

## MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATIONS, MUMBAI

## Examination—April, 2016 (Two Year Diploma Courses)

## GROUP—CATERING / HOSPITALITY

[वेळ — ३ तास]

(एकूण गुण—१००)

## फूड अँड बेव्हेरज सर्व्हिस (थिअरी)

सूचना.—(१) सर्व प्रश्न आवश्यक.

(२) आवश्यक तेथे आकृती काढा.

१. (अ) खाली दिलेल्या व्याख्या लिहा :—

गुण

१०

- (१) कव्हर (२) वाईन (३) बीअर  
(४) स्पिरिटस् (५) सँडविचेस.

(ब) चूक की बरोबर ते लिहा :—

५

- (१) ग्राहकाला अधिक डिशची सुविधा द्यायची असेल तर ती डिश ग्राहकाच्या डाव्या हाताच्या बाजूस ठेवावी.  
(२) मेनू म्हणजे ग्राहकाला देण्यात येणाऱ्या खाद्यपदार्थांची यादी.  
(३) एफ आणि बी सेवांचा उल्लेख हा एफ आणि बी सेवा असाही करतात.  
(४) डमी वेटरला साईड बोर्ड असेही म्हणतात.  
(५) ग्युरीडन सेवेला टेबल सेवा असेही म्हणतात.

(क) खालील जोड्या लावा :—

५

‘ अ गट ’

‘ ब गट ’

- |              |                  |
|--------------|------------------|
| (१) वाईन्स   | (अ) स्कॉटलँड     |
| (२) ब्रान्डी | (ब) इटली         |
| (३) व्हिस्की | (क) वेस्ट इंडीस् |
| (४) बीयर     | (ड) फ्रान्स      |
| (५) रम्      | (इ) जर्मनी.      |

२. कोणत्याही दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा :—

१६

- (अ) फ्रेंच क्लासिकल खाद्यपदार्थांची यादी अनुक्रमाने उदाहरणासहित द्या.  
(ब) वेगवेगळ्या पद्धतीच्या सेवा सविस्तर स्पष्ट करा.  
(क) तक्त्याच्या साहाय्याने पेय यांचे वर्गीकरण सविस्तर स्पष्ट करा.  
(ड) नाशत्याचे वेगवेगळे प्रकार उदाहरणासहित स्पष्ट करा.

३. कोणत्याही दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा :—

१६

- (अ) आज्ञा घेण्याची प्रक्रिया सविस्तरपणे स्पष्ट करा.  
(ब) बिलींग आणि प्रदान यांच्या पद्धती सविस्तर स्पष्ट करा.  
(क) कॉकटेल बनवण्यासाठीचे नियम उदाहरणासहित सविस्तर लिहा.  
(ड) फ्रान्समधील वाईन उत्पादन प्रदेशांच्या नावांची यादी लिहा आणि वाईन उत्पादनाची योग्य प्रक्रिया लिहा.

[उलटून पहा.]

४. कोणत्याही दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा :-

- (अ) खाद्यपदार्थाच्या यादीचे प्रकार आणि उगम याबद्दल सविस्तर स्पष्ट करा.
- (ब) स्प्रिंट्सचे वर्गीकरण सविस्तरपणे उदाहरणासहित स्पष्ट करा.
- (क) खाद्यपेय प्रबंधकीय व्यवसायाची योग्य सुरुवात याबद्दल सविस्तर स्पष्टीकरण द्या.
- (ड) हॉटेलमध्ये एफ आणि बी सेवा विभागाशी इतर विभागाचे सहकार्याबद्दल योग्य सविस्तर स्पष्ट करा.

५. टिपा लिहा :-

१६

- (अ) होलो वेअरस् (ब) चायना वेअरस्
- (क) सील्डर रूम (ड) बजेट
- (इ) मीस्-एन-स्केन.

६. कोणत्याही दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा :-

१६

- (अ) बीअरच्या उत्पादन केंद्राची प्रक्रिया सविस्तर स्पष्ट करा.
- (ब) चीझच्या प्रकारांचे उदाहरणासहित वर्णन करा.
- (क) उपाहारगृह सुरू करण्यासाठी आवश्यक ती तत्वे स्पष्ट करा.
- (ड) शॅम्पीयनच्या उत्पादन प्रक्रियेबद्दल सविस्तर माहिती लिहा.

(ENGLISH)

[TIME ALLOWED — 3 HOURS]

(MARKS — 100)

## FOOD AND BEVERAGE SERVICE (THEORY)

*Instructions.*—(1) All questions is *compulsary*.

(2) Draw a diagram wherever necessary.

