Sr. No. 41510211

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EXAMINATION,MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2014

CERTIFICATE COURSE IN BASIC FOOD & BEVERAGE SERVICE (415102)

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – BASIC FOOD & BEVERAGE SERVICE (TH-I)

Q.1 a) Fill in the blanks (Any Five) 05

1) ---------- is Department Hotel which deals with Food Service of guest.
2) ---------- is equipment used in banquet department to serve a tea having capacity of 5-10 lit.
3) ---------- is space on the table for keeping cutlery, flatware, crockery, glassware and linen for one guest.
4) Coffee is always served from----------hand side of the guest.
5) ----------is a white long cloth provided to the waiter as part of his uniform in the restaurant.
6) The process of crumbling down usually taken place after the -------- course has been cleared.

b) State true or false (Any Five) 5

1) Ice tea is served cold.
2) Bloody marry is mocktail.
3) Cornflakes can be served with hot or cold milk.
4) Jam and Marmalade are preserves.
5) Side Board is also known as waiter.
6) Asparagus is vegetable.

c) State Full Form(Any Five) 05

1) KOT
2) BOT
3) FHRAI
4) FP
5) DND
6) F & B

d) Match the following. 05

A	B
1) Whiskey	a) Nourishing
2) Tea	b) Carbonated
3) Fruit Juice	c) Stimulating
4) Soda Water	d) Activating
5) Cold drinks	e) Refreshing
	f) Alcoholic

Q.2 Attempt any two of the following. 16

a) Elaborate on importance of personal hygiene in Food and Beverage Service.
b) List eight equipments used for dinner service.
c) Write down the importance of energy and water conservation in Food and Beverage Department.
d) Write down the safety rules observed while laying a table.

Q.3 Attempt Any Two of the following. 16

a) Explain the procedure for changing and laying a table cloth.
b) Plan a four course Lunch Menu and draw cover for the same.
c) Write down the role of Side Board while serving in restaurant.
d) Write down about the activities of banquet section of department.

Q.4 Attempt any two of the following. 16

a) Draw a diagram showing the buffet position in banquet function of 1000 pax.
b) Explain the service of Red wine.
c) Explain the service of Tea.
d) Write down the recipe for 'Screw Driver'.

Q.5 How will you react to following ?Attempt Any Two of the following. 16

a) Gravy fallen on guests cloth while serving.
b) Suspicious bag left by guest in restaurant and you are the senior among restaurant.
c) Terrorist attack while you are in restaurant.
d) Guest complaining about food taste in restaurant.

Q.6 Attempt Any Two of the following 16

a) Write down the classification of beverages with one example of each
b) Write down the various uses of service cloth.
c) Explain the different types of service.
d) Suggest a dinner menu for wedding function of 1000 pax having request of Chinese and Italian food dishes on menu.

मराठी भाषांतर

क्रमांक ४१५१०२११

प्र.१. अ) रिक्त जागा भरा. (कोणतेही पाच) ०५

१) ----------हा हॉटेलचा विभाग जो पाहुण्यांच्या फुड सर्विसेस हाताळतो.

२) ----------हे बॅक्वेमधील ईक्वीपमेंट चहाच्या सर्विससाठी वापरले जाते, ज्याची क्षमता ५ ते १० लि. इतकी असते.

३) ----------ही टेबलवरची जागा एका पाहुण्यांसाठी कटलरी, फ्लॅटवेअर, क्रॉकरी, ग्लासवेअर आणि लीनन ठेवण्यासांठी वापरली जाते.

४) कॉफीची सर्विस नेहमी पाहुण्यांच्या हाताच्या ---------बाजुने केली जाते.

५) ----------हा पांढरा लांब कपडा वेटरचा रेस्टॉरंट गणवेशाचा भाग असतो.

६) क्रंम्बलींग डाऊनची प्रोसेस नेहमी ----------हा कोर्स क्लीअर केल्यानंतर होते.

ब) चुक किंवा बरोबर ते लिहा. (कोणतेही पाच) ०५

१) आईस टी थंड सर्व्ह केली जाते.

२) ब्लडी मेरी हे मॉक्टेल आहे.

३) कॉर्नफ्लेक्स थंड किंवा गरम दुधाबरोबर सर्विस केले जाते.

४) जॅम आणि मार्मालेड हे प्रिझर्व्ह आहेत.

५) साईड बोर्ड ला वेटर म्हणून ओळखले जाते.

६) ॲस्पॅरॅगस ही भाजी आहे.

क) पूर्ण स्वरुप लिहा (कोणतेही पाच) ०५

१) KOT

२) BOT

३) FHRAI

४) FP

५) DND

६) F & B

ड) जोडया जुळवा. ०५

	अ	ब
१)	विस्की	अ) नरिशींग
२)	टी	ब) कार्बोनेटेड
३)	फ्रुट ज्युस	क) स्टीम्युलेटींग
४)	सोडा वॉटर	ड) ॲक्टव्हेटिंग
५)	कोल्ड ड्रिंक	इ) रिफ्रेशिंग
		फ) ॲल्कोहोलीक

प्र.२. खालीलपैकी कोणतेही दोन प्रश्न सोडवा. १६

अ) फुड ॲण्ड बेव्हरेज सर्विसमध्ये वैयक्तिक स्वच्छतेचे महत्व विशद करा.

ब) डिनर सर्विससाठी वापरात येणा-या आठ उपकरणांची यादी करा.

क) फुड ॲण्ड सर्विस विभागामध्ये उर्जाबचत आणि पाणी बचतीचे महत्व लिहा.

