



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

نمونه سؤالات:

مدیر هتل

کد استاندارد: ۱۰۰۰۱۰۰۰۱۰۰۰۵۹۰۰۳۰۱۲۳۱۴

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت
دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه ای

۱- برای انتخاب مدیر هتل چه عواملی را باید در نظر گرفت؟

الف - علم اقتصاد و بومی بودن

ب - تحصیلات دانشگاهی، تجربه کافی، علم اقتصاد و علوم اجتماعی و رفتارشناسی

ج - تجربه کافی، داشتن اعتقادات مذهبی و تسلط به زبان خارجه

د - رفتارشناسی و داشتن ظاهر آراسته

۲- عملیات کاست کنترل کدامند؟

الف - خرید انبار

ب - دریافت و آماده سازی

ج - انبار و فروش

د - خرید، دریافت، انبار، آماده سازی و فروش

۳- سیاست گذاری هر هتل بر عهده چه کسی است؟

الف - کاست کنترل

ب - مدیریت

ج - انباردار

د - بل بوی و کانسیرج

۴- پرداخت ها باید به چه صورتی انتخاب شوند تا نتیجه بهتری داشته باشند؟

الف - پرداخت اقساطی و ماهیانه

ب - پرداخت بعدی ولی آنلاین

ج - پرداخت نقدی

د - پرداخت نقدی با تخیف به جای پرداخت ماهانه و قسطی

۵- فروش تخفیف دار مواردی که مدت زمان مصرف کمی دارند بر عهده کیست؟

الف - انباردار

ب - مدیر فروش یا کاست کنترل

ج - سرآشپز

د - مدیر هتل

۶- گردش انبار چه شاخصی رانشان می دهد؟

الف - یک جنس چه مدت در انبار می ماند .

ب - انبار دارای چه موادی می باشد.

ج - مواد انبار شده کنترل می شوند.

د - مواد انبار شده کنترل می شوند.

۷- هاستل با هتل چه تفاوت هایی دارد؟

الف - همان مهمان پذیر است با امکانات رفاهی مشترک

ب - فقط اتاق کرایه می شود و امکانات رفاهی دیگری ندارد.

ج - قیمت کرایه آن با هتل یکسان است .

د - فقط غذا و نوشیدنی سرو می شود.



۸- الگوی تقاضا تحت تاثیر چه عواملی قرار دارد؟

الف -عوامل اقتصادی و اجتماعی، درآمد و سبک زندگی

ب -فصل رکود هتل

ج -تعداد و نوع هتل_ها

د -درصد اشغال بالای هتل_ها

۹-آرم بشقاب غذاخوری در چیدمان میز می_بایست در کدام طرف میز قرار گیرد؟

الف -طرف چپ بشقاب

ب -طرف راست بشقاب

ج -اهمیت ندارد

د -رو به مهمان

۱۰-ارائه غذا بیشتر به کدام روش در رستوران_ها درجه یک دنیا صورت می_گیرد؟

الف -آمریکایی

ب -روسی

ج -فرانسوی

د -انگلیسی

۱۱-در متد سرو غذا به روش روسی میزبان جهت پذیرایی غذا در چه جهتی می_چرخد؟

الف -ساعتگرد

ب -پادساعتگرد

ج -فرقی ندارد

د -بستگی به نوع غذا دارد.

۱۲-انتقال غذا توسط میزبان با یک قاشق و چنگال به صورت پنس بر اساس کدام یک از روش_های زیر است؟

الف -آمریکایی

ب -روسی

ج -فرانسوی

د -انگلیسی

۱۳-در رستوران_ها هنگام جابه_جایی لیوان کدام قسمت لیوان باید گرفته شود؟

الف -لبه

ب -وسط

ج -انتها

د -کف

۱۴-نحوه ی ارائه صورت حساب به چه صورت است؟

الف -در بشقاب بزرگ به صورت تا شده

ب -ارائه در پای صندوق

ج -در بشقاب کوچک به صورت تا شده یا به صورت پشت به مهمان

د -در بشقاب کوچک به صورت تا نشده و رو به مهمان



۱۵- در ارائه خدمات تشریفاتی صندلی شخصی که میهمانی به افتخار او داده شده در کدام سمت دعوت کننده قرار دارد؟

