

## MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

## Examination—July, 2018

CERTIFICATE COURSE IN HOSPITALITY  
AND AIR TRAVEL MANAGEMENT TRAINING

[वेळ—३ तास]

(एकूण गुण—१००)

## फूड अॅण्ड बेव्हरेज (थिअरी-३)

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

(२) आवश्यक तेथे आकृती काढा.

(३) आवश्यक तेथे अधिक माहिती गृहित धरा.

(४) उजवीकडील अंक पूर्ण गुण दर्शवितात.

गुण

१. (अ) गाळलेल्या जागा भरा (कोणत्याही पाच) :-

५

- (१) ..... हा फिक्स मेनू आहे.
- (२) फ्रेंचमध्ये नाईफला (सुरीला) ..... असे म्हणतात.
- (३) सिल्डर सर्व्हिस पाहुण्यांच्या ..... बाजूने करण्यात येते.
- (४) मीठ आणि ..... चा समावेश क्रुयेट सेटमध्ये असतो.
- (५) साईड स्टेशनला ..... असे सुद्धा म्हणतात.
- (६) रेस्टॉरन्टमध्ये फूड ऑर्डर ..... वर लिहिण्यात येते.

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

५

- (१) पाहुण्यांच्या (गेस्टच्या) उजव्या बाजूने पाणी सर्व्ह करतात.
- (२) अमेरिकन सर्व्हिस ही प्रीप्लेटेड सर्व्हिस आहे.
- (३) फ्रेंच क्लासिकल मेनूत पोताज हा पहिला कोर्स आहे.
- (४) फूल प्लेट हा कटलरीचा एक प्रकार आहे.
- (५) टेबल द हॉट मेनू म्हणजे फिक्स मेनू होय.
- (६) डाव्या बाजूने ज्युसेस सर्व्ह करतात.

(क) एक ते दोन वाक्यात उत्तरे लिहा (कोणतेही पाच) :-

१०

- (१) कॅप्टन
- (२) क्रुयेट सेट
- (३) के. ओ. टी. (KOT)
- (४) बी. ओ. टी. (BOT)
- (५) अकम्पनिमेन्टस्
- (६) ओ. डी. सी. (ODC).

- गुण**
२. कोणत्याही **दोन**ची उत्तरे लिहा :- १६
- (अ) हॉटेल इंडस्ट्रीत वाढण्याचा (वेटरच्या) दर्जा काय आहे ? ते वर्णन करा.
- (ब) फ्लायट स्टिचर्डची गुणवैशिष्ट्ये सांगा.
- (क) फूड अँड बेव्हरेज सर्व्हिस कर्मचाऱ्यांना अन्नपदार्थाचे ज्ञान असणे का महत्त्वाचे असते ?
- (ड) पेयांचे (बेव्हरेजेसचे) वर्गीकरण करा.
३. खालील प्रश्नांची उत्तरे लिहा (कोणतेही **दोन**) :- १६
- (अ) पंचतारांकीत हॉटेलातील फूड अँड बेव्हरेज विभागातील कर्मचाऱ्यांचा संरचनात्मक तक्ता रेखाटा.
- (ब) पंचतारांकीत हॉटेलातील विविध मेनू स्पष्ट करा.
- (क) ग्लासवेअर आपण कसे हाताळणार ? ते तुमच्या शब्दात लिहा.
- (ड) फ्लॉवर डेकोरेशन (पुष्पगुच्छ सजावट) म्हणजे काय ? तसेच पुष्पगुच्छ सजावट सेवा क्षेत्रात का महत्त्वाची असते ?
४. फरक स्पष्ट करा (कोणतेही **दोन**) :- १६
- (अ) मिझा-एन-सिन आणि मिझा-एन-प्ला. (Misa-en-Scene and Mise-en-Place).
- (ब) कॉफी शॉप आणि स्पेशॅलिटी रेस्टॉरन्ट.
- (क) अ ला कार्ट आणि टेबल द हॉट मेनू.
- (ड) अमेरिकन सर्व्हिस आणि इंग्लिश सर्व्हिस.
५. थोडक्यात टिपा लिहा (कोणत्याही **चार**) :- १६
- (अ) सॉरबेट (Sorbet)
- (ब) बुफे सर्व्हिस
- (क) ग्रील रूम सर्व्हिस
- (ड) इंडियन क्युझिन
- (इ) सुप.
६. कोणत्याही **दोन**ची उत्तरे लिहा :- १६
- (अ) ग्रीन टी सर्व्ह करण्याची पद्धत स्पष्ट करा.
- (ब) कॉन्टिनेंटल क्युझिनवर टीप लिहा.
- (क) मेनू म्हणजे काय ? मेनू प्लॅनिंग करताना व्यवस्थापक म्हणून आपण कोणते मुद्दे लक्षात घेणार ?
- (ड) बॉम्ब थ्रेटचा प्रसंग फूड अँड बेव्हरेज विभागातील कर्मचारी म्हणून कशा पद्धतीने हाताळणार ?

