

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2017

CERTIFICATE COURSE IN FOOD & BEVERAGE SERVICE (401101)

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – FOOD & BEVERAGE SERVICE (THEORY-I)

- Instructions:-**
- 1) All questions are compulsory.
 - 2) Figures to the right indicate full marks.
 - 3) Assume suitable additional data if necessary.
 - 4) Draw the necessary diagram wherever necessary.

Q.1)A] Fill in the blanks. (any five) 05

- 1) Size of a fish plate is -----.
- 2) Black coffee is served in -----.
- 3) A cut from the middle of a round fish is -----.
- 4) In French waiter is known as -----.
- 5) B.O.T. means -----.
- 6) The process of adding sugar to the must is known as -----.
- 7) Champagne is a wine region in -----(country).

B] Match the following. (any ten) 10

“A”

“B”

- | | |
|------------------|-----------------|
| 1) Coffee shop | a) marmalade |
| 2) Coffee cup | b) cheese |
| 3) Preserve | c) 24 hours |
| 4) Parmesan | d) demi-tasse |
| 5) Serviette | e) food order |
| 6) Double boiler | f) fish |
| 7) K.O.T. | g) dummy waiter |
| 8) Poisson | h) condiment |
| 9) Salt | i) cruise lines |
| 10) Side board | j) bain – marie |
| 11) Flotel | k) napkin |

C] Give the size / capacity of the following. 05

- 1) Hiball glass
- 2) Champagne saucer
- 3) Serviette
- 4) Coffee cup
- 5) Full plate

- Q.2) Answer any two of the following. 16**
- 1) Discuss essential attributes of food & beverage service personnel.
 - 2) Write rules to be followed while waiting at the table.
 - 3) Draw a staff organization chart of food & beverage service department of a 5-star hotel.
 - 4) Enlist courses of French classical menu. Give two examples for each.
- Q.3) Answer any two of the following. 16**
- 1) Name methods of polishing silver. Explain each in few lines.
 - 2) What are different types of breakfast? Explain English breakfast with a sample menu.
 - 3) Differentiate between Mise-en-place and Mise-en –scene.
 - 4) Define menu. Explain in detail about table d’hote and a’la carte.
- Q.4) Answer any two of the following. 16**
- 1) Dummy waiter plays a vital role in the functioning of the restaurant.Explain.
 - 2) Write short notes on different types of wine. Give examples for each.
 - 3) Explain the manufacturing process of beer.
 - 4) What are different methods of making cocktails? Give two recipes of beer cocktails.
- Q.5) Write short notes. (any four) 16**
- 1) Room service
 - 2) Function prospectus
 - 3) Storage of alcoholic beverages
 - 4) Dispensing of spirit
 - 5) Rum
- Q.6) Answer any two of the following. 16**
- 1) Write a note on Cafeteria service.
 - 2) Write a note on Gin and Vodka.
 - 3) Write the importance of waiter relationship with Customer and Management.
 - 4) Explain the different methods of Restaurant Control.

सुचना:- १) सर्व प्रश्न सोडविणे आवश्यक आहेत.

२) उजवीकडील अंक पूर्ण गुण दर्शवितात.

३) आवश्यक तेथे अधिक माहिती गृहित धरा.

४) आवश्यक तेथे आकृती काढा.

प्र .१ ला. अ) रिकाम्या जागा भरा. (कोणत्याही पाच)

०५

- १) फिश प्लेटची साईज (आकार) ----- असते.
- २) ब्लॉक कॉफी ----- मध्ये सर्व्ह करण्यात येते.
- ३) अ कट फॉर्म मिडल ऑफ अ राऊंड फिश इज -----.
- ४) फ्रेंच मध्ये वाढण्यास (वेटरला) ----- म्हणतात.
- ५) बी.ओ.टी. (B.O.T.) म्हणजे -----.
- ६) मस्ट (must) मध्ये साखर मिसळण्याच्या प्रक्रियेस ----- असे म्हणतात.
- ७) शॅम्पेन वाईन ही ----- प्रांतांतील (देशातील) आहे.