الف - راست

ب - چپ

ج - روبه رو

د - کمی عقب تر از صندلی وی

۱۶- ساختمان هتل چگونه باید طراحی شود؟

الف - با توجه به فضا و تجهیزات و تاسیسات و با کم ترین تعداد پرسنل

ب - اتاق ها و سوئیت ها جدا از هم

ج - مقرون به صرفه

د - آسایش مهمان

۱۷- در برنامه ریزی ملزومات هتل کدام مورد ضروری نیست؟

الف - روش تولید

ب - مقدار ملزومات

ج - کیفیت

د - روش ذخیره سازی

۱۸- کدام بخش در چارت فرانت آفیس وجود ندارد؟

الف - اطلاعات

ب - صندوق دار

ج - پذیرش_گر

د - حسابداری

۱۹- در نرم افزار پذیرش هتل مفهوم رنگ زرد چیست؟

الف - اتاق خالی

ب - اتاق اشغال

ج - اتاق اداری

د - اتاق رزرو شده

۲۰- قلب هتل در کدام قسمت می باشد؟

الف - لابی

ب - رستوران

ج - پذیرش

د - خانه داری

۲۱- درآمد اصلی هتل از کدام قسمت تامین می شود؟

الف - رستوران

ب - کافی نت

ج - کافی شاپ

د - فروش اتاق



۲۲- اصلاح فولیو فقط با تایید چه کسی امکان پذیر است؟

الف -مدیر مالی

ب -مدیر خانه_داری

ج -مدیر هتل

د -مدیر رستوران

۲۳-روابط عمومی هتل در کدام بخش فعالیت می_کند؟

الف -بک_آفیس

ب -خانه_داری

ج -پذیرش

د -رستوران

۲۴-مدت زمان نظافت یک اتاق چقدر است؟

الف -۱۵ دقیقه

ب -۳۰ دقیقه

ج -۴۵ دقیقه

د -۶۰ دقیقه

۲۵-نظافت کدام بخش از هتل بر عهده پرسنل واحد خانه داری نمی_باشد؟

الف -رستوران

ب -پله_ها

ج -لاندری

د -اتاق مسافر

۲۶-وضعیت درب اتاق به هنگام نظافت به چه صورت باید باشد؟

الف -کاملاً بسته

ب -کاملاً باز

ج -نیمه باز

د -مطابق با سلیقه خانه دار

۲۷-خانه دار هتل قبل از ورود به اتاق مسافر چند بار باید در بزند؟

الف -۳ بار

ب -۲ بار

ج -یک بار

د -نیازی به در زدن نیست

۲۸-مدت زمان مرتب کردن تخت_خواب حداکثر چقدر است؟

الف -۱۲ دقیقه

ب -۱۰ دقیقه

ج -۶ دقیقه

د -۵ دقیقه



۲۹- صندوق امانات مهمان در کدام قسمت است و چند کلید دارد؟

الف - فرانت آفیس و یک کلید

ب - فرانت آفیس و دو کلید

ج - بک آفیس و یک کلید

د - بک آفیس و دو کلید

۳۰- در عملیات check in کدام مورد ذیل وجود ندارد؟

الف - دریافت کارت شناسایی

ب - تکمیل کارت ثبت نام

ج - پرداخت فولیو

د - تحویل کلید

۳۱- مقر دائمی WTO در کدام کشور است؟

