



## Разработка меню ресторана

- 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 ...
- 46) Слово «меню» имеет ... происхождение
- 47) Продажа блюд сэтами больше распространена в ... ресторанах
- 48) Максимальная наценка делается на ...
- 49) Технология определения оптимального выхода блюда имеет ...
- 50) Полная стоимость блюд складывается по формуле «...»
- 51) Фуд-кост – это ...
- 52) Ап-селлинг – это ...
- 53) Блюда, расположенные ... страницы, гости выбирают чаще других
- 54) Применение в меню уменьшительно-ласкательных суффиксов в описании блюд ...
- 55) Размер шрифта в меню должен ...
- 56) Узкая папка меню является основной особенностью ... карты
- 57) В СССР меню ... носило название «Меню заказных блюд»





- 58) Отдельным буклетом с картинками блюд на несколько человек рекомендуется издавать ... меню
- 59) ... меню является одновременно и инструментом продаж, и инструментом для изучения спроса потребителя
- 60) Особенностью праздничного меню является отсутствие ...
- 61) В ресторане демократичного формата допускается до ... включения в меню привозной продукции
- 62) Винная карта создается, когда в ресторане более ... видов вина высокой стоимости
- 63) Неверно, что согласно законодательству РФ меню должно содержать в себе ...
- 64) Меню завтраков отличается отсутствием ...
- 65) По статистике, самые популярные у гостей блюда составляют ... меню
- 66) Неверно, что существует анализ по методу ...
- 67) Салат-бар с неограниченным количеством подходов должен иметь наценку не менее ...
- 68) Классификация блюд меню по категориям «звезды», «собачки», «загадки», «рабочие лошадки» принадлежит ...
- 69) В основе ABC-анализа лежит ...
- 70) Анализ меню производится на основании ...
- 71) Фирменные блюда ресторана ...
- 72) Создание ... – это метод увеличения оборота в часы пониженной покупательской активности
- 73) Неверно, что продажи блюд из меню стимулирует ...
- 74) Предложение сэта для компании из 6 и более человек ...
- 75) Себестоимость блюда отражается ...
- 76) Неверно, что на разработку концепции меню оказывает влияние ...





- 77) Для получения максимальной прибыли, при американском подходе к ценообразованию, официант должен продать такой набор блюд, как: ...
- 78) Неверно, что для снижения затрат на блюдо необходимо ...
- 79) Блюдо для нескольких гостей должно содержать в себе ...
- 80) Неверно, что существует ... подход к ценообразованию в меню
- 81) ... подход к ценообразованию предполагает основную наценку на горячие блюда и вино
- 82) Для ресторанов премиум-сегмента больше подходит ... подход к ценообразованию
- 83) Меню гастрономического ресторана не должно превышать ... позиций
- 84) Неверно, что согласно законодательству РФ в меню обязательно указывается ...
- 85) Рекомендуемый объем блюд в детском меню составляет ...
- 86) Вес порции салата, закуски или супа, основного блюда и напитка не должен превышать ...
- 87) Заниженная наценка на алкоголь и завышенная наценка на блюда характерна для ...
- 88) Неверно, что критерием, применяемым в ABC-анализе, является ...
- 89) Расставьте в порядке очередности этапы разработки меню:
- 90) Наценка на блюда ресторана должна составлять ...

