

00234

**CERTIFICATE PROGRAMME IN FOOD &  
BEVERAGE SERVICE OPERATIONS - CFBO**

**Term-End Examination**

**December, 2018**

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

*Time : 3 hours*

*Maximum Marks : 100*

*Note : (i) Attempt any five questions.*

*(ii) All questions carry equal marks.*

1. Classify the beverages served in Restaurant and write note on spirits with examples. 20
2. Write about various types of Bars and Mention at least 10 equipments used in Bar with their uses. 20
3. What do you understand by banquets ? List different types of banquets and write note on Buffet Service in Banquets. 20
4. Write the functioning of Room Service department in a Five Star hotel. Mention the duties and responsibilities of Room Service Manager. 20
5. Write short notes on any four of the following : 4x5=20
  - (a) Whiskey
  - (b) Beer
  - (c) Sequence of French Classical Menu
  - (d) Coffee Shop
  - (e) Cover Laying Rules

6. Explain the various types of glasses used in a restaurant with their use and capacity. 20
  7. What are the qualities essential for a good waiter ? 20
-

भोजन एवं पेय सेवा प्रचालन में प्रमाणपत्र कार्यक्रम -  
सी.एफ.बी.ओ.

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2018

बी.एच.वाई.-007 : भोजन एवं पेय सेवा प्रचालन

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों का उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. रेस्तराँ में परोसे जाने वाले पेय पदार्थों को वर्गीकृत कीजिए एवं 20  
स्पीरिट्स के संदर्भ में उदाहरण सहित लिखें।
2. विभिन्न प्रकार के बार के बारे में वर्णन कीजिए एवं बार में 20  
उपयोग किये जाने वाले किसी दस उपकरणों का उनके उपयोग  
सहित वर्णन कीजिए।
3. बैक्विट से आप क्या समझते हैं? विभिन्न प्रकार के बैक्विट के 20  
नाम लिखिये एवं बैक्विट में बूफे सर्विस के बारे में विस्तृत  
वर्णन कीजिए।
4. फाइव स्टार होटेल में रूम सर्विस डिपार्टमेंट कि कार्यप्रणाली 20  
का वर्णन कीजिए तथा रूम सर्विस मैनेजर के दायित्व एवं  
जिम्मेदारियों का वर्णन कीजिए।

5. निम्नलिखित के बारे में विस्तृत विवरण लिखिये (किन्हीं चार): 4x5=20
- (a) विस्की
  - (b) बीअर
  - (c) फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू की सिक्वेन्स
  - (d) कॉफी शॉप
  - (e) कवर लगाना
6. रेस्तराँ में उपयोग लाये जाने वाले ग्लासवेअर का उनकी क्षमता 20 एवं इस्तेमाल के साथ वर्णन कीजिए।
7. एक अच्छे वेटर के पास क्या खूबीयाँ होनी चाहिये? विस्तृत 20 विवरण कीजिए।
-