الف - آمریکا

ب - اسپانیا

ج - مکزیک

د - هلند

۳۲- کدام رنگ مناسب رستوران ها می باشد؟

الف - سفید

ب - قرمز

ج - آبی

د - زرد

۳۳- کدام یک سرمایه معنوی هتل محسوب می شود؟

الف - اعتبار و محبوبیت

ب - شهرت

ج - مهمانان

د - پرسنل

۳۴- کاست کنترل از نظر چارت سازمانی زیر نظر چه کسی است؟

الف - مسئول خرید

ب - مدیر فروش

ج - مدیر مالی

د - مدیر فرانت آفیس

۳۵- کدامیک از مسائل عملیاتی کاست کنترل نیست؟

الف - خرید

ب - فروش

ج - آمارسازی

د - عملکرد حجم فروش



۳۶- اولین قدم به سوی سود و زیان چه موقعی برداشته می_شود؟

الف - دریافت مواد

ب - خرید

ج - آمارسازی

د - فروش

۳۷- کدام مورد در لیست سفارش وجود ندارد؟

الف - تاریخ سفارش

ب - قیمت جنس

ج - کیفیت مواد

د - تعداد و مقدار

۳۸- چه کسانی لیست دریافت مواد غذایی را باید امضا کنند؟

الف - مسئول دریافت و سرآشپز

ب - مسئول دریافت و مدیر هتل

ج - کاست کنترل و مدیر هتل

د - مدیر غذا و نوشیدنی

۳۹- گردش غذا در بخش غذا و نوشابه با کدام مورد شروع می_شود؟

الف - خرید مواد اولیه

ب - فروش مواد اولیه

ج - سفارش مشتریان

د - کنترل مواد خریداری شده

۴۰- امانت را به کجا باید سپرد و رسید گرفت؟

الف - پذیرش

ب - صندوق

ج - مدیر هتل

د - خانه_داری

۴۱- در انبارداری همیشه باید از کدام شیوه استفاده کرد؟

الف- FIFO

ب- LIFO

ج- FOFO

د- FIF- I

۴۲- جلب رضایت مشتری در سیستم هتلداری از کجا شروع می_شود؟

الف - بدو ورود

ب - از جلو میز پذیرش و رسپشن

ج - خوش_آمد گویی دربان

د - توسط بل_بوی



۴۳- کدام ویژگی مدیر هتل بیشتر مورد تاکید قرار می‌گیرد؟

الف - فعالیت اقتصادی

ب - رفتار اجتماعی

ج - فعالیت اجتماعی

د - مسئولیت پذیری

۴۴- چه کسی درآمد و هزینه‌های هتل را به صورت علمی مورد بررسی قرار می‌دهد؟

الف - رئیس بخش وام

ب - مدیر محاسبات

ج - مسئول کنترل درآمدهای هتل

د - معاون مدیر محاسبات

۴۵- هر چه هزینه‌های سرمایه‌گذاری بیشتر باشد برای جبران آن باید چه اقدامی کرد؟

الف - درصد اشغال اتاق‌ها بالاتر برد.

ب - تعدیل نیروی کارکنان را انجام داد.

ج - هنگام رکود هتل را تعطیل کرد.

د - سبک زندگی مردم را تغییر داد.

