

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

Term-End Examination

00134

June, 2018

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

Time : 3 hours

Maximum Marks : 100

Note : Attempt any five questions.

1. Explain with the help of a chart, the hierarchy of the F & B Service department. Also explain the duties and responsibilities of an F & B Manager. 20
2. With the help of a chart, classify and explain beverages. Give one example for each classification. 20
3. What do you understand by menu ? What are the points to be considered while planning a menu ? 20
4. Explain French Classical Menu. Write an example for each course of French Classical Menu. 20

5. Write short notes on any *two* of the following : 2×10=20
- (a) Flambe Trolley
 - (b) Room Service Trolley
 - (c) Dessert Trolley
 - (d) Hors d'oeuvres Trolley
6. Give a brief description of any *two* of the following : 2×10=20
- (a) Table d'hôte Menu
 - (b) K.O.T.
 - (c) Cyclic Menu
 - (d) À la Carte Menu
7. Write the attributes of a good waiter. 20
8. Write brief sequence of the following (any *two*) : 2×10=20
- (a) Crumbing a table
 - (b) Service of spirits
 - (c) Changing ashtray
 - (d) Service of tea
9. What is covered in the Mise-en-place of a restaurant ? Give details. 20
10. Explain the different cleaning procedures for cleaning service equipment. Enlist steps for upkeep of crockery and cutlery. 20

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2018

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

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट: किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. एफ एण्ड बी सेवा विभाग के पदानुक्रम को एक चार्ट की मदद से समझाइए। साथ ही, एफ एण्ड बी प्रबंधक के कर्तव्यों और जिम्मेदारियों को समझाइए। 20
2. पेय पदार्थों को एक चार्ट की मदद से वर्गीकृत कीजिए एवं व्याख्या कीजिए। प्रत्येक वर्गीकरण के लिए एक उदाहरण दीजिए। 20
3. मेन्यू से आप क्या समझते हैं? मेन्यू बनाते समय किन बिन्दुओं (चीज़ों) का ध्यान रखना चाहिए? 20
4. फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू को समझाइए। फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू के प्रत्येक कोर्स के लिए एक उदाहरण लिखिए। 20

5. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×10=20
- (क) फ्लेम्बे ट्रॉली
 (ख) रूम सर्विस ट्रॉली
 (ग) डिज़र्ट ट्रॉली
 (घ) हॉर्स द उब्र ट्रॉली
6. निम्नलिखित में से किन्हीं दो के संक्षेप में विवरण दीजिए : 2×10=20
- (क) टेबल दी होत मेन्यू
 (ख) के.ओ.टी.
 (ग) साइक्लिक मेन्यू
 (घ) अ ला कार्ट मेन्यू
7. एक अच्छे वेटर की विशेषताएँ लिखिए । 20
8. निम्नलिखित के संक्षिप्त अनुक्रम लिखिए (कोई दो) : 2×10=20
- (क) टेबल की क्रंबिंग
 (ख) स्पिरिट की सेवा
 (ग) ऐशट्रे बदलना
 (घ) चाय की सेवा
9. रेस्टोरेंट में मीसां-प्लाँ में क्या-क्या शामिल होता है ? विस्तृत विवरण दीजिए । 20
10. सर्विस उपकरण की सफाई की विभिन्न सफाई प्रक्रियाएँ समझाइए । क्राँकरी एवं कटलरी की देखभाल के चरणों की सूची बनाइए । 20