

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

Term-End Examination

June, 2019

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

Time : 3 hours

Maximum Marks : 100

Note : (i) Attempt any five questions.

(ii) All questions carry equal marks.

1. Explain with the help of a chart, the hierarchy of F & B Service Department. Also explain the duties and responsibilities of F & B Manager. 20
2. What do you understand by menu ? What are the points to be considered while planning a menu ? 20
3. Write short notes on **any two** of the following : 20
 - (a) Table d'hôte Menu
 - (b) KOT
 - (c) Cyclic Menu
 - (d) A la Carte Menu
4. Write brief sequence of the following **(any two)** : 2x10=20
 - (a) Crumbing the table
 - (b) Service of spirits
 - (c) Changing Ashtray
 - (d) Service of tea

5. Explain French Classical Menu. Write an example of each course of French Classical Menu. 20
 6. Write the attributes of a good waiter. 20
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2019

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

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

- नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।
(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. एफ एण्ड बी सेवा विभाग के पदानुक्रम की एक चार्ट की 20
सहायता से व्याख्या कीजिए। साथ ही, एफ एण्ड बी प्रबंधक के
कर्तव्यों और जिम्मेदारियों की व्याख्या भी कीजिए।
2. मेन्यू से आप क्या समझते हैं? मेन्यू बनाते समय किन बिन्दुओं 20
का ध्यान रखना चाहिए?
3. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए : 20
(a) टेबल दी होत मेन्यू
(b) के.ओ.टी.
(c) साइक्लिक मेन्यू
(d) अ ला कार्ट मेन्यू
4. निम्नलिखित में से किन्हीं दो का संक्षिप्त अनुक्रम लिखिए :
(a) टेबल की क्रंबिंग 2x10=20
(b) स्पिरिट की सेवा
(c) ऐशट्रे बदलना
(d) चाय की सेवा

5. फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू की व्याख्या कीजिए। फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू के प्रत्येक भोजनक्रम का एक-एक उदाहरण लिखिए। 20
6. एक अच्छे वेटर की विशेषताएँ लिखिए। 20
-