۴۶- سومین نوع کارد که سنگین نیست و شکل خاصی ندارد چه نام دارد؟

الف - کارد استیک

ب - کارد غذاخوری

ج - کارد دسر و میوه

د - کارد ماهی خوری

۴۷- اماکنی که غذا و پول معمولاً در پشخوان رد و بدل می‌شود چه نام دارند؟

الف - کافی‌شاپ

ب - کافی‌تری

ج - بوفه

د - اسنک بار

۴۸- بالاترین رتبه در خصوص پذیرایی غذا و نوشابه در هتل چه نام دارد؟

الف - F&B manager

ب - Capitan orde r

ج - Chef Stewart

د - Cost control

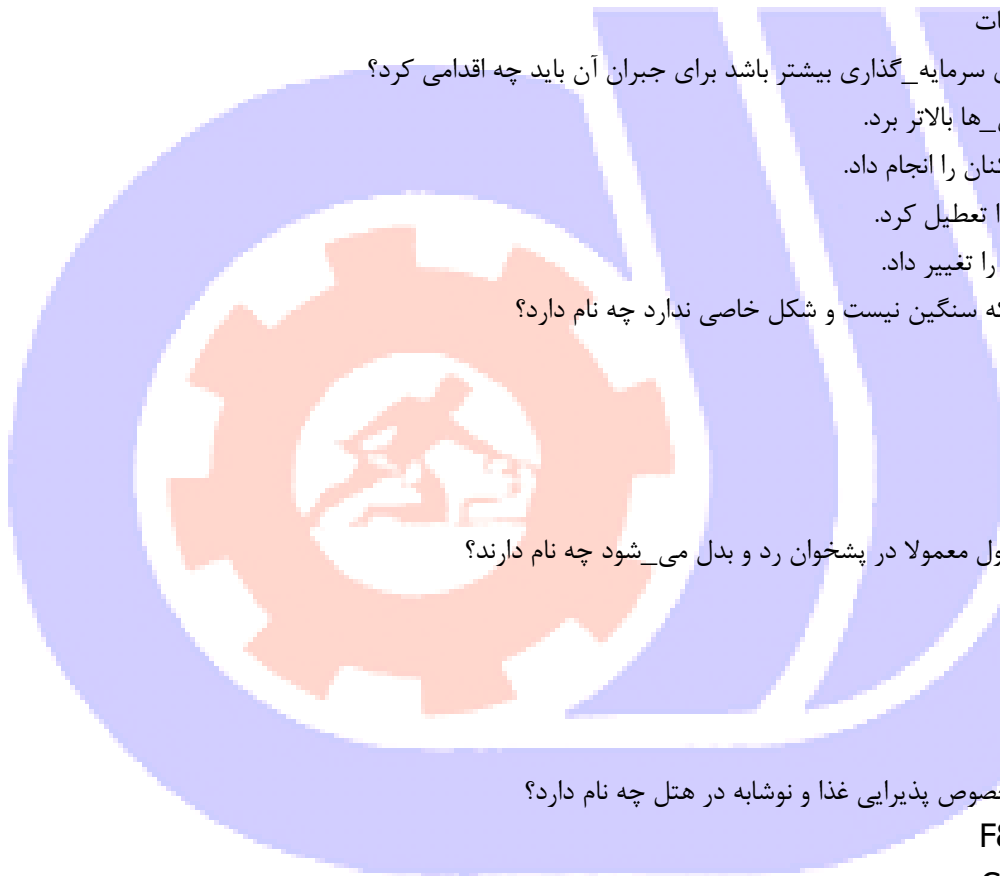
۴۹- دکمه کت مدیر تشریفات در هنگام نشستن و ایستادن چگونه است؟

الف - بسته - بسته

ب - باز - باز

ج - باز-بسته

د - بسته- باز



۵۰- مسئولیت نظارت بر کار شف بزرگ در رستوران بر عهده کیست؟

الف - شف استوارت

ب - رئیس رستوران

ج - سرمیزبان

د - مدیر F&B

۵۱- کاشی دیوار در آشپزخانه هتل چگونه باید باشد؟

الف - کرم

ب - آبی

ج - سفید

د - سبز

۵۲- تخته گوشت در آشپزخانه چگونه باید گندزدایی شود؟

الف - با مواد ضدعفونی کننده

ب - با سرکه

ج - با شستشوی معمولی

د - شستشو و پاشیدن نمک

۵۳- غذای فلامینه چیست؟

الف - نام دیگر غذای گریل شده

ب - نوعی فست فود

ج - پیش غذا

د - غذایی که با سبزیجات در گریل روم سرو می شود.

