



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA  
ACADEMIC YEAR 2023-2024

COURSE	:	Craftsmanship Certificate Course in Food & Beverage Service	
SUBJECT	:	Food Service/फूड सर्विस	
TIME ALLOWED	:	03 Hours/03 घंटे	MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Explain different types of catering establishments.  
विभिन्न प्रकार के खानपान प्रतिष्ठानों की व्याख्या करें।  
OR  
Briefly explain attributes of a good waiter.  
एक अच्छे वेटर के गुणों को संक्षेप में समझाइये। (10)
- Q.2. Write short notes on:  
i) Cutlery                      ii) Crockery                      iii) Glassware                      iv) Hollowware  
इस पर संक्षिप्त नोट्स लिखें:  
i) कटलरी                      ii) क्रॉकरी                      iii) ग्लासवेयर                      iv) होल्लौवेयर (4x2½=10)  
OR  
List five special equipment and their uses.  
पांच विशेष उपकरणों और उनके उपयोगों की सूची बनाएं। (5x2=10)
- Q.3. Write the French classical menu and give two examples of each course.  
फ्रेंच क्लासिकल मेनू लिखें और प्रत्येक कोर्स के दो उदाहरण दें। (10)  
OR  
Explain the duties and responsibilities of:  
i) Restaurant manager      ii) Commis de rang      iii) Maître d'hôtel      iv) Reception Head Waiter  
इनके कर्तव्य एवं उत्तरदायित्व स्पष्ट करें:  
i) रेस्तरां मैनेजर      ii) कॉमिस डे रंग      iii) मैत्रे डी'होटे      iv) रिसेप्शन हेड वेटर (4x2½=10)
- Q.4. What is Menu? Differentiate between A la carte Menu & Table d'hote menu.  
मेनू क्या है? ए ला कार्टे मेनू और टेबल डी'होत मेनू के बीच अंतर करें। (2+8=10)  
OR  
What is 'Sideboard'? Draw a labelled diagram of sideboard & list its uses.  
'साइडबोर्ड' क्या है? साइडबोर्ड का नामांकित चित्र बनाएं और उसके उपयोग सूचीबद्ध करें। (2+3+5=10)
- Q.5. What is banquet? Draw any four typical banquet setup and list the suitable occasions for organizing them.  
बैंकुइट क्या है? कोई चार विशिष्ट बैंकुइट व्यवस्था बनाएं और उनके आयोजन के लिए उपयुक्त अवसरों की सूची बनाएं। (2+8=10)
- Q.6. Explain any two methods of silver polishing.  
चांदी की सफाई की कोई दो विधियाँ समझाइये। (2x5=10)
- Q.7. Explain any two types of breakfast along with a labelled cover layout.  
किन्हीं दो प्रकार के नाश्ते को लेबल किए गए कवर लेआउट के साथ समझाएं। (2x5=10)

Q.8. Describe the following (any five):

- i) Still room      ii) Service gear      iii) Restaurant Linen  
vi) Soup ladle      vii) Toast rack      viii) Chafing dish

- iv) Waiter's friend  
ix) Bread basket

- v) Salvers  
x) Cruets

निम्नलिखित का वर्णन करें (कोई पांच):

- i) स्टिल रूम      ii) सर्विस गियर      iii) रेस्तरां लिनेन  
vi) सूप लेडल      vii) टोस्ट रैक      viii) शाफिंग डिश

- iv) वेटरस फ्रेंड  
ix) ब्रेड बास्केट

- v) साल्वर  
x) क्रुएट्स

(10x1=10)

Q.9. Fill in the blanks:

- i) Size of a dinner plate is \_\_\_\_\_.  
ii) B.O.T. means \_\_\_\_\_.  
iii) Silver service is done from \_\_\_\_\_.  
iv) Beverage service is done from \_\_\_\_\_.  
v) Pre-order forms in Room Service refer to \_\_\_\_\_.  
vi) French term for cheese is \_\_\_\_\_.  
vii) Dummy waiter is also known as \_\_\_\_\_.  
viii) Maitre d'hôtel is \_\_\_\_\_.  
ix) \_\_\_\_\_ sauce is served with roast turkey.  
x) Champagne must be served in \_\_\_\_\_ glass.

