

No. of Printed Pages : 5

BHY-007

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

Term-End Examination

December, 2025

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

Time : 3 Hours

Maximum Marks : 100

Note : (i) Attempt any *five* questions.

(ii) All questions carry equal marks.

1. Write short notes on the following : 10+10

(a) Buffet service

(b) Different types of cutlery used in a
restaurant

C-2390/BHY-007

P. T. O.

2. Write about the attributes of a good waiter. 20
3. With the help of a chart, draw the hierarchy of Food and Beverage Service Department. Explain the duties and responsibilities of any *two* staff members. 20
4. Plan a 11 Course French Menu with examples of *two* preparations in each course. 20
5. Explain the procedures for the following : 10+10=20
- (a) Crockery selection
 - (b) Polishing silverware
6. Explain the sequence of service for tea and coffee in fine dining restaurant. 20
7. What precautions would you take while seating an elderly couple for lunch in a restaurant ? Explain. 20

8. What is a Menu card ? Is it important in F & B Service Department ? Explain. 20
9. What is a non-alcoholic beverage ? Explain any *five* such beverages. 20
10. Explain the use of different types of trolleys in the F & B Service Department. 20

BHY-007

खाद्य एवं पेय पदार्थ सेवा संचालन में प्रमाण-पत्र

(सी. एफ. बी. ओ.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2025

**बी.एच.वाई.-007 : खाद्य पदार्थ एवं पेय पदार्थ सेवा
संचालन**

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

-
- | | |
|--|-------|
| 1. निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : | 10+10 |
| (अ) बुफे सेवा | |
| (ब) रेस्टोरेंट में प्रयुक्त होने वाली कटलरी (cutlery) | |
| 2. एक अच्छे वेटर की विशेषताओं के बारे में लिखिए। | 20 |
| 3. एक चार्ट की सहायता से खाद्य तथा पेय पदार्थ सेवा विभाग का पदानुक्रम बनाइए। किन्हीं दो स्टाफ सदस्यों के कर्तव्यों तथा दायित्वों की विवेचना कीजिए। | 20 |

C-2390/BHY-007

4. प्रत्येक कोर्स (course) में दो तैयारियों के उदाहरण की सहायता से एक 11 कोर्स फ्रेंच मैन्यू की योजना बनाइए। 20
5. निम्नलिखित के लिए प्रक्रियाओं की विवेचना कीजिए :

10+10

(अ) क्रॉकरी चयन

(ब) चाँदी के बर्तनों को पॉलिश करना

6. फाइन डाइनिंग रेस्टोरेंट में चाय तथा कॉफी के लिए सेवा के क्रम को समझाइए। 20
7. एक रेस्टोरेंट में एक वृद्ध दम्पती को लंच कराते समय आप क्या सावधानियाँ बरतेंगे ? 20
8. मेन्यू कार्ड क्या है ? क्या खाद्य तथा पेय पदार्थ सेवा विभाग में यह महत्वपूर्ण है ? विवेचना कीजिए। 20
9. एक गैर-अल्कोहॉलिक पेय पदार्थ (Beverage) क्या है ? ऐसे किन्हीं पाँच पेय पदार्थों के बारे में समझाइए। 20
10. खाद्य तथा पेय पदार्थ सेवा विभाग में ट्रालियों के विभिन्न प्रकारों का उपयोग समझाइए। 20

x x x x x