

No. of Printed Pages : 4

BHY-007

**CERTIFICATE PROGRAMME IN FOOD
AND BEVERAGE SERVICE
OPERATIONS (CFBO)**

Term-End Examination

December, 2024

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

Time : 3 Hours

Maximum Marks : 100

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

1. Classify the various equipments used in restaurants. Describe about the different glasswares and their uses. 20
2. List and explain the different types of F & B service in a hotel. 20
3. Draw hierarchy chart for F & B service Department of a large hotel. Explain the duties of a Restaurant Manager. 20

D-3348/BHY-007

P. T. O.

4. (a) What are the points to be considered while planning a Menu ? 10
(b) Mention the sequence of a French Classical Menu. 10
5. Classify beverages used in the hotels and give examples for each type of a beverage. 20
6. (a) Explain the various ways of cutlery polishing. 10
(b) Write a note on the dish-washing procedures. 10
7. What is the importance of Personal Hygiene and Sanitation in the F & B department ? 20
8. Explain the Buffet service. What is the procedure of its layout ? Also mention its advantages and disadvantages. 20

BHY-007

**खाद्य एवं पेय पदार्थ सेवा संचालन में प्रमाण-पत्र
कार्यक्रम (सी. एफ. बी. ओ.)**

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2024

बी.एच.वाई.-007 : 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. रेस्टोरेंट में उपयोग होने वाले विभिन्न उपकरणों का वर्गीकरण कीजिए। काँच के बने विभिन्न बर्तनों के उपयोग का वर्णन कीजिए। 20
2. किसी होटल में विभिन्न प्रकार की भोजन एवं पेय सेवा की सूची तैयार कर उनकी व्याख्या कीजिए। 20

3. एक बड़े होटल के भोजन एवं पेय सेवा विभाग का पदानुक्रम चार्ट बनाइए एवं रेस्टोरेंट मैनेजर के कर्तव्यों की व्याख्या कीजिए। 20
4. (अ) मेन्यु योजना तैयार करते समय किन बिन्दुओं को ध्यान में रखा जाता है ? 10
(ब) फ्रांसीसी क्लासिकी मेन्यु के अनुक्रम का उल्लेख कीजिए। 10
5. पेय-पदार्थों का वर्गीकरण कीजिए। होटल में उपयोग होने प्रत्येक प्रकार के पेय-पदार्थ के उदाहरण दीजिए। 20
6. (अ) कटलरी पॉलिशिंग के विभिन्न तरीकों की व्याख्या कीजिए। 10
(ब) डिश-वाशिंग प्रक्रिया पर एक टिप्पणी लिखिए। 10
7. भोजन एवं पेय विभाग में व्यक्तिगत स्वच्छता एवं सफाई का क्या महत्व है ? 20
8. बूफे सर्विस के बारे में व्याख्या कीजिए। इसे कैसे क्रियान्वित किया जाता है ? इस सर्विस के क्या लाभ और नुकसान हैं ? 20

x x x x x x x