

Тест по 1-дисциплине

1. Метод подачи блюд, при котором все блюда размещают на столе в многопорционной посуде с приборами:

- A) Американский
- B) Итальянский
- C) Английский
- D) Французский
- E) Русский

2. Бесплатные услуги в отеле:

- A) доставка цветов
- B) побудка
- C) заказ завтрака в номер
- D) вызов такси
- E) доставка еды

3. Посуда для виски со льдом:

- A) стакан с утолщенным дном
- B) стакан конусный
- C) бокал
- D) фужер
- E) стакан цилиндрический

4. Важнейшее требование, предъявляемое к персоналу неконтактных служб:

- A) коммуникабельность
- B) знание иностранных языков
- C) внешний вид
- D) специальное образование и опыт работы
- E) манера поведения

5. Подразделение службы номерного фонда:

- A) служба безопасности
- B) кейтеринг
- C) материально-техническое снабжение
- D) маркетинга и рекламы
- E) приема и размещения

6. В соответствии с ассортиментным минимумом в ресторанах составляется:

- A) калькуляционная карта
- B) продуктовая ведомость
- C) меню
- D) технологическая карта
- E) план меню

7. «Уличная еда»:

- A) Fast Casual
- B) Street food
- C) Fast food&Free flow
- D) Fast food
- E) Free flow

8. Вид меню в столовой:

- A) шведское меню
- B) циклическое
- C) а ля карт
- D) табльдот
- E) а парт

9. Сотрудник службы приема в отеле:

- A) рассыльный
- B) коридорный
- C) уборщик
- D) портье
- E) лифтер

10. Температура подачи чая должна быть:

- A) 90°C
- B) 50°C
- C) 80°C
- D) 75°C
- E) 60°C