



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. Цехи, в которых производится первичная обработка продукции, поступающей в ресторан носят название - ...
2. При приёме продуктов в ресторан сначала производится проверка ...
3. Помещения для хранения продукции должны располагаться ...
4. цех, в зависимости от типа производства, может являться и доготовочным и специализированным.
5. ... форма обслуживания, позволяет смене официантов обслужить большее количество гостей.
6. Неверно, что современный менеджмент выделяет сервис ...
7. Концепцию "ожидаемой услуги" разработали ... учёные.
8. Диапазон между желаемой и приемлемой услугой носит название - ...
9. Методы и формы обслуживания посетителя выбираются в зависимости от ...
10. Предприятие, на котором производится обработка сырой продукции и его реализация является производством ...
11. Неверно, что заготовочное предприятие может иметь цех ...
12. Одним из методов оптимизации процесса обслуживания является...
13. Неверно, что к стандарту сервиса предъявляется требование ...
14. ... позволяет менеджеру выяснить объём времени для выполнения того или иного вида работы сотрудником.
15. Неверно, что способом сократить затраты на организацию производство является:
16. Если на производстве нет кондитерского цеха, то допускается приготовление сладких блюд на отдельной технологической линии в ... цехе.
17. Неверно, что при полном цикле производства, горячий цех ресторана может иметь в своём составе ... цех.
18. ... относится к типу предприятий питания, на котором невозможно создать план выпуска продукции.
19. При проектировании рабочего места повара расстояние между локтем работника и столом не должно превышать... см.

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

20. Готовая продукция, полуфабрикаты и покупные товары для реализации в ресторане носят название ...
21. Складские помещения относятся к ... службам ресторана.
22. Неверно, что задачами производственного менеджера в ресторане является....
23. Расставьте в порядке очередности технологический процесс в ресторане:
24. Расставьте в порядке очередности процесс организации закупки в ресторане.
25. Расставьте в порядке очередности порядок разработки стратегии сервиса.
26. Рабочий участок "экспо" необходим на производстве для ...
27. Информацию из технологических карточек лучше размещать ...
28. Нормы полуфабрикатов для листа заготовок рассчитываются на основании ...
29. Неверно, что рабочее время сотрудника производства состоит из:
30. Потерю рабочего времени выявляют с помощью ...
31. Неверно, что график для сотрудников производства бывают ...
32. Лайн-чек необходим для контроля ...
33. В столовых разных типов основой производственной программы является...
34. Главные методы управления производством - это:
35. Минимизация затрат на производство продукции на предприятии питания является ...
36. Неверно, что задачами производственного менеджера в ресторане является....
37. ... метод организации производства - метод, основанный на ритмичной повторяемости согласованных во времени и в пространстве основных, вспомогательных и обслуживающих производственных операций, выполняемых на специализированных рабочих местах, расположенных по ходу технологического процесса.
38. Высокая трудоемкость, не всегда эффективное использование оборудования, необходимость высокой квалификации исполнителей являются недостатками ... производства.
39. Самую высокую производительность труда обеспечивает организация ... производств

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

40. Принять товар на склад по качеству – это значит ...
41. Величина товарных запасов сырья в ресторане по основным группам продукции определяется ...
42. Неверно, что одной из причин порчи при хранении продуктов является ...
43. Принцип ротации при хранении продуктов это ...
44. Неверно, что учёт котловым методом даёт информацию ...
45. Предприятие питания является доготовочным, если ...
46. Метод низкотемпературной готовки придумал ...
47. Для применения технологии СуВид на предприятие необходимо закупить ...
48. Неверно, что создание ресторана из различных брендов одной компании ...
49. Неверно, что ... является современной технологией производства для ресторана .
50. Примером выноса производственного процесса в зал является - ...
51. Для применения технологии КукинЧил на предприятие необходимо закупить ...
52. Неверно, что размещение современного технологического оборудования для производства позволяет ...
53. Неверно, что для сокращения производственных помещений рестораторы используют ...
54. Неверно, что для имитации материальности услуги можно использовать ...
55. Качество сервиса гость оценивает
56. Неверно, что оценка качества блюд формируется на основе...
57. Неверно, что оценка качества сервиса формируется на основе...
58. Неверно, что оценка безопасности услуги формируется на основе чистоты ...
59. С помощью ... невозможно оценить качество сервис
60. Для организации уборки и подготовки зала к обслуживанию гостей менеджер составляет ...

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

61. Расположение оборудования по ходу технологического процесса, является основным условием ... технологического процесса.

62. Стадии технологического процесса можно разделить ...

63. Неверно, что при организации доготовочного предприятия с неполным циклом производства, в одном помещении возможно совместить ... цех.

64. Существует ... формы организации обслуживания посетителей предприятия питания.

<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/>

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



WhatsApp



Telegram



Max



sinerqy@yandex.ru



sinerqy.com