ब) जोडया जुळवा. (कोणत्याही दहा)

१०

“अ”

“ब”

- | | |
|----------------------|----------------------|
| १) कॉफी शॉप | अ) मारमालेड |
| २) कॉफी कप | ब) चीज |
| ३) प्रीझर्व | क) २४ अवर्स (२४ तास) |
| ४) पारमेसन | ड) डेमि. तासे |
| ५) सर्व्हियेट | इ) फूड ऑर्डर |
| ६) डबल बॉयलर | फ) फिश |
| ७) के.ओ.टी. (K.O.T.) | ग) डमि वेटर |
| ८) पॉईजा | ह) कॉन्डिमेंट |
| ९) सॉल्ट | य) क्रुझ लाईन्स |
| १०) साईड बोर्ड | ज) बेण-मारी |
| ११) फ्लोटेल | स) नॅपकीन |

क) योग्य आकार सांगा.

०५

- १) हायबॉल ग्लास
- २) शॅम्पेन सॉसर
- ३) सर्व्हियेट
- ४) कॉफी कप
- ५) फूल प्लेट

- प्र.२ रा. कोणत्याही दोन प्रश्नाची उत्तरे लिहा. १६**
- १) अन्न व पेय सेवा विभागातील कर्मचा-यांची आवश्यक गुणवैशिष्ट्ये स्पष्ट करा.
 - २) वेंटिंग अँट द टेबलचे नियम सांगा.
 - ३) पंचतारांकित हॉटेलमधील अन्न व पेय विभागातील कर्मचा-यांचा संघटनात्मक तक्ता रेखाटा.
 - ४) फ्रेंच क्लासिकल मेनुच्या कोर्सेसची यादी द्या. तसेच प्रत्येकाचे दोन उदाहरणे सांगा.
- प्र.३ रा. कोणत्याही दोन प्रश्नाची उत्तरे लिहा. १६**
- १) सिल्व्हर पॉलिश करण्याच्या पध्दतीची नावे सांगून प्रत्येक पध्दत थोडक्यात स्पष्ट करा.
 - २) ब्रेक फास्टचे विविध प्रकार कोणते? तसेच इंग्लिश ब्रेकफास्ट स्पॅल मेनूसह स्पष्ट करा.
 - ३) मिझा -एन-प्ला आणि मिझा-एन-सिन मधील फरक स्पष्ट करा.
 - ४) मेनुची व्याख्या लिहा. टेबल दि हॉट आणि अ ला कार्ट मेनू सविस्तर स्पष्ट करा.
- प्र.४ था. कोणत्याही दोनची उत्तरे लिहा. १६**
- १) उपहारगृह चालविण्यात डमी वेटरची भूमिका महत्वाची असते स्पष्ट करा.
 - २) वार्डनच्या विविध प्रकारांवर संक्षिप्त टिप लिहा. तसेच प्रत्येकाचे उदाहरणे सांगा.
 - ३) बीअर तयार करण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा.
 - ४) कॉकटेल बनविण्याच्या विविध पध्दती कोणत्या? तसेच दोन बीअर बेस कॉकटेलची रेसिपी (पाककृती) लिहा.
- प्र.५ वा. थोडक्यात टिपा लिहा. (कोणत्याही ४) १६**
- १) रुम सर्व्हिस
 - २) फंक्शन प्रॉस्पेक्टस
 - ३) स्टोअरेज ऑफ अल्कहोलिक बेव्हरेजेस
 - ४) डिस्पेंसिंग ऑफ स्पिरिट
 - ५) रम
- प्र.६ वा. कोणत्याही दोन प्रश्नाची उत्तरे लिहा. १६**
- १) कॅफेटेरिया सर्व्हिसवर टिप लिहा.
 - २) जिन आणि वोडकावर टिप लिहा.
 - ३) ग्राहक आणि व्यवस्थापन यांच्या सोबत वाढत्याचे (वेटरचे) संबंध का महत्वाचे असतात ते लिहा.
 - ४) उपहारगृह नियंत्रणाच्या (रेस्टॉरंट कंट्रोलच्या) विविध पध्दती स्पष्ट करा.

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2017

CERTIFICATE COURSE IN FOOD & BEVERAGE SERVICE (401101)

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – HYGIENE (THEORY-II)

- Instructions:-**
- 1) All questions are compulsory.
 - 2) Figures to the right indicate full marks.
 - 3) Assume suitable additional data if necessary.
 - 4) Draw the necessary diagram wherever necessary.

Q.1)A] State true or false. (any five) 05

- 1) Incineration is a method of garbage disposal.
- 2) Hands are infected after they are washed.
- 3) Dumping is a method of pest control.
- 4) Uniform should not be used to wipe hands.
- 5) Manual dishwashing method makes a person independent.
- 6) Burns are caused by moist heat.
- 7) Rings, watches and jewellery should be worn where food is handled.

