

Series SOS

Code No. **172**
कोड नं.

Roll No.
रोल नं.

--	--	--	--	--	--	--

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.
परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

- Please check that this question paper contains 2 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 4 questions.
- **Please write down the Serial Number of the question before attempting it.**
- 15 minutes time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the student will read the question paper only and will not write any answer on the answer script during this period.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 2 हैं ।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 4 प्रश्न हैं ।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें ।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है । प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जायेगा । 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे ।

FOOD AND BEVERAGE SERVICES II

(Theory) Paper III

खाद्य तथा पेय सेवाएँ II

(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र III

Time allowed : 2 hours

Maximum Marks : 40

निर्धारित समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 40

Instructions : Attempt all questions.

निर्देश : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

1. (a) Classify beverages with two examples of each. 5+5
(b) How will you serve Champagne ?
(क) पेय पदार्थों का वर्गीकरण कीजिए एवं प्रत्येक के दो उदाहरण दीजिए ।
(ख) आप शैम्पेन (champagne) कैसे परोसेंगे ? लिखिए ।
2. (a) List the attributes of food and beverage personnel. 5+5
(b) Write the advantages of briefing the restaurant staff.
(क) खाद्य एवं पेय सेवा कर्मचारियों के गुणों का विवरण दीजिए ।
(ख) रेस्टोरेन्ट कर्मचारियों की ब्रीफिंग (briefing) देने के फायदों का विवरण लिखिए ।
3. (a) What is a kitchen order ticket ?
(b) Give the advantages of kitchen order ticket.
(c) What is a cocktail ?
(d) Give the recipe of two cocktails prepared by Gin. 2+3+2+3
(क) किचन ऑर्डर टिकट क्या होता है ?
(ख) किचन ऑर्डर टिकट के लाभ बताइए ।
(ग) कॉकटेल क्या है ?
(घ) जिन से बनने वाली दो कॉकटेल्स की बनाने की विधि (Recipe) लिखिए ।
4. (a) Give an English Breakfast menu.
(b) Lay the cover for the same. 4+3+3
(c) Differentiate between Mise-en-scene and Mise-en-place.
(क) एक इंग्लिश ब्रेक फास्ट मीनू (व्यंजन सूची) बनाएँ ।
(ख) उसके परोसने के लिए कवर सजाएँ ।
(ग) Mise-en-scene एवं Mise-en-place में अन्तर लिखिए ।