



## Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.кс\_СПО (2/2)

- 1 Чек-лист проверки готовности кухни к работе это
- 2 FB-обозначает ...
- 3 Аббревиатура ВОН относится.....
- 4 Шведский стол выгодно организовывать при наличии не менее чем...
- 5 Склад относится к.....
- 6 С французского «согласно небольшой доске(досочке)» обозначает.....
- 7 Предприятия полного цикла считаются предприятия, работающие....
- 8 Норма площади на одно посадочное место в баре....
- 9 К заготовочным цехам относятся....
- 10 Для производственных зон ресторана нужен...
- 11 Меню со свободным выбором и приготовлением по заказу это
- 12 Подача еды с 12 до 16 часов бывает на ...
- 13 Три класса люкс, высший и первый кроме ресторанов могут быть
- 14 К доготовочным цехам относят
- 15 К специализированным цехам относятся....
- 16 На основании актов отработки создается
- 17 Core menu это....
- 18 Перечень алкогольной продукции, предлагаемой потребителю, это....





- 19) Для фирменного блюда создается...
- 20) Первые бумажные меню появились...
- 21) Технологическая карта разрабатывается на основании.....
- 22) Определение затрат в стоимостной (денежной) форме на производство единицы продукции это...
- 23) Какой показатель используется для оценки суммы надбавки к себестоимости блюда...
- 24) Отношение себестоимости продукции к продажной цене выраженное в % это
- 25) Специальные элементы кассовой системы для меню, которые уточняют элементы блюда это...
- 26) Полный пансион -это...
- 27) Наука, направленная на улучшение жизни....
- 28) выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам
- 29) Ежедневная оценка качества продукции -это...
- 30) К специализированным цехам относят.....
- 31) Грибки и плесень относят.....
- 32) Пестициды относятся к.....
- 33) Глисты относятся к ....
- 34) Обслуживание в номерах гостиницы это...
- 35) Выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам....
- 36) Набор из нескольких небольших презентационных блюд это..
- 37) Меню, которые вводятся на определенный сезон это ...
- 38) При реализации алкоголя в контрольном меню следует указывать



- 39 Согласно ГОСТу к кейтерингу относится услуга....
- 40 Согласно типологии гостей, к интровертам относятся...

