



Проектирование и открытие предприятий гостиничного и ресторанных бизнеса.м

- 1 Работа по активному привлечению персонала в новый ресторан начинается ...
- 2 Потенциально возможный объем продаж определенного товара на рынке в течение заданного периода называется ...
- 3 Рекомендуемая высота помещений производственных цехов на предприятии на 150 посадочных мест ...
- 4 Неверно, что предприятие общепита может открыться ...
- 5 Выполнение технологического проектирования осуществляет ...
- 6 Технологический проект содержит ...
- 7 Перевод нечетких ментальных образов в определимую форму называется ...
- 8 Проект по слабым токам нужен для подключения ...
- 9 Потенциальная оценка рынка (маркетинговые исследования) перед принятием решения до открытия ресторана нужна ...
- 10 Концепция заведения разрабатывается ...
- 11 Бизнес-план ресторана содержит ...
- 12 Стандарты предприятия формирует ...
- 13 Неверно, что критерием для отбора поставщика является ...
- 14 Площадь на 1 посадочное место в зале ресторана должна составлять ...
- 15 Площадь на 1 посадочное место в зале кафе должна составлять ...
- 16 Проработка блюд при открытии предприятия общепита относится к фазе ...
- 17 Регистрация контрольно-кассового аппарата должна происходить ...



- (18) Неверно, что задачей проработки в фазе инициации является ...
- (19) Аббревиатура ЕГРП расшифровывается как «...»
- (20) Взнос за использование торговой марки называется «...»
- (21) При планировании посудомоечного отделения ванна для мытья посуды должна быть ...
- (22) Конкурсная форма проведения отбора поставщиков услуг или продуктов, представляющая собой соревнование между претендентами, – это ...
- (23) Получение алкогольной лицензии при открытии предприятия общепита относится к фазе ...
- (24) Согласно Московским городским строительным нормам, ширина служебных коридоров должна быть не менее ...
- (25) По требованию пожарной безопасности ...
- (26) Проектирование наружного и внутреннего оформления – это ...
- (27) Организация движения и учета документов – это ...
- (28) Желательная мощность для предприятия общепита ...
- (29) Неверно, что меню реализует такое «Р» маркетингового микса, как ...
- (30) Основное назначение разрабатываемого объекта устанавливается ...
- (31) Определение демографических, психологических и поведенческих характеристик потенциальных покупателей называется ...
- (32) В календарном плане при открытии объекта общепита должны отражаться следующие направления: ...
- (33) Условия хранения пищевых продуктов регламентируются таким документом, как «...»
- (34) Дизайн-проект нужно согласовывать ...
- (35) К предприятиям, организующим производство и реализацию продукции общественного питания, можно отнести ...



- 36) Деление на три класса – «люкс», «высший» и «первый» – используется ...
- 37) Формулирование проекта подразумевает функцию ...
- 38) Диаграмма Ганта ...
- 39) При открытии объекта ...
- 40) При формировании закупочной политики на предприятии ...
- 41) Для получения разрешения ГУ МЧС на открытие объекта в соответствии с требованиями необходимо ...
- 42) При выборе места расположения будущего кафе-бара позитивным фактором будет являться наличие ...
- 43) Для получения санэпидзаключения при открытии объекта к обязательным требованиям можно отнести ...
- 44) При проведении внутренних работ в помещении понадобятся такие проекты, как ...
- 45) К необходимой информации о выпускаемых блюдах, которая должна быть в доступе для потребителя, следует отнести ...
- 46) Концепция должна включать в себя ...
- 47) Проект по электрике включает в себя ...
- 48) Стоимость по строительно-монтажным работам должна обязательно включать затраты на ...
- 49) В затраты на персонал на этапе открытия предприятия включают ...
- 50) Бизнес-план обязательно должен включать в себя такие элементы, как ...
- 51) К основным целям создания бизнес-плана относится то, что ...