

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. При принятии заказа от большой компании официанту в первую очередь необходимо выяснить, ...
4. Приняв заказ у гостя, официант обязательно должен ... перед тем, как информировать подразделения ресторана о выборе гостей
5. При заказе гостем стейка официант должен уточнить у гостя ...
6. Обед, как правило, начинается с ...
7. Если гость просит счет, то его необходимо рассчитать в течение ...
8. В качестве аперитива обычно подают ...
9. Маловероятно возникновение конфликта в ресторане из-за ...
10. Перед тем как подать на стол блюдо, официанту необходимо ...
11. Одно из названий алгоритма рекомендации блюд носит название ...
12. ... – это специалист по приготовлению кофе и напитков из него.
13. В ситуации, когда Гость роняет вилку, которой он ел, официант должен ...
14. После принятия заказа официантом ...
15. Процесс открытия вина специальным образом и помещение его в специальную емкость для отделения остатка и раскрытия аромата называется ...
16. Расположите в порядке очередности этапы обслуживания гостя:
17. В заведениях формата «...» все операции персонала по обслуживанию гостей жестко стандартизированы
18. Напитки в бутылках (минеральную воду, лимонад и т.п.) гостю открывает ...
19. ... форма обслуживания, позволяет смене официантов обслужить большее количество гостей.



20. Одним из методов оптимизации процесса обслуживания является ...
21. ... позволяет менеджеру выяснить объем времени для выполнения операций по обслуживанию
22. Выполнением стандартов обслуживания персоналом считается достижение показателя ... от описанного в документе
23. Неверно, что с помощью ... можно выяснить неудовлетворенность Гостя обслуживанием
24. Преимуществом ведения блокнота официантом является ...
25. Неверно, что повысить оборачиваемость столов ресторана возможно с помощью ...
26. Определяющим признаком ресторана как предприятия общественного питания является ...
27. Сетевой ресторан характеризуется тем, что ...
28. Для организации уборки и подготовки зала к обслуживанию гостей менеджер составляет ...
29. Задачи официантов по продажам на день доводятся менеджером посредством ...
30. К основным задачам хостес в демократичном ресторане с высокой проходимостью относят ...
31. Неверно, что существует классификация ресторанов по ...
32. Менеджер зала относится к категории ... персонала
33. Бар с мягкими низкими диванами носит название «...»
34. Бар, в котором бармен не обслуживает посетителей за стойкой, носит название «...»
35. ... предназначен для подачи крепких алкогольных напитков в чистом виде
36. Торжественный званый обед или ужин, устраиваемый в честь кого-либо (чего-либо), – это ...
37. Для подачи шампанского предназначен бокал под названием «...»
38. Неверно, что существует такой способ подачи блюд на стол, как ...
39. Водку и горькую настойку рекомендуется подавать ...
40. Официант открывает вино ...
41. Выполнение стандартов сервиса менеджер контролирует с помощью ...



42. При подаче напитков стол обходят ...
43. Хозяина стола обслуживают ...
44. При принятии заказа официант должен находиться ...
45. Расположите закуски по очереди их подачи на стол:
46. Меню гостю нужно подавать ...
47. Для обслуживания на торжественных вечерах официанты надевают ...
48. Слово «фуршет» французского происхождения и в переводе на русский означает «...»
49. Чистый спирт впервые получили ...
50. В заведениях формата ... все операции персонала по обслуживанию Гостей жестко стандартизированы
51. Вино в бутылках должно находиться в специально оборудованных местах с поддержанием постоянной температуры и лежать под углом ...
52. Фингербол – это ...
53. Посетителям с детьми лучше предложить столик ...
54. Одиночному посетителю лучше предложить столик ...
55. Деловым людям лучше предложить столик ...
56. Паре лучше предложить столик ...
57. Хостес ведет такую документацию, как ...

