

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2023-2024

COURSE	: Craftmanship Certificate Course in Food & Beverage Service	
SUBJECT	: Food Service/फूड सर्विस	
TIME ALLOWED	: 03 Hours / 03 घंटे	MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Explain different types of catering establishments.
विभिन्न प्रकार के खानपान प्रतिष्ठानों की व्याख्या करें।
OR
Briefly explain attributes of a good waiter.
एक अच्छे वेटर के गुणों को संक्षेप में समझाइये। (10)
- Q.2. Write short notes on:
i) Cutlery ii) Crockery iii) Glassware iv) Hollowware
इस पर संक्षिप्त नोट्स लिखें:
i) कटलरी ii) क्रॉकरी iii) ग्लासवेयर iv) होल्लोवेयर (4x2½=10)
OR
List five special equipment and their uses.
पांच विशेष उपकरणों और उनके उपयोगों की सूची बनाएं। (5x2=10)
- Q.3. Write the French classical menu and give two examples of each course.
फ्रेंच क्लासिकल मेनू लिखें और प्रत्येक कोर्स के दो उदाहरण दें। (10)
OR
Explain the duties and responsibilities of:
i) Restaurant manager ii) Commis de rang iii) Maître d'hôtel iv) Reception Head Waiter
इनके कर्तव्य एवं उत्तरदायित्व स्पष्ट करें:
i) रेस्तरां मैनेजर ii) कॉमिस डे रंग iii) मैत्रे डी'होटे iv) रिसेप्शन हेड वेटर (4x2½=10)
- Q.4. What is Menu? Differentiate between A la carte Menu & Table d'hote menu.
मेनू क्या है? ए ला कार्टे मेनू और टेबल डी'होत मेनू के बीच अंतर करें। (2+8=10)
OR
What is 'Sideboard'? Draw a labelled diagram of sideboard & list its uses.
'साइडबोर्ड' क्या है? साइडबोर्ड का नामांकित चित्र बनाएं और उसके उपयोग सूचीबद्ध करें। (2+3+5=10)
- Q.5. What is banquet? Draw any four typical banquet setup and list the suitable occasions for organizing them.
बैंकुइट क्या है? कोई चार विशिष्ट बैंकुइट व्यवस्था बनाएं और उनके आयोजन के लिए उपयुक्त अवसरों की सूची बनाएं। (2+8=10)
- Q.6. Explain any two methods of silver polishing.
चाँदी की सफाई की कोई दो विधियाँ समझाइये। (2x5=10)
- Q.7. Explain any two types of breakfast along with a labelled cover layout.
किन्हीं दो प्रकार के नाश्ते को लेबल किए गए कवर लेआउट के साथ समझाएं। (2x5=10)

Q.8. Describe the following (any five):

- | | | | | |
|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|------------|
| i) Still room | ii) Service gear | iii) Restaurant Linen | iv) Waiter's friend | v) Salvors |
| vi) Soup ladle | vii) Toast rack | viii) Chafing dish | ix) Bread basket | x) Cruets |

निम्नलिखित का वर्णन करें (कोई पांच):

- | | | | | |
|--------------|-----------------|---------------------|-------------------|-------------|
| i) स्टिल रूम | ii) सर्विस गियर | iii) रेस्तरां लिनेन | iv) वेटर्स फ्रेंड | v) साल्वर |
| vi) सूप लेडल | vii) टोस्ट रैक | viii) शाफिंग डिश | ix) ब्रेड बास्केट | x) क्रुएट्स |

(10x1=10)

Q.9. Fill in the blanks:

- Size of a dinner plate is _____.
- B.O.T. means _____.
- Silver service is done from _____.
- Beverage service is done from _____.
- Pre-order forms in Room Service refer to _____.
- French term for cheese is _____.
- Dummy waiter is also known as _____.
- Maitre d'hôtel is _____.
- _____ sauce is served with roast turkey.
- Champagne must be served in _____ glass.

रिक्त स्थान भरें:

- डिनर प्लेट का माप _____ है।
- बी.ओ.टी. मतलब _____।
- सिल्वर सर्विस _____ तरफ से की जाती है।
- पेय पदार्थ सर्विस _____ से की जाती है।
- रूम सर्विस में प्री-ऑर्डर फॉर्म _____ को संदर्भित करते हैं।
- चीज़ के लिए फ्रेंच शब्द _____ है।
- डमी वेटर को _____ के नाम से भी जाना जाता है।
- मैत्रे डी'होटे _____ है।
- _____ सॉस को रोस्ट टर्की के साथ परोसा जाता है।
- शैम्पेन को _____ गिलास में परोसा जाना चाहिए।

(10x1=10)

Q.10. Match the following:

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| i) Bain Marie | a) Mushrooms |
| ii) Bus Boy | b) Hollowware |
| iii) Chafing Dish | c) Room Service |
| iv) Sommelier | d) Fresh fruits and nuts |
| v) Polivit | e) Heating equipment |
| vi) Dessert | f) Silver polishing |
| vii) Butter Service | g) Wine waiter |
| viii) Salver | h) Helps waiter |
| ix) Champignons | i) Opens 24 hours |
| x) Coffee Shop | j) Round Plate |

निम्नलिखित को मिलाएं:

- | | |
|-----------------|------------------------|
| i) बेन मैरी | क) मशरूम |
| ii) बस बॉय | ख) होलोवेयर |
| iii) शाफिंग डिश | ग) रूम सर्विस |
| iv) सोमेलियर | घ) ताजे फल और मेवे |
| v) पोलिविट | ङ) तापन उपकरण |
| vi) डेसर्ट | च) चांदी की सफाई |
| vii) बटर सर्विस | छ) वाइन वेटर |
| viii) साल्वर | ज) वेटर की मदद करता है |
| ix) शैपेनोन्स | झ) 24 घंटे खुलता है |
| x) कॉफ़ी शॉप | ञ) गोल प्लेट |

(10x1=10)
