No. of Printed Pages: 4

BHY-007

CERTIFICATE PROGRAMME IN FOOD AND BEVERAGE SERVICE OPERATIONS (CFBO)

Term-End Examination

June, 2019

00954

BHY-007 : FOOD AND BEVERAGE SERVICE OPERATIONS

Time: 3 hours Maximum Marks: 100

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

- Draw an organisation chart of Food and Beverage Service department of a Five Star Hotel and explain the duties of a Restaurant Manager.
- 2. Explain the various types of food services adopted by hotels.
- Write the importance of hygiene for food handlers. Explain the attributes required for a good waiter.
 10+10

4.	Write	short	notes	on	any	four	of	the		
	following: $4 \times 5 = 2$								i=20	
	(a) KOT									
	(b)	(b) À la carte								
	(c) Menu Card									
÷	(d)	Cocktail					4	-	•	
	(e) Alcoholic Beverages									
	(f)	Tea and	Coffee							
5.	Write the sequence of French Classical Menu along with examples of two dishes from each									
	course	е.						20		
6.	Explain the general rules to be observed while waiting at a table. 20									
7.	What are the duties of Room Service Manager?									
	Expla	ain the functioning of Room Service. 10+10)+10			

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2019

बी.एच.वाई.-007: भोजन एवं पेय सेवा प्रचालन

समय : ३ घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट: किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

- एक पाँच सितारा होटल के भोजन एवं पेय सेवा विभाग का संगठनात्मक चार्ट तैयार कीजिए एवं रेस्तराँ मैनेजर के दायित्वों की व्याख्या कीजिए।
- होटलों में इस्तेमाल की जाने वाली खाद्य सेवाओं के विभिन्न प्रकारों की व्याख्या कीजिए।
- भोजन संचालकों की स्वच्छता का महत्त्व लिखिए । एक
 अच्छे वेटर के लिए अपेक्षित गुणों की व्याख्या कीजिए । 10+10

4.	निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणि	याँ						
	लिखिए : 4×5=20							
	(क) के.ओ.टी.							
	(ख) अ ला कार्टे							
	(ग) मेन्यू कार्ड							
	(घ) कॉकटेल							
	(ङ) ऐल्कोहॉली पेय							
	(च) चाय एवं कॉफी							
5.	फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू का अनुक्रम एवं प्रत्येक भोजन-क्रम							
	(कोर्स) के दो-दो व्यंजनों के उदाहरण लिखिए।	20						
6.	मेज़ पर इंतजार करने के दौरान अपनाए ज़ाने वाले सामान	य						
	नियमों की व्याख्या कीजिए ।	20						
7.	रूम सर्विस मैनेजर के दायित्व क्या हैं ? रूम सर्विस व	ग ि						
	कार्य-शैली की व्याख्या कीजिए ।	10+10						