रिक्त स्थान भरें:

- i) डिनर प्लेट का माप \_\_\_\_\_ है।  
ii) बी.ओ.टी. मतलब \_\_\_\_\_।  
iii) सिल्वर सर्विस \_\_\_\_\_ तरफ से की जाती है।  
iv) पेय पदार्थ सर्विस \_\_\_\_\_ से की जाती है।  
v) रूम सर्विस में प्री-ऑर्डर फॉर्म \_\_\_\_\_ को संदर्भित करते हैं।  
vi) चीज़ के लिए फ्रेंच शब्द \_\_\_\_\_ है।  
vii) डमी वेटर को \_\_\_\_\_ के नाम से भी जाना जाता है।  
viii) मैत्रे डी'होटे \_\_\_\_\_ है।  
ix) \_\_\_\_\_ सॉस को रोस्ट टर्की के साथ परोसा जाता है।  
x) शैम्पेन को \_\_\_\_\_ गिलास में परोसा जाना चाहिए।

(10x1=10)

Q.10. Match the following:

- |                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| i) Bain Marie       | a) Mushrooms             |
| ii) Bus Boy         | b) Hollowware            |
| iii) Chafing Dish   | c) Room Service          |
| iv) Sommelier       | d) Fresh fruits and nuts |
| v) Polivit          | e) Heating equipment     |
| vi) Dessert         | f) Silver polishing      |
| vii) Butter Service | g) Wine waiter           |
| viii) Salver        | h) Helps waiter          |
| ix) Champignons     | i) Opens 24 hours        |
| x) Coffee Shop      | j) Round Plate           |

निम्नलिखित को मिलाएं:

- |                 |                        |
|-----------------|------------------------|
| i) बेन मैरी     | क) मशरूम               |
| ii) बस बॉय      | ख) होलोवेयर            |
| iii) शाफिंग डिश | ग) रूम सर्विस          |
| iv) सोमेलियर    | घ) ताजे फल और मेवे     |
| v) पोलिविट      | ङ) तापन उपकरण          |
| vi) डेस्सेर्ट   | च) चांदी की सफाई       |
| vii) बटर सर्विस | छ) वाइन वेटर           |
| viii) साल्वर    | ज) वेटर की मदद करता है |
| ix) शैम्पेनोन्स | झ) 24 घंटे खुलता है    |
| x) कॉफ़ी शॉप    | ञ) गोल प्लेट           |

(10x1=10)

\*\*\*\*\*

SUBJECT CODE: CFBS02



EXAM DATE: 13.12.2023

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA  
ACADEMIC YEAR 2023-2024

COURSE : Craftsmanship Certificate Course in Food & Beverage Service  
SUBJECT : Beverage Service/बेवरेज सर्विस  
TIME ALLOWED : 03 Hours/03 घंटे  
MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Give the two brand names for the following:-  
i) Coffee      ii) Tea      iii) Water      iv) Soft Drinks      v) Packed Juices  
निम्नलिखित के लिए दो ब्रांड नाम दीजिए:-  
i) कॉफी      ii) चाय      iii) पानी      iv) सॉफ्ट ड्रिंक्स      v) पैकड जूस  
(2x5=10)
- OR  
Enlist any five spirits with two brand names of each.  
किन्हीं पांच स्पिरिट्स को दो ब्रांड नामों के साथ सूचीबद्ध करें।  
(5x2=10)
- Q.2. Draw classification chart of beverages. Write simple steps to brew coffee.  
पेय पदार्थों का वर्गीकरण चार्ट बनाएं। कॉफी बनाने के सरल चरण लिखें।  
OR  
List any ten equipment used in F&B Service department. Also, in few lines explain their uses.  
एफ एंड बी सर्विस विभाग में उपयोग किए जाने वाले किन्हीं दस उपकरणों की सूची बनाएं। साथ ही कुछ पंक्तियों में उनके उपयोग भी बताएं।  
(10)
- Q.3. Briefly explain service of bottle beer. List any five International brands of Beer.  
बियर की बोतल की सर्विस को संक्षेप में बताएं। बीयर के किन्हीं पांच अंतर्राष्ट्रीय ब्रांडों की सूची बनाएं।  
OR  
List the steps involved in storage of beer. Differentiate between ale & lager.  
बीयर के भंडारण में शामिल चरणों की सूची बनाएं। ऐल और लैगर के बीच अंतर बताएं।  
(5+5=10)
- Q.4. List various points to be considered while making cocktails. Name six classic cocktails.  
कॉकटेल बनाते समय विचार किए जाने वाले विभिन्न बिंदुओं की सूची बनाएं। छह क्लासिक कॉकटेल के नाम बताइए।  
(7+3=10)