۵۴- ترولی چیست؟

الف - ظروف مخصوص سرو غذا

ب - میز مخصوص حمل غذا

ج - ظروف بزرگ مخصوص پخت غذا

د - ماشین مخصوص شستشوی ظروف

۵۵- خواندن بن برای سرآشپز از وظایف چه کسی در رستوران است؟

الف - شف استوارت

ب - کاست کنترل

ج - مدیر F&B

د - رویس رستوران

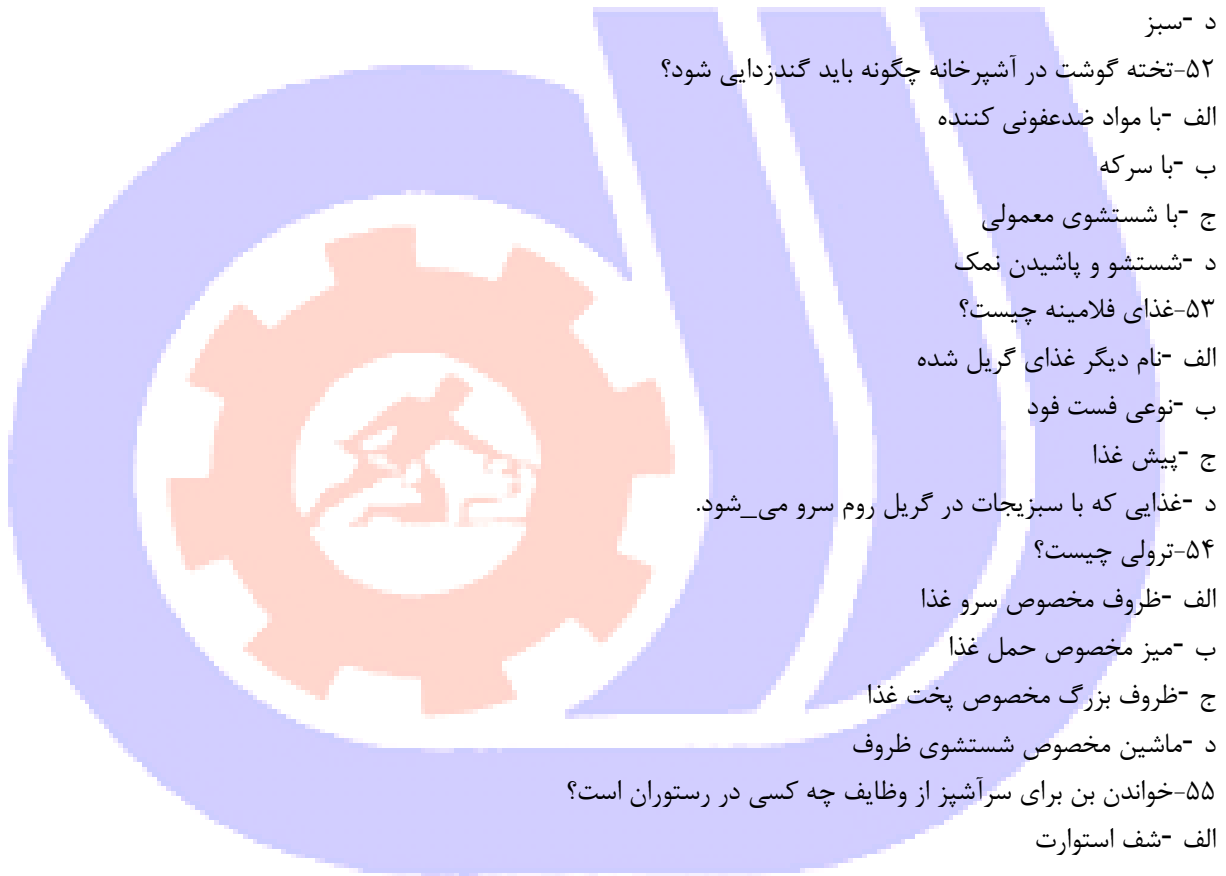
۵۶- حضور و غیاب پرسنل آشپزخانه بر عهده چه کسی است؟