B] Match the following. 05

“A”

“B”

- | | |
|--------------|-----------------------|
| 1) Chicken | a) food borne disease |
| 2) Dettol | b) micro-organism |
| 3) Botulism | c) insecticide |
| 4) Pyrethrin | d) antiseptic agent |
| 5) Bacteria | e) perishable food |

C] Explain in two or three lines. (any five) 10

- 1) Machine dishwashing
- 2) Health
- 3) First aid
- 4) Insects and pests
- 5) Work hygiene
- 6) Danger zone
- 7) Care of feet

- Q.2) Answer any two of the followings. 16**
- 1) Explain with a neat diagram the operating procedure of dishwashing machine.
 - 2) Briefly outline the various ways in which garbage can be disposed off.
 - 3) What are general guidelines for food storage? State temperature to store fish, poultry, eggs and milk.
 - 4) Write the importance of right clothing.
- Q.3) Answer any two of the following. 16**
- 1) What is the importance of keeping hygiene in bakery?
 - 2) Explain the various methods of pest control.
 - 3) Write the merits and demerits of dishwashing methods.
 - 4) Write a note on display of food.
- Q.4) Differentiate between. (any two) 16**
- 1) Dry food store and freezer store.
 - 2) Food poisoning and food infection.
 - 3) Rodents and cockroaches.
- Q.5) Write short notes. (any four) 16**
- 1) Municipal health laws.
 - 2) Perishable food
 - 3) Preventing injury
 - 4) Golden rules of first aid
 - 5) Importance of pest control
- Q.6) Answer any two of the following. 16**
- 1) Write advantages of garbage disposal.
 - 2) Write a note on food born illness.
 - 3) What is food poisoning? Explain any one type of food poisoning in detail.
 - 4) Mention in brief how good grooming helps in maintaining personal hygiene?

सुचना:- १) सर्व प्रश्न सोडविणे आवश्यक आहेत.

२) उजवीकडील अंक पूर्ण गुण दर्शवितात.

३) आवश्यक तेथे अधिक माहिती गृहित धरा.

४) आवश्यक तेथे आकृती काढा.

प्र.१ ला. अ) चूक की बरोबर ते लिहा. (कोणतेही पाच)

०५

- १) इन्सिनरेशन ही कच-याची विल्हेवाट करण्याची एक पध्दत आहे.
- २) हात धुतल्यानंतर संसर्गीत होतात.
- ३) डम्पिंग हि पेस्ट कंट्रोलची एक पध्दत आहे.
- ४) हात पुसण्यासाठी युनिफॉर्मचा वापर करू नये.
- ५) मॅन्युअल डिश वॉशिंग पध्दत व्यक्तीस स्वतंत्र बनविते.
- ६) बर्न्स मॉइस्ट हिटमुळे होत असतात.
- ७) अन्नपदार्थ हाताळण्याच्या ठिकाणी अंगठी, घडयाळे आणि दागिने परीधान करावे.

ब) जोडया जुळवा.

०५

“अ”

“ब”

- | | |
|---------------|------------------------|
| १) चिकन | अ) फूड बॉर्न डिसीज |
| २) डेटॉल | ब) माइक्रो - ऑर्गॅनिझम |
| ३) बोटुलिझम | क) इन्सेक्टिसाईड |
| ४) पिरेथ्रिन | ड) अँटिसेप्टिक एजन्ट |
| ५) बॅक्टेरिया | इ) पेरीऐबल फुड |

क) दोन - तीन ओळीत स्पष्ट करा. (कोणतेही पाच)

१०

- १) मशीन डिशवॉशिंग
- २) हेल्थ
- ३) फर्स्ट एड
- ४) इन्स्टेक्टस अँड पेस्ट
- ५) वर्क हायजिन
- ६) डेंजर झोन
- ७) केअर ऑफ फीट

प्र.२ रा.

कोणत्याही दोन प्रश्नाची उत्तरे लिहा.

१६

- १) आकृतीच्या सहाय्याने डिशवॉशिंग मशीन वापरण्याची पध्दत स्पष्ट करा.
- २) कच-याची विल्हेवाट करण्याच्या विविध पध्दती थोडक्यात स्पष्ट करा.
- ३) अन्नपदार्थ साठविण्याचे सर्वसाधारण नियम काय आहेत? तसेच फीश, पोल्ट्री, एगज आणि मिल्क साठविण्याचे तापमान काय असायला पाहिजे?
- ४) राईट क्लार्थिंगचे महत्त्व सांगा.

