



Организация ресторанного дела.ти

- 1 По уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг рестораны подразделяются на три класса: ...
- 2 Предприятие общественного питания повышенного типа с разнообразным, широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов, фруктовых и минеральных вод, соков, мороженого, коктейлей – это ...
- 3 При работе тепловых аппаратов, рассчитанных на давление до 5×10^3 Па, необходимо следить за нормальной работой манометра и предохранительного клапана, в случае если при давлении 5×10^3 Па клапан не сработал, аппарат следует ...
- 4 В горячем цехе ресторана осуществляется ...
- 5 В ресторанах к торговым помещениям относятся: ...
- 6 К основному оборудованию сервисной относят ...
- 7 Неверно, что меню – это...
- 8 В торговом зале ресторана в зависимости от планировочного решения помещения столы расставляют прямыми линиями или в шахматном порядке, образуя из них группы-зоны, отделенные одна от другой главными проходами шириной не менее 2 м и вспомогательной шириной ... (С.119)
- 9 Воздушный пирог (суфле) подают ...
- 10 ... – это совместный прием пищи, когда участники свободно выбирают блюда и напитки без ограничения по количеству и ассортименту, обслуживают себя самостоятельно и едят стоя
- 11 ... – это выездное ресторанное обслуживание
- 12 Федеральный закон РФ №2300-1 «О защите прав потребителей» был принят 7 февраля ...
- 13 30 марта 1999 году был принят Федеральный закон Российской Федерации №52 ФЗ «...»
- 14 Обслуживание посетителей коктейль-холла осуществляется ...





- 15) Посетителей молочного бара обслуживает ...
- 16) ... функция управления определяется задачами управления деятельности предприятия (объединения), организации общественного питания в целом, или конкретными стадиями производственно-торгового процесса, или отдельными направлениями хозяйственной деятельности, или задачами информационного обеспечения управления и др.
- 17) Такие функции, как формирование производственной программы, планирование научно-технического развития предприятия, планирование капитального строительства, относятся к ... функциям управления
- 18) Специальная функция управления – это ...
- 19) Согласно технике пожарной безопасности, ширина наружной пожарной лестницы должна быть не менее ...
- 20) Первые блюда в ресторанах отпускаются в ...
- 21) При подаче пюреобразных супов, заправленных льезоном, температура блюда должна быть не ниже ...
- 22) Согласно требованиям к размещению продуктов в кладовых, от стен и пола продукты должны быть расположены на расстоянии не менее ...
- 23) В помещениях для хранения продуктов для охлажденной рыбы частиковых пород используют ...
- 24) ... – это помещение для хранения и отпуска официантам столовой посуды и приборов
- 25) Установите соответствие столовой посуды и ее предназначения
- 26) Установите соответствие стеклянной или хрустальной посуды и ее предназначения
- 27) При сервировке стола кокильницы используются для ...
- 28) При обслуживании гостей хозяин приема обслуживается ...
- 29) При распределении гостей за столом почетным местом считается ... стола
- 30) Согласно правилам этикета, первыми из-за стола встают ...





- 31) Организованный в ресторане банкет, в котором сочетаются несколько видов обслуживания, называется ...
- 32) На банкете работу официантов регулирует ...
- 33) При определении количества официантов для банкета с частичным обслуживанием исходят из расчета один официант на ... гостей
- 34) Продолжительность банкет-чая составляет примерно ...
- 35) Банкет-чай, как правило, проводится ...

