



## Организация питания в ресторанных комплексах.ти

- 1 Сейчас наилучший вариант для ассортимента ресторана – это ...
- 2 Результат деятельности предприятий, направленный на удовлетворение потребностей в питании и проведении досуга – это ...
- 3 Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на ... класс
- 4 Класс предприятия определяют по ...
- 5 По ассортименту выпускаемой продукции бары различают на ...
- 6 Классификацию предприятий общественного питания проводят в соответствии с ...
- 7 Для перевозки готовой продукции и полуфабрикатов используют ... транспорт
- 8 Специализированная отрасль народного хозяйства, которая сочетает 3 функции: производственную, функцию реализации и организации потребления, – это ...
- 9 На классы делятся ...
- 10 Разновидность бара или ресторана, на базе которого преимущественно в ночное время работает клуб, который объединяет потребителей по интересам, – это ...
- 11 Услуги общественного питания предоставляются в соответствии с ...
- 12 Предприятия общественного питания подразделяются по ассортименту выпускаемой продукции на ...
- 13 Предприятие, предназначенное для приготовления и реализации обеденной продукции массового спроса в больших количествах – это ...
- 14 Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей – ...





- 15) К предприятиям, удовлетворяющим периодический спрос потребителей, относят ...
- 16) Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные блюда, вино-водочные изделия с повышенным уровнем обслуживания, – это ...
- 17) Участок производства, при выдаче готовой продукции из которого завершается процесс производства, называется ...
- 18) Температура в горячем цехе должна быть ...
- 19) Кондитерский цех малой мощности выпускает ... изделий в смену
- 20) Механизированные линии непрерывного действия применяют в ...
- 21) К заготовочным цехам относят ...
- 22) Планирование, организация и контролирование всех видов деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до пункта конечного потребления – это ...
- 23) Холодный цех имеет удобную взаимосвязь с ...
- 24) Специализированным производственным цехом является ... цех
- 25) К заготовочным цехам относят ... цех
- 26) Руководство кондитерским цехом осуществляет ...
- 27) В соответствии с ГОСТ Р № 50-762-95 «Классификация предприятий общественного питания» для разных типов и классов этих предприятий установлены обязательные требования и нормы к ...
- 28) Снабжение предприятий по форме «поставщик-предприятие», минуя базы, называется ... форма
- 29) Посуда, используемая в предприятиях общественного питания, должна иметь ...
- 30) Основным источником снабжения предприятий общественного питания является ...





- 31) ... закупают товары у предприятий-изготовителей для последующей их продажи розничным торговым предприятиям и предприятиям общественного питания
- 32) Зелень, свежие ранние овощи закупают предприятия питания ...
- 33) Предприятие освобождается от необходимости иметь свой транспорт при ... доставке
- 34) К поставщикам – посредникам относят ...
- 35) Выходные базы размещают ...
- 36) Торговые базы размещают ...
- 37) Приемку товаров у поставщиков осуществляет ...
- 38) Централизованная доставка товаров на предприятия осуществляется силами и средствами ...
- 39) Кольцевой маршрут движения применяют ...
- 40) Проверка фактически поступившего сырья данным, указанным в сопроводительных документах, – это ...
- 41) Определение соответствия сортности, кондиции сырья и п\ф требованиям действующих стандартов, нормативных документов – это ...
- 42) Товарные запасы нескоропортящихся продуктов (мука, сахар, крупы и др.) должны составлять ...
- 43) Экспедиция, как правило, размещается ...
- 44) Заказы на изготовление кондитерских, кулинарных изделий в экспедиции принимаются ...
- 45) Основным сопроводительным документом является ...
- 46) Потребность в материально-технических средствах определяется на основе ...
- 47) Количество необходимого оборудования для новых и переоборудованных при реконструкции предприятий определяется ...





- 48) Минимальные и максимальные сроки износа изделий (к ним относятся также нормы амортизационных отчислений) определяются ...
- 49) Спецодежду персонал ...
- 50) Хранят продукты, сырьё на полках, в шкафах ... способом
- 51) Знаки, которые наносятся на все виды тары в соответствии с ГОСТами, ТУ, – это ...
- 52) По большому объёму выпускаемой кулинарной продукции выделяются такие типы предприятий общественного питания, как ...