प्र. ३ रा.	कोणत्याही दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा. १) बेकरीत स्वच्छता ठेवणे महत्वाचे का असते? २) पेस्ट कंट्रोलच्या विविध पध्दती स्पष्ट करा. ३) डिश वॉशिंग मशिनचे फायदे आणि तोटे लिहा. ४) अन्नपदार्थाचे प्रदर्शन (डिस्प्ले ऑफ फूड) यावर टिप लिहा.	१६
प्र. ४ था.	फरक स्पष्ट करा. (कोणतेही दोन) १) ड्राय फूड स्टोअर आणि फ्रीजर स्टोअर २) फूड पॉयझनिंग आणि फूड इन्फेक्शन ३) रोडण्ट्स आणि कॉक्रोचेस	१६
प्र. ५ वा.	थोडक्यात टिपा लिहा. (कोणत्याही चार) १) म्युनिसिपल हेल्थ लॉ २) पेरिशेबल फूड ३) प्रीव्हेण्टिंग इन्ज्युरी ४) गोल्डन रूल्स ऑफ फर्स्ट एड ५) इम्पॉर्टन्स ऑफ पेस्ट कंट्रोल	१६
प्र. ६ वा.	कोणत्याही दोनची उत्तरे लिहा. १) गारबेज डिस्पोजलचे फायदे सांगा. २) फूड बॉर्न इलनेसवर टिप लिहा. ३) फूड पायझनिंग म्हणजे काय? कोणत्याही एक प्रकारची फूड पॉयझनिंग स्पष्ट करा. ४) व्यक्तिगत स्वच्छतेसाठी चांगली केशभूषा कश्या पध्दतीने मदत करते?	१६

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2017

CERTIFICATE COURSE IN FOOD & BEVERAGE SERVICE (401101)

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – PREPARATION (PRACTICAL-I)

- Q.1) Skill oriented performance. From the following performance examinees has to perform any two performance. 60
- 1) Arranging side board
 - 2) Service of water
 - 3) Presenting menu card
 - 4) Presenting bill
- Q.2) Answer any one of the following. 20
- 1) Write the procedure of re-laying of silver and glassware during the meals.
 - 2) Write the step by step procedure of service of water.
- Q.3) Oral. 10
- Q.4) Term work. 10

मराठी भाषांतर

क्र. ४०११०१२१

- प्र. १ ला. सादर करा. खालील प्रसंगापैकी कोणतेही दोन प्रसंग सादर करा. ६०
- १) अॅरेजिंग साईड बोर्ड
 - २) सर्व्हिस ऑफ वॉटर
 - ३) प्रेझेंटिंग मेनू कार्ड
 - ४) प्रेझेंटिंग बिल
- प्र. २ रा. कोणत्याही एकाचे उत्तर लिहा. २०
- १) जेवण चालू असतांना सिल्व्हर आणि ग्लासवेयर री - ले करण्याची पध्दत क्रमानुसार लिहा.
 - २) पाणी सर्व्ह करण्याची पध्दत अनुक्रमे लिहा.
- प्र. ३ रा. तोंडी परिक्षा. १०
- प्र. ४ था. टर्म वर्क. १०

Sr.No. 40110122

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2017

CERTIFICATE COURSE IN FOOD & BEVERAGE SERVICE (401101)

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – SERVICES (**PRACTICAL-II**)

	Skill oriented performance. From the following performance	60
Q.1)	examinees has to perform any two performance. 1) Service of Continental Breakfast 2) Service of White Wine 3) Service of Gin 4) Prepare and serve Banana Flambé	
Q.2)	Write the service procedure of above task. (any two)	20
Q.3)	Oral.	10
Q.4)	Term work.	10

मराठी भाषांतर

क्र. ४०११०१२२

प्र. १ ला.	सादर करा. खालील प्रसंगापैकी कोणतेही दोन प्रसंग सादर करा. १) सर्व्हिस ऑफ कॉन्टीनेंटल ब्रेकफास्ट २) सर्व्हिस ऑफ व्हाईट वाईन ३) सर्व्हिस ऑफ जिन ४) बनाना फॅल्म्बे तयार करुन सादर (सर्व्ह) करा.	६०
प्र. २ रा.	वरिल प्रसंग सादर करण्याची पध्दत क्रमानुसार लिहा. (कोणतेही दोन)	२०
प्र. ३ रा.	तोंडी परिक्षा.	१०
प्र. ४ था.	टर्म वर्क.	१०