

Danger zone of bacterial growth (between 7-70 Celsius)
means:

يقصد بالمنطقة الخطرة للنمو البكتيري (ما بين درجات حرارة 7 – 70 مئوية) ما يلي:

- The food is safe and free of bacteria من الغذاء سليم وخال من النمو البكتيري
- The food is safe but bacteria can grow للغذاء سليم و مهيب للنمو البكتيري
- The food is not safe for consumption الغذاء غير صالح للاستهلاك
- The food is not safe and free of bacteria الغذاء غير سليم وخال من النمو البكتيري

What is the basic difference between a chef and a cook?

:الفرق بين الشيف والطباخ هو

- A cook prepares food; a chef is a professional who has completed extensive formal study and experience requirements طبباخ يعد الطعام اما الشيف هو محترف أكمل متطلبات الدراسة والخبرة الواسعة النطاق
- A chef prepares food; a cook is a professional who has completed extensive formal study and experience requirements الشيف يعد للطعام اما الطباخ هو محترف أكمل متطلبات الدراسة والخبرة الواسعة النطاق
- A cook prepares food and vegetables by chopping, cutting, slicing, and dicing; a chef takes the prepared foods and vegetables and produces dishes for consumption يقوم الطباخ بإعداد الطعام والخضروات عن طريق التقطيع بأشكاله لكن يقوم الشيف بأخذ الأطعمة والخضروات المحضرة
- There is no difference between the two terms as they both prepare food لا يوجد فرق بينهما لأنهما يعدان الطعام

In Hotels' PMS, a POS is:

- Product of Season منتج الموسم
- Point of Sale نقطة البيع
- Property of Site ملكية الموقع
- Procedures of Services اجراءات الخدمة