



Проектирование и открытие предприятий гостиничного и ресторанных бизнеса.он(dor)

- 1 К предприятиям, организующим реализацию продукции общественного питания, с возможным потреблением на месте, относятся:
- 2 В ресторане класса «Люкс» столы обязательно должны быть покрыты:
- 3 Предприятие производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия, в соответствии с меню, различающимся по дням, недели называется:
- 4 Что обязательно должно быть в закусочной согласно ГОСТ?
- 5 Деление на три класса - «люкс», «высший» и «первый» используется:
- 6 По типу обслуживания столовые относятся к предприятиям:
- 7 Тип предприятия в котором возможна реализация алкогольной продукции
- 8 Предприятие питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и/или безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары, в т.ч. табачные изделия:
- 9 Предпринимательство - это:
- 10 В основе профессиональной деятельности предпринимателей лежат:
- 11 В каком законе регламентируется документация, которая должна быть на доске потребителя
- 12 В каком документе регламентируются условия хранения пищевых продуктов:
- 13 Проверка предприятия контролирующим органом заканчивается ...
- 14 Для приема алкоголя в ресторан компания-поставщик в числе прочих документов обязана предоставить ...



- (15) Неверно, что к формам документам, регулирующим оборот алкогольной продукции относится
- (16) Верно, что ... контролирует ежедневный контроль готовых блюд журнал производственного контроля
- (17) Не верно, что в протоколе о санитарном правонарушении указывается
- (18) Верно, что предприятие должно отправить уведомление о начале предпринимательской деятельности в надзорный орган
- (19) Не верно, что основанием для внеплановой проверки является
- (20) Документ, содержащий информацию об ассортименте блюд называется:
- (21) Метод 5W используется для выявления:
- (22) В основе ценностного предложения находится
- (23) Генерация бизнес идей начинается с:
- (24) Концепция «бережливого стартапа» создана с целью:
- (25) С помощью какого интервью можно выявить «боль» клиента?
- (26) По результатам решенческого интервью получают информацию:
- (27) Группа людей, которой в полной мере подходят предложения заведения, называется
- (28) Благодаря тестированию продукта получают:
- (29) Портрет потребителя составляется для:
- (30) Для доработки идеи необходимо:
- (31) Регистрация ИП происходит по:
- (32) Документы для регистрации ИП можно отправить:
- (33) Система налогообложения, которая не зависит от суммы полученного дохода, а налог рассчитывается по определенной формуле



- (34) В данной системе налогообложения есть ограничение на сумму полученного дохода:
- (35) Максимальное количество кодов ОКВЭД для ведения деятельности может быть:
- (36) В этой системе налогообложения возможны два варианта расчета налогов:
- (37) Количество сотрудников при ПСН должно быть не более:
- (38) В ООО количество учредителей не может превышать:
- (39) Эту систему налогообложения нельзя использовать ООО:
- (40) Срок, на который можно приобрести патент:
- (41) Эффективный инструмент получения информации о состоянии рынка, действиях конкурентов, потребностях потребителей называется ...
- (42) Потенциальный возможный объем продаж определенного товара на рынке в течение заданного периода называется ...
- (43) Свойство предприятия, характеризующееся степенью удовлетворения им конкретной потребности по сравнению с аналогичными объектами, называется ...
- (44) Наблюдение – это ...
- (45) Определение демографических, психологических и поведенческих характеристик потенциальных покупателей называется...
- (46) «Кабинетные исследования» – это ...
- (47) Маркетинговые исследования на стадии стартапа относятся к ...
- (48) Оценка внутренних и внешних рекламных носителей содержится в главе маркетингового отчета, которая называется «...»
- (49) В этом анализе выявляются сильные и слабые стороны предприятия:
- (50) Конкурентами Вашего стартапа проекта могут быть:
- (51) Термин в маркетинге, символизирующий комплекс информации о компании, продукте или услуге – это:



- (52) Проектирование наружного и внутреннего оформления – это ...
- (53) Проектирование инженерных систем вентиляции – это ...
- (54) Параметры оборудования отражаются в ...
- (55) Меню «а ля карт» характерно для следующего типа предприятий питания:
- (56) Технологический проект содержит ...
- (57) Для подключения ... нужен проект по слабым токам
- (58) Выполнять технологическое проектирование должен...
- (59) Для подбора оборудования используют ...
- (60) Процесс изменения функционального назначения нежилого помещения – это ...
- (61) Франчайзер – это
- (62) Как называется договор франчайзинга в РФ?
- (63) Что не может делать франчайзи по договору с франчайзером в РФ?
- (64) Как называется вступительный взнос при заключении договора франчайзинга?
- (65) Роялти – это...
- (66) Какой наиболее распространенный формат изложения бизнес-гипотез?
- (67) Какой путь у стартапа?
- (68) Как часто оплачивается паушальный взнос?
- (69) Периодичность оплаты роялти?
- (70) Какие виды франшиз бывают?
- (71) Бизнес-план ресторана содержит ...



- (72) На вопрос о стоимости необходимых ресурсов ...
- (73) На вопрос об основной идее ресторана ...
- (74) Бизнес-план содержит раздел «...»
- (75) Бизнес-план НЕ содержит раздел «...»
- (76) Миссия и цель организации содержатся в ...
- (77) Оценка перспективной ситуации развития бизнеса – это одна из целей ...
- (78) Бизнес-план создают, когда ...
- (79) Получение инвестиций под проект – это цель ...
- (80) Короткий отчет о прогнозе работы инвестиций и сроках окупаемости – это ...
- (81) Стандарты предприятия ...
- (82) Для расчета штата официантов используются данные о том, что один официант может обслужить ... гостей
- (83) Для среднестатистического ресторана часы спада – это ...
- (84) Деньги, потраченные на оплату работы сотрудников – это расходы ...
- (85) Количество штатных единиц для рядовых сотрудников ...
- (86) Критерии по должности формируются на основании ...
- (87) Планирование потребности в персонале отвечает на вопрос «...»
- (88) Рекомендуемые затраты на оплату труда в ресторане должен составлять около ... от выручки
- (89) Дисциплинарные стандарты определяются ...
- (90) Работа по активному привлечению персонала в новый ресторан рекомендуется начинать за ... до открытия
- (91) Производственный план является составляющей



- (92) В производственном плане дается описание
- (93) Основой для создания меню заведения является:
- (94) С целью определения вкусовых характеристик блюд проводят
- (95) Список продуктов, необходимых для приготовления блюд меню, который сведен в табличную форму, называется

Самый быстрый способ связи — мессенджер (кликни по иконке, и диалог откроется)



WhatsApp



Telegram



Max

Help@disynergy.ru | +7 (924) 305-23-08