**Нужно ответить на вопросы теста:**

**Маловероятно возникновение конфликта в ресторане из-за …**  
Тип ответа: Одиночный выбор  
личных проблем гостя?  
стандартов сервиса  
атмосферы заведения

**Неверно, что в обязанности менеджера ресторана входит …**  
Тип ответа: Одиночный выбор  
управление финансовой деятельностью предприятия  
административная работа  
работа с кадрами

**Официант открывает вино …**  
Тип ответа: Одиночный выбор  
с помощью декантера  
с помощью штопора  
с помощью нарзаника

**Вино в бутылках должно находиться в специально оборудованных местах с поддержанием постоянно температуры и лежать под углом …**  
Тип ответа: Одиночный выбор  
45 градусов  
90 градусов  
30 градусов

**Неверно, что существует …**  
Тип ответа: Одиночный выбор  
французский способ подачи блюд на стол (способ «в обнос»)  
русский способ подачи блюд на стол (способ «в стол»)  
американский способ подачи блюд на стол

**В ситуации, когда гость роняет вилку, которой он ел, официант должен …**  
Тип ответа: Одиночный выбор  
поднять упавшую вилку и быстро принести новую  
подать новую вилку, а потом поднять упавшую   
подать новую вилку, а потом позвать уборщицу

**Сколько официантов минимально достаточно для обслуживания фуршета на сто человек:**

Тип ответа: Одиночный выбор  
— 4 официанта;  
— 8 официантов;  
— 12 официантов;  
— 20 официантов.