



ПОЛУЧИТЬ БЕСПЛАТНУЮ КОНСУЛЬТАЦИЮ

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ
на нас в Телеграм



Подписчикам СКИДКИ! Телеграмм канал → t.me/sinerqy
Магазин готовых ответов на тесты купить в магазине по ссылке: sinerqy.com/list/
Нужна помощь с тестами, практикой? Пиши: sinerqy@yandex.ru , [WhatsApp](#) , [Telegram](#)

1. In this type of service, the guests enter the dining area and take seats. The waiter offers them water and menu card. The guests then place their order to the waiter. The table is covered in this service. How is it called?
2. SOP stands for...
3. The type of service when Customer orders and avails food and beverage from a single counter and consumes it off the premises, is called...
4. Match description and type of service:
5. Передача организацией на основании договора определённых видов или функций производственной предпринимательской деятельности другой компании, действующей в нужной области, называется...
6. Before planning and executing buffets, banquets, or catered events, the respective managers and supervisors need to consider the following factors (choose all suitable answers)...
7. Match the bar type with the description...
8. To prepare the environment, the staff opens all windows and doors (if possible) before working hours with witch purpose?
...
9. Mise en place is a French culinary phrase which means:
10. What's the main reason for attractive napkin folding?...
11. Silver service is called so because...
12. Clearance of the soiled dishes from the room (when making the room service) is usually done (choose all suitable answers)...
13. The assortment of dishes for the events may vary depending on ...
14. A piece of furniture with numerous compartments and shelves to keep condiments, water jug or bottles, cutlery, food platters, and linens, is called ...
15. A place where non-alcoholic and alcoholic beverages are served is called ...
16. The food is prepared in the kitchen. The servers serve food on each individual's plate from guest's left side. For replenishment, the servers keep the food platters in front of the guests. This type of banquet service is called...

Самый быстрый способ связи - мессенджер (кликни по иконке, и диалог откроется)



WhatsApp



Telegram



Max



sinerqy@yandex.ru



sinerqy.com



ПОЛУЧИТЬ БЕСПЛАТНУЮ КОНСУЛЬТАЦИЮ

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ
на нас в Телеграм



Подписчикам СКИДКИ! Телеграмм канал → t.me/sinerqy
Магазин готовых ответов на тесты купить в магазине по ссылке: sinerqy.com/list/
Нужна помощь с тестами, практикой? Пиши: sinerqy@yandex.ru , WhatsApp , Telegram

17. On which side of the plate the waiter should put the table knife? ...
18. Position the following steps of "Clearing the table" SOP in the correct order:
19. Which sentence is wrong? ...
20. The restaurant, providing high-class service along with delicacies and wide range of expensive drinks, is called...
21. What are the F&B ancillary departments (choose all suitable answers)?
22. Who is responsible for inventory checking in the restaurant...
23. Match exact positions and their responsibilities:
24. A person who is trained to recognize and prevent risks associated with food handling in an F&B Services business, is called ...
25. Which trait/skill is not appropriate for the F&B staff?...
26. Which type of menu is not used in F&B?...
27. Any item bolted to the floor or walls is called:
28. Any free standing item or an item that can be hung by a nail or hook is called ...
29. Chinaware is made of...
30. Which metal is not used for holloware...
31. Food warming dish is called ...
32. POS equipment means ...
33. What can occur through unwashed vegetables, uncooked meat, soft cheeses, and unpasteurized milk ...
34. The detailed list of food and beverage offerings with their respective prices is called ...
35. The common name of crockery, cutlery, glassware and linen used while serving and eating meals at a table is ...
36. It is said that the hygiene starts from (where)? ...
37. Position the following steps of F&B decision making in the correct order:

Самый быстрый способ связи - мессенджер (кликни по иконке, и диалог откроется)



WhatsApp



Telegram



Max



sinerqy@yandex.ru



sinerqy.com

<https://sinerqy.com/list/>
ГОТОВЫЕ ОТВЕТЫ МАГАЗИН
<https://sinerqy.com/list/>
ГОТОВЫЕ ОТВЕТЫ МАГАЗИН
<https://sinerqy.com/list/>

<https://sinerqy.com/konsultaciya/>
<https://sinerqy.com/konsultaciya/>
<https://sinerqy.com/konsultaciya/>
<https://sinerqy.com/konsultaciya/>



ПОЛУЧИТЬ БЕСПЛАТНУЮ КОНСУЛЬТАЦИЮ

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ
на нас в Телеграм



Подписчикам СКИДКИ! Телеграмм канал → t.me/sinerqy

Магазин готовых ответов на тесты купить в магазине по ссылке: sinerqy.com/list/

Нужна помощь с тестами, практикой? Пиши: sinerqy@yandex.ru, WhatsApp, Telegram

38. Which service is not usually provided in the hotel F&B ...

39. Показатели деятельности (результативности и эффективности), которые помогают в достижении стратегических и операционных целей ресторанной службы отеля называются:

40. Показатель, позволяющий определить эффективность использования пространства помещения и обоснованность выбора размера и количества столов, называется ...

