

No. of Printed Pages : 4

**MHYI-043**

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

**Term-End Examination**

**June, 2024**

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

*Time : 3 Hours*

*Maximum Marks : 100*

---

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

---

---

1. Explain the attributes of a Good Waiter. 20
2. Draw a chart of the Hierarchy of the F & B department, explaining the duties and responsibilities of each staff member. 20
3. Explain with the help of a chart about the classification of Beverages. Give recipe of any *two* cocktails. 20
4. Write short notes on the following : 10×2=20
  - (a) KOT
  - (b) Table d' Hote

**P. T. O.**

5. What is the importance of a Menu Card ? Give details of a Good Menu. 20
6. Explain about the different crockery and cutlery used in the F & B department. 20
7. What precautions would you take to keep the F & B Department clean ? 20
8. Explain about Mise-en-Place and Mise-en-Scene. Why is it important ? 20
9. Write short notes on any *two* of the following :  
10×2=20
  - (a) Still Room
  - (b) Brewing of Tea
  - (c) Assisted Service
10. Write in detail about the Banquet Service. 20

**MHYI-043**

होटल संचालन में स्नातकोत्तर डिप्लोमा

( पी. जी. डी. एच. ओ. )

सत्रांत परीक्षा

जून, 2024

एम.एच.वाई.आई.-043 : खाद्य एवं पेय पदार्थ सेवा  
संचालन

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

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

1. एक अच्छे वेटर की विशेषताएँ लिखिए। 20
2. एफ. एण्ड बी. विभाग के पदानुक्रम को चार्ट की सहायता से समझाइए। प्रत्येक स्तर पर अधिकारियों के कर्तव्य एवं जिम्मेदारियों का वर्णन कीजिए। 20
3. पेय पदार्थों के वर्गीकरण को चार्ट द्वारा समझाइए। किन्हीं दो कॉकटेल को बनाने की विधि लिखिए। 20
4. निम्नलिखित को संक्षिप्त में समझाइए : 10×2=20  
(अ) KOT  
(ब) टेबल डी होते

5. मेन्यू कार्ड का खाद्य विभाग में क्या महत्व है ? एक  
अच्छा मेन्यू किस प्रकार का होना चाहिए ? 20
6. एफ. एण्ड बी. विभाग में प्रयोग होने वाली विभिन्न  
क्रॉकरी एवं कटलरी का विवरण विस्तारपूर्वक  
दीजिए। 20
7. एफ. एण्ड बी. विभाग को स्वच्छ रखने हेतु आप क्या  
सावधानियाँ अपनाएँगे ? 20
8. माइस-एन-प्लेस और माइस-एन-सेन्स के विषय में  
बताइए ये दोनों क्यों आवश्यक हैं ? 20
9. निम्नलिखित में से संक्षिप्त में किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ  
लिखिए : 10×2=20
- (अ) स्टिल रूम
- (ब) चाय को सही से पकाना एवं सर्व करना
- (स) सहायता सेवा
10. बैकूअट सर्विस पर विस्तारपूर्वक लिखिए। 20