

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

Term-End Examination

December, 2022

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

Time : 3 Hours

Maximum Marks : 100

Note : Attempt any **five** questions.

1. Explain the duties and responsibilities of a F & B Service Manager. 20
2. What points should be kept in mind while taking the orders for meals ? 20
3. What precautions should be taken while laying a buffet ? 20

P. T. O.

4. Explain the different types of glassware and cutlery used in Restaurants. 20
5. What is Menu Card ? Plan a menu for a Birthday Party for a ten-year old boy. 20
6. Write notes on the following : 10+10
 - (a) Classification of Beverages
 - (b) Table d'hote Service
7. Prepare a list of 9 Course North Indian menu with at least 2 preparations in each course. 20
8. Give details about the hierarchy of the F & B Service Department and explain their respective duties. 20

BHY-007

खाद्य एवं पेय पदार्थ सेवा संचालन में सर्टिफिकेट

(सी. एफ. बी. ओ.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2022

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 मैनेजर की जिम्मेदारी एवं कर्तव्य क्या होते हैं ? 20
2. खाने का ऑर्डर लेते समय किन-किन बिन्दुओं का ध्यान रखना चाहिए ? 20
3. बूफे देते समय किन-किन बातों का ध्यान रखना चाहिए ? 20

4. रेस्त्रां में प्रयोग होने वाली विभिन्न प्रकार की कटलरी एवं ग्लासवेयर की जानकारी दीजिए। 20
5. मेन्यु कार्ड क्या होता है ? दस वर्ष के बालक के जन्मदिन की पार्टी का मेन्यु तैयार कीजिए। 20
6. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए : 10+10
- (अ) पेय पदार्थों का वर्गीकरण
- (ब) टेबल डी'होट सर्विस
7. 9 कोर्स नार्थ इंडियन मेन्यु का विवरण दीजिए, जिसमें प्रत्येक कोर्स में कम-से-कम 2 व्यंजनों का समावेश हो। 20
8. एफ. एण्ड बी. सर्विस विभाग के पदानुक्रम के अनुसार उनके कर्तव्यों को समझाइए। 20