41. По формуле «выручка / количество чеков» рассчитывают...

42. Установите соответствие между категорией отеля и принятыми в отрасли негласными нормами значения фудкоста:

43. Отношение себестоимости продуктов и напитков к выручке, полученной от их реализации, называется...

44. Одинаковая наценка на все позиции меню называется...

45. Труднопрогнозируемые и редкие события, которые имеют значительные последствия, называются в бизнес-среде ...

46. Для чего не применяют управленческий учёт:

47. Как называется (аббревиатура) единая система счетов в гостиничном бизнесе ...

48. Что такое ЦФО в единой системе счетов в гостиничном бизнесе...

49. Что не включают в состав управленческой отчётности для собственника компании...

50. Основные отчёты, используемые в управленческом учёте - это ...

51. Кто должен заниматься ведением управленческой отчётности ...

52. Базовый принцип единой системы счетов в гостиничном бизнесе - это ...

53. БДР – это ...

54. При составлении бюджета на будущие периоды любой рост доходов меньше официального показателя инфляции - это ...

55. В чём основное различие бухгалтерской и управленческой отчётности ...

Самый быстрый способ связи - мессенджер (кликни по иконке, и диалог откроется)



WhatsApp



Telegram



Max



sinerqy@yandex.ru



sinerqy.com



ПОЛУЧИТЬ БЕСПЛАТНУЮ КОНСУЛЬТАЦИЮ

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ
на нас в Телеграм



Подписчикам СКИДКИ! Телеграмм канал — t.me/sinerqy
Магазин готовых ответов на тесты купить в магазине по ссылке: sinerqy.com/list/
Нужна помощь с тестами, практикой? Пиши: sinerqy@yandex.ru, WhatsApp, Telegram

56. При проведении SWOT-анализа предприятия рекомендовано придерживаться следующих шагов (расставьте их в хронологическом порядке):
57. Что не нужно включать в расчёт фудкоста...
58. Что такое menu engineering?
59. Для выявления тенденций спроса и востребованности блюд, предлагаемых гостям необходимо проанализировать продажи блюд существующего меню за несколько периодов, а именно (выберите все подходящие варианты) ...
60. Что такое «адекватная цена» блюда?
61. Ресторанный бизнес имеет множество нюансов. Его можно назвать...
62. Что называют продающим меню?
63. Может ли продающее меню полностью заменить «живых» сотрудников зала...
64. К чему приводят ограничения ассортимента и времени работы в меню рум сервиса (выберите все подходящие варианты):
65. Перекрёстные рекомендации в меню – это (выберите все подходящие варианты) ...
66. Организация питания в отеле...
67. Для того, чтобы гости больше фокусировались на описании блюд, а не на ценах, из меню следует убрать...
68. Во избежание возникновения спорных и неприятных ситуаций, особенно при заказе дорогих напитков, следует (выберите все подходящие варианты) ...
69. Неверно, что для удобства гостей ...
70. Если стоит задача поднять продажи блюда, на какие строчки в меню его следует поставить в соответствующей категории (выберите все подходящие варианты)? ...
71. Основной профессиональный инструмент продажи банкетов и мероприятий называется ...
72. Меню-конструктор – перечень блюд, которые возможно заказать в ресторане для проведения мероприятия, с указанием выхода на порцию и ценой, которые используются в случаях, когда заказчика не устраивают предложенные стандартные варианты - это...

