

1. Неверно, что в обязанности менеджера ресторана входит ...
2. В штат сотрудников крупных ресторанов рекомендуется вводить ..., поскольку объективно возникает необходимость иметь специалиста, способного квалифицированно предложить клиентам вина и другие алкогольные напитки
3. Первое впечатление о заведении складывается ...
4. Гость ресторана должен быть встречен в течение ...
5. При подаче напитков стол обходят ...
6. Хозяина стола обслуживают ...
7. Любой напиток, который подается перед едой, для возбуждения аппетита, называется «...»
8. При принятии заказа от большой компании в первую очередь необходимо выяснить, ...
9. Приняв заказ у гостя, официант обязательно должен ..., перед тем как информировать подразделения ресторана о выборе гостей
10. При заказе гостем стейка официант должен уточнить у гостя ...
11. Обед, как правило, начинается ...
12. Неверно, что существует ...
13. Если гость просит счет, то его необходимо рассчитать в течение ...
14. В роли аперитива обычно подают ...
15. Маловероятно возникновение конфликта в ресторане из-за ...
16. Первое впечатление о ресторане складывается во время ...
17. Перед тем как подать на стол блюдо, официанту необходимо ...
18. Официант открывает вино ...
19. Выполнение стандартов сервиса менеджер контролирует с помощью ...
20. При принятии заказа официант должен находиться ...

21. В ситуации, когда гость роняет вилку, которой он ел, официант должен ...
22. После принятия заказа официантом ...
23. Меню гостю нужно подавать ...
24. В заведениях формата «...» все операции персонала по обслуживанию гостей жестко стандартизированы
25. Вино в бутылках должно находиться в специально оборудованных местах с поддержанием постоянной температуры и лежать под углом ...
26. Фингербол – это ...
27. При сервировке расстояние между тарелкой и приборами, а также между самими приборами должно быть примерно ...
28. Прием складывания салфеток для свадьбы называется «...»
29. Напитки в бутылках (минеральную воду, лимонад и т.п.) открывает ...