

HM3004

Roll No. : .....

Nov. 2022

## FOOD &amp; BEVERAGES SERVICE-I

निर्धारित समय : 3 घंटे]

[अधिकतम अंक : 60

Time allowed : 3 Hours]

[Maximum Marks : 60

नोट : (i) प्रश्न-पत्र में तीन सेक्शन ए, बी एवं सी हैं।

Note : There are **THREE** sections in the paper **A, B and C.**

(ii) सेक्शन-ए में प्रश्न संख्या 1 के सभी 10 भागों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक भाग एक अंक का है एवं सभी 10 भाग वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्नों के हैं।

Answer **all the 10 parts** of the question no. 1 in **Section-A**. Each part carries **one mark** and **all 10 parts** have objective type questions.

(iii) सेक्शन-बी के 8 प्रश्नों में से किन्हीं 6 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 3 अंक का है एवं इनका 5 लाइन / 50 शब्दों में उत्तर दीजिए।

Answer any **6 questions** out of the **8 questions** in **Section-B**. Each question carries **3 marks** and to be answered within **5 lines / 50 words**.

(iv) सेक्शन-सी के 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 8 अंक का है एवं इनका 15 लाइन / 150 शब्दों में उत्तर दीजिए।

Answer any **4 questions** out of the **6 questions** in **Section-C**. Each question carries **8 marks** and to be answered within **15 lines / 150 words**.

(v) प्रत्येक सेक्शन के सभी प्रश्नों को क्रमवार एक साथ हल कीजिए।

Solve **all the questions** of a section **consecutively together**.

(vi) दोनों भाषाओं में अन्तर होने की स्थिति में अंग्रेजी अनुवाद ही मान्य है।

Only **English version** is valid in case of difference in both the languages.

सेक्शन - ए

Section - A

1. (i) 'पिल्सनर' क्या है ?

(a) होटल का प्रकार

(b) ग्लास का प्रकार

(c) ठहरने की जगह

(d) काँटे का प्रकार

What is 'Pilsner' ?

(a) A type of Hotel

(b) A type of Glass

(c) A place to Stay

(d) A type of Fork



(1 of 4)

P.T.O.

(ii) \_\_\_\_\_ खाने को गर्म रखने के प्रयोग में लायी जाती है ।

- (a) बेन-मैरी (b) प्रेशर-कुकर  
(c) सैलामाण्डर (d) बी एण्ड बी प्लेट

\_\_\_\_\_ is used to keep the food stuffs hot.

- (a) Bain-Marie (b) Pressure-Cooker  
(c) Salamander (d) B & B plate

(iii) डमी-वेटर को \_\_\_\_\_ नाम से भी जाना जाता है ।

- (a) केसरोल (b) साईड बोर्ड  
(c) नेपरोन (d) डिकेन्टर

Dummy-Waiter is also known by the name \_\_\_\_\_.

- (a) Casserole (b) Side Board  
(c) Naprone (d) Decanter

(iv) साईड प्लेट का क्या आकार होता है ?

- (a) 10 इंच (b) 12 इंच  
(c) 11 इंच (d) 06 इंच

What is the size of the side plate ?

- (a) 10 inches (b) 12 inches  
(c) 11 inches (d) 06 inches

(v) इनमें से क्या वेलफेयर कैटरिंग से सम्बन्धित नहीं है ?

- (a) वृद्ध आश्रम (b) जेलखाना  
(c) हॉस्पिटल (d) होटल

Out of below, mentioned, which is not associated with welfare catering ?

- (a) Old Age Homes (b) Prisons  
(c) Hospital (d) Hotel

(vi) इनमें से कौन सी वस्तु 'फ्लैटवेयर' से संबंधित नहीं है ?

- (a) चम्मच (b) काँटा  
(c) चाकू (d) जग

Out of below mentioned, which item is not associated with 'flatware' ?

- (a) Spoon (b) Fork  
(c) Knife (d) Jug

(vii) ग्रूमिंग के अन्तर्गत क्या शामिल नहीं होना चाहिए ?

- (a) बाल बनाना (b) शेविंग करना  
(c) नहाना (d) नाश्ता करना

What should not be included under the word 'Grooming' ?