Самый быстрый способ связи - мессенджер (кликни по иконке, и диалог откроется)



WhatsApp



Telegram



Max



sinerqy@yandex.ru



sinerqy.com

<https://sinerqy.com/list/>

готовые ответы магазин

<https://sinerqy.com/list/>

готовые ответы магазин

<https://sinerqy.com/list/>

<https://sinerqy.com/konsultaciya/> <https://sinerqy.com/konsultaciya/> <https://sinerqy.com/konsultaciya/>



ПОЛУЧИТЬ БЕСПЛАТНУЮ КОНСУЛЬТАЦИЮ

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ
на нас в Телеграм



Подписчикам СКИДКИ! Телеграмм канал → t.me/sinerqy
Магазин готовых ответов на тесты купить в магазине по ссылке: sinerqy.com/list/
Нужна помощь с тестами, практикой? Пиши: sinerqy@yandex.ru, WhatsApp, Telegram

73. Ошибки в меню - это ...

74. Блюда в меню, согласно общепринятым правилам, располагаются в следующей последовательности:

75. Какое количество еды в граммах на человека считается рабочим диапазоном при составлении банкетных меню...

76. От чего зависят качество обслуживания и блюд, а также доход ресторана?

77. Государство обязывает рестораторов (выберите все подходящие варианты):

78. Какие могут быть последствия за нарушения требований законодательства при предоставлении услуг общественного питания?

79. Анализ качества произведённой продукции называется ...

80. Посетитель ресторана, который проверяет уровень обслуживания и качество готовых блюд по специальным критериям, называется ...

81. Расположите в правильной последовательности этапы применения техники работы с конфликтами, принятой в Marriott International:

82. Какая организация занимается проверками предприятий питания по вопросам соблюдения санитарных правил и норм ...

83. В каких случаях не нужно извиняться перед гостем:

84. Почему нужно дать гостю выговориться...

85. Для чего рекомендуется усадить гостя в большое, мягкое и комфортное кресло...

86. Для чего рекомендуется ненадолго оставить гостя одного при работе с жалобами и конфликтами?

87. Необоснованные и срежиссированные гостями жалобы, направленные на получение каких-либо бонусов, скидок или бесплатных услуг, называются ...

88. Неверно, что (выберите все подходящие варианты) ...

89. Каких гостей не выделяют в отдельный тип (по целям проживания)...

90. Категория гостей, желающих сохранить в тайне своё пребывание и нахождение в отеле – это ...

91. Какой психотип гостей не выделяют в отдельный вид ...

Самый быстрый способ связи - мессенджер (кликни по иконке, и диалог откроется)



WhatsApp



Telegram



Max



sinerqy@yandex.ru



sinerqy.com



ПОЛУЧИТЬ БЕСПЛАТНУЮ КОНСУЛЬТАЦИЮ

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ
на нас в Телеграм



Подписчикам СКИДКИ! Телеграмм канал → t.me/sinerqy
Магазин готовых ответов на тесты купить в магазине по ссылке: sinerqy.com/list/
Нужна помощь с тестами, практикой? Пиши: sinerqy@yandex.ru , WhatsApp , Telegram

92. Когда гостя можно отнести в категорию «трудные» ...

93. Установите соответствие между особенностями гостей и их психотипами

94. К какому типу относится вечно недовольный гость ...

95. Какое количество гостей, как считается, с большей вероятностью посетят заведение, которое грамотно работает с негативными ...

96. Шаблонный ответ на негативный отзыв, как правило, воспринимается как...

97. Почему гости, не высказывающие свои объективные негативные комментарии, считаются хуже, чем «жалобщики»...

98. Какой термин используют в современной индустрии гостеприимства, обозначающий «отзыв»...

99. Что такое подача «фламбе»...

100. Как называют гостей, которые не проживают в отеле, но посещают ресторан:

101. Каких целей позволяет достичь wow-эффект? Выберите все подходящие варианты...

102. Как часто нужно отслеживать отзывы и отвечать на них...

103. В чём заключается риск, связанный с Шеф-поваром при его активном продвижении как лица ресторана отеля?...

104. Для чего используются заказные отзывы (выберите все подходящие варианты) ...

105. Неверно, что большинство негативных отзывов ...

106. Если нет возможности идентифицировать гостя, дату и время его посещения, то необходимо ...

107. Главный инструмент управления репутацией в интернете – это ...

108. Фотографии пустых залов и интерьеров, размещаемые в соцсетях ...

109. Что важно для меню рум сервиса (выберите все подходящие варианты) ...

110. Расположите основные компоненты грамотно составленного отзыва по типовой хронологии их применения в тексте:

111. Извинения в отзыве помогают ресторану привнести в свой имидж...

