

00434

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

**Term-End Examination**

**December, 2018**

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

*Time : 3 hours*

*Maximum Marks : 100*

---

*Note : Attempt any five questions.*

---

1. What do you understand by inventory control in F & B Service department ? What are physical and perpetual inventory methods ? 20
  
2. Write short notes on (any two) : 2x10=20
  - (a) LIFO
  - (b) FIFO
  - (c) KOT
  - (d) English Service
  
3. Explain the use of : 2x10=20
  - (a) Flambe Trolley
  - (b) Dessert Trolley
  
4. Plan a 11 course French Classical Menu for a group of four. 20

5. Write brief sequence for the following  
(any two) : 2x10=20
- (a) Service of tea
  - (b) Taking orders from Guest table
  - (c) Setting of table for dinner
  - (d) Service of whiskey
6. Explain the procedure for the following  
(any two) : 2x10=20
- (a) Cleaning of Glass ware
  - (b) Cleaning of Crockery
  - (c) Polishing of Silver wares
  - (d) Receiving of elderly guest in a restaurant
7. What are cocktails ? Give recipes of any 05 20  
cocktails.
8. Explain different types of Banquet set up for a 20  
formal function.
9. Explain the hierarchy of a Banquet department. 20  
Also explain the role of Banquet Manager.
10. Write the attributes of a good waiter. 20
-

होटल प्रचालन में स्नातकोत्तर डिप्लोमा ( पी.जी.डी.एच.ओ. )

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2018

एम.एच.वाई.आई.-043 : भोजन एवं पेय सेवा प्रचालन

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट : किन्हीं पाँच पश्नों के उत्तर दीजिए।

1. एफ एंड बी सर्विस विभाग में इन्वेन्ट्री नियंत्रण से आप क्या 20  
समझते हैं? भौतिक एवं सतत इन्वेन्ट्री के तरीके क्या हैं?
2. संक्षिप्त टीपणी दें (कोई दो): 2x10=20
  - (a) एल.आई.एफ.ओ.
  - (b) एफ.आई.एफ.ओ.
  - (c) के.ओ.टी.
  - (d) इंग्लिश सर्विस
3. निम्न के उपयोग को समझाएँ : 2x10=20
  - (a) फ्लांबे ट्राली
  - (b) डिसेट ट्राली
4. चार अतिथियों के लिए 11 कोर्स फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू की 20  
योजना बनाएँ।

5. निम्नलिखित के लिए संक्षिप्त अनुक्रम लिखें (कोई दो):  $2 \times 10 = 20$
- (a) चाय की सेवा
  - (b) अतिथि के टेबल से आर्डर लेना
  - (c) डिनर के लिए टेबल सेट करना
  - (d) व्हिस्की की सेवा
6. निम्न के प्रयुक्त तरीके समझाएँ (कोई दो) :  $2 \times 10 = 20$
- (a) काँच के बर्तनों की सफाई
  - (b) क्राकरी की सफाई
  - (c) चांदी के पात्रों को चमकाना
  - (d) रेस्टोरेंट में बुजुर्ग अतिथि का स्वागत करना
7. काकटेल से क्या तात्पर्य है ? किसी भी पाँच काकटेल के व्यंजन लिखें। 20
8. औपचारिक समारोह के लिए विभिन्न प्रकार के बैक्वेट सेटअप समझाएँ। 20
9. बैक्वेट विभाग के पदानुक्रम को समझाएँ। साथ ही बैक्वेट मैनेजर की भूमिका को समझाएँ। 20
10. एक अच्छे वेटर की विशेषताएँ लिखिए। 20
-