

No. of Printed Pages : 4

**MHYI-043**

**POST GRADUATE DIPLOMA IN  
HOTEL OPERATIONS (PGDHO)**

**Term-End Examination**

**December, 2023**

**MHYI-043 : FOOD AND BEVERAGE SERVICE  
OPERATIONS**

*Time : 3 Hours*

*Maximum Marks : 100*

---

**Note :** Answer any **five** questions. All questions carry equal marks.

---

---

1. Write in detail about the 11 (eleven) course of French Classical Menu. 20
2. What do you understand by F&B service equipment ? Explain about the types of crockery and cutlery used in F&B service deptt. of a hotel. 20
3. Write in brief about any *two* of the following : 10×2=20
  - (a) Still Room
  - (b) Sequence of Service of spirits
  - (c) Mise-en-scene

**P. T. O.**

4. With the help of a chart, explain in detail F&B service hierarchy. Write the duties and responsibilities of a restaurant captain. 20
5. Explain the difference between Cigar and Cigarettes. Write in detail about the manufacture of Cigar. 20
6. With the help of a chart, explain in detail the classification of beverages. 20
7. Write short notes on any *two* of the following :  
10×2=20
  - (a) Room Service
  - (b) Flambe Trolley
  - (c) Function Timeline
8. Explain the different types of Banquet setup for a formal event. Illustrate with the help of a diagram. 20
9. Write short notes about the following :  
10×2=20
  - (a) A la cartè menu
  - (b) Vending Machines
10. Write short notes on the following : 10×2=20
  - (a) Silver and crockery store
  - (b) Dispense bar

**MHYI-043**

होटल प्रचालन में स्नातकोत्तर डिप्लोमा

( पी. जी. डी. एच. ओ. )

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2023

एम.एच.वाई.आई.-043 : भोजन एवं पेय सेवा प्रचालन  
समय : 3 घण्टे अधिकतम अंक : 100

**नोट :** किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू के 11 (ग्यारह) कोर्स के बारे में विस्तार से लिखिए। 20
2. भोजन एवं पेय सेवा उपकरण से आप क्या समझते हैं ? होटल के भोजन एवं पेय सेवा विभाग में उपयोग की जाने वाले क्रॉकरी एवं कटलरी के प्रकारों की व्याख्या कीजिए। 20
3. निम्नलिखित में से किन्हीं दो के बारे में संक्षेप में लिखिए : 10×2=20
  - (क) स्टिल रूम
  - (ख) स्पिरिट की सेवा का अनुक्रम
  - (ग) मिस-एन-सीन

4. भोजन एवं पेय सेवा पदानुक्रम का चार्ट की सहायता से विस्तृत वर्णन कीजिए। रेस्तरां कैप्टेन के कर्तव्यों एवं जिम्मेदारियाँ लिखिए। 20
5. सिगार एवं सिगरेट में अन्तर स्पष्ट कीजिए। सिगार उत्पादन के बारे में विस्तार से लिखिए। 20
6. पेय पदार्थों के वर्गीकरण की एक चार्ट के साथ विस्तार से व्याख्या कीजिए। 20
7. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $10 \times 2 = 20$
- (अ) रूम सर्विस  
(ब) फ्लैबे ट्रॉली  
(स) समारोह समय-अवधि
8. औपचारिक समारोह के लिए बैक्वेट सेट-अप के विभिन्न प्रकारों की व्याख्या कीजिए। 20
9. निम्नलिखित के बारे में संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $10 \times 2 = 20$
- (अ) ला कार्ट मेन्यू  
(ब) वेंडिंग मशीन
10. निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $10 \times 2 = 20$
- (अ) सिल्वर एवं क्रॉकरी स्टोर  
(ब) डिस्पेंस बार