

**CERTIFICATE IN FOOD AND
BEVERAGE SERVICE OPERATIONS
(CFBO)**

**Term-End Examination
June, 2023**

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

Time : 3 Hours

Maximum Marks : 100

Note : Attempt any *five* questions.

1. Give details about the hierarchy of the F & B service department and explain their respective duties. 20
2. Describe the process of flambeing. Highlight the measures of safety during the flambeing service. 20
3. Describe the various steps involved in table setting for table d' hote service for four guests. 20
4. Explain the different types of glassware used in a Restaurant of a Hotel. 20

P. T. O.

5. How is cutlery kept and maintained in Restaurants ? What are the steps for its polishing ? 20
6. Write notes on the following : 10+10
 - (a) French classical menu
 - (b) Buffet service
7. How can the various beverages be classified ? 20
8. What are the duties and responsibilities of a F & B Service Manager ? 20

BHY-007

खाद्य एवं पेय पदार्थ सेवा संचालन में सर्टिफिकेट

(सी. एफ. बी. ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

बी.एच.वाई.-007 : खाद्य एवं पेय पदार्थ सेवा संचालन

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. एफ. एण्ड बी. सर्विस विभाग के पदानुक्रमांक अनुसार कर्तव्यों को समझाइए। 20
2. फ्लेमिंग की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। फ्लेमिंग सेवा के समय सुरक्षा के उपायों पर प्रकाश डालिए। 20
3. चार अतिथियों के लिए टेबल डी' होट सर्विस की प्रक्रिया बताइए। 20
4. रेस्त्रां में उपयोग होने वाले विभिन्न ग्लासवेयर का विवरण प्रस्तुत कीजिए। 20

5. रेस्त्रां में कटलरी का रख-रखाव कैसे होता है, इसकी पालिशिंग किस प्रकार होती है ? 20
6. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए : 10+10
(अ) फ्रेंच क्लासिकल मैन्यू
(ब) बूफे सर्विस
7. पेय पदार्थों के वर्गीकरण की जानकारी दीजिए। 20
8. एफ. एण्ड बी. सर्विस मैनेजर के उत्तरदायित्व एवं कर्तव्यों का उल्लेख कीजिए। 20