

No. of Printed Pages : 6

MHYI-043

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

Term-End Examination

December, 2025

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

Time : 3 Hours

Maximum Marks : 100

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

1. Explain about the different types of spoons, forks and knives in a Restaurant. Discuss about their uses and method of handling them. 20

2. With the help of a chart, explain about the hierarchy of F & B service department. Also explain the duties of any *two* staff members in the hierarchy. 20
3. Explain different types of trolleys used in restaurants and enlist their uses. 20
4. With the help of a chart, explain about the classification of beverages. Write the recipe of any *five* mocktails. 20
5. Explain the difference between Cigar and Cigarettes. Write in detail about the steps involved in the manufacture of a Cigar. 20
6. Write notes on any *two* of the following :
10+10
 - (a) Handling difficult guests
 - (b) Handling difficult situations
 - (c) Room service

7. Explain the procedure for the following :
10+10
- (a) Cleaning of Glassware
 - (b) Polishing of Silverware
8. Write short notes on any *two* of the following :
10+10
- (a) KOT
 - (b) Menu card
 - (c) Table d'hôte menu
9. Explain the attributes of an effective waiter.
20
10. Explain the sequence of service for a formal banquet.
20

MHYI-043

होटल संचालन में स्नातकोत्तर डिप्लोमा

(पी.जी.डी.एच.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2025

एम.एच.वाई.आई.-043 : 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. एक रेस्टोरेंट में प्रयुक्त होने वाले चम्मच, काँटे तथा चाकुओं के विभिन्न प्रकारों की विवेचना कीजिए। उनके उपयोग तथा उनके रख-रखाव की विधि के बारे में विवेचना कीजिए। 20

2. एक चार्ट की सहायता से खाद्य तथा पेय पदार्थ सेवा विभाग के पदानुक्रम की विवेचना कीजिए। इन पदानुक्रम में किन्हीं दो स्टाफ सदस्यों के कर्तव्यों की भी विवेचना कीजिए। 20
3. रेस्टोरेंट में प्रयुक्त होने वाली ट्रॉली के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए और उनके उपयोगों को सूचीबद्ध कीजिए। 20
4. पेय पदार्थों (Beverages) के वर्गीकरण को एक चार्ट की सहायता से समझाइए। किन्हीं पाँच मॉकटेलों की रेसिपी लिखिए। 20
5. सिगार तथा सिगरेट की भिन्नता को समझाइए। एक सिगार को बनाने में सम्मिलित चरणों को विस्तार से लिखिए। 20
6. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए :

10+10

(क) कठिन अतिथियों को सँभालना

(ख) कठिन परिस्थितियों को सँभालना

(ग) रूम सर्विस

7. निम्नलिखित की प्रक्रिया को समझाइए : 10+10
 (क) काँच के बर्तनों की सफाई करना
 (ख) चाँदी के बर्तनों को पॉलिश करना
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 10+10
 (क) के.ओ.टी. (KOT)
 (ख) मैन्यू कार्ड
 (ग) टेबिल द'होट मीनू
9. एक प्रभावकारी वेटर की विशेषताएँ समझाइए। 20
10. एक फॉर्मल (सामान्य औपचारिक) बैंक्वेट की सेवा के क्रम की विवेचना कीजिए। 20

× × × × ×