



## Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса.кс\_СПО

- 1 Маркетинг – это ...
- 2 Сегментация рынка – это ...
- 3 Демаркетинг используется...:
- 4 Функции стратегического маркетинга, это...
- 5 В каких стадиях жизненного цикла товара самые высокие показатели прибыли:
- 6 Основной принцип маркетинга – это...
- 7 Совокупность продуктов и услуг, необходимых потребителю для обеспечения его воспроизводства, функционирования и развития, – это ...
- 8 Задачи операционного маркетинга, это
- 9 Маркетинговые коммуникации – это:
- 10 Неверно, что к коммуникативным компетенциям продавца относится ...
- 11 Регистрацию эксплуатационного состояния номерного фонда ведет служба
- 12 Исполнитель обязан устранить недостатки оказанной гостиничной услуги в течение \_\_ ч. с момента предъявления соответствующего требования
- 13 В состав обслуживающих помещений входят
- 14 Частота смена полотенец к номеру гостиницы категории 2 звезды
- 15 По последовательности уборки номеров горничные начинают работу
- 16 Смена белья 1 раз в три дня в гостиницах категории





- 17) Процент загрузки гостиницы за сутки, обладающей 30 номерами, если было продано 24 номера, составит
- 18) Хранение багажа обязательно предоставляется в гостиницах категории
- 19) Вызов такси обязательно предоставляется в гостиницах категории
- 20) Гостиница обязана предоставить гостю без дополнительной оплаты следующие виды услуг:
- 21) Что должно быть обязательным в каждой зоне приготовления пищи?
- 22) Какой из следующих вариантов не является типом обслуживания в гостиничном ресторане?
- 23) Какой из перечисленных факторов наиболее важен для успеха гостиничного ресторана?
- 24) Как называется услуга, когда блюда подаются гостям непосредственно в номер?
- 25) Какой из видов питания лучший для гостей, которым нужно быстро поесть и продолжить свои дела?
- 26) Что означает термин "полупансион" в гостиничном питании?
- 27) Какие из приведенных вариантов обслуживания считаются наиболее формальными и предполагают подачу блюд официантом за столом клиента?
- 28) Какой вид обслуживания характеризуется тем, что гости самостоятельно выбирают и накладывают еду из общего стола?
- 29) В каком виде обслуживания заказ блюд осуществляется из меню, и каждый элемент готовится по индивидуальному запросу клиента?
- 30) Какой специалист отвечает за организацию и контроль процессов приготовления пищи в службе питания?
- 31) Кто из перечисленных специалистов занимается разработкой меню для питания?
- 32) Какой из специалистов службы питания чаще всего отвечает за закупку сырья и продуктов?
- 33) Какую роль выполняет обслуживающий персонал в службе питания?





- 34) Кто из сотрудников службы питания наиболее непосредственно отвечает за соблюдение санитарных норм и правил?
- 35) Какие из следующих санитарно-гигиенических требований необходимо соблюдать на предприятиях общественного питания?
- 36) Какой материал не рекомендуется использовать для инвентаря на предприятиях общественного питания?
- 37) Какой стандарт должен соблюдаться при оформлении меню ресторана?
- 38) Что является основным элементом управления качеством на предприятиях общественного питания?
- 39) Как часто должен проводиться контроль качества готовой продукции на предприятиях питания?
- 40) По какому принципу осуществляется порядок обслуживания в ресторане?
- 41) Какой из следующих пунктов относится к условиям безопасности на кухне?
- 42) Какой подход лучше всего помогает предотвратить конфликты с гостями в сфере общественного питания?
- 43) Что из перечисленного является предупредительным знаком конфликта с клиентом?
- 44) Какое из следующих требований является наиболее важным для производственной кухни?
- 45) Какой метод контроля эффективности обслуживания в ресторане является наиболее распространенным?
- 46) Какие из перечисленных помещений должны быть обязательно оборудованы для санитарной обработки?