الف - کاست کنترل

ب - رئیس رستوران

ج - سرمیزبان

د - شف استوارت



۵۷- در گریل روم چه غذاهایی سرو می_شود؟

الف - غذاهای گوشتی

ب - غذاهای دریایی

ج - غذاهای کبابی از انواع گوشت_ها

د - همه نوع غذایی

۵۸- میز گاریدن چیست؟

الف - میز مخصوص حمل غذا

ب - میز برقی برای پخت غذا در مقابل مهمان

ج - میز مخصوص دسر

د - میز مخصوص سرو غذاهای دریایی

۵۹- انبارگردانی و نظارت کمی و کیفی غذا بر عهده چه کسی در رستوران است؟

الف - مدیر F&B

ب - رئیس رستوران

ج - کاست کنترل

د - شف استوارت

۶۰- اولین رستوران_های امروزی در کجا به وجود آمد؟

الف - آمریکا

ب - استرالیا

ج - آلمان

د - فرانسه

۶۱- اولین مهمان_خانه در ایران چه نام داشت؟

الف - فردوس - تهران

ب - فردوس - مشهد

ج - ایران - تهران

د - فردوس - قزوین

۶۲- هتل_های سلامت در کجا تاسیس می_شوند؟

الف - دهکده_های سلامت

ب - بیمارستان_ها

ج - کنار چشمه_های آب گرم معدنی یا کوهستان_های دور

د - در طبیعت

۶۳- داشتن کارت بهداشت برای چه کسانی در رستوران ضرورت دارد؟

الف - مدیر رستوران

ب - پرسنل آشپزخانه

ج - بل بوی

د - میزبان



۶۴- فضایی که برای هر مهمان بر سر میز اختصاص داده می‌شود چقدر است؟

الف - ۶۰ سانتیمتر

ب - ۵۰ سانتیمتر

ج - حدود ۳۸ تا ۶۰ سانتیمتر

د - حدود ۳۵ تا ۵۵ سانتیمتر

۶۵- بهترین مدل میز در رستوران‌ها کدام مورد است؟

الف - میزهای زاویه دار

ب - میزهای گرد

ج - میزهای مربع یا مستطیل با قابلیت اتصال

د - میزهای تا شو

۶۶- کاست کنترل بیشتر برای کدام قسمت کاربرد دارد؟

الف - لاندری

ب - غذا و نوشابه

ج - پذیرش

د - رزرواسیون

۶۷- وجود هتل‌های مدرن موقعی مفید و موثر خواهد بود که:

الف- از لحاظ موقعیت ساختمانی مناسب باشد

ب- از نظر مدیریت و کادر پذیرایی اصولی باشد

ج- از لحاظ قیمت به صرفه باشد

د- از نظر نحوه ی پذیرایی از مسافران ممتاز باشد

۶۸- بدون رعایت این نکات اخذ هر گونه نتیجه مثبت در زمینه هتلداری ناممکن است :

الف- تهیه لوازم ، دکوراسیون ، طرز نحوه پذیرایی مهمانان

ب- نورپردازی و طراحی و جلب توجه مسافران پولدار

ج- هزینه کردن برای تبلیغات و مشهور کردن نام هتل

د- داشتن کادر تحصیل کرده با مدارک علمی بالا

۶۹-.....را اعضای یک خانواده تأسیس می کردند و اداره امور نیز به عهده ی همان خانواده بود.

الف- رستوران خانگی

ب- هتل یک ستاره

ج- هتل خانوادگی

د- کاروان سرا

۷۰- تنها هتلی به موفقیت دست خواهد یافت که:

الف- رستوران با سرآشپز داشته باشد

ب- اتاق خواب مجلل و پر نور داشته باشد

ج- هزینه ی اقامت مسافر پایین باشد

د- پاسخگوی نیازهای میهمانان خود باشد

۷۱- تفاوت بین هتل و متل :

الف- شیوه ی اداره امور و نحوه ی ارائه ی خدمات

ب- موقعیت جغرافیایی و نحوه ی ارائه ی خدمات

ج- بهای اتاق ها و ساعات ورود و خروج مسافر

د- تعداد اتاق ها و کارمندان و بهای اتاق های مسافر

۷۲- آرگونومی در هتل به چه معناست؟

الف- تطبیق شرایط محیط و پرسنل برای تحقق اهداف

ب- محصولات به طور استاندارد و قیمت های مقبول عرضه شود

ج- استفاده صحیح از منابع انسانی و مالی

د- نظافت و دکوراسیون و نظم و مرتب بودن یک هتل

۷۳- نخستین فعالیت تأثیرگذار در مدیریت به حساب می آید.

