



Технология обслуживания и стандарты сервиса.Э

- 1 Неверно, что в обязанности менеджера ресторана входит ...
- 2 Современные профессиональные стандарты индустрии питания ...
- 3 В штат сотрудников крупных ресторанов рекомендуется вводить ..., поскольку объективно возникает необходимость иметь специалиста, способного квалифицированно предложить клиентам вина и другие алкогольные напитки
- 4 Первое впечатление о заведении складывается ...
- 5 Гость ресторана должен быть встречен в течение ...
- 6 При подаче напитков стол обходят ...
- 7 Хозяина стола обслуживаю ...
- 8 Любой напиток, который подается перед едой, для возбуждения аппетита, называется «...»
- 9 При принятии заказа от большой компании в первую очередь необходимо выяснить, ...
- 10 Приняв заказ у гостя, официант обязательно должен ... перед тем, как информировать подразделения ресторана о выборе гостей
- 11 При заказе гостем стейка официант должен уточнить у гостя ...
- 12 ... предназначен для подачи крепких алкогольных напитков в чистом виде
- 13 Торжественный званый обед или ужин, устраиваемый в честь кого-либо (чего-либо), – это ...
- 14 Для подачи шампанского предназначен бокал под названием «...»
- 15 Обед, как правило, начинается ...
- 16 Неверно, что существует ...



- (17) Если гость просит счет, то его необходимо рассчитать в течение ...
- (18) В роли аперитива обычно подают ...
- (19) Маловероятно возникновение конфликта в ресторане из-за ...
- (20) Первое впечатление о ресторане складывается во время ...
- (21) Перед тем как подать на стол блюдо, официанту необходимо ...
- (22) Водку и горькую настойку рекомендуется подавать ...
- (23) Официант открывает вино ...
- (24) Неверно, что существует метод приготовления коктейлей, называемый «...»
- (25) Выполнение стандартов сервиса менеджер контролирует с помощью ...
- (26) Одно из названий алгоритма рекомендации блюд носит название ...
- (27) При принятии заказа официант должен находиться ...
- (28) Первыми спирт научились делать ...
- (29) ... – это специалист по приготовлению кофе и напитков из него
- (30) В ситуации, когда гость роняет вилку, которой ест, официант должен ...
- (31) После принятия заказа официантом ...
- (32) Расположите закуски по очереди их подачи на стол
- (33) Меню гостю нужно подавать ...
- (34) Процесс открытия вина специальным образом и помещение его в специальную емкость для отделения остатка и раскрытия аромата называется ...
- (35) Для обслуживания на торжественных вечерах официанты надевают ...



- (36) Слово «фуршет» французского происхождения и в переводе на русский означает «...»
- (37) Расположите в порядке очередности этапы обслуживания гостя
- (38) Расстояние между тарелками при сервировке банкета должно составлять приблизительно ...
- (39) Чистый спирт впервые получили ...
- (40) В заведениях формата ... все операции персонала по обслуживанию Гостей жестко стандартизированы
- (41) Вино в бутылках должно находиться в специально оборудованных местах с поддержанием постоянной температуры и лежать под углом ...
- (42) Фингербол – это ...
- (43) При сервировке расстояние между тарелкой и приборами, а также между самими приборами должно быть примерно ...
- (44) Прием складывания салфеток для свадьбы называется «...»
- (45) Напитки в бутылках (минеральную воду, лимонад и т.п.) гостю открывает ...