



Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.иг_СПО(1/2) Без ИМ

- 1 Служба питания гостиничного предприятия имеет международно признанное название в виде аббревиатуры. Укажите эту аббревиатуру с расшифровкой.
- 2 В отелях категории 5* встречается особый тип ресторана...
- 3 Согласно распространённому стереотипу, ресторан при отеле является...
- 4 Установите соответствие между типами отелей и средним показателем доли Службы питания в выручке:
- 5 Передача организацией на основании договора определённых видов или функций производственной предпринимательской деятельности другой компании, действующей в нужной области, называется...
- 6 Должен ли сотрудник Службы питания выслушивать и/или решать проблему гостя...
- 7 Установите соответствие между потребностями человека и категории, к которой их принято относить согласно «пирамиде Маслоу»...
- 8 Может ли ресторан при отеле играть роль в уровне лояльности гостя к гостинице в целом...
- 9 Согласно принципу Парето, применимо к гостиничному бизнесу, можно утверждать, что:
- 10 Организация рабочих процессов в гостиничном питании и «классических» ресторанах...
- 11 Организация питания в отеле...
- 12 В чём заключается сложность исполнения сотрудниками рабочих функций в разных подразделениях F&B...
- 13 Согласно предубеждению большинства гостей, ресторан при отеле ...
- 14 Неверно, что all-day dining ресторан при отеле (выберите все подходящие варианты)...





- 15) Заказ гостем отдельных блюд по меню называется ...
- 16) процент себестоимости продуктов и напитков в выручке от их реализации – это ...
- 17) MICE, применительно к индустрии гостеприимства, расшифровывается как ...
- 18) Доставкой блюд в гостевые номера занимается ...
- 19) Потребности человека, согласно «пирамиде Маслоу», расположены в следующей последовательности:
- 20) Какая служба предоставляет Службе питания следующую информацию: информация о загрузке гостиницы, количестве заказанного питания, вопросы, связанные с проживанием отдельных гостей и организованных групп, вопросы оплаты и коммуникации с гостями ...
- 21) Чем отличается «буфет» от «шведского стола»?
- 22) Что необходимо учитывать при организации шведского стола? (Выберите все подходящие варианты).
- 23) За какое время до окончания обслуживания шведского стола (как правило) официанты должны деликатно предупредить гостей об этом, предлагая гостям пополнить запасы еды и напитков?
- 24) Установите соответствие между подразделениями Службы питания и их особенностями:
- 25) Лобби-бар - это...
- 26) Как называется премиальный ресторанный сервис, оказываемый гостю в номере?
- 27) Установите соответствие между видами меню и отделами, в которых их, как правило, предлагают:
- 28) Законодательно установлено обязательное время предоставления завтрака в отеле...
- 29) В каких отделах применяется меню а-ля карт (выберите все подходящие варианты ответа):
- 30) Завтрак по меню может быть организован...
- 31) Завтрак в формате take-away - это...





- 32) Требования пищевой безопасности диктуют следующие документы...
- 33) Специалист по вину называется ...
- 34) Неверно, что мини-бар (выберите все подходящие варианты ответа)...
- 35) Жалоба гостя на некачественные продукты и напитки в Роспотребнадзор может привести к следующим последствиям ...
- 36) Выездное обслуживание – это ...
- 37) Система full board – это...
- 38) Один из главных принципов престижных отелей – это...
- 39) Расположите операции в порядке их совершения при обслуживании гостей в ресторане all-day dining:
- 40) Какой стандартной рассадки нет в арсенале банкетной службы...
- 41) Назовите два крупных отдела, из которых состоит служба питания.
- 42) Наиболее эффективный вариант оформления структуры управления – это...
- 43) Лучший способ утратить контроль над каким-либо направлением или показателем – это...
- 44) Установите соответствие между должностями и отделами:
- 45) Как называется самый главный шеф-повар в отелях с большим количеством производств...
- 46) Как называется служба, обеспечивающая чистоту и порядок на производстве...
- 47) Установите соответствие между требуемым количеством официантов и видами обслуживания
- 48) Что нельзя включать в требования к персоналу при поиске сотрудников (выберите все подходящие варианты)...
- 49) Какие существуют графики работы персонала (выберите все подходящие варианты):
- 50) Какой кодекс регулирует взаимоотношения работников и работодателя...