Самый быстрый способ связи - мессенджер (кликни по иконке, и диалог откроется)



WhatsApp



Telegram



Max



sinerqy@yandex.ru



sinerqy.com



ПОЛУЧИТЬ БЕСПЛАТНУЮ КОНСУЛЬТАЦИЮ

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ
на нас в Телеграм



Подписчикам СКИДКИ! Телеграмм канал — t.me/sinerqy
Магазин готовых ответов на тесты купить в магазине по ссылке: sinerqy.com/list/
Нужна помощь с тестами, практикой? Пиши: sinerqy@yandex.ru, WhatsApp, Telegram

112. Кто осуществляет приёмку товаров со стороны производства?

113. Что проверяется при качественной приёмке товара...

114. Что проверяется при количественной приёмке товара...

115. Какой температурный режим не применяется в складском хозяйстве...

116. Складские помещения должны...

117. Какой вид оборудования не используется на производстве...

118. Рабочая поверхность производственных столов, согласно санитарным нормам, должна изготавливаться из:

119. Основные требования к профессиональному оборудованию НЕ включают в себя...

120. Каких шейкеров не существует...

121. Небольшой барный пестик-толкушка для выдавливания сока из фруктов и ягод при изготовлении алкогольных коктейлей называется...

122. Согласно предубеждению большинства гостей, ресторан при отеле ...

123. Универсальный агрегат, который позволяет одновременно выполнять несколько операций: от бланширования до жарки или запекания, называется ...

124. Аппарат, изготавливающий лёд в больших количествах, называется ...

125. Какие весы используются для определения и контроля веса отдельного блюда, а также для взвешивания товаров малых габаритов? ...

126. Барный инвентарь, применяемый для измерения объёма жидкости, НЕ включает в себя ...

127. Чему должна соответствовать посуда ресторана? ...

128. Посуда, применяемая в ресторанной службе, НЕ может быть изготовлена из:

129. Какой коэффициент применяется при расчёте необходимого количества керамической и стеклянной посуды в ресторане ...

130. Свод правил, который обязаны выполнять все сотрудники, называется...

Самый быстрый способ связи - мессенджер (кликни по иконке, и диалог откроется)



WhatsApp



Telegram



Max



sinerqy@yandex.ru



sinerqy.com



ПОЛУЧИТЬ БЕСПЛАТНУЮ КОНСУЛЬТАЦИЮ

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ
на нас в Телеграм



Подписчикам СКИДКИ! Телеграмм канал — t.me/sinerqy
Магазин готовых ответов на тесты купить в магазине по ссылке: sinerqy.com/list/
Нужна помощь с тестами, практикой? Пиши: sinerqy@yandex.ru, WhatsApp, Telegram

131. Наличие стандартов позволяет (выберите все подходящие варианты)...
132. На какие вопросы даёт ответ хорошая политика компании (выберите все подходящие варианты) ...
133. Установите соответствие между типами тренеров и их функционалом:
134. Как создаются стандарты отеля? ...
135. Какие требования предъявляются к кандидату на должность внутреннего тренера отдела (выберите все подходящие варианты) ...
136. Установите соответствие между тренингами и специалистом, который их проводит:
137. Тренинг «train the trainer» проводят для...
138. Решение каких вопросов НЕ входит в компетенцию тренера отдела:
139. Группа сотрудников, объединённая общими целями и сообща работающая над их достижением - это...
140. СОП - это...
141. Главная ценность СОП — это ...
142. К чему может привести отсутствие стандартов ...
143. Почему сотрудники противятся внедрению системы стандартов (выберите все подходящие варианты) ...
144. Заказ гостем отдельных блюд по меню называется ...
145. Шаблон разговора с гостем называется ...
146. Шаблоны разговоров с гостем применяются для ...
147. Как добиться внедрения системы стандартов в работу? ...
148. Расположите в хронологическом порядке действия по внедрению системы стандартов:
149. Для чего проводятся кросс-тренинги? ...
150. Формат питания, смесь позднего завтрака и обеда, как правило, проводимая по воскресеньям, с 11:00 до 16:00, называется.