الف- جهت دهی

ب- برنامه ریزی

ج- تقسیم کار

د- سازمان دهی

۷۴- در نتیجه ی چه امری هزینه ها در تمام فعالیت های هتلداری کاهش می آید؟

الف- سازمان دهی

ب- برنامه ریزی فیزیکی

ج- برنامه ریزی نیروی انسانی

د- برنامه ریزی ملزومات

۷۵- در عملیات چک این اولین مرحله چیست ؟

الف- دریافت کارت شناسایی

ب- پرکردن فرمهای درخواستی

ج- سوال از رزرو اتاق

د- گرفتن پیش پرداخت

۷۶- حروف O , C به ترتیب علائم اختصاری چه مواردی هستند؟

الف- اتاق اشغال- اتاق خالی

ب- اتاق خالی - اتاق اداری

ج- قطعی بود رزرو- اتاق اشغال

د- اتاق خالی آماده تحویل - اتاق اشغال

۷۷- نوع سرویس هر رستوران به چه چیزی بستگی دارد؟

الف- درجه آن رستوران

ب- کیفیت غذای رستوران

ج- ظاهر رستوران

د- موقعیت مکانی رستوران



۷۸- کدام یک از موارد زیر جزء ویژگی های سرو غذا به روش فرانسوی نیست؟

الف - ارائه غذا به آرامی و در حضور میهمانان صورت می گیرد

ب - در رستوران ها باید فضای بیشتری برای میزهای کمکی اختصاص یابد

ج - میزبان معمولاً بشقاب ها را بایستی از آشپزخانه به سالن غذاخوری آورد

د - میزبان ها دوره های آموزشی آماده سازی غذا به روی میز کمکی در حضور مهمان را باید طی کرده باشد

۷۹- هنگام جابه جایی لیوان ها کدام قسمت لیوان گرفته می شود؟

الف - قسمت بالایی آنها را در دست گرفته شود

ب - باید قسمت میانی آنها را در دست گرفته شود

ج - باید قسمت انتهایی آنها در دست گرفته شود

د - باید از سینی مخصوص استفاده شود

۸۰- برای حمل بشقاب های گرم چگونه باید عمل کرد؟

الف - از آب سرد استفاده می شود

ب - از دستمال سرویس استفاده می شود

ج - از باد خنک استفاده می شود

د - از یخچال تهویه استفاده می شود

۸۱- مهمانی که عجله دارد در درجه اول او نیازمند به است.

الف - خدمات فوری

ب - همراهی

ج - بخش اطلاعات

د - توجه خاص

۸۲- در حین ارائه خدمات تشریفاتی صندلی شخصی که مهمانی به افتخار او داده شده به چه صورت قرار می گیرد؟

الف - در سمت چپ دعوت کننده قرار داده می شود.

ب - در سمت راست دعوت کننده قرار داده می شود.

ج - در بالای سالن قرار داده می شود.

د - بصورت مجزا با فاصله قرار داده می شود.

۸۳- به گردشگران تاریخی - فرهنگی گردشگر نیز گفته می شود.

الف - کاوشگر

ب - ماجراجو

ج - ورزشی

د - فرهنگی

۸۴- گردشگری گونه ای از گردشگری است که مهمترین هدف آن ، ایجاد هیجان برای گردشگران است.

الف - ورزشی

ب - فرهنگی

ج - تفریحی

د - ماجراجویانه



۸۵- کدام گزینه جزء گردشگری طبیعت درمانی نمی باشد؟

الف -درمان به وسیله ورزش

ب -درمان به وسیله دریا

ج -درمان به وسیله لجن

د -درمان به وسیله آبهای معدنی

۸۶- گردشگری محدیط زیست زیر مجموعه کدام گردشگری است ؟

الف -روستایی

ب -مذهبی

ج -نوستالژیک

د -طبیعت

۸۷-در کدام اتاق ها بعضاً از کاناپه های تختخواب شو استفاده می شود؟

الف -کابانا

ب -استودیو

ج -دویل

د -سوئیت

۸۸-با داشتن کدام یک از ویزاها می توانید پس از مدتی درخواست تابعیت نمایید؟

الف -ویزای اشتغال

ب -ویزای مدت دار

ج -گرین کارت

د -ویزای شنگن

۸۹-ویزای مدت دار بیش از چند ماه صادر می شود؟

الف -بیش از دو ماه

ب -سه ماه

ج -چهارماه

د -پنج ماه

۹۰-کدام جمله صحیح است؟ (در ویزای ترانزیت.....)

