



Управление процессами обслуживания.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 Любой напиток, который подается перед едой, для возбуждения аппетита, называется «...»
- 6 При принятии заказа от большой компании в первую очередь необходимо выяснить, ...
- 7 Приняв заказ у гостя, официант обязательно должен ... перед тем, как информировать подразделения ресторана о выборе гостей
- 8 При заказе гостем стейка официант должен уточнить у гостя ...
- 9 ... предназначен для подачи крепких алкогольных напитков в чистом виде
- 10 Торжественный званый обед или ужин, устраиваемый в честь кого-либо (чего-либо), – это ...
- 11 Для подачи шампанского предназначен бокал под названием «...»
- 12 Обед, как правило, начинается ...
- 13 Неверно, что существует ...
- 14 Если гость просит счет, то его необходимо рассчитать в течение ...
- 15 В роли аперитива обычно подают ...
- 16 Маловероятно возникновение конфликта в ресторане из-за ...
- 17 Перед тем как подать на стол блюдо, официанту необходимо ...





- 18 Водку и горькую настойку рекомендуется подавать ...
- 19 Официант открывает вино ...
- 20 Выполнение стандартов сервиса менеджер контролирует с помощью ...
- 21 Одно из названий алгоритма рекомендации блюд носит название ...
- 22 Неверно, что существует классификация ресторанов ...
- 23 Менеджер зала относится к категории ... персонала
- 24 Преимуществом ведения блокнота официантом является ...
- 25 Неверно, что повысить оборачиваемость столов ресторана возможно с помощью ...
- 26 ... – это специалист по приготовлению кофе и напитков из него
- 27 В ситуации, когда гость роняет вилку, которой он ел, официант должен ...
- 28 При подаче напитков стол обходят ...
- 29 Хозяина стола обслуживают ...
- 30 При принятии заказа официант должен находиться ...
- 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.) открывает ...

