Roll No.
रोल नं.

Series SHC

Code No. कोड नं. 172

- 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 5 questions.
- Please write down the serial number of the question before attempting it.
- 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 5 प्रश्न हैं।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें।

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. Describe in detail the following :

(a) Importance of Record Keeping 5

(b) Food and beverage laws related to service unit 5

निम्नलिखित के बारे में विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिए :

(क) रिकॉर्ड रखने (Record keeping) का महत्त्व

(ख) खाद्य तथा पेय सेवा यूनिटों से सम्बन्धित कानून

2. (a) Write two most popular brand names of Champagne. 2

(b) Write two names of most common cigars, their sizes and how will you serve them. 6

(क) शैम्पेन (champagne) के सबसे ज्यादा प्रचलित दो ब्राण्डों के नाम लिखिए।

(ख) आमतौर पर सबसे ज्यादा इस्तेमाल होने वाले दो तरह के सिगारों के नाम लिखिए। उनका साइज़ क्या होता है और वे किस प्रकार परोसे जाते हैं ?

3. (a) How will you prepare a check under triplicate checking system ? 3

(b) What are cocktails ? Give any five examples. 2

(क) तिहरी जाँच की प्रणाली के अनुसार आप जाँच किस प्रकार तैयार करेंगे ?

(ख) कॉकटेल्स का क्या आशय है ? कोई पाँच उदाहरण दीजिए।

4. Write the responsibilities of :

(a) Station Head Waiter 3½

(b) Captain 3½

निम्नलिखित के उत्तरदायित्व बताइए :

(क) स्टेशन प्रधान वेटर

(ख) कैप्टेन

5. Write notes on the following :

(a) Table and dish covers 2

(b) Sequence of an Indian 'A LA CARTE' menu 4

(c) Requirements for the best layout of a restaurant 4

निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :

(क) मेज और डिश आच्छादन

(ख) 'ए ला कार्ट' प्रणाली के अनुसार भारतीय व्यंजन सूची का क्रम

(ग) रेस्तराँ के उत्तम विन्यास के लिए ज़रूरतें