الف -شروع اعتبار آن زمان از صدور ویزا است و مسافر می تواند از فرودگاه خارج شود

ب -شروع اعتبار از زمان صدور ویزا است و مسافر نمی تواند از فرودگاه خارج شود

ج -شروع اعتبار آن از زمان مسافرت است و مسافر می تواند از فرودگاه خارج شود

د -شروع اعتبار آن از زمان مسافرت است و مسافر نمی تواند از فرودگاه خارج شود

۹۱-طراحی و ساخت هتل بر عهده چه کسی می باشد؟

الف -مدیر هتل

ب -مشاور هتلداری

ج -مهندس ساختمان

د -مالک هتل

۹۲- اگر ساختمان هتل در مجاورت ساختمان های اطراف بنا شود فاصله پی های دو ساختمان حدوداً چقدر باید باشد؟

الف - حدود ۱ متر

ب - حدود ۱,۵ متر

ج - حدود ۲ متر

د - حدود ۱,۲۰ متر

۹۳- مکان مناسب قرارگیری قصابی کدام قسمت است؟

الف - در طبقه زیرین آشپزخانه

ب - نزدیک به میز آشپزخانه به منظور دسترسی راحت پرسنل

ج - نزدیک سردخانه و جدا از سایر بخش ها

د - خارج از آشپزخانه ولی نزدیک به آن

۹۴- بهترین شرایط برای قرارگیری آشپزخانه، رستوران و انبار کدام گزینه است؟

الف - انبار و آشپزخانه در طبقه زیرین و رستوران در طبقه همکف

ب - طبقه زیرین انبار و طبقه همکف آشپزخانه و رستوران

ج - انبار در خارج از ساختمان اصلی اما در دسترس و آشپزخانه و رستوران در کنار هم

د - بهتر است انبار، آشپزخانه و رستوران در طبقه همکف ساخته شوند

۹۵- شوت زباله و ملحفه ها در کجا باید تعبیه شود؟

الف - در انتهای راهروهای هر طبقه از هتل

ب - در اتاق های خانه داری یا روم سرویس

ج - در کنار پلکان اضطراری

د - در کنار اتاق های خانه داری

۹۶- کدام جمله صحیح است؟

الف - برای هر اتاق شیرآب و فیوز برق تعبیه شود

ب - برای هر طبقه شیرآب و فیوز برق جداگانه تعبیه شود.

ج - برای چند اتاق مجاور هم یک شیرآب و فیوز برق جداگانه تعبیه شود

د - اتاق های مسافری دارای یک شیرآب و فیوز هستند

۹۷- نورهای مناسب برای مسیرهای گذر) مانند راهروهای هتل (کدام گزینه است؟

الف - نورهای خطی ، ممتد و قابل تعقیب

ب - فیبرهای نوری با نورافشانی رو به بالا

ج - نورهای صفحه ای از بالا به پایین تابش می کنند

د - نورهای بی رمق و ملایم

۹۸- در رستوران های غذای سریع معمولاً از چه رنگ و نور و به چه علت استفاده می شود؟

الف - از رنگ و نور گرم برای افزایش اشتهای افراد

ب - از نور و رنگ گرم تا مشتری مدت طولانی در آن مکان نماند

ج - از رنگ و نور ملایم برای اقامت طولانی تر مشتری و سفارش بیشتر غذا

د - رنگ ها و نورهای ملایم تا مشتری مدت طولانی در آن مکان نماند

۹۹- کدام نوع نور انتخاب مناسبی برای نمایش خوب پوست بدن بوده و در اتاق های سلامت هتل به کار می روند ؟

الف -نورهای لیزری

ب -نورهای پروژکتوری

ج -نورهای هالوژن تنگستن

د -چلچراغ

Cabana roo 100 شامل چه نوع اتاقی است؟

الف- اتاق هایی که خدمات رفاهی برای مهمانان بسیار کامل و دکوراسیون زیبایی دارد

ب- یک در بین دو اتاق وجود دارد برای مهمانانی که به صورت خانوادگی با فرزندان سفر می کنند مناسب است.

ج- اتاق طراحی شده برای افرادی با نیازهای خاص نظیر افراد معلول

د- اتاق هایی که در آن ها رو به دریا یا استخر باز می شود و در طبقه ی همکف قرار دارد