- |   | <b>Marks</b> |
|---|--------------|
| 1. (a) Define the full :—   | 10           |
| (i) Cover                      (ii) Wine                      (iii) Beer<br>(iv) Spirits                      (v) Sandwiches.   |              |
| (b) State whether <i>true</i> or <i>false</i> :—  | 5            |
| (i) Pre-plated Service should be done by left hand side of the guest.<br>(ii) Menu refers to list of dishes to be served.<br>(iii) F and B service refers to F and B service.<br>(iv) Dummy waiter is also called as side board.<br>(v) Gueridon service is called as table service.  |              |
| (c) Match the following pairs :—  | 5            |
| <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p><b>'A' Group</b></p> <p>(i) Wines</p> <p>(ii) Brandy</p> <p>(iii) Whisky</p> <p>(iv) Beer</p> <p>(v) Rum</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p><b>'B' Group</b></p> <p>(a) Scotland</p> <p>(b) Italy</p> <p>(c) West Indies</p> <p>(d) France</p> <p>(e) Germany.</p> </div> </div> |              |
| 2. Attempt any <i>two</i> of the following :—   | 16           |
| (a) List the french classical menu in sequence with examples.<br>(b) Briefly explain the different types of services.<br>(c) State the classification of beverages with the help as chart and explain.<br>(d) Enumerate different types of breakfast with examples.   |              |
| 3. Attempt any <i>two</i> of the following :—   | 16           |
| (a) Explain the process of order-taking in detail.<br>(b) Briefly explain the methods of billing and payments.<br>(c) Enumerate the rules for making cocktails in details with examples.<br>(d) List the wine producing region in France and state the manufacturing process of wines.  |              |
| 4. Attempt any <i>two</i> of the following :—   | 16           |
| (a) Explain in detail about the origin and types of Menu.<br>(b) Explain the classification of spirits with examples.<br>(c) Give detail explanation about the various catering establishment.<br>(d) State in brief about the co-ordination of F and B service departments with other departments in hotel.  |              |

[Turn over]

5. Write short notes on (any *four*) :—

16

- (a) Hollow Wares                      (b) China Wares
- (c) Silver Room                      (d) Budget
- (e) Mise-en-Scene.

6. Attempt any *two* of the following :—

16

- (a) Explain the brewing process of beer in detail.
  - (b) Describe the types of cheese with examples.
  - (c) Briefly explain the principal for planning a restaurant.
  - (d) Explain in detail about the manufacturing process of champagne.
-

## MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATIONS, MUMBAI

## Examination—April, 2016 (Two Year Diploma Courses)

## GROUP-CATERING/HOSPITALITY

[वेळ — ३ तास]

(एकूण गुण—१००)

## फूड अँड बेव्हरेज सर्विस (प्रात्यक्षिक)

	गुण
१. वाईन व अनुषांगिक वस्तु प्लॅन करा व आला कार्टा ५ कोर्स मेनु सर्व्हिस प्रोसिजर करून दाखवा.	५०
२. कमीत कमी ५ प्रकाराच्या रुमालाच्या घड्या करून दाखवा.	२०
३. अॅश ट्रे स्वच्छ करून दाखवा.	१०
४. ओरल.	१०
५. टर्म वर्क.	१०

## (ENGLISH)

[TIME ALLOWED — 3 HOURS]

(MARKS — 100)

## FOOD AND BEVERAGE SERVICE (PRACTICAL)

	Marks
1. Plan a Alacarte 5 course menu with wine accompaniments and do the service procedure for it.	50
2. Show at least 5 kinds of Napkin folds.	20
3. Show how to clean ashtray from tables.	10
4. Oral.	10
5. Term work.	10

## MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATIONS, MUMBAI

Examination—April, 2016 (Two Year Diploma Courses)

GROUP—CATERING

[वेळ — ३ तास]

(एकूण गुण—१००)

## फूड प्रॉडक्शन (थिअरी)

सूचना.—(१) सर्व प्रश्न सोडविणे आवश्यक आहेत.

गुण

१. (अ) रिकाम्या जागा भरा (कोणत्याही पाच) :—

५

- (१) ..... हे इटलीचे राष्ट्रीय सूप आहे.
- (२) ..... हा थंड बेसीक सॉस आहे.
- (३) डेमी-ग्लेझ हा ..... सॉसचा डेरिव्हेटीव्ह आहे.
- (४) शाऊडर्सचा उगम ..... येथून झाला.
- (५) तेल आणि व्हिनेगर यांचे सारखे प्रमाण, सिझनिंग आणि साखर यांचा वापर ..... या व्हिनेगरेट ड्रेसिंगमध्ये होतो.
- (६) उष्णता वहन एका घन माध्यमातून दुसऱ्या घन माध्यमात होते, जेव्हा ते एकमेकांच्या संपर्कात असतात त्याला ..... म्हणतात.

