



Управление процессами обслуживания.

- 1 Неверно, что задачей менеджера зала в ресторане является ...
- 2 Обязанностью официанта в ресторане является ...
- 3 Классы предприятия: «люкс», «высший» и «первый» – присваиваются ...
- 4 Распространенное для заведения формата ... явление – наличие монопродукта, на котором держится все меню
- 5 Определяющим признаком ресторана как предприятия общественного питания является ...
- 6 Ресторанный формат ... включает рестораны быстрого обслуживания с высоким стандартом приготовления еды, где предпочтение отдается свежим ингредиентам
- 7 Заведения формата fine-dining ориентировано на ...
- 8 Менеджер зала относится к категории ... персонала
- 9 Одним из методов оптимизации процесса обслуживания является ...
- 10 Основной задачей внедрения стандартов для элитного ресторана является ...
- 11 Основной задачей внедрения стандартов для демократичного ресторана является ...
- 12 Посетителям с детьми лучше предложить столик ...
- 13 Одиночному посетителю лучше предложить столик ...
- 14 Деловым людям лучше предложить столик ...
- 15 Паре лучше предложить столик ...
- 16 При обслуживании посетителя, который спешит следует ...
- 17 Хостес ведет такую документацию, как ...





- 18) ... – это напиток, который подается перед едой, для возбуждения аппетита
- 19) В качестве аперитива подают ...
- 20) Такие безалкогольные напитки, как чай или кофе ...
- 21) В штат сотрудников элитных ресторанов рекомендуется вводить ..., так как есть потребность в специалисте, способном профессионально проконсультировать клиента относительно выбора вин
- 22) ... – это специалист по приготовлению кофе и кофейных напитков
- 23) Для подачи шампанского предназначен бокал под названием ...
- 24) Бар с мягкими низкими диванами – это ...
- 25) Водку рекомендуется подавать охлажденной ...
- 26) ... – это бар, в котором бармен не обслуживает посетителей за стойкой
- 27) Хайболл – это ...
- 28) Приняв заказ, официант должен ... перед тем, как информировать подразделения ресторана о выборе гостей
- 29) При заказе гостем стейка официант, в первую очередь, должен уточнить у гостя ...
- 30) Одно из методов рекомендации блюд носит название ...
- 31) После принятия заказа официантом ...
- 32) Прожарка Well Done является рекомендованной для ...
- 33) Прожарка Medium (медиум) является рекомендованной для ...
- 34) Неверно, что к элементам суггестивного сервиса относят ...
- 35) Обед, как правило, начинается с ...
- 36) Перед тем как подать на стол блюдо, официанту необходимо ...





- 37) Для ... сервиса характерно, что пища готовится и раскладывается по тарелкам непосредственно на кухне, затем тарелки разносят гостям
- 38) Неверно, что существует ... вид сервиса
- 39) ... сервис обычен для ресторанов высокой кухни, где он подчеркивает элегантность атмосферы, считается самым впечатляющим и дорогостоящим в мире
- 40) Хозяина стола обслуживают ...