- 51 Из чего следует исходить при расчёте необходимого количества сотрудников зала...
- 52 Согласно Национальному стандарту Российской Федерации, устанавливающему требования к персоналу при оказании услуг общественного питания, персонал подразделяют на...
- 53 При установлении требований к персоналу НЕ учитывают следующие критерии оценки ...
- 54 Какие должности относятся к административному персоналу (выберите все подходящие варианты) ...
- 55 Какие должности относятся к производственному персоналу (выберите все подходящие варианты) ...
- 56 Заместитель шеф-повара называется ...
- 57 Профиль должности НЕ содержит в себе ...
- 58 Коренщик - это ...
- 59 Расположите этапы формирования профиля должности в правильном порядке:
- 60 Какого цеха нет на производстве ...
- 61 Формат питания, смесь позднего завтрака и обеда, как правило, проводимая по воскресеньям, с 11:00 до 16:00, называется.
- 62 Каковы особенности обслуживания концертных мероприятий (выберите все подходящие варианты) ...
- 63 Как называются подарки, предоставляемые в номере при заселении VIP-гостей...
- 64 Комплексное предложение банкетной службы, включающее в себя несколько кофе-брейков, а также ланч, в виде сет-меню или шведского стола, в зависимости от бюджета организаторов и количества участников, называется...
- 65 Какие существуют виды приёмов (выберите все подходящие варианты) ...
- 66 Установите соответствие между видами приёмов и временными промежутками, в которые их принято проводить ...
- 67 При приеме заказа на организацию банкета согласовываются следующие вопросы (выберите все подходящие варианты) ...





- 68) Банкет с полным обслуживанием официантами предполагает, что:
- 69) Неверно, что аперитив перед началом банкета (выберите все подходящие варианты) ...
- 70) Работа официанта с подносом, как правило, выглядит следующим образом: ...
- 71) За какое время до начала банкета могут быть выставлены холодные закуски в стол? ...
- 72) Если гость положил вилку и ложку на тарелку параллельно друг другу или скрестил их – это знак официанту ...
- 73) В чём заключается особенность организации питания организованных групп спортсменов? ...
- 74) Рацион питания детских групп составляется с учётом ...
- 75) Правильно приготовленная и разрешённая мусульманам пища называется ...
- 76) Что категорически запрещено подавать на стол мусульманам? ...
- 77) В чём основной нюанс работы с массовым китайским туристом? ...
- 78) В какой последовательности подают блюда на банкет с полным обслуживанием официантами?
- 79) Перечень условий и требований, предъявляемых артистом, музыкантом или творческим коллективом к организаторам выступлений называется...
- 80) Свод правил, который обязаны выполнять все сотрудники, называется...
- 81) Наличие стандартов позволяет (выберите все подходящие варианты)...
- 82) На какие вопросы даёт ответ хорошая политика компании (выберите все подходящие варианты) ...
- 83) Установите соответствие между типами тренеров и их функционалом:
- 84) Как создаются стандарты отеля? ...
- 85) Какие требования предъявляются к кандидату на должность внутреннего тренера отдела (выберите все подходящие варианты) ...





- 86 Установите соответствие между тренингами и специалистом, который их проводит:
- 87 Тренинг «train the trainer» проводят для...
- 88 Решение каких вопросов НЕ входит в компетенцию тренера отдела:
- 89 Группа сотрудников, объединённая общими целями и сообща работающая над их достижением - это...
- 90 СОП - это...
- 91 Главная ценность СОП - это ...
- 92 К чему может привести отсутствие стандартов ...
- 93 Почему сотрудники противятся внедрению системы стандартов (выберите все подходящие варианты) ...
- 94 Заказ гостем отдельных блюд по меню называется ...
- 95 Шаблон разговора с гостем называется ...
- 96 Шаблоны разговоров с гостем применяются для ...
- 97 Как добиться внедрения системы стандартов в работу? ...
- 98 Расположите в хронологическом порядке действия по внедрению системы стандартов:
- 99 Для чего проводятся кросс-тренинги? ...
- 100 Кто осуществляет приёмку товаров со стороны производства?
- 101 Что проверяется при качественной приёмке товара...
- 102 Что проверяется при количественной приёмке товара...
- 103 Какой температурный режим не применяется в складском хозяйстве...
- 104 Складские помещения должны...
- 105 Какой вид оборудования не используется на производстве...



- 106 Рабочая поверхность производственных столов, согласно санитарным нормам, должна изготавливаться из:
- 107 Основные требования к профессиональному оборудованию НЕ включают в себя...
- 108 Каких шейкеров не существует...
- 109 Небольшой барный пестик-толкушка для выдавливания сока из фруктов и ягод при изготовлении алкогольных коктейлей называется...
- 110 Согласно предубеждению большинства гостей, ресторан при отеле ...
- 111 Универсальный агрегат, который позволяет одновременно выполнять несколько операций: от бланширования до жарки или запекания, называется ...
- 112 Аппарат, изготавливающий лёд в больших количествах, называется ...
- 113 Какие весы используются для определения и контроля веса отдельного блюда, а также для взвешивания товаров малых габаритов? ...
- 114 Барный инвентарь, применяемый для измерения объёма жидкости, НЕ включает в себя ...
- 115 Чему должна соответствовать посуда ресторана? ...
- 116 Посуда, применяемая в ресторанной службе, НЕ может быть изготовлена из:
- 117 Какой коэффициент применяется при расчёте необходимого количества керамической и стеклянной посуды в ресторане ...

