



Разработка меню ресторана.э

- 1 Слово «меню» имеет ... происхождение
- 2 Продажа блюд сэтами больше распространена в ... ресторанах
- 3 Максимальная наценка делается на ...
- 4 Технология определения оптимального выхода блюда имеет ...
- 5 Полная стоимость блюд складывается по формуле «...»
- 6 Фуд-кост – это ...
- 7 Ап-селлинг – это ...
- 8 Блюда, расположенные ... страницы, гости выбирают чаще других
- 9 Применение в меню уменьшительно-ласкательных суффиксов в описании блюд ...
- 10 Размер шрифта в меню должен ...
- 11 Узкая папка меню является основной особенностью ... карты
- 12 В СССР меню ... носило название «Меню заказных блюд»
- 13 Отдельным буклетом с картинками блюд на несколько человек рекомендуется издавать ... меню
- 14 ... меню является одновременно и инструментом продаж, и инструментом для изучения спроса потребителя
- 15 Особенностью праздничного меню является отсутствие ...
- 16 В ресторане демократичного формата допускается до ... включения в меню привозной продукции
- 17 Винная карта создается, когда в ресторане более ... видов вина высокой стоимости
- 18 Неверно, что согласно законодательству РФ меню должно содержать в себе ...





- 19 Меню завтраков отличается отсутствием ...
- 20 По статистике, самые популярные у гостей блюда составляют ...
меню
- 21 Неверно, что существует анализ по методу ...
- 22 Салат-бар с неограниченным количеством подходов должен иметь
наценку не менее ...
- 23 Классификация блюд меню по категориям «звезды», «собачки»,
«загадки», «рабочие лошадки» принадлежит ...
- 24 В основе ABC-анализа лежит ...
- 25 Анализ меню производится на основании ...
- 26 Фирменные блюда ресторана ...
- 27 Создание ... – это метод увеличения оборота в часы пониженной
покупательской активности
- 28 Неверно, что продажи блюд из меню стимулирует ...
- 29 Предложение сэта для компании из 6 и более человек ...
- 30 Себестоимость блюда отражается ...
- 31 Неверно, что на разработку концепции меню оказывает влияние ...
- 32 Для получения максимальной прибыли, при американском подходе
к ценообразованию, официант должен продать такой набор блюд,
как: ...
- 33 Неверно, что для снижения затрат на блюдо необходимо ...
- 34 Блюдо для нескольких гостей должно содержать в себе ...
- 35 Неверно, что существует ... подход к ценообразованию в меню
- 36 ... подход к ценообразованию предполагает основную наценку на
горячие блюда и вино
- 37 Для ресторанов премиум-сегмента больше подходит ... подход к
ценообразованию





- 38) Меню гастрономического ресторана не должно превышать ... позиций
- 39) Неверно, что согласно законодательству РФ в меню обязательно указывается ...
- 40) Рекомендуемый объем блюд в детском меню составляет ...
- 41) Вес порции салата, закуски или супа, основного блюда и напитка не должен превышать ...
- 42) Заниженная наценка на алкоголь и завышенная наценка на блюда характерна для ...
- 43) Неверно, что критерием, применяемым в ABC-анализе, является ...
- 44) Расставьте в порядке очередности этапы разработки меню:
- 45) Наценка на блюда ресторана должна составлять ...

