходящий для одного сотрудника, может быть неэффективным для другого?
- 23) Почему при проведении контроля нельзя сразу переходить к сопоставлению достигнутых результатов со стандартами / целями?
- 24) Поясните, по какой причине бухгалтер не может напрямую во время смены обращаться с заданием к кассиру, а должна это сделать через менеджера смены?
- 25) Поясните, почему во время вечернего интенсива при нехватке персонала менеджеру смены рекомендовано применять директивный стиль управления?
- 26) Как руководителю нужно взаимодействовать с опытными сотрудниками, выполняющими свои функциональные обязанности на 100% без каких-либо усилий, на автомате?
- 27) Почему важно завершать собрание на позитиве?
- 28) Почему не стоит все время удивлять Гостя материальными подарками и скидками?
- 29) Расставьте в хронологическом порядке функции управления, входящие в управленческий цикл:
- 30) Составьте последовательность выполнения дел руководителем по матрице Эйзенхауэра:

