Series OSS

Code No. **172** कोड नं.

Roll No.				
रोल नं.				

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book. परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें।

- Please check that this question paper contains 2 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 4 questions.
- Please write down the Serial Number of the question before attempting it.
- 15 minutes time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the student will read the question paper only and will not write any answer on the answer script during this period.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 2 हैं।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 4 प्रश्न हैं।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है । प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वीह में 10.15 बजे किया जायेगा । 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे ।

FOOD AND BEVERAGE SERVICES II

(Theory) Paper III

खाद्य तथा पेय सेवाएँ ॥

(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र III

Time allowed: 2 hours

Maximum Marks: 40

निर्धारित समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 40

Instructions	:	Attempt	all	questions	3.
निर्देश :		सभी प्रश्नों	के उ	त्तर दीजिए	1

- 1. (a) What is a restaurant?
 - (b) Describe the basic etiquette expected of a restaurant staff. 3+7
 - (क) रेस्टोरेन्ट (restaurant) किसे कहते हैं ?
 - (ख) रेस्टोरेन्ट स्टॉफ से अपेक्षित शिष्टाचार के विषय में विस्तार से लिखें।
- 2. What are the essentials of a cover for table d'hote menu ? Suggest a five course continental menu for table d'hote. 7+3 टेबल डी'होटे (table d'hote) मीनू के कवर के लिए क्या-क्या आवश्यकताएँ होती हैं ? टेबल डी'होटे के लिए पाँच कोर्स कान्टीनैन्टल मीनू (व्यंजन सूची) बनाएँ।
- 3. What are the different types of wines? With what food is each of the wines usually served?

 वाइन कितने प्रकार की होती है ? उन्हें प्रायः किस प्रकार के खाद्य पदार्थ के साथ परोसा जाता है ?
- 4. (a) What is K.O.T.? What is its purpose?
 - (b) What is a cocktail? How is it made? Give one example. 5+5
 - (क) आप K.O.T. से क्या समझते हैं ? इसका उद्देश्य क्या है ?
 - (ख) कॉकटेल क्या है ? इसे किस प्रकार बनाया जाता है ? एक उदाहरण दें।