ड) टेबल ले करताना पाळावयाचे सुरक्षा नियम लिहा.

प्र.३. खालीलपैकी कोणतेही दोन सोडवा. १६

अ) टेबल क्लॉथ ले करण्याची व बदलण्याची कार्यपद्वती विशद करा.

ब) चार कोर्सचा लंच मेनु प्लॅन करा व त्यासाठीचे कव्हरचे चित्र काढा.

क) रेस्टॉरंटमध्ये सर्विस करताना साईड बोर्डची भुमीका लिहा.

ड) विभागाच्या बॅन्क्वेट सेक्शनच्या ॲक्टीव्हिटीज विषयी लिहा.

प्र.४. खालीलपैकी कोणतेही दोन सोडवा १६

अ) १००० पॅक्सच्या बॅन्क्वेट कार्यक्रमासाठीच्या बफे पोजिशनचे चित्र काढा.

ब) रेड वाईनची सर्विस विशद करा.

क) चहा ची सर्विस विशद करा.

ड) स्क्रु ड्राइवरची, रेसीपी लिहा.

प्र.५. खालीलपैकी परिस्थितीला तुम्ही कसे सामोरे जाल ते लिहा. कोणतेही दोन सोडवा. १६

अ) पाहुण्यांच्या कपडयावरती सर्विस करताना ग्रेव्ही सांडली.

ब) रेस्टॉरंटमध्ये पाहुण्यांकडून संशयास्पद पिशवी राहिली आहे. आणि रेस्टॉरंटमध्ये तुम्ही वरिष्ठ आहात.

क) तुम्ही रेस्टॉरंटमध्ये असताना अतेरेकी हमला झाला.

ड) रेस्टॉरंटमधील फुडविषयी पाहुणे तक्रार करत आहेत.

प्र.६. खालीलपैकी कोणतेही दोन सोडवा. १६

अ) पेयांच्या वर्गीकरणाविषयी प्रत्येकी एक उदाहरणासह लिहा.

ब) सर्विस क्लॉथचे विविध वापर लिहा.

क) सर्विसचे विविध प्रकार विशद करा.

ड) १००० पॅक्सच्या लग्न कार्यक्रमासांठी डिनर मेनु सुचवा, ज्यामध्ये चाइनिज आणि इटालियन फुड असणे अपेक्षित आहे.

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Sr. No. 41510221

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EXAMINATION,MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2014

CERTIFICATE COURSE IN BASIC FOOD & BEVERAGE SERVICE (415102)

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – PREPARATION FOR SERVICE (PR-I)

Q.1	a)	Identify and name 10 cutlery and 10 glassware and explain the use of each.	30
	b)	Lay the tray for in room dinning breakfast service.	30
Q.2		Draw a format of KOT & BOT	20
Q.3		ORAL	10
Q.4		TERM-WORK	10

मराठी भाषांतर

क्रमांक ४१५१०२२१

प्र.१.	अ)	१० कटलरी आणि १० ग्लासवेअर ओळखा, त्यांची नावे सांगा व प्रत्येकाचा उपयोग सांगा.	३०
	ब)	‘इन रुम डायनिंग ब्रेकफास्ट’ सर्विससाठी ट्रे तयार करा.	३०
प्र.२.		KOT आणि BOT चा फॉरमॅट काढा.	२०
प्र.३.		तोंडी परिक्षा	१०
प्र.४.		टर्म वर्क	१०

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Sr. No. 41510222

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2014

CERTIFICATE COURSE IN BASIC FOOD & BEVERAGE SERVICE (415102)

TIME ALLOWED – 6 Hrs.

MARKS – 200

SUBJECT –FOOD & BEVERAGE SERVICE (PR-II)

Q.1		Demonstrate the following.	120
	a	Plan a 4 course menu having one soup and one sweet, set up table for same.	
	b	Plan a breakfast menu and set up table for same.	
	c	Prepare a ‘ Screwdriver’	
	d	Arrange tray for Tea Service.	
Q.2		Write down the glass for service of following.	40
	a.	Red Wine	
	b.	Beer	
	c.	Whiskey	
	d.	Brandy	
	e.	Champagne	
	f.	Fruit Juice	
	g.	Water	
	h.	Bloody Marry	
	i.	Fruit punch	
	j.	Coke	
Q.3		Oral	20
Q.4		Term work	20

मराठी भाषांतर

क्रमांक ४१५१०२२२

प्र.१.		प्रात्यक्षिक करा.	१२०
	अ)	चार कोर्सचा मेनू प्लॅन करा ज्यामध्ये ज्यामध्ये १ स्वीट आणि १ सूप असेल व त्यासाठी टेबल सेट करा.	
	ब)	ब्रेकफास्ट मेनु प्लॅन करा व त्यासाठी टेबल सेट करा.	
	क)	'स्क्रु ड्रायवर' तयार करा..	
	ड)	टि सर्विससाठी ट्रे तयार करा.	
प्र.२.		खालील सर्विससाठी लागणारे ग्लास लिहा.	४०
	अ)	रेड वाईन	
	ब)	बीयर	
	क)	व्हिस्की	
	ड)	ब्रॅंडी	
	इ)	शॅम्पियन	
	फ)	फ्रुट ज्युस	
	ग)	पाणी	
	ह)	ब्लडी मेरी	
	य)	फ्रुंट पंच	
	ज)	कोक	
प्र.३.		तोंडी परिक्षा	२०
प्र.४.		टर्म वर्क	२०