Самый быстрый способ связи - мессенджер (кликни по иконке, и диалог откроется)



WhatsApp



Telegram



Max



sinerqy@yandex.ru



sinerqy.com

<https://sinerqy.com/list/>
готовые ответы магазин
<https://sinerqy.com/list/>
готовые ответы магазин
<https://sinerqy.com/list/>

<https://sinerqy.com/konsultaciya/>
<https://sinerqy.com/konsultaciya/>
<https://sinerqy.com/konsultaciya/>
<https://sinerqy.com/konsultaciya/>



ПОЛУЧИТЬ БЕСПЛАТНУЮ КОНСУЛЬТАЦИЮ

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ
на нас в Телеграм



Подписчикам СКИДКИ! Телеграмм канал — t.me/sinerqy
Магазин готовых ответов на тесты купить в магазине по ссылке: sinerqy.com/list/
Нужна помощь с тестами, практикой? Пиши: sinerqy@yandex.ru, WhatsApp, Telegram

151. Каковы особенности обслуживания концертных мероприятий (выберите все подходящие варианты) ...
152. Как называются подарки, предоставляемые в номере при заселении VIP-гостей...
153. Комплексное предложение банкетной службы, включающее в себя несколько кофе-брейков, а также ланч, в виде сет-меню или шведского стола, в зависимости от бюджета организаторов и количества участников, называется...
154. Какие существуют виды приёмов (выберите все подходящие варианты) ...
155. Установите соответствие между видами приёмов и временными промежутками, в которые их принято проводить ...
156. При приеме заказа на организацию банкета согласовываются следующие вопросы (выберите все подходящие варианты) ...
157. Банкет с полным обслуживанием официантами предполагает, что:
158. Неверно, что аперитив перед началом банкета (выберите все подходящие варианты) ...
159. Работа официанта с подносом, как правило, выглядит следующим образом: ...
160. За какое время до начала банкета могут быть выставлены холодные закуски в стол? ...
161. Если гость положил вилку и ложку на тарелку параллельно друг другу или скрестил их – это знак официанту ...
162. В чём заключается особенность организации питания организованных групп спортсменов? ...
163. Рацион питания детских групп составляется с учётом ...
164. Правильно приготовленная и разрешённая мусульманам пища называется ...
165. Что категорически запрещено подавать на стол мусульманам? ...
166. В чём основной нюанс работы с массовым китайским туристом? ...
167. В какой последовательности подают блюда на банкет с полным обслуживанием официантами?
168. Перечень условий и требований, предъявляемых артистом, музыкантом или творческим коллективом к организаторам выступлений называется...
169. Назовите два крупных отдела, из которых состоит служба питания.

Самый быстрый способ связи - мессенджер (кликни по иконке, и диалог откроется)



WhatsApp



Telegram



Max



sinerqy@yandex.ru



sinerqy.com

<https://sinerqy.com/list/>
готовые ответы магазин

<https://sinerqy.com/konsultaciya/>
готовые ответы магазин



ПОЛУЧИТЬ БЕСПЛАТНУЮ КОНСУЛЬТАЦИЮ

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ
на нас в Телеграм



Подписчикам СКИДКИ! Телеграмм канал → t.me/sinerqy
Магазин готовых ответов на тесты купить в магазине по ссылке: sinerqy.com/list/
Нужна помощь с тестами, практикой? Пиши: sinerqy@yandex.ru , WhatsApp , Telegram

170. Наиболее эффективный вариант оформления структуры управления - это...
171. Лучший способ утратить контроль над каким-либо направлением или показателем - это...
172. Установите соответствие между должностями и отделами:
173. Как называется самый главный шеф-повар в отелях с большим количеством производств...
174. Как называется служба, обеспечивающая чистоту и порядок на производстве...
175. Установите соответствие между требуемым количеством официантов и видами обслуживания
176. Что нельзя включать в требования к персоналу при поиске сотрудников (выберите все подходящие варианты)...
177. Какие существуют графики работы персонала (выберите все подходящие варианты):
178. Какой кодекс регулирует взаимоотношения работников и работодателя...
179. Из чего следует исходить при расчёте необходимого количества сотрудников зала...
180. Согласно Национальному стандарту Российской Федерации, устанавливающему требования к персоналу при оказании услуг общественного питания, персонал подразделяют на...
181. При установлении требований к персоналу НЕ учитывают следующие критерии оценки ...
182. Какие должности относятся к административному персоналу (выберите все подходящие варианты) ...
183. Какие должности относятся к производственному персоналу (выберите все подходящие варианты) ...
184. Заместитель шеф-повара называется ...
185. Профиль должности НЕ содержит в себе ...
186. Коренщик - это ...
187. Расположите этапы формирования профиля должности в правильном порядке:
188. Какого цеха нет на производстве ...
189. Чем отличается «буфет» от «шведского стола»?
190. Что необходимо учитывать при организации шведского стола? (Выберите все подходящие варианты).

