No. of Printed Pages : 4

**BHY-007** 

## CERTIFICATE IN FOOD AND BEVERAGE SERVICE OPERATIONS (CFBO) Term-End Examination June, 2024 BHY-007 : FOOD AND BEVERAGE SERVICE OPERATIONS

Time : 3 Hours Maximum Marks : 100

Note : Attempt any five questions is about 600 words each. All questions carry equal marks.

- Explain various types of breakfasts served in hotel, giving examples. 20
- Classify various types of beverages with suitable examples.
   20
- 3. (a) Classify Equipments used in Food and Beverages Service department of a hotel.10
  - (b) What are various types of glassware used in a hotel ? Provide their capacity. 10

P. T. O.

4. Write short note on any *four* of following :

 $4 \times 5 = 20$ 

- (a) BOT
- (b) Dispense Bar
- (c) Formal Banquets
- (d) Mock tail
- (e) Carte-du-Jour
- (f) Scotch Whiskey
- Write sequence of French classical menu along with two example dishes of each course. 20
- Waiting at table is important for waiter. Write the sequence of service of meal. 20
- How Room Service operates in Five star hotel ?
  Explain. Write the duties of Room Service order taker. 20

## **BHY-007**

भोजन एवं पेय सेवा संचालन में प्रमाणपत्र कार्यक्रम (सी. एफ. बी. ओ.) सत्रांत परीक्षा जून, 2024 बी.एच.वाई.-007 : भोजन एवं पेय सेवा प्रचालन समय : 3 घण्टे अधिकतम अंक : 100 नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर लगभग 600 शब्दों (प्रत्येक) में दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं। 1. होटल में प्रदाय किये जाने वाले विभिन्न प्रकार के बेकफास्ट के बारे में उदाहरण सहित व्याख्या कीजिए।

20

- विभिन्न प्रकार के पेय पदार्थों का उचित उदाहरण सहित वर्णन कोजिए।
   20
- (क)भोजन एवं पेय संचालन विभाग में उपयोग में लाए जाने वाले उकरणों को वर्गीकृत कीजिए। 10

P. T. O.

[4]

(ख)हाटल में प्रयुक्त होने वाले 'ग्लासवेयर' कौन-कौन
 से हैं ? उसकी क्षमता भी बताइए।
 10

- निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 4×5=20
  - (अ)बीओटी
  - (ब) डिस्पेंस बाकर
  - (स) फॉरमल बॅन्कवेट
  - (द) मॉकटेल
  - (इ) कार्त-दू-जूर
  - (फ)स्कौच विस्की
- फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू की सिक्वेन्स लिखकर प्रत्येक कोर्स में सर्व होने वाले दो व्यजनों के उदाहरण दीजिए।
   20
- खाना सर्व करना एक वेटर का महत्वपूर्ण कार्य है। खाना सर्विस करने की विधि विस्तृत से वर्णन कीजिए। 20
- किसी फाइव स्टार होटल में रूम सर्विस की कार्यप्रणाली का वर्णन कर, ऑर्डर टेकर की ड्यूटीज के बारे में लिखिए।
   20

## **BHY-007**