

**CERTIFICATE PROGRAMME IN
FOOD AND BEVERAGE SERVICE
OPERATIONS**

(CFBO)

Term-End Examination

June, 2025

**BHY-007 : 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, draw the hierarchy of F and B service department of a large hotel. Explain about the duties of F & B manager of the department. 20

2. What do you understand by Inventory Control ? Explain the steps for inventory valuation. 20
3. Write short notes on any *two* of the following : 10+10
- (a) Table Service
 - (b) Gueridon *or* Flambe trolley
 - (c) Hors d'oeuvre trolley
4. Explain the difference between Cigar and Cigarettes. Explain the steps involved in the manufacture of Cigars. 20
5. What do you understand by Menu ? What are the points to be considered while planning a Banquet Menu ? 20
6. Explain the types of crockery, glassware and cutlery used in the F & B department. Also explain the steps taken for polishing and cleaning these equipments. 20

7. What is covered in the Mise-en-place of a Restaurant ? Give in detail. 20
8. With the help of a chart, explain the classification of Beverages. Write the recipes of any *five* mocktails. 20

BHY-007

खाद्य एवं पेय सेवा संचालन में प्रमाण-पत्र

कार्यक्रम (सी. एफ. बी. ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2025

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

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

-
1. एक बड़े होटल के एफ. एण्ड बी. विभाग के पदानुक्रम का एक चार्ट बनाइए। इस विभाग के मैनेजर की जिम्मेदारियों एवं कर्तव्यों का उल्लेख कीजिए।

20

2. इन्वेंट्री कंट्रोल से आप क्या समझते हैं ? इन्वेंट्री वैल्युएशन के चरणों को समझाइए। 20
3. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 10+10
- (अ) टेबल सर्विस
- (ब) गुरिडोन या फ्लैम्बे ट्रॉली
- (स) हार्स डी' ओयूवर ट्रॉली
4. सिगार और सिगरेट में अंतर स्पष्ट कीजिए। सिगार बनाने के चरणों की विस्तृत व्याख्या कीजिए। 20
5. मेन्यु से आप क्या समझते हैं ? बेंक्वेट मेन्यु बनाते समय किन बिन्दुओं का ध्यान रखना चाहिए ? 20
6. भोजन एवं पेय विभाग में उपयोग होने वाली क्राकरी, ग्लासवेयर एवं कटलरी के बारे में बताइए तथा उनकी पॉलिशिंग और सफाई के चरणों को भी बताइए। 20

7. रेस्टोरेंट में माइज-एन-प्लेस में क्या-क्या शामिल होता है ?
विस्तृत विवरण दीजिए। 20
8. पेय पदार्थों के वर्गीकरण को एक चार्ट द्वारा समझाइए। किन्हीं
पाँच मॉकटेल को बनाने की विधि बताइए। 20

x x x x x