

No. of Printed Pages : 6

MHYI-043

**POST GRADUATE DIPLOMA IN
HOTEL OPERATIONS
(PGDHO)**

Term-End Examination

December, 2024

**MHYI-043 : FOOD AND BEVERAGE SERVICE
OPERATIONS**

Time : 3 Hours

Maximum Marks : 100

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

1. With the help of a chart, explain about the hierarchy of F & B Service Department. Explain the duties and responsibilities of Restaurant Captain. 20

2. What is a Menu ? Write about its importance in F & B department. 20
3. Explain about the different crockery and cutlery used in the F & B Service Department. 20
4. Explain any *two* methods for polishing of silver equipment. 20
5. Write in detail about the French Classical Menu. List 11 courses of Menu. 20
6. With the help of a chart, explain the classification of beverages. Write the recipes of any *two* cocktails. 20
7. Write about the types of Banquets and their setup schemes. 20
8. Explain about Mise-en-place and Mise-en-scene. 20

9. Write about the general rules while serving at the Guest Table. 20

10. Write short notes on any *two* of the following :

10+10

- (a) A la Carté
- (b) Gueridon or Flambe Trolley
- (c) Types of Seating Plan

MHYI-043

होटल संचालन में स्नातकोत्तर डिप्लोमा

(पी. जी. डी. एच. ओ.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2024

एम.एच.वाई.आई.-043 : खाद्य और

पेय सेवा संचालन

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के

अंक समान हैं।

1. एफ. एंड बी. सेवा विभाग के पदानुक्रम को एक चार्ट द्वारा समझाइए। साथ ही रेस्त्रां कैप्टन स्तर के कर्तव्य एवं जिम्मेदारियों का उल्लेख कीजिए। 20

2. मेन्यू से आप क्या समझते हैं ? इसका एफ. एंड बी. विभाग में क्या महत्व है ? 20
3. एफ. एंड बी. सेवा विभाग में उपयोग होने वाले क्रॉकरी एवं कटलरी की विस्तारपूर्वक जानकारी दीजिए। 20
4. सिल्वर कटलरी को पॉलिस करने की किन्हीं दो विधियों का वर्णन कीजिए। 20
5. फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू के बारे में विस्तार से लिखिए।
11 कोर्स मेन्यू की सूची बनाइए। 20
6. पेय पदार्थों के वर्गीकरण को एक चार्ट द्वारा समझाइए।
किन्हीं दो कॉकटेल को बनाने की विधि लिखिए। 20
7. बैक्वेट सेवा कितने प्रकार की होती है ? इसे सेट करने की क्या योजना होनी चाहिए ? 20
8. माइस-एन-प्लेस एवं माइस-एन-दृश्य के विषय में समझाइए। 20

9. गेस्ट टेबल पर सर्व करते समय सामान्य नियमों के बारे में विस्तृत जानकारी दीजिए। 20

10. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 10+10

(क) ए लॉ कार्टे

(ख) गुरिडोन अथवा फ्लैम्बे ट्रॉली

(ग) बैठने की योजना के प्रकार

× × × × × × ×