(ब) चूक किंवा बरोबर ते लिहा (कोणतेही पाच) :—

५

- (१) कन्झोम हे घट्ट सूप आहे.
- (२) तळणे म्हणजे तेलाच्या माध्यमात अन्न शिजवणे.
- (३) कॉकटेल हा व्हाईट सॉसचा डेरिव्हेटीव्ह आहे.
- (४) तांदूळ हा प्रथिनांचा उत्तम स्रोत आहे.
- (५) फॅट हे सामान्य तापमानाला घट्ट असतात.
- (६) स्टिविंग करताना भांड्याला झाकण लावणे आवश्यक आहे.

(क) एका वाक्यात उत्तरे लिहा (कोणतेही पाच) :—

५

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| (१) प्युरे सूप  | (२) क्रिम सूप  |
| (३) कन्झोम सूप  | (४) शाऊडर      |
| (५) क्लेयुट सूप | (६) बिस्क सूप. |

(ड) जोड्या जुळवा :—

५

‘अ’ गट

‘ब’ गट

- |                     |               |
|---------------------|---------------|
| (१) उकडीचे मोदक     | (अ) बेकींग    |
| (२) पुरी            | (ब) बॉलींग    |
| (३) ब्रेड रोल (पाव) | (क) रोस्टींग  |
| (४) उकडलेला तांदूळ  | (ड) पोर्चींग  |
| (५) रोस्ट चिकन      | (इ) फ्राईंग   |
|                     | (ड) स्टिमींग. |

२. कोणतेही दोन प्रश्न सोडवा :—

१६

- (अ) द्रवाच्या माध्यमामध्ये अन्न शिजवण्याच्या वेगवेगळ्या पद्धती संपूर्णपणे विशद करा.
- (ब) किचनमधील स्वयंस्वच्छतेविषयी लिहा.
- (क) किचनमधील उपकरणांच्या वर्गीकरणाविषयी लिहा.
- (ड) भाज्या निवडणे व त्यांना साठवणेविषयी विस्तृत लिहा.

३. कोणतेही दोन प्रश्न सोडवा :—

१६

- (अ) मासे निवडताना लक्षात घ्यावयाचे मुद्दे लिहा.
- (ब) भाज्यांच्या आठ कापांचे चित्र काढा व त्यांना नावे द्या.
- (क) चीजचे वर्गीकरण त्याच्या उदाहरणासह लिहा.
- (ड) आठ फळांची यादी करा व त्यांची इंग्रजी आणि मराठी नावे लिहा.

४. कोणतेही दोन प्रश्न सोडवा :—

१६

- (अ) एक लिटर स्टॉक बनवण्यासाठीची आदर्श पाककृती लिहा.
- (ब) घट्ट सूपचे वर्गीकरण प्रत्येकी एक उदाहरणासह लिहा.
- (क) ब्रेड बनवण्यातील फॉल्ट आणि उपाय यांविषयी लिहा.
- (ड) पेस्ट्री बनवण्यामधील तत्त्व लिहा.

५. कोणतेही दोन प्रश्न सोडवा :—

१६

- (अ) कम्पाऊंड सॅलॅडचे वर्गीकरण प्रत्येकी एक उदाहरणासह लिहा.
- (ब) मोठ्या किचनमधील कर्मचाऱ्यांच्या रचनेविषयी विस्तृत लिहा.
- (क) मेनूच्या प्रकाराविषयी विस्तृत लिहा.
- (ड) पोरशन कंट्रोलची कारणमिमांसा करा.

६. कोणतेही दोन प्रश्न सोडवा :—

१६

- (अ) किचनचा नकाशा काढून व त्याविषयी लिहा.
- (ब) भारतातील रेल्वे कॅटरिंगविषयी विस्तृत लिहा.
- (क) कचरा वेगवेगळा करण्याचे महत्त्व विस्तृत विशद करा.
- (ड) गव्हाची रचना व त्यातील घटक याविषयी लिहा.

(ENGLISH)

[TIME ALLOWED — 3 HOURS]

(MARKS — 100)

