

Pitanja:

1. Zašto je važno koristiti odgovarajuća hemijska sredstva?
2. U čemu je značaj višenamenskih sredstava?
3. Koje efekte imaju sredstva za čišćenje staklenih površina?
4. Šta čini opremu za održavanje higijene?
5. Navedite sastav kolica za sobarice!
6. Koji je ključni zahtev dušeka i pokrivača?
7. U čemu je značaj numeracije sobe?
8. Zašto je važno da sve sobe budu oipremljene po standardu?
9. Šta podrazumeva mini bar?
10. Šta je standard kupatila?
11. Šta čini kozmetičke proizvode za održavanje lične higijene?
12. Koje rekvizite gosti mogu tražiti?
13. Zašto je važno da se soba sprema logičnim redom?
14. Zamena sobnog inventar i rublje?
15. Zašto je bitno da gost ima udoban krevet?
16. Zašto je bitno da se pravilno zameni inventar?
17. Šta radi sobarica po nalaženju stvari gosta?
18. Opišite postupak odnošenja rublja i pribora.
19. Opišite postupak preuzimanja rublja i pribora.
20. Zašto je važno pravilno ponašanje prema gostima?
21. Koja su pravila ponašanja prema poslu i saradnicima?
22. Podnošenje izveštaja o radu i evidentiranje promena, objasniti?
23. Navedite neke od elemenata poslovnih knjigai obrazaca?
24. Kakava je procedura sa zaboravljenim stvarima gosta?
25. Zašto j evažno da sobarica poipuni izveštaj?
26. U kojim statusima sobe mogu biti?
27. Zašto je važno tačno ispuniti priznanicu o oštećenim stvarima?
28. Šta se dešava ako se ne popuni knjiga kvarova?
29. Koje poslove obavlja radnik na spoljnom održavanju objekta?
30. Koje vrste evidencije postoje u sektoru hotelskog domaćinstav?
31. Šta spade u standardni rad večernjeg servisa?
32. Koji su sezonski poslovi domaćinstva?
33. Koju opremu i inventor treba da ima svaka hotelska soba?
34. Od čega zavisi zadovoljstvo hotelskog potrošača?
35. O čemu sve treba da brine menadžment hotela kada su upitanju potrošači?
36. Ko sve čini hotelsko osoblje?
37. O čemu sve brine hotelsko osoblje?
38. Kako menadžemnt brine i usmerava hotelsko osoblje?
39. Koja je osnovna svrha uspostavljanja procesa rada?
40. Koji su procesi rada u hotelu?