



Производственный менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе.э

- 1 Цехи, в которых производится первичная обработка поступающей в ресторан продукции, носят название ...
- 2 При приеме продуктов в ресторан сначала производится ...
- 3 Неверно, что качество сервиса возможно оценить с помощью ...
- 4 Помещения для хранения продукции должны располагаться ...
- 5 ... цех, в зависимости от типа производства, может являться и доготовочным, и специализированным
- 6 Основной задачей хостес в демократичном ресторане с высокой проходимостью является ...
- 7 ... форма обслуживания позволяет смене официантов обслужить большее количество гостей
- 8 Для организации уборки и подготовки зала к обслуживанию гостей менеджер составляет ...
- 9 Задачи официантов по продажам на день доводятся менеджером посредством ...
- 10 Существует ... организации обслуживания посетителей предприятия питания
- 11 Неверно, что современный менеджмент выделяет ...
- 12 Концепцию «ожидаемой услуги» разработали ... ученые
- 13 Диапазон между желаемой и приемлемой услугой носит название «...»
- 14 Методы и формы обслуживания посетителя выбираются в зависимости от ...
- 15 Предприятие, на котором производится обработка сырой продукции и его реализация, является производством ...
- 16 Неверно, что заготовочное предприятие может иметь ...





- 17) На торжественных и дипломатических приемах основная форма массового обслуживания – ...
- 18) ... – форма массового обслуживания, позволяющая в короткий срок и на небольшой площади накормить большое количество гостей
- 19) Одним из методов оптимизации процесса обслуживания является ...
- 20) Неверно, что к стандарту сервиса предъявляется требование ...
- 21) ... позволяет менеджеру выяснить объем времени для выполнения того или иного вида работы сотрудником
- 22) Неверно, что способом сократить затраты на организацию производства является ...
- 23) Если на производстве нет кондитерского цеха, то допускается приготовление сладких блюд на отдельной технологической линии в ... цехе
- 24) Неверно, что при полном цикле производства горячий цех ресторана может иметь в своем составе ...
- 25) ... относится к типу предприятий питания, на котором невозможно создать план выпуска продукции
- 26) При проектировании рабочего места повара расстояние между локтем работника и столом не должно превышать ...
- 27) Готовая продукция, полуфабрикаты и покупные товары для реализации в ресторане носят название «...»
- 28) При правильной организации рабочего времени выполнение основных обязанностей должно занимать ... рабочего времени
- 29) Складские помещения относятся к ... службам ресторана
- 30) Неверно, что к задачам производственного менеджера в ресторане относится ...
- 31) Предприятие питания является доготовочным, если ...
- 32) Режим работы ресторана зависит от ...
- 33) Сетевой ресторан характеризуется тем, что ...
- 34) Определяющим признаком ресторана как предприятия общественного питания является ...





- 35) ... группа помещений ресторана обеспечивает его сервисную деятельность
- 36) Принять товар на склад по качеству – это значит ...
- 37) Величина товарных запасов сырья в ресторане по основным группам продукции определяется ...
- 38) Производственный участок, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса, называется ...
- 39) Цеховую структуру производства от бесцеховой отличает ...
- 40) Холодный цех ресторанов обычно примыкает к горячему, т.к. ...
- 41) Выпуск ресторанных блюд небольшими партиями (по мере реализации) объясняется ...
- 42) Неверно, что ... совместить процессы мойки столовой и кухонной посуда на предприятии общественного питания
- 43) Расставьте в порядке очередности этапы технологического процесса в ресторане:
- 44) Расставьте в порядке очередности этапы процесса организации закупки в ресторане:
- 45) Расставьте в порядке очередности этапы разработки стратегии сервиса:

