

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

**Term-End Examination
June, 2026**

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

Time : 3 Hours

Maximum Marks : 100

Note : (i) Attempt any *five* questions.

(ii) All questions carry equal marks.

1. What do you understand by F & B service equipments ? Explain the usage of different types of crockery used in F & B service and the ways of its proper cleaning and storage.
20
2. With the help of a chart, explain the classification of the beverages. Write the recipe of any *three* mocktails of your choice.
20

3. Explain about the different types and usage of trolleys in F & B service. 20
4. Explain the attributes of an ideal F & B service personnel. 20
5. Explain Mise-en-place and Mise-en-Scene. Why it is so important in a restaurant ? 20
6. Write short notes on the following : 4×5=20
 - (a) Buffet service
 - (b) Inventory control
 - (c) KoT
 - (d) Banquet sales
7. Explain the duties and the hierarchy of the F & B service department. 20
8. Write in detail about the French classical menu. Plan a 11 (eleven) course menu with *two* preparation of each course. 20
9. Why is personal hygiene so important for the F & B staff ? How can it be maintained ? 20
10. What is still room ? Explain the sequence of service of spirits. 20

MHYI-043**होटल संचालन में स्नातकोत्तर डिप्लोमा****(पी. जी. डी. एच. ओ.)****सत्रांत परीक्षा****जून, 2026****एम.एच.वाई.आई.-043 : खाद्य एवं पेय****पदार्थ सेवा संचालन****समय : 3 घण्टे****अधिकतम अंक : 100****नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।****(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।**

-
1. भोजन तथा पेय पदार्थ सेवा उपकरणों से आप क्या समझते हैं ? भोजन तथा पेय पदार्थ सेवा में प्रयुक्त होने वाली क्रॉकरी के उपयोग के विभिन्न प्रकारों की विवेचना कीजिए तथा इसकी उचित स्वच्छता तथा भंडारण को विवेचित कीजिए। 20
 2. एक चार्ट की सहायता से, पेय पदार्थों के वर्गीकरण की विवेचना कीजिए। अपनी पसंद के किन्हीं तीन मॉकटेल की रेसिपी लिखिए। 20

3. भोजन तथा पेय पदार्थ सेवा में ट्रॉलियों के विभिन्न प्रकारों की विवेचना कीजिए। 20
4. एक आदर्श भोजन तथा पेय पदार्थ सेवा कार्मिक की विशेषताओं की विवेचना कीजिए। 20
5. 'माइस-एन-प्लेस' तथा 'माइस-एन-सीन' की विवेचना कीजिए। एक रेस्टोरेंट में यह क्यों महत्वपूर्ण है ? 20
6. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए : 4×5=20
 (अ) बुफे सेवा
 (ब) इन्वेंट्री कन्ट्रोल
 (स) KoT
 (द) बैक्विट सेल
7. भोजन तथा पेय पदार्थ सेवा विभाग के पदानुक्रम के कतव्यों की विवेचना कीजिए। 20
8. फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू के बारे में विस्तारपूर्वक लिखिए। प्रत्येक कोर्स की दो तैयारियों से एक 11 कोर्स मेन्यू की योजना बनाइए। 20
9. भोजन तथा पेय पदार्थ स्टाफ के लिए व्यक्तिगत स्वच्छता क्यों महत्वपूर्ण है ? इसे कैसे बनाए रखा जा सकता है ? 20
10. स्टिल रूम (Still Room) क्या होते हैं ? स्पिरिट की सेवा के क्रम की विवेचना कीजिए। 20

× × × × ×