



Основы гостеприимства Колледж.z

- 1 Гостеприимство – это
- 2 Гостеприимство проявляется в повседневной жизни
- 3 Индустрия гостеприимства – это широкий набор видов бизнеса, каждый из которых связан с обслуживанием людей, находящихся вне дома.
- 4 Установите соответствие «Ritz», «Метрополь», «Националь»
- 5 Восточно-европейская модель гостеприимства
- 6 Индустрия гостеприимства (industry of Hospitality) – это ...
- 7 Выберите описания, относящиеся к американской модели гостеприимства
- 8 Выберите четыре характеристики, отличающие гостиничную услугу от товара
- 9 Качество услуги – это
- 10 Выберите из общего списка составляющие мягкого продукта ресторанной услуги
- 11 В Древнем Египте места отдыха для путников назывались
- 12 Караван-сарай строились
- 13 В 4 веке до н.э. в Древней Греции гостиничные дома располагались
- 14 Таверна – это гостеприимный дом
- 15 Владелец таверны предлагал гостям
- 16 Приюты Древнего Рима назывались Хоспитиумы
- 17 Владельцы таверн и постоялых дворов в Древнем Риме
- 18 На государственных постоялых дворах и почтовых станциях римская интеллигенция могла:





- 19 Закон о роскоши в Древнем Риме ограничивал траты граждан на
- 20 Выберите термины, пришедшие к нам из Древнего Рима
- 21 Госпиции – это
- 22 Константинополь являлся центром международной торговли в 8-11 вв
- 23 В 13 веке гильдия трактирщиков г. Флоренции в Италии
- 24 С 11 века постоянные дворы в Англии становятся частными домами, поскольку любой мог взять на постой путешественника за плату.
- 25 В средние века английское законодательство провозгласило гостиницу
- 26 Выберите, какие виды развлечений были доступны в английских гостиницах в средние века
- 27 В Лондоне общественные столовые, открытые в 13 веке, назывались
- 28 Зарождение в Западной Европе кулинарного искусства относится
- 29 Первая поваренная книга во Франции, написанная поваром короля Гийомом Тирелем, появилась
- 30 Выберите верное утверждение
- 31 Наилучшим образчиком староанглийской гостиницы служит почтовая гостиница, которая процветала в XVIII – начале XIX вв.
- 32 В соответствии с первой немецкой классификацией, гостиницы делились на
- 33 Первые путеводители выглядели как собрание писем, случайных заметок, мнений и советов. Большинство таких путеводителей были написаны по-латыни.
- 34 Великий тур (Grand Tour) в Новое время проходил по
- 35 Центром общественной жизни, местом встреч для солдат и бизнесменов в Новое время в Америке были
- 36 Первая кулинарная книга в США появилась





- 37) Первым зданием в Америке, построенным в 1794 году специально как отель, стал City Hotel («Сити-отель»), открытый в Нью-Йорке на Бродвее.
- 38) Выберите верное утверждение
- 39) Ресторан (от лат. «restaurabovos» - «восстановление»)
- 40) Выберите верное утверждение
- 41) Крылатая фраза «Клиент всегда прав» принадлежит
- 42) 1922 г. – открытие школа для администрации гостиниц в Корнельском Университете
- 43) Первая гостиница сети Хилтон открылась
- 44) «Звездность» отелей ввел
- 45) Мотель – это гостиница
- 46) 1930-е годы в Америке характеризовались
- 47) В середине 20 века (выберите верное):
- 48) 1962 г. – создана гостиничная компания Radisson Hotels Interantional
- 49) Отцом современного ресторана, открытого в 1765 году в Париже, является
- 50) Первым создателем легендарного ресторана Яр в Москве был
- 51) Цезарь Ритц был управляющим в отеле
- 52) Джордж Огюст Эскофье был великим
- 53) В 1876 году инновационный ресторатор США Фред Харвей открыл ресторан
- 54) Российскую ресторанный компанию Росинтер создал
- 55) Основателем ресторанов Сирена, Царская охота, Кавказская пленница является





- 56) Андрей Деллос является одним из первых Российских рестораторов нового времени, основателем ресторана
- 57) Игорь Бухаров – известный Российский ресторатор, Вице Президент ФРИО
- 58) Шеф поваром популярного в годы СССР ресторана «Москва» в одноименной гостинице был
- 59) Классификация ресторанов с т.з. используемой технологии управления (выберите верное):
- 60) В настоящее время на кофейном рынке в России представлены такие бренды, как:
- 61) Японские сетевые кафе:
- 62) Популярные сетевые пиццерии Москвы:
- 63) Выберите современные рейтинговые систем оценки заведений общественного питания
- 64) Выберите сетевые кафе фастфуд
- 65) Выберите отели, входящие в сегмент суперлюкс
- 66) История сети отелей Holiday Inn началась с открытия мотеля
- 67) Признаки концепции Фри Фло:
- 68) Молекулярная кухня – это «химическая» кухня
- 69) Система оценки предприятий гостеприимства включает в себя:
- 70) Система Zagat – это
- 71) Красный гид Michelin является примером
- 72) Гид выпускается с 1900 года и имеет трехзвездочную систему оценки ресторанов.
- 73) Все критерии присуждения звезд являются коммерческой тайной. Однако известен главный –
- 74) Первым рестораном, получившим звезду Мишлен в бывшем советском блоке, стал пражский Allegro Prague.





- 75) При определении типа предприятия общественного питания учитывают следующие факторы:
- 76) К коллективным средствам размещения гостиничного типа относят:
- 77) Категорийность гостиниц обозначают символом * (звезда)