OR

- Explain in detail the various methods of making cocktails.  
कॉकटेल बनाने की विभिन्न विधियों के बारे में विस्तार से बताएं।  
(10)
- Q.5. Name any five liqueurs with their base spirit and flavour.  
किन्हीं पांच लिक्योर के नाम उनकी बेस स्पिरिट और स्वाद के साथ बताइए।  
(10)
- Q.6. Define Wine. Classify wine with two examples in each.  
वाइन को परिभाषित करें। प्रत्येक में दो उदाहरण देकर वाइन का वर्गीकरण करें।  
(2+8=10)
- Q.7. Write short notes on (any two):  
i) Beverage portion control & cost control  
ii) Storage of alcohols  
iii) Dispensing of spirits

(कोई दो) पर संक्षिप्त नोट्स लिखें:

- i) पेय पदार्थ भाग नियंत्रण और लागत नियंत्रण
- ii) अल्कोहल का भंडारण
- iii) स्पिरिट्स का वितरण

(2x5=10)

Q.8. Explain step-by-step service procedure of (any two):

- i) Red Wine
- ii) Rum
- iii) White wine
- iv) Vodka

(कोई दो) की चरण-दर-चरण सेवा प्रक्रिया समझाएं:

- i) रेड वाइन
- ii) रम
- iii) व्हाइट वाइन
- iv) वोडका

(2x5=10)

Q.9. Explain the following terms:

- i) Irish Coffee
- ii) Pantry
- iii) Corkage
- iv) Champagne
- v) Muddle

निम्नलिखित को समझाइये:

- i) आयरिश कॉफ़ी
- ii) पैंटी
- iii) कॉर्केज
- iv) शैम्पेन
- v) मड्डल

(2x5=10)

Q.10. Match the following:

- i) Coffee
- ii) Glenfiddich
- iii) Kalhua
- iv) Gin
- v) Indian beer
- vi) Screw Driver
- vii) Tequila

- a) Refreshing
- b) Oak Cask
- c) Stimulating
- d) Liqueur
- e) Single malt
- f) Juniper Berries
- g) White Wine
- h) Kingfisher
- i) Agave Plant
- j) Vodka

- viii) Nimbu Pani
- ix) Wine Chiller
- x) Aging

निम्नलिखित को मिलाएं:

- i) कॉफ़ी
- ii) ग्लेनफिडिच
- iii) कल्हुआ
- iv) जिन
- v) इंडियन बियर
- vi) स्कू ड्राइवर
- vii) टकीला
- viii) निम्बू पानी
- ix) वाइन चिलर
- x) एजिंग

- क) ताज़गी देने वाली
- ख) ओक कास्क
- ग) उत्तेजक
- घ) लिकर
- ङ) सिंगल माल्ट
- च) जुनिपर बेरीज
- छ) व्हाइट वाइन
- ज) किंगफिशर
- झ) एगोव पौधा
- ञ) वोडका

(10x1=10)

\*\*\*\*\*



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA  
ACADEMIC YEAR 2024-25

COURSE : Craftsmanship Certificate Course in Food & Beverage Service  
SUBJECT : Food Service/फूड सर्विस  
TIME ALLOWED : 03 Hours/03 घंटे

MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)  
(प्रत्येक प्रश्न के लिए दिए गए अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Describe different types of catering establishment in brief.  
विभिन्न प्रकार के खानपान प्रतिष्ठानों का संक्षेप में वर्णन करें।  
**OR/या**  
Describe the key equipment used in room service and role of butler service in providing personalized guest service.  
कक्ष सेवा में उपयोग किए जाने वाले प्रमुख उपकरणों और व्यक्तिगत अतिथि सेवा प्रदान करने में बटलर सेवा की भूमिका का वर्णन करें।  
(10)
- Q.2. Draw the organizational chart of an F&B department in a large hotel. Write the duties & responsibilities of a captain.  
एक बड़े होटल में F&B विभाग का संगठनात्मक चार्ट बनाएं। एक कप्तान के कर्तव्य एवं उत्तरदायित्व लिखिए।  
**OR/या**  
Enlist 12 courses of French classical menu supported by examples.  
उदाहरणों द्वारा समर्थित फ्रेंच क्लासिकल मेनू के 12 पाठ्यक्रमों को सूचीबद्ध करें।  
(10)
- Q.3. What are the attributes of a waiter? Also, write the steps of laying a table.  
एक वेटर के गुण क्या हैं? साथ ही, टेबल को व्यवस्थित के चरण भी लिखिए।  
**OR/या**  
List different silver polishing methods used in hospitality operations. Explain any one of the method in detail.  
आतिथ्य सत्कार कार्यों में उपयोग की जाने वाली विभिन्न सिल्वर पॉलिशिंग के तरीकों की सूची बनाएं। इनमें से किसी एक तरीके को विस्तार में समझाइए।  
(10)
- Q.4. Write the difference between A'la carte and Table d'hote menu.  
अला कार्टे और ताब्ल ड'होत मेनू के बीच अंतर लिखें।  
**OR/या**  
Explain different types of breakfast.  
विभिन्न प्रकार के नाश्ते समझाएँ।  
(10)
- Q.5. Explain the use of:  
i) Still room ii) Pantry  
इसके उपयोग को समझाइये:  
i) स्टिल रूम ii) पेंट्री  
(10)
- Q.6. Write the sizes and the use of the following equipment (any five):  
i) Soup plate ii) B & B plate iii) Fish plate iv) Tea cup  
v) Coffee cup vi) Half plate vii) Full plate  
निम्नलिखित उपकरणों (कोई पांच) के आकार और उपयोग लिखें:  
i) सूप प्लेट ii) बी & बी प्लेट iii) फ़िश प्लेट iv) चाय कप  
v) कॉफ़ी कप vi) आधी प्लेट vii) पूरी प्लेट  
(5+5=10)
- Q.7. Write short notes on (any two):  
i) Vending machines  
ii) Types of banquets  
iii) Cocoa beverages  
iv) Toast procedure  
(5x2=10)

(कोई दो) पर संक्षिप्त नोट्स लिखें:

- वेंडिंग मशीनें
- भोज के प्रकार
- कोको पेय पदार्थ
- टोस्ट प्रक्रिया

(2x5=10)

Q.8. Suggest simple methods of restaurant control adopted by large hotels.  
बड़े होटलों द्वारा अपनाए जाने वाले रेस्तरां नियंत्रण के सरल तरीकों का सुझाव दें।

(10)

Q.9. Fill in the blanks:

- Height of the dining table from the ground is \_\_\_\_\_.
- Capacity of old fashioned glass is \_\_\_\_\_ ounce.
- Glass used for service of champagne \_\_\_\_\_.
- Service of beverages is from \_\_\_\_\_ side.
- Scientific name of tea is \_\_\_\_\_.
- Alternate name for side board is \_\_\_\_\_.
- Creation of environment in restaurant before service is called \_\_\_\_\_.
- Full form of EPNS \_\_\_\_\_.
- Full form of IRCTC \_\_\_\_\_.
- Standard size of cover is \_\_\_\_\_.

रिक्त स्थान भरें:

- डाइनिंग टेबल की जमीन से ऊंचाई \_\_\_\_\_ है।
- पुराने जमाने के कांच की क्षमता \_\_\_\_\_ औंस है।
- शैंपेन की सेवा के लिए उपयोग किया जाने वाला ग्लास \_\_\_\_\_।
- पेय पदार्थों की सेवा \_\_\_\_\_ की ओर से है।
- चाय का वैज्ञानिक नाम \_\_\_\_\_ है।
- साइड बोर्ड का वैकल्पिक नाम \_\_\_\_\_ है।
- रेस्तरां में सेवा से पहले वातावरण का निर्माण \_\_\_\_\_ कहा जाता है।
- ईपीएनएस का पूर्ण रूप \_\_\_\_\_।
- आईआरसीटीसी का पूर्ण रूप \_\_\_\_\_।
- कवर का मानक आकार \_\_\_\_\_ है।

(10x1=10)

Q.10. State True or False:

- Water service is done from left hand side of the guest.
- Egg is served during the third course of French classical menu.
- One tea spoon measure 5 gm.
- Snack is a heavy meal consumed before dinner.
- Hors d'oeuvre is the fish course.
- Buffet serves large gathering of guests.
- Knives, forks and spoons are categorized as crockery.
- Gueridon trolley is used to cook & present food to the guest table.
- A set of table allocated to a waiter is called station.
- Supper is an early lunch service.