**(ENGLISH)**

[ TIME ALLOWED—3 HOURS ]

(MARKS—100)

**FOOD AND BEVERAGE (THEORY—III)**

- Instructions:—*(1) All questions are *compulsory*.  
 (2) Illustrate your answers with neat sketches wherever *necessary*.  
 (3) Assume suitable additional data if *necessary*.  
 (4) Figures to the right indicate *full* marks.

- |   | <b>Marks</b> |
|---|--------------|
| 1. (a) Fill in the blanks (any <i>five</i> ) :—   | 5            |
| (i) ..... is a fixed menu.  |              |
| (ii) In French, a knife is known as .....   |              |
| (iii) Silver service is done from ..... side of the guest.                                  |              |
| (iv) Cruet set comprised of salt and .....  |              |
| (v) Side station is also called as .....  |              |
| (vi) In a restaurant food order is written on a .....                                       |              |
| (b) State whether following sentences are <i>true</i> or <i>false</i> (any <i>five</i> ) :— | 5            |
| (i) Water is served from right hand side of the guest.                                      |              |
| (ii) American service is pre-plated service.  |              |
| (iii) Potage is the first course of French classical menu.                                  |              |
| (iv) Full plate is a type of cutlery.   |              |
| (v) Table d'hote menu is a fixed menu.  |              |
| (vi) Juices are served from left hand side.   |              |
| (c) Answer in one-two sentences (any <i>five</i> ) :—                                       | 10           |
| (i) Captain            (iv) BOT   |              |
| (ii) Cruet Set        (v) Accompaniments  |              |
| (iii) KOT            (vi) ODC.  |              |
| 2. Attempt any <i>two</i> of the following :—   | 16           |
| (a) Enumerate briefly about the status of a waiter in a hotel Industry.                     |              |
| (b) Explain in detail about the attributes of a Flight Steward.                             |              |
| (c) Why food and beverage service personnel required the knowledge of food ?                |              |
| (d) Give the classification of beverages?   |              |
| 3. Attempt any <i>two</i> of the following :—   | 16           |
| (a) Draw the flow chart of Food and Beverage Service hierarchy in a 5-star hotel.           |              |
| (b) Explain the different types of menus used in a five-star hotel.                         |              |

[Turn over

**Marks**

- (c) Write in your own words how you will handle glassware.
- (d) What is flower decoration? Why is it important in service Industry?
4. Differentiate between any *two* of the followings :- 16
- (a) Mise-en-scene and Mise-en-place.
- (b) Coffee Shop and Speciality Restaurant.
- (c) Al a carte and Table d'ehote menu.
- (d) American Service and English Service.
5. Write short notes (any *four*) :- 16
- (a) Sorbet
- (b) Buffet Service
- (c) Grill Room Service
- (d) Indian Cuisine
- (e) Soup.
6. Answer any *two* of the following :- 16
- (a) Explain the service procedure of Green Tea.
- (b) Write a note on Continental Cuisine.
- (c) What is menu ? As a Manager what are the factors you will consider while planning a menu ?
- (d) As a food and beverage service personnel how you will handle Bomb Threat Situation.
-