**FOOD PRODUCTION (THEORY)***Instruction.—(1) All questions are compulsory.*

- Marks**
1. (a) Fill in the blanks (any five) :— 5
- (i) ..... is a national soup of Italy.
  - (ii) ..... is cold basic sauce.
  - (iii) Demi-glaze is derivate of ..... sauce.
  - (iv) Chowders are originated from .....
  - (v) Equal quantities of oil and vinegar, seasonings and sugar used in ..... vineigrette dressing.
  - (vi) Heat transfer through one solid to another provided that they are in contact is called .....
- (b) State true or false (any five) :— 5
- (i) Consommé is thick Soup.
  - (ii) Frying is cooking in the medium of fat.
  - (iii) Cocktail is derivative of white sauce.
  - (iv) Rice is good source of proteins.
  - (v) Fats are solid at room temperature.
  - (vi) A lid must be used when stewing.
- (c) State in one line (any five) :— 5
- (i) Puree Soup
  - (ii) Cream Soup
  - (iii) Consommé Soup
  - (iv) Chowders
  - (v) Veloute Soup
  - (vi) Bisque Soup.
- (d) Match the following :— 5
- | ‘A’ Group           | ‘B’ Group     |
|---------------------|---------------|
| (i) Ukadicke Modak  | (a) Baking    |
| (ii) Puri           | (b) Boiling   |
| (iii) Bread Roll    | (c) Roasting  |
| (iv) Boiled Rice    | (d) Poaching  |
| (v) Roasted Chicken | (e) Frying    |
|                     | (e) Steaming. |
2. Attempt any two of the following :— 16
- (a) Explain in detail methods of cooking in the medium of liquid.
  - (b) Elaborate on personal hygiene in kitchen.
  - (c) Elaborate on classification of kitchen equipments.
  - (d) Write in detail about selection of vegetable and their storage.

[Turn over



3. Attempt any *two* of the following :— 16
- (a) Write down the points while choosing fish.
  - (b) Draw and name any eight vegetable cut.
  - (c) Write down the classification of cheese along with example.
  - (d) List down the eight fruits with their English and Marathi name.
4. Attempt any *two* of the following :— 16
- (a) Write down standard recipe of one liter stock.
  - (b) Write about classification of thick soups with one example to each.
  - (c) Write about faults and remedies in bread making.
  - (d) Write about principles of pastry making.
5. Attempt any *two* of the following :— 16
- (a) Write down the classification of compound salad with one example each.
  - (b) Explain in detail staff organization of large kitchen.
  - (c) Explain in detail types of menu.
  - (d) Explain in detail purpose of portion control.
6. Attempt any *two* of the following :— 16
- (a) Draw and explain kitchen layout.
  - (b) Explain in detail railway catering in India.
  - (c) Explain in detail importance of garbage segregation.
  - (d) Explain structure and composition of wheat.
-

## MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATIONS, MUMBAI

## Examination—April, 2016 (Two Year Diploma Courses)

## GROUP—CATERING

[वेळ — ३ तास]

(एकूण गुण—१००)

## फूड प्रॉडक्शन (प्रात्यक्षिक)

सूचना.—(१) सर्व प्रश्न सोडविणे आवश्यक आहे.

	गुण
१. साहित्याच्या बास्केटचे निरीक्षण करा. चार कोर्सचा मेनू प्लॅन करा आणि तो बनवून प्रेझेंट करा.	६०
२. मेयोनेज सॉसची पाककृती लिहा.	२०
३. तोंडी परीक्षा.	१०
४. टर्म वर्क.	१०

## (ENGLISH)

[TIME ALLOWED — 3 HOURS]

(MARKS — 100)

## FOOD PRODUCTION (PRACTICAL)

Instruction.— (1) All questions are compulsory.

	Marks
1. Observe the given basket of ingredients, plan a four course menu, prepare and present.	60
2. Write down recipe for mayonnaise sauce.	20
3. Viva-Voce.	10
4. Term work.	10

## MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATIONS, MUMBAI

## Examination—April, 2016 (Two Years Diploma Courses)

## GROUP—CATETING

[वेळ—३ तास]

(एकूण गुण—१००)

## ऑकमोडेशन सर्व्हिसेस (थिअरी)

सूचना.— (१) सर्व प्रश्न सोडविणे आवश्यक आहेत.

१. (अ) चूक किंवा बरोबर लिहा (कोणतेही दहा) :—

गुण

१०

- (१) महामार्गावर हॉटेल, फ्लोटेल म्हणून ओळखली जातात.
- (२) बुर्मींग व मॉपींग हा विकली साफसफाईचा भाग आहे.
- (३) व्हॅक्युम क्लिनर मार्बल फ्लोरींग साफसफाईसाठी वापरतात.
- (४) एक्झिक्युटिव्ह हाऊसकिपर फ्रंट ऑफिस विभागाची प्रमुख असते.
- (५) CP मध्ये फक्त रुम रेंट सामाविष्ट असतो.
- (६) मास्टर चावी जनरल मॅनेजर वापरतो.
- (७) दररोज आंघोळ करणे ही चांगली सवय आहे.
- (८) पब्लिक एरिया टॉयलेटसाठी क्लिनिंग लॉग बुकची आवश्यकता नाही.
- (९) गेस्ट जो हॉटेलमधील आपला स्टे वाढवतो त्यास अंडर स्टे म्हणतात.
- (१०) स्मोक डिटेक्टर आग लागल्याचे दर्शवितो.
- (११) स्विमींग पूल साईडच्या रुमला कबाना म्हणतात.
- (१२) पब्लिक एरियामध्ये मॉपींग करताना सुरक्षा दिशानिर्देशनाची आवश्यकता नाही.