सही या गलत बताएं:

- जल सेवा अतिथि के बायीं ओर से की जाती है।
- फ्रेंच क्लासिकल मेनू के तीसरे कोर्स के दौरान अंडा परोसा जाता है।
- एक चाय का चम्मच का नाप 5 ग्राम होता है।
- नाश्ता एक भारी भोजन है जिसे रात के खाने से पहले खाया जाता है।
- ओदव मछली का कोर्स है।
- बुफे बड़ी संख्या में मेहमानों को परोसा जाता है।
- चाकू, कांटे और चम्मच को क्रॉकरी के रूप में वर्गीकृत किया गया है।
- गुएरिडॉन ट्रॉली का उपयोग खाना पकाने और मेहमानों की मेज पर पेश करने के लिए किया जाता है।
- वेटर को आवंटित टेबल के सेट को स्टेशन कहा जाता है।
- रात्रिभोज एक प्रारंभिक दोपहर के भोजन की सेवा है।

(10x1=10)

\*\*\*\*\*

पुस्तकालय  
LIBRARY  
NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA  
ACADEMIC YEAR 2024-25

COURSE : Craftmanship Certificate Course in Food & Beverage Service  
SUBJECT : Beverage Service/बेवरेज सर्विस  
TIME ALLOWED : 03 Hours / 03 घंटे

MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)  
(प्रत्येक प्रश्न के लिए दिए गए अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Classify beverages with the help of a neat chart. In short, describe alcoholic & non-alcoholic beverages.  
स्वच्छ चार्ट की सहायता से पेय पदार्थों का वर्गीकरण करें। संक्षेप में, अल्कोहलिक एवं गैर-अल्कोहलिक पेय पदार्थों का वर्णन करें।
- OR/या**
- Explain the importance of portion control in beverage service. List five types of bar frauds.  
पेय पदार्थ सेवा में भाग नियंत्रण के महत्व को समझाइये। पांच प्रकार की बार धोखाधड़ी की सूची बनाएं। (10)
- Q.2. Define wine and explain the general process of wine making.  
वाइन को परिभाषित करें और वाइन बनाने की सामान्य प्रक्रिया समझाएं।
- OR/या**
- Classify wines into broad categories and write trade name of any five wines.  
वाइन को व्यापक श्रेणियों में वर्गीकृत करें और किन्हीं पाँच वाइन के व्यापार नाम लिखें। (10)
- Q.3. Explain the manufacturing process of beer. List five brand names of international beer.  
बियर की निर्माण प्रक्रिया समझाइये। अंतर्राष्ट्रीय बियर के पाँच ब्रांड नामों की सूची बनाएं। (10)
- OR/या**
- Define liqueurs. List four liqueurs with their flavour & country of origin.  
लिकर को परिभाषित करें। चार लिकर की उनके स्वाद और मूल देश सहित सूची बनाएं। (2+8=10)
- Q.4. Explain the importance and functioning of dispense bar.  
डिस्पेंस बार के महत्व एवं कार्यप्रणाली को समझाइये।
- OR/या**
- List ten bar equipment and their uses.  
दस बार उपकरण और उनके उपयोग की सूची बनाएं। (10)
- Q.5. Explain different methods of making cocktails.  
कॉकटेल बनाने की विभिन्न विधियाँ समझाइए। (10)
- Q.6. List the steps of serving white wine. Also, discuss the best ways of storing wines.  
सफ़ेद वाइन परोसने के चरणों की सूची बनाएं। साथ ही, वाइन के भंडारण के सर्वोत्तम तरीकों पर भी चर्चा करें। (10)
- Q.7. Give two brand names of the following:  
i) American Whisky      ii) Vodka      iii) Gin      iv) Dark Rum      v) Tequila
- निम्नलिखित के दो ब्रांड नाम दीजिए:  
i) अमेरिकन व्हिस्की      ii) वोदका      iii) जिन      iv) डार्क रम      v) टकीला (5x2=10)
- Q.8. Explain in short (any two):  
i) Parts of Cocktail      ii) LDG      iii) Distilled Beverages      iv) Rose wines
- संक्षेप में समझाइये (कोई दो):  
i) कॉकटेल के भाग      ii) एलडीजी      iii) आसुत पेय पदार्थ      iv) गुलाबी मदिरा (2x5=10)

