

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

Term-End Examination

00144

June, 2018

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

Time : 3 hours

Maximum Marks : 100

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

1. Draw an organisation chart of the Food and Beverage Service department of a large hotel. Explain the duties and responsibilities of the Food and Beverage Manager. 20

2. What are the attributes of a good waiter ? Explain in detail. 20

3. Classify the equipments used in a restaurant. Write about at least five glassware with their capacities and uses. 20

4. Write short notes on any **four** of the following : 4×5=20
- (a) Beverage Order Ticket
 - (b) Sommelier
 - (c) Mise-en-place
 - (d) Laying of table
 - (e) Rules of waiting at table
5. What is a menu ? Explain the various types of menus. Mention the sequence of Indian menu with two examples. 20
6. Food and Beverage Service is the key service to satisfy customers in a hotel. Explain the various types of services used in the Food and Beverage department. 20
7. Being Room Service Manager, how will you handle room service in a five star hotel ? Explain the functioning of room service. 20
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2018

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. एक बड़े होटल के भोजन एवं पेय सेवा विभाग का व्यवस्था (पदनुसार) चार्ट बनाइए । भोजन एवं पेय मैनेजर के कर्तव्यों और जिम्मेदारियों की व्याख्या कीजिए । 20
2. एक अच्छे वेटर की क्या विशेषताएँ होती हैं ? विस्तारपूर्वक समझाइए । 20
3. रेस्तराँ में उपयोग किए जाने वाले उपकरणों को वर्गीकृत कीजिए । कम-से-कम पाँच ग्लासवेअर की क्षमता एवं उपयोग के संदर्भ में लिखिए । 20

4. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

4×5=20

- (क) बेवरेज ऑर्डर टिकट
- (ख) सोमालियर
- (ग) मीझाप्लाँ
- (घ) टेबल लगाना
- (ङ) टेबल पर वेटिंग के सिद्धान्त

5. मेन्यू के बारे में आप क्या जानते हैं ? विभिन्न प्रकार के मेन्यू के बारे में समझाइए । भारतीय शैली के मेन्यू का सिक्वेन्स दो उदाहरणों के साथ उल्लेख कीजिए ।

20

6. होटल में ग्राहकों की संतुष्टि के लिए भोजन एवं पेय सेवा मुख्य सेवा होती है । भोजन एवं पेय विभाग में उपयोग की जाने वाली विभिन्न प्रकार की सेवाओं की व्याख्या कीजिए ।

20

7. रूम सर्विस मैनेजर की हैसियत से एक फाइव स्टार होटल में रूम सर्विस आप किस प्रकार संभालेंगे ? रूम सर्विस की कार्य-पद्धति स्पष्ट कीजिए ।

20