(ब) पूर्ण स्वरूप लिहा (कोणतेही पाच) :—

५

- (१) AP      (२) BTC      (३) CRS
- (४) OOO    (५) FO      (६) AHLA.

(क) जोड्या जुळवा :—

५

“अ” गट

“ब” गट

- |  |  |
|--|--|
| (१) अस्वच्छ पब्लिक टॉयलेट                  | (अ) लॉस्ट अँड फाऊंड सेक्शनला द्यायला हवे.        |
| (२) फ्युज बल्ब                             | (ब) पॉलिशींगसाठी ब्रासो वापरावे.                 |
| (३) कामाच्या ठिकाणी आग लागणे               | (क) पॉलिशींगसाठी वुड पॉलिश वापरावे.              |
| (४) पब्लिक एरियामध्ये पैशाचे पाकिट सापडणे. | (ड) अगोदर सुपरवायझरला सांगून फायर अलार्म वाजवणे. |
| (५) ब्रास सरफेस                            | (इ) अनुरक्षण कर्मचार्याने दुरुस्त करणे           |
|  | (फ) पब्लिक एरिया बॉयने स्वच्छ करणे.              |

२. खालीलपैकी कोणतेही दोन सोडवा :—

- (अ) हाऊसकिपींगमध्ये वापरात येणाऱ्या आठ क्लिनींग उपकरणांची यादी करा.
- (ब) हॉटेलचे त्याच्या स्थानावर आधारित वर्गीकरण विशद करा.
- (क) फ्रंट ऑफिसची संरचना विस्तृतपणे विशद करा, तसेच फ्रंट ऑफिस कर्मचाऱ्यांच्या कार्य व जबाबदाऱ्या लिहा.
- (ड) हॉटेलमध्ये टेलिफोन विभागाचे महत्त्व विशद करा.

३. खालीलपैकी कोणतेही दोन सोडवा :—

१६

- (अ) हॉटेल गेस्ट रुमचा आदर्श लेआऊट (नकाशा) काढा.
- (ब) पब्लिक एरिया टॉयलेटची साफसफाईची कार्यपद्धती विशद करा.
- (क) फ्रंट ऑफिसमध्ये वापरले जाणारे विविध फॉर्मेट कोणते आहेत ? कोणतेही दोन काढा.
- (ड) क्लिनींग एजंटचे वर्गीकरण कसे करतात ? त्याचे प्रकार विशद करा.

४. खालीलपैकी कोणतेही दोन लिहा :—

१६

- (अ) हॉटेलमध्ये वापरला जाणारा 'C' फॉर्म काढा.
- (ब) हाऊसकिपींग कर्मचाऱ्यांनी पाळावयाच्या विविध पद्धती विशद करा.
- (क) एक्झिक्युटीव्ह हाऊसकिपर आणि फ्रंट ऑफिस मॅनेजरची विशेषता लिहा.
- (ड) हॉटेलमध्ये 'रुम डिविजन मॅनेजमेंटची' भूमिका विशद करा.

५. खालीलपैकी कोणत्याही चारच्या बाबतीत थोडक्यात लिहा :—

१६

- (अ) विन्डो आणि विन्डो ट्रिटमेंट.
- (ब) बजेटिंग.
- (क) रुम फर्निशिंग.
- (ड) कॉन्ट्रॅक्टचे फायदे आणि तोटे.
- (इ) अकोमोडेशन सांख्यिकी.
- (फ) इन्सेटिव्ह टुर.

६. खालीलपैकी कोणतेही दोन सोडवा :—

१६

- (अ) गेस्टच्या अडचणीचे प्रकार व त्याला कसे हाताळावे याबाबत विस्तृत विशद करा.
- (ब) मार्केटिंग आणि सेलिंगच्या ABC चे महत्त्व विशद करा.
- (क) फ्रंट ऑफिसमध्ये तयार केल्या जाणाऱ्या विविध रिपोर्टचे महत्त्व विशद करा. तसेच अंडर स्टे परसेंटेज रिपोर्ट विशद करा.
- (ड) रिझर्वेशन मॅनेजरच्या कामाचे वर्णन करा.

(ENGLISH)

[TIME ALLOWED—3 HOURS]

(MARKS—100)

**ACCOMMODATION SERVICES (THEORY)***Instructions.—(1) All questions are compulsory.***Marks**1. (a) State *true* or *false* (any *ten*) :—

10

- (i) Hotels on highways are known as Flotels.
- (ii) Brooming and Mopping is part of weekly cleaning.
- (iii) Vacume Cleaner is used to clean marble flooring.
- (iv) Executive Housekeeper is head of front office department.
- (v) CP includes Room Rent only.
- (vi) Master key is used by General Manager.
- (vii) Having a daily bath is good habit.
- (viii) Cleaning log book is not required for public area toilet.
- (ix) Guest who extend stay in hotel known as under stay.
- (x) Smoke detector indicates fire.
- (xi) Swimming pool side room is known as Cabana.
- (xii) Safety signage not required while mopping public area.