Самый быстрый способ связи - мессенджер (кликни по иконке, и диалог откроется)



WhatsApp



Telegram



Max



sinerqy@yandex.ru



sinerqy.com



ПОЛУЧИТЬ БЕСПЛАТНУЮ КОНСУЛЬТАЦИЮ

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ
на нас в Телеграм



Подписчикам СКИДКИ! Телеграмм канал — t.me/sinerqy
Магазин готовых ответов на тесты купить в магазине по ссылке: sinerqy.com/list/
Нужна помощь с тестами, практикой? Пиши: sinerqy@yandex.ru, WhatsApp, Telegram

191. За какое время до окончания обслуживания шведского стола (как правило) официанты должны деликатно предупредить гостей об этом, предлагая гостям пополнить запасы еды и напитков?
192. Установите соответствие между подразделениями Службы питания и их особенностями:
193. Лобби-бар - это...
194. Как называется премиальный ресторанный сервис, оказываемый гостю в номере?
195. Установите соответствие между видами меню и отделами, в которых их, как правило, предлагают:
196. Законодательно установлено обязательное время предоставления завтрака в отеле...
197. В каких отделах применяется меню а-ля карт (выберите все подходящие варианты ответа):
198. Завтрак по меню может быть организован...
199. Завтрак в формате take-away - это...
200. Требования пищевой безопасности диктуют следующие документы...
201. Специалист по вину называется ...
202. Неверно, что мини-бар (выберите все подходящие варианты ответа)...
203. Жалоба гостя на некачественные продукты и напитки в Роспотребнадзор может привести к следующим последствиям ...
204. Выездное обслуживание — это ...
205. Система full board - это...
206. Один из главных принципов престижных отелей - это...
207. Расположите операции в порядке их совершения при обслуживании гостей в ресторане all-day dining:
208. Какой стандартной рассадки нет в арсенале банкетной службы...
209. Служба питания гостиничного предприятия имеет международно признанное название в виде аббревиатуры. Укажите эту аббревиатуру с расшифровкой.
210. В отелях категории 5* встречается особый тип ресторана...

Самый быстрый способ связи - мессенджер (кликни по иконке, и диалог откроется)



WhatsApp



Telegram



Max



sinerqy@yandex.ru



sinerqy.com



ПОЛУЧИТЬ БЕСПЛАТНУЮ КОНСУЛЬТАЦИЮ

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ
на нас в Телеграм



Подписчикам СКИДКИ! Телеграмм канал → t.me/sinerqy
Магазин готовых ответов на тесты купить в магазине по ссылке: sinerqy.com/list/
Нужна помощь с тестами, практикой? Пиши: sinerqy@yandex.ru , WhatsApp , Telegram

211. Согласно распространённому стереотипу, ресторан при отеле является...
212. Установите соответствие между типами отелей и средним показателем доли Службы питания в выручке:
213. Должен ли сотрудник Службы питания выслушивать и/или решать проблему гостя...
214. Установите соответствие между потребностями человека и категории, к которой их принято относить согласно «пирамиде Маслоу»...
215. Может ли ресторан при отеле играть роль в уровне лояльности гостя к гостинице в целом...
216. Согласно принципу Парето, применимо к гостиничному бизнесу, можно утверждать, что:
217. Организация рабочих процессов в гостиничном питании и «классических» ресторанах...
218. В чём заключается сложность исполнения сотрудниками рабочих функций в разных подразделениях F&B...
219. Неверно, что all-day dining ресторан при отеле (выберите все подходящие варианты)...
220. процент себестоимости продуктов и напитков в выручке от их реализации – это ...
221. MICE, применительно к индустрии гостеприимства, расшифровывается как ...
222. Доставкой блюд в гостевые номера занимается ...
223. Потребности человека, согласно «пирамиде Маслоу», расположены в следующей последовательности:
224. Какая служба предоставляет Службе питания следующую информацию: информация о загрузке гостиницы, количестве заказанного питания, вопросы, связанные с проживанием отдельных гостей и организованных групп, вопросы оплаты и коммуникации с гостями ...

Самый быстрый способ связи - мессенджер (кликни по иконке, и диалог откроется)



WhatsApp



Telegram



Max



sinerqy@yandex.ru



sinerqy.com

<https://sinerqy.com/list/>
готовые ответы магазин

<https://sinerqy.com/konsultaciya/>