Q.9. Match the following:

- |                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| i) J&B Rare      | a) Bar equipment         |
| ii) Under poring | b) White wine            |
| iii) Cork screw  | c) Garnish               |
| iv) Chardonnay   | d) Blended Scotch Whisky |
| v) Olive         | e) Refreshing beverage   |
| vi) Tea          | f) Bar fraud             |
| vii) Sherry      | g) Cocktail              |
| viii) Negroni    | h) Sparkling wine        |
| ix) Champagne    | i) Wine waiter           |
| x) Sommelier     | j) Fortified wine        |

निम्नलिखित का मिलान करें:

- |                 |                            |
|-----------------|----------------------------|
| i) J&B रेयर     | क) बार उपकरण               |
| ii) अंडर पोरिंग | ख) व्हाइट वाइन             |
| iii) कॉर्क स्कू | ग) गार्निश                 |
| iv) शरदोने      | घ) मिश्रित स्काॅच व्हिस्की |
| v) जैतून        | ङ) ताज़गी देने वाला पेय    |
| vi) चाय         | च) बार धोखाधड़ी            |
| vii) शेरी       | छ) कॉकटेल                  |
| viii) नेग्रोनी  | ज) स्पार्कलिंग वाइन        |
| ix) शैम्पेन     | झ) वाइन वेटर               |
| x) सोमेलियर     | ञ) फोर्टिफाइड वाइन         |

(10x1=10)

Q.10. State True or False:

- Ciroc is a brand name of beer.
- Patent still is the easiest & traditional form of still.
- Vin de Table is the lowest quality of wine produced in France.
- Cava is a sparkling wine from Spain.
- 'Camellia sinensis' is a botanical name for tea plant.
- Tequila can be manufactured anywhere in the world.
- Tia Maria is a coffee based liqueur.
- Bordeaux is a French wine producing region.
- Whisky is a neutral spirit.
- All wines are served at room temperature.

सही या गलत बताएँ:

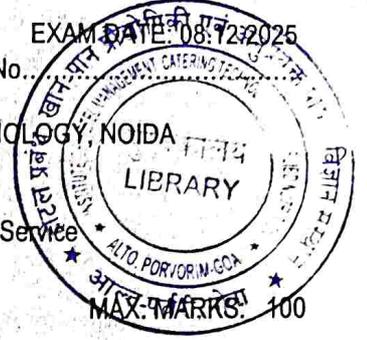
- सीरोक बियर का एक ब्रांड नाम है।
- पेटेंट स्टिल सबसे आसान और स्टिल का पारंपरिक रूप है।
- विन डे टाब्ल फ्रांस में उत्पादित सबसे कम गुणवत्ता वाली वाइन है।
- कावा स्पेन की एक स्पार्कलिंग वाइन है।
- कैमेलिया साइनेसिस चाय के पौधे का वानस्पतिक नाम है।
- टकीला का निर्माण दुनिया में कहीं भी किया जा सकता है।
- टिया मारिया एक कॉफ़ी आधारित लिक्वर है।
- बोर्डो एक फ्रांसीसी शराब उत्पादक क्षेत्र है।
- व्हिस्की एक तटस्थ स्पिरिट है।
- सभी वाइन कमरे के तापमान पर परोसी जाती हैं।

(10x1=10)

\*\*\*\*\*

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA  
ACADEMIC YEAR 2025-26

COURSE : Craftsmanship Certificate Course in Food & Beverage Service  
SUBJECT : Food Service/फूड सर्विस  
TIME ALLOWED : 03 Hours/03 घंटे



