

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

Term-End Examination

June, 2026

**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. With the help of a chart, draw the Hierarchy of F&B Service Staff. Write duties and responsibilities of any *two* staff members. 20

2. Enlist different types of knives, spoons and forks in a Restaurant. Explain their use and method of handling them. 20
3. Discuss the different lay outs for Banquets. Explain the role of the Banquet Manager and staff during a function. 20
4. Make a chart for the classification of Beverages. Write the recipe of 5 Mocktails. 20
5. What are the attributes of a Good Waiter ? 20
6. Explain different types of trolleys used in Restaurants and enlist their use. 20
7. What is 'inventory valuation' ? What are the physical and perpetual inventory methods ? 20
8. List out the duties and responsibilities of :
2×10=20
 - (a) Food & Beverage Service Manager
 - (b) Room Service Manager

9. Explain the procedure for cleaning : $2 \times 10 = 20$

(a) Glassware

(b) Cutlery

10. Explain the sequence of service for a formal banquet. 20

BHY-007

खाद्य एवं पेय पदार्थ सेवा संचालन में प्रमाण-पत्र

(सी. एफ. बी. ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2026

बी.एच.वाई.-007 : खाद्य 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. एक चार्ट की सहायता से खाद्य तथा सेवा स्टाफ के पदानुक्रम बनाइए। किन्हीं दो स्टाफ सदस्यों के कर्तव्यों तथा दायित्वों को लिखिए। 20
2. एक रेस्टोरेंट में चाकुओं, चम्मचों तथा काँटों के विभिन्न प्रकारों को सूचीबद्ध कीजिए। उनके प्रयोग तथा रखरखाव को समझाइए। 20
3. एक बैक्वेट के विभिन्न ले-आउट (Lay Out) का वर्णन कीजिए। एक फंक्शन (उत्सव) के दौरान बैक्वेट मैनेजर और स्टाफ की भूमिका की विवेचना कीजिए। 20

4. पेय पदार्थों के वर्गीकरण का एक चार्ट बनाइए। 5 मॉकटेल की रेसिपी लिखिए। 20
5. एक अच्छे वेटर की विशेषताएँ क्या हैं ? 20
6. रेस्टोरेंट में प्रयुक्त होने वाली ट्रालियों के विभिन्न प्रकारों को समझाइए और उनके उपयोग को सूचीबद्ध कीजिए। 20
7. 'सूची मूल्यांकन' क्या है ? भौतिक तथा सतत् सूची प्रविधियाँ क्या हैं ? 20
8. निम्नलिखित के कर्तव्यों तथा दायित्वों को सूचीबद्ध कीजिए : 20

2×10=20

(अ) खाद्य तथा पेय पदार्थ सेवा मैनेजर

(ब) रूम सर्विस मैनेजर

9. निम्नलिखित की सफाई की प्रक्रिया बताइए : 2×10=20

(अ) काँच के बर्तन

(ब) कटलरी

10. एक फॉर्मल बैंक्वेट के लिए सेवा के क्रम को समझाइए। 20

× × × × ×