

HM104

Roll No. : .....

2018

**FOOD & BEVERAGE SERVICE – I**

निर्धारित समय : तीन घंटे]

[अधिकतम अंक : 70

Time allowed : Three Hours]

[Maximum Marks : 70

नोट : (i) प्रथम प्रश्न अनिवार्य है, शेष में से किन्हीं पाँच के उत्तर दीजिये ।

Note : Question No. 1 is compulsory, answer any FIVE questions from the remaining.

(ii) प्रत्येक प्रश्न के सभी भागों को क्रमवार एक साथ हल कीजिये ।

Solve all parts of a question consecutively together.

(iii) प्रत्येक प्रश्न को नये पृष्ठ से प्रारम्भ कीजिए ।

Start each question on fresh page.

(iv) दोनों भाषाओं में अन्तर होने की स्थिति में अंग्रेजी अनुवाद ही मान्य है ।

Only English version is valid in case of difference in both the languages.

1. निम्नलिखित शब्दों की व्याख्या कीजिए : (कोई पाँच)

Explain the following terms : (any five)

(i) क्यूएसआर

QSR

(ii) ईपीएनएस

EPNS

(iii) बारबेक्यू

Barbeque

(iv) कियोस्क

Kiosks

(v) पोटैग

Potage

(vi) कैवियार का प्रकार

Type of caviar

(vii) स्मोर्गसबोर्ड

Smorgasbord

(viii) कल्याण खानपान

Welfare catering

(2×5)

2. (i) पाँच सितारा होटल के एफ एंड बी विभाग के संगठन चार्ट को ड्रा करें और इसकी व्याख्या कीजिए।

Draw organization chart of F & B department of a five star hotel and explain it.

(ii) वेटर की दस विशेषताओं की सूची बनाएँ और समझाएँ।

List and explain ten attributes of waiter.

(6+6)

3. (i) एक सारणी रूप में, फ्रेंच शास्त्रीय (क्लासिकल) मेनू के विभिन्न कोर्सेज को सूचीबद्ध करें और उपयुक्त उदाहरण दें।

In a tabular form, list the different courses of the French classical menu and give appropriate examples.

(ii) मेनू योजना के कारकों को ध्यान में रखते हुए पाँच कोर्स table d'hote lunch तैयार करें।

Prepare a five course table d'hote lunch considering the factors of menu planning.

(6+6)

4. (i) एक दिन के विभिन्न भोजन का विश्लेषण करें। आउटलेट्स की सूची दें जो इन भोजन की सेवा कर सकते हैं।

Analyse the different meals of a day. List the outlets that may serve these meals.

(ii) होटल में खाद्य एवं पेय विभाग के विभिन्न अनुभागों का वर्णन करें।

Describe the various sections of Food & Beverage department in hotels.

(6+6)

5. (i) खानपान प्रतिष्ठान का वर्गीकरण दें।

Give the classification of catering establishment.

(ii) नाश्ते के विभिन्न प्रकार क्या हैं ? बुनियादी मेनू के साथ समझाएँ।

What are the different types of breakfast ? Explain with basic menu.

(6+6)

6. (i) वरिष्ठ कप्तान के कर्तव्यों और जिम्मेदारियों को समझाएँ ।  
Explain duties and responsibility of senior captain.
- (ii) निम्न पदों को सविस्तार समझाइए :  
Explain the following terms in detail :
- (a) बार  
Bar
- (b) स्पेशलिटी रेस्तरां  
Speciality restaurant (6+6)
7. (i) अंतर बताओं :  
Differentiate between :
- (a) कैफे पूर्ण और कैफे साधारण  
Café complet and café simple
- (b) मीजा-सां और मीजा-प्ला  
Mise-en-scene and Mise-en-place
- (ii) होटल में पाए जाने वाली विभिन्न प्रकार की सेवा की संक्षेप में व्याख्या करें ।  
Briefly explain different types of service found in hotel. (6+6)
8. निम्न पर लघु नोट लिखिए : (कोई भी दो)  
Write short notes on following : (any two)
- (i) नाश्ता रोल की शैलियाँ ।  
Styles of Breakfast rolls.
- (ii) पास्ता के साथ सर्व किये जाने वाले सॉस एवं सहायक वस्तुएँ ।  
Sauces served with pasta & accompaniments.
- (iii) अंग्रेजी समकक्ष और फ्रेंच शास्त्रीय मेनू के दो उदाहरण ।  
English equivalent and two examples of French classical menu.
- (iv) आकार और आवरण के रंग के आधार पर सिगार का वर्गीकरण ।  
Classification of cigar on basis of size and colour of wrapper. (6×2)
-

(10)

(11)

(12)