- (a) Combing hairs (b) Shaving  
(c) Bathing (d) Taking Breakfast

(viii) निम्न में से कौन सा शब्द रेस्टोरेन्ट व्यवसाय की भाषा के तहत प्रयोग में नहीं लाया जाता है ?

- (a) बस बॉय (b) कारवर  
(c) बुल एण्ड बियर (d) कप्तान

Which, out of below mentioned, is a word, not associated with restaurant industry ?

- (a) Bus Boy (b) Carver  
(c) Bull & Bear (d) Captain

(ix) 'बी एण्ड बी' क्या है ?

- (a) प्लेट (b) कप  
(c) जग (d) जैम

What is 'B & B' ?

- (a) Plate (b) Cup  
(c) Jug (d) Jam

(x) 'सोमालिए' से अभिप्राय है -

- (a) वाइन वेटर (b) शेफ  
(c) पेन्टर (d) रेस्तरां कप्तान

'Sommelier' means -

- (a) Wine Waiter (b) Chef  
(c) Painter (d) Restaurant Captain

(1×10)

सेक्शन - बी

Section - B

2. एक रेस्तरां मैनेजर के कुछ गुणों के बारे में लिखिए।

Write down few attributes of a Restaurant Manager.

(3)

3. एक रेस्तरां में प्रायः पाए जाने वाले किन्हीं 8 प्रकार के गिलास के बारे में, उनके आकार समेत लिखें।

Write down any eight types of glasswares which is generally found in a restaurant.

(3)

Also, write their sizes.

P.T.O.

4. स्टिल रूम एवं प्लेट रूम के बीच अंतर स्पष्ट कीजिए ।  
Differentiate between still room and plate room. (3)
5. फूड एण्ड बैवरेज सर्विस स्टाफ एवं किचन स्टाफ के बीच समन्वय होना अति आवश्यक है अन्यथा रेस्तरां चलाना असंभव है । क्यों ?  
It is very important to have co-ordination between F & B service staff and kitchen staff unless it is very difficult to run restaurant business. Why ? (3)
6. 'स्वच्छता' से आपका क्या अभिप्राय है ?  
What do you understand by the term 'Hygiene' ? (3)
7. खान-पान से संबंधित विभिन्न प्रकार के आउटलेट्स के बारे में लिखिए ।  
Write down about different types of food & beverage outlets. (3)
8. किचन स्टीवर्ड मैनेजर के किन्हीं 3-4 कर्तव्यों एवं उत्तरदायित्वों के बारे में लिखें ।  
Write down any 3-4 duties and responsibilities of kitchen Stewarding Manager. (3)
9. 'स्वयं की स्वच्छता' का होटल व्यवसाय में क्या महत्व है ?  
What is the Importance of 'Personal Hygiene' in Hotel Industry ? (3)

### सेक्शन - सी

#### Section - C

10. ब्रिटिश काल में होटल व्यवसाय के विकास के बारे में लेख लिखें ।  
Write a note on the development of Hotel Industry in the British Era. (8)
11. एक रेस्तरां के भीतर अपनाए जाने वाले पदानुक्रम चार्ट को दर्शाएँ एवं बताएँ कि यह क्यों जरूरी है ।  
Draw a neat Hierarchy chart which is normally followed in any restaurant and also discuss that why it is necessary. (8)
12. एक रेस्तरां में प्रायः पाए जाने वाले छोटे बर्तनों एवं उनकी साफ-सफाई की प्रक्रिया के बारे में नोट लिखें ।  
Write a note on various types of small equipments found generally in any restaurant, alongwith with their cleaning process. (8)
13. खाने-पीने की वस्तुओं के रखरखाव हेतु हमें एक रेस्तरां में मुख्यतः किन-किन बातों को ध्यान में रखना चाहिए ?  
What are the points we should consider in our mind while handling food & beverages in a restaurant ? (8)
14. एक रेस्टोरेन्ट में कार्यरत वेटर एवं ट्रेनी द्वारा देखे जाने वाले कर्तव्यों एवं उत्तरदायित्वों के बारे में लिखें ।  
Write down the duties and responsibilities of a waiter and a Trainee, working in any restaurant. (8)
15. 'ट्रांसपोर्ट कैटरिंग' पर एक विस्तृत लेख लिखें ।  
Write down a detailed note on 'Transport Catering'. (8)

