

**CERTIFICATE PROGRAMME IN FOOD &
BEVERAGE SERVICE OPERATIONS (CFBO)**

Term-End Examination

00104

December, 2017

**BHY-007 : FOOD & BEVERAGE SERVICE
OPERATIONS**

Time : 3 hours

Maximum Marks : 100

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

1. Explain with a chart, the duties and responsibilities of the hierarchy of the F&B service department while coordinating with the other departments of the hotel. 20

2. Prepare a nine-course North Indian menu with at least two preparations in each course. Also explain with a chart, the ingredients used in each preparation. 20

3. Describe the process of flambéing. Highlight the measures of safety during the flambé service. 20

4. Write the details about the following : 5×4=20
- (a) Classification of beverages
 - (b) French classical menu
 - (c) Layout of buffet service using diagram
 - (d) Planning of menu
 - (e) Kitchen order ticket
5. Explain the different types of glassware, cutlery and tableware used in the restaurant of a hotel. 20
6. Explain the different types of banquets. Explain the different types of seating arrangements, with diagram. 20
7. Explain with a flow chart, the classification of beverages. Also explain the different types of non-alcoholic beverages served in the restaurant of a hotel. 20
-

भोजन एवं पेय सेवा प्रचालन में प्रमाण-पत्र कार्यक्रम
(सी.एफ.बी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2017

बी.एच.वाई.-007 : 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. होटल के अन्य विभागों के साथ समन्वयन में भोजन एवं पेय पदार्थ सेवा विभाग के पदानुक्रमांक अनुसार कर्तव्यों और ज़िम्मेदारियों को चार्ट के साथ समझाइए । 20
2. एक नौ-कोर्स उत्तर भारतीय (नॉर्थ इंडियन) मेन्यू तैयार कीजिए, जिसमें प्रत्येक कोर्स में कम-से-कम दो व्यंजनों का विवरण दीजिए । प्रत्येक व्यंजन में इस्तेमाल होने वाली सामग्रियों को चार्ट द्वारा समझाइए । 20
3. फ्लाम्बेइंग की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए । फ्लाम्बे सेवा के दौरान सुरक्षा के उपायों पर प्रकाश डालिए । 20

4. निम्नलिखित के बारे में विस्तृत विवरण लिखिए : 5×4=20
- (क) पेय पदार्थों का वर्गीकरण
(ख) फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू
(ग) रेखाचित्र सहित बूफे सर्विस का ले-आउट चार्ट
(घ) मेन्यू की कार्य योजना
(ङ) किचिन ऑर्डर टिकिट
5. होटल के रेस्तराँ में उपयोग किए जाने वाली विभिन्न प्रकार की ग्लासवेयर, कटलरी और टेबलवेयर को समझाइए । 20
6. विभिन्न प्रकार के बैंक्वेट्स को समझाइए । रेखाचित्र द्वारा विभिन्न प्रकार की बैठने की व्यवस्थाओं को समझाइए । 20
7. पेय पदार्थों का वर्गीकरण एक फ्लो चार्ट के साथ समझाइए । होटल के रेस्तराँ में सेवा किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के गैर-ऐल्कोहॉल पेय पदार्थों की भी व्याख्या कीजिए । 20
-