(b) State full form (any *five*) :—

5

- (i) AP                      (ii) BTC                      (iii) CRS
- (iv) OOO                      (v) FO                      (vi) AHLA.

(c) Match the following :—

5

Group ' A '

Group ' B '

- |   |  |
|---|--|
| (i) Dirty public toilet                 | (a) To be given to 'Lost and Found' Section            |
| (ii) Fuse bulb                          | (b) Brasso to be used for polishing                    |
| (iii) Fire at work place                | (c) Wood polish to be used for polishing.              |
| (iv) Money wallet found in public area. | (d) First inform Supervisor and then raise fire alarm. |
| (v) Brass surface                       | (e) To be attended by maintenance personnel            |
|   | (f) To be attended by public area boy.                 |

2. Attempt any *two* of the following :—

16

- (a) List at least 8 cleaning equipments used in housekeeping.
- (b) Explain the classification of hotels on the basis of their location.
- (c) Explain in detail organization of Front Office and explain duties and responsibilities of Front Office Staff.
- (d) Explain in detail importance of telephone department in hotel.

[Turn over

3. Attempt any *two* of the following :— 16
- (a) Draw a standard layout of Hotel Guest Room.
  - (b) Explain the cleaning procedure of Public Toilet.
  - (c) What are different formats used in front office ? Draw any two.
  - (d) How cleaning agents are classified ? Explain its types.
4. Attempt any *two* of the following :— 16
- (a) Draw ' C ' form format used in hotel.
  - (b) Explain various methods to be followed by the housekeeping staff.
  - (c) Write down the attributes of Executive Housekeeper and Front Office Manager.
  - (d) Explain role of Room Division Management in Hotel.
5. Write short notes on any *four* of the following :— 16
- (a) Window and window treatment.
  - (b) Budgeting.
  - (c) Room Furnishing.
  - (d) Advantages and disadvantages of contract.
  - (e) Accommodation Statistics.
  - (f) Incentive Tours.
6. Attempt any *two* of the following :— 16
- (a) Explain in detail types of guest problem and how to handle them ?
  - (b) Explain importance of marketing and ABC of selling.
  - (c) Explain the importance of various report generated by front office. also explain under stay percentage report.
  - (d) Explain job description of Reservation Manager.
-

## MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATIONS, MUMBAI

## Examination—April, 2016 (Two Year Diploma Courses)

## GROUP—CATERING

[वेळ — ३ तासा]

(एकूण गुण—१००)

## अॅकोमोडेशन सर्व्हिसेस (प्रात्यक्षिक)

सूचना.—सर्व प्रश्न सोडविणे आवश्यक आहे.

१. खालील कार्य करा :—

गुण

६०

(अ) तुमच्या सहकार्यांना खालील बाबतीत सूचना द्या.—

(१) दररोज आंघोळ करण्याबाबतचे महत्त्व

(२) गेस्टचा कॉल कसा हाताळावा.

(ब) खालील चेकलिस्ट तयार करा.—

(१) लॉबीची रोजची साफसफाई

(२) खिडकीच्या पडद्यांची आठवडी साफसफाई.

(क) रूममधील बेड संध्याकाळसाठी तयार करा.

(ड) तुमच्या संस्थेतील खालील पृष्ठभाग साफ करा.—

(१) छत (२) भित.

(इ) खालील पृष्ठभाग पॉलिश करा.—

(१) लाकूड (२) ब्रास.

(फ) कार्यपद्धती लिहा.—

(१) चावी नियंत्रण पद्धती (२) गेस्टचे मॅसेजेस.

२. (अ) तुम्ही हॉटेलच्या रूम व सेवा कशा विकाल ते विशद करा.

२०

(ब) फ्रंट ऑफिस कर्मचाऱ्यांचे ड्युटी रोस्टर तयार करा.

३. तोंडी परीक्षा.

१०

४. टर्म वर्क.

१०

(ENGLISH)

[TIME ALLOWED — 3 HOURS]

(MARKS — 100)

**ACCOMMODATION SERVICES (PRACTICAL)***Instructions.—All questions are compulsory.***Marks****1. Perform following task :—****60**

(a) Brief your colleagues about.—

(i) Importance daily bath.

(ii) How to handle Guest Call.

(b) Prepare following checklist.—

(i) Daily cleaning of lobby.

(ii) Weekly cleaning of window curtains.

(c) Prepare a bed in room for evening.

(d) Clean following surface in your institute.—

(i) Ceiling (ii) Wall

(e) Polish following surface.—

(i) Wood (ii) Brass.

