

No. of Printed Pages : 4

**MHYI-043**

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

**Term-End Examination**

**June, 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 the hierarchy of F & B Service Department. You can make a chart to explain your answer. 20
  2. Write short notes on any *two* of the following  
2×10=20
    - (i) Still Room
    - (ii) Brewing of Tea
    - (iii) Mise-en-scene

3. Enlist the different types of equipments used in a F & B Service Department by explaining their uses. 20
4. Write about the classification of Beverages. Also give the recipe of any *five* cocktails. 20
5. Write about the order of table service to the Guest. Also give its clearance procedure. 20
6. Name any *five* silverware and also give their uses. 20
7. Write about difficult situations in a restaurant and the way to handle these. 20
8. Explain about different types of crockery used in the F & B Service Department of a hotel. 20
9. Write about planning a good Menu. What is its importance in a F & B department ? 20
10. What is a Non-alcoholic Beverage ? Give recipes of any *three* cocktails. 20

**MHYI-043****होटल संचालन में स्नातकोत्तर डिप्लोमा****(पी.जी.डी.एच.ओ.)****सत्रांत परीक्षा****जून, 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. खाद्य तथा पेय पदार्थ सेवा विभाग का पदानुक्रम स्पष्ट कीजिए। अपने उत्तर की विवेचना स्पष्ट करते हुए आप एक चार्ट बना सकते हैं। 20

2. निम्नलिखित में से किन्हीं पर लघु टिप्पणियाँ लिखिए :

**2×10=20**

- (i) स्टिल रूम (Still Room)
- (ii) ब्रूइंग ऑफ टी (Brewing of Tea)
- (iii) माइस-एन-सीन (Mise-en-scene)

3. खाद्य तथा पेय पदार्थ सेवा विभाग में प्रयुक्त किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के उपकरणों को, उनका उपयोग बताते हुए, सूचीबद्ध कीजिए। 20
4. बेवरेज (Beverage) के वर्गीकरण के विषय में लिखिए। किन्हीं पाँच कॉकटेल की रेसिपी भी दीजिए। 20
5. अतिथि (Guest) को टेबल सर्विस (table service) के ऑर्डर के बारे में लिखिए। इसकी क्लीयरेंस (clearance) प्रक्रिया के बारे में भी बताइए। 20
6. किन्हीं पाँच चाँदी के बर्तनों के बारे में बताइए और उनके उपयोग भी बताइए। 20
7. एक रेस्टोरेन्ट में कठिन परिस्थितियों और उससे निपटने के उपाय के बारे में लिखिए। 20
8. एक होटल के खाद्य तथा पेय पदार्थ सेवा विभाग में प्रयुक्त होने वाली क्रॉकरी के विभिन्न प्रकारों की विवेचना कीजिए। 20
9. एक अच्छे मैन्यू की योजना बनाने के विषय में लिखिए। खाद्य तथा पेय पदार्थ विभाग में इसका क्या महत्व है ? 20
10. एक गैर-अल्कोहॉलिक पेय पदार्थ क्या है ? किन्हीं तीन कॉकटेल की रेसिपी लिखिए। 20

x x x x x