



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 заготовочным, 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 «ожидающей 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: