

No. of Printed Pages : 4

MHYI-043

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

Term-End Examination

June, 2023

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

Time : 3 Hours

Maximum Marks : 100

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

1. With the help of a chart, explain about the hierarchy of F & B Service Department in a hotel. Also explain the duties and responsibilities of Food and Beverage Service Manager. 20
2. Plan a 11 course menu with examples of two preparations in each course. 20
3. Write short notes on the following : 10×2=20
 - (a) Types of Banquets and Functions
 - (b) Function Order Form

P. T. O.

4. Write short notes on the following : $10 \times 2 = 20$
- (a) KOT
 - (b) Table d' hôte.
5. What are Alcoholic Beverages ? Write the recipes of any *three* cocktails. 20
6. What do you understand by inventory control ? Explain the steps of inventory valuation. 20
7. Explain the procedure for the following : $10 \times 2 = 20$
- (a) Cleaning of Glassware
 - (b) Polishing of Silverware
8. Write the attributes of a good waiter. 20
9. What is a Non-alcoholic Beverage ? Explain any *five* types of non-alcoholic beverages. 20
10. Explain the sequence of service for tea and coffee. 20

MHYI-043

होटल प्रचालन में स्नातकोत्तर डिप्लोमा

(पी. जी. डी. एच. ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

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

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

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

1. होटल में भोजन एवं पेय सेवा (एफ. एण्ड बी.) विभाग के पदानुक्रम की एक चार्ट की सहायता से व्याख्या कीजिए। साथ ही भोजन एवं पेय सेवा प्रबन्धक के कर्तव्यों एवं जिम्मेदारियों की भी व्याख्या कीजिए। 20
2. प्रत्येक कोर्स में दो व्यंजकों के साथ 11 कोर्स मेन्यू को योजना बनाइए। 20
3. निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $10 \times 2 = 20$
 (क) बैंक्वेट एवं फंक्शन के प्रकार
 (ख) फंक्शन ऑर्डर फॉर्म

4. निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $10 \times 2 = 20$
 (क)के. ओ. टी.
 (ख)टेबल दी हाट
5. ऐल्कोहॉली बेवरीज क्या हैं ? कॉकटेल की कोई **तीन** रैसीपीज लिखिए। 20
6. माल नियन्त्रण (इनवेंटरी कंट्रोल) से आप क्या समझते हैं ? माल मूल्यांकन के चरणों की व्याख्या कीजिए। 20
7. निम्नलिखित के लिए प्रक्रियाओं की व्याख्या कीजिए : $10 \times 2 = 20$
 (अ)काँच के बर्तनों की सफाई
 (ब) चाँदी के बर्तनों की पॉलिशिंग
8. एक अच्छे वेटर की विशेषताएँ लिखिए। 20
9. गैर-ऐल्कोहॉली बेवरीज क्या है ? गैर-ऐल्कोहॉली बेवरीज के किन्हीं **पाँच** प्रकारों की व्याख्या कीजिए। 20
10. चाय एवं कॉफी के सेवा के क्रम की व्याख्या कीजिए। 20