**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.