(f) Write down procedure for.—

(i) Key Control (ii) Guest messages.

**2. (a) Explain how will you up sell rooms and services of hotel. 20****(b) Prepare duty roaster for front office staff.****3. Oral. 10****4. Term work. 10**

---



MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATIONS, MUMBAI  
Examination-April, 2016 (Two Year Diploma Courses)  
GROUP-CATERING

[वेळ-३ तास]

(एकूण गुण-१००)

अॅडव्हान्स फूड अँड बेव्हरेज सर्व्हिस (थिअरी)

१. (अ) रिकाम्या जागा भरा (कोणतेही पाच) :-

गुण

५

(१) Angostura bitter consist of rum flavoured with ..... and extracts of plants and spices.

(अ) Aniseed

(ब) Cider

(क) Gention

(ड) Hyssop.

(२) A spirit is any alcoholic beverage containing a significant amount of distilled .....

(अ) Alcohol

(ब) Methyle

(क) Ethanol

(ड) Rye.

(३) Pot stills produce distillates as a single batch, while the patent still is a .....

(अ) Maturation process

(ब) Fermentation process

(क) Classification process

(ड) Continous process.

(४) Mixing glasses for drinks that are ..... and not shaker.

(अ) Boston

(ब) Pot still

(क) Stirred

(ड) Iced.

(५) Size of a tea cup is .....

(अ) 185.3 d

(ब) 18.93 cl

(क) 18.94 cl

(ड) 1.853 ml.

(६) Menu of the day means .....

(अ) Plat de jour

(ब) Carte du jour

(क) A-la-carte

(ड) Table d' hote menu.

(ब) चूक की बरोबर ते लिहा (कोणतेही पाच) :-

५

(१) स्पिरीटचे वर्गीकरण त्यातील साखरेच्या स्रोतावरून केले जाते.

(२) सर्व प्रकारच्या दारुमध्ये स्पिरीट व गोड सुगंध सारखाच असतो.

(३) एन्ट्री प्लेट ही मुख्य डिनर प्लेट होय.

(४) चेद्दार म्हणजे कठीण चीज होय.

(५) बफेटसाठी सर्व्हिस स्टाफ थोडा लागतो.

(६) चहा हे स्टिम्युलेटींग ड्रिंक आहे.

(क) विस्तारीत रूपे लिहा.

५

(१) KOT

(२) HACCP

(३) VVSOP

(४) BOT

(५) BCB

(ड) जोड्या लावा :—

‘ अ ’ गट

‘ ब ’ गट

(१) साईड थाली

(अ) ५ व्यास

(२) डेसर्ट थाली

(ब) ८ व्यास

(३) जोड थाली

(क) ८ व्यास

(४) सुप थाली

(ड) ४ व्यास

(५) सलाड थाली

(इ) ७ व्यास

२. थोडक्यात लिहा (कोणतेही दोन) :—

१६

(अ) अन्न आणि पेय विभाग नियंत्रणात ठेवण्यास कोणते अडथळे येतात ?

(ब) पेयाची किंमत कशी मोजतात ?

(क) ‘ उपाहारगृह व्यवस्थापकाचे ’ काम आणि जबाबदारी लिहा.

(ड) ‘ बार ’ चे प्रकार लिहा.

३. थोडक्यात लिहा (कोणतेही दोन) :—

१६

(अ) ‘ पॉट स्टिल ’ पद्धत स्पष्ट करा.

(ब) ‘ मद्याचे ’ प्रकार लिहा.

(क) खाद्यपानगृहाचे प्रकार लिहा.

(ड) ‘ अन्न आणि पेय ’ विभाग नियंत्रणाबाबतचे उद्दिष्ट लिहा.

४. खालील कोणतेही दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा :—

१६

(अ) अन्न आणि पेय विभागाचा संघटन तक्ता काढा आणि ‘ कॉफी टी रॅंग ’ ची कामे आणि जबाबदारी लिहा.

(ब) ‘ बॅक्वेट ’ चा आराखडा काढा आणि त्यामध्ये ११० माणसांच्या समारंभाची आखणी करा.

(क) ‘ कॉन्टीनेन्टल ’ नाश्ता स्पष्ट करा आणि ‘ पूर्ण ’ नाश्ता करण्यासाठी लागणारे साहित्य टेबलावर कसे ठेवायचे त्याची आकृती काढा.

(ड) ‘ वोडका ’ वापरून तयार केलेल्या कोणत्याही दोन मिश्रमादकां बनावण्याच्या पद्धती नावासहित लिहा.

५. थोडक्यात लिहा (कोणतेही चार) :—

१६

(अ) अमेरिकन सर्व्हिस

(ब) मद्याची सर्व्हिस

(क) मिझ-अन्-प्ला:

(ड) बार चेक लिस्ट

(इ) अन्न सर्व्हिस करण्याचा क्रम.

६. थोडक्यात लिहा (कोणतेही दोन) :—

१६

(अ) ‘ स्परिट्स ’ तयार कसे करतात ते लिहा.

(ब) ‘ उपाहारगृह ’ चालू करताना कोणत्या गोष्टी लक्षात घेतल्या पाहिजे ?

(क) अन्न आणि पेय विभागात कोणत्या नोंदी ठेवल्या जातात ?

(ड) ‘ पेटेंट स्टिल पद्धत ’ लिहा.

(ENGLISH)

[TIME ALLOWED—3 HOURS]

(MARKS—100)

**ADVANCED FOOD AND BEVERAGE SERVICE (THEORY)****Marks**

1. (a) Fill in the blanks (any five):—

5

(i) Angostura bitter consist of rum flavoured with ..... and extracts of plants and spices.

(a) Aniseed

(b) Cider

(c) Gention

(d) Hyssop.

(ii) A spirit is any alcoholic beverage containing a significant amount of distilled .....

(a) Alcohol

(b) Methyle

(c) Ethanol

(d) Rye.

(iii) Pot stills produce distillates as a single batch, while the patent still is a .....

(a) Maturation process

(b) Fermentation process

(c) Classification process

(d) Continous process.

(iv) Mixing glasses for drinks that are ..... and not shaker.

(a) Boston

(b) Pot still

(c) Stirred

(d) Iced.

(v) Size of a tea cup is .....

(a) 185.3 d

(b) 18.93 cl

(c) 18.94 cl

(d) 1.853 ml

(vi) Menu of the day means .....

(a) Plat de jour

(b) Carte du jour

(c) A-la-carte

(d) Table d' hote menu.

(b) State true or false (any five):—

5

(i) Spirits are classified by their sugar source.

(ii) All liqueurs have common is spirit and sweetening sent.

(iii) Entree plate is a main dinner plate.

(iv) Cheddar is a hard cheese.

(v) Buffets need fewer service staff.

(vi) Tea is stimulating drink.

(c) State long form :—

5

(i) KOT

(ii) HACCP

(iii) VVSOP

(iv) BOT

(v) BCB.

(d) Match the pairs :—

5

"A"

"B"

(i) Side plate

(a) diameter

(ii) Dessert plate

(b) diameter

(iii) Joint plate

(c) diameter

(iv) Soup plate

(d) diameter

(v) Salad plate

(e) diameter

[Turn over]

2. Attempt any *two* of the following :— 16
- (a) Obstacles of food and beverage control.
  - (b) Calculation of Beverage cost.
  - (c) Duties and responsibilities of Banquet Manager.
  - (d) Types of Bar.
3. Attempt any *two* of the following :— 16
- (a) Pot still method.
  - (b) Types of Liqueurs.
  - (c) Types of Buffets.
  - (d) Objectives of food and beverage control.
4. Answer in brief (*two* out of *four*) :— 16
- (a) Organization chart of food and beverage department. Explain duties and responsibilities of *commes de rang*.
  - (b) Draw banquet layout.  
Function for 110 covers. 15 guest on top table, 3 springs required.  
Dimension of room = 18 m (60 ft) long by 12 m (36 ft) wide.
  - (c) Explain continental breakfast and draw diagram of full breakfast cover.
  - (d) Write 2 Vodka based cocktail with method and measures.
5. Short note (any *four* out of *five*) :— 16
- (a) American service
  - (b) Service of liqueurs
  - (c) Mis-en-place
  - (d) Bar Check list
  - (e) Sequence of food service.
6. Attempt (any *two* out of *four*) :— 16
- (a) Explain production of spirits.
  - (b) Which factors to be considered while planning food and beverage outlet.
  - (c) Which are records maintained in food and beverage department.
  - (d) Explain patent still method.
-

## MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATIONS, MUMBAI

Examination—April, 2016 (Two Year Diploma Courses)

## GROUP—CATERING

[वेळ — ३ तास]

(एकूण गुण—१००)

ॲडव्हान्स फूड ॲण्ड बेव्हरेज सर्विस (प्रात्यक्षिक)

	गुण
१. 'ब्लडी मॅरि' मॉकटेल तयार करा.	६०
२. 'वाढदिवसाच्या पार्टीसाठी' पाच प्रकारचा मेनू तयार करा.	२०
३. तोंडी परीक्षा	१०
४. टर्म वर्क.	१०

## (ENGLISH)

[TIME ALLOWED — 3 HOURS]

(MARKS — 100)

## ADVANCE FOOD AND BEVERAGE SERVICE (PRACTICAL)

	Marks
1. Prepare Bloody Merry Mocktail.	60
2. Plan a five course menu for a Birthday Party.	20
3. Viva.	10
4. Term work.	10