(Marks allotted to each question are given in brackets)  
(प्रत्येक प्रश्न के लिए दिए गए अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. List any five special equipment used in food & beverage service & explain their uses.  
खाद्य एवं पेय सेवा में प्रयुक्त किन्हीं पांच विशेष उपकरणों की सूची बनाइए तथा उनके उपयोगों की व्याख्या कीजिए।  
OR/या  
Describe any five types of F&B linens with their uses.  
एफ एंड बी लिनेन के किन्हीं पांच प्रकारों का उनके उपयोगों के साथ वर्णन कीजिए।  
(5+5=10)
- Q.2. What is KOT? Draw the diagram of a KOT format.  
KOT क्या है? KOT प्रारूप का आरेख बनाइए।  
OR/या  
What is cafeteria? Briefly explain types of cafeteria.  
कैफ़ेटरिया क्या है? कैफ़ेटरिया के प्रकारों के बारे में संक्षेप में बताइए।  
(2+8=10)
- Q.3. Discuss about various types of breakfast.  
विभिन्न प्रकार के नाश्ते के बारे में चर्चा करें।  
(10)
- Q.4. Define menu. Write down the difference between a la carte menu and Table d Hote menu.  
मेनू को परिभाषित कीजिए। अ ला कार्टे मेनू और ताबल दी होत मेनू के बीच अंतर लिखिए।  
OR/या  
What is Plat du jour? Write down the advantages and disadvantages of Plat du jour.  
प्लेट दु जुर क्या है? प्लेट दु जुर के फायदे और नुकसान लिखिए।  
(2+8=10)
- Q.5. Write down the full form of the following abbreviations (any five):  
निम्नलिखित संक्षिप्त रूपों (कोई पाँच) के पूर्ण रूप लिखिए:  
i) KST                      ii) RSOT                      iii) KOT                      iv) BOT  
v) EPNS                      vi) TDH                      vii) IRD  
(5x2=10)
- Q.6. What is a banquet? Describe any five types of banquet seating arrangements.  
बैंकुएट क्या है? बैंकुएट में बैठने की किन्हीं पाँच प्रकार की व्यवस्थाओं का वर्णन कीजिए।  
(2+8=10)
- Q.7. Define the following terms (any five):  
i) Mise-en-place                      ii) Cafeteria                      iii) Tableware                      iv) Welfare Catering  
v) Room service                      vi) Cyclic menu                      vii) Buffet  
निम्नलिखित शब्दों को परिभाषित कीजिए (कोई पाँच):  
i) मिज़-एन-प्लेस                      ii) कैफ़ेटरिया                      iii) टेबलवेयर                      iv) वेलफ़ेयर कैटरिंग  
v) रूम सर्विस                      vi) साइक्लिक मेनू                      vii) बुफ़े  
(5x2=10)
- Q.8. Discuss various silver cleaning methods. Describe various methods used for cleaning & maintaining silverware in food & beverage service.  
चांदी की सफाई के विभिन्न तरीकों पर चर्चा करें। खाद्य एवं पेय सेवा में चांदी के बर्तनों की सफाई और रखरखाव के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न विधियों का वर्णन करें।  
OR/या  
Enumerate various types of meals served in hotels and briefly explain each.  
होटलों में परोसे जाने वाले विभिन्न प्रकार के मील्स का उल्लेख कीजिए तथा प्रत्येक के बारे में संक्षेप में बताइए।  
(10)
- Q.9. Match the following:  
i) Caviar                      a) Maitre de Hotel  
ii) Frill                      b) Lunch

- iii) Senior Captain
- iv) Cigar
- v) Dejeuner
- vi) Entremets
- vii) Gorgonzola
- viii) Polivit
- ix) Aboyer
- x) RSOT

निम्नलिखित का मिलान करें:

- i) कैवियार
- ii) फ्रिल
- iii) सीनियर कैप्टन
- iv) सिगार
- v) डेजुनेर
- vi) एंटेमेत्स
- vii) गोरगोज़ोला
- viii) पोलिविट
- ix) अबॉयर
- x) आरएसओटी

- c) Caramel Custard
- d) Cheese
- e) Hors d'oeuvre
- f) Silver cleaning method
- g) Room service
- h) Barker
- i) Rest course
- j) Buffet table

- a) मैत्रे दे होत
- b) लंच
- c) कैरेमल कस्टर्ड
- d) चीज़
- e) ओदव
- f) सिल्वर क्लीनिंग मेथड
- g) रूम सर्विस
- h) बार्कर
- i) रेस्ट कोर्स
- j) बुफे टेबल

(10x1=10)

Q.10. State True or False:

- i) Supper is a late night meal.
- ii) Silver service is done from right hand side.
- iii) The fall of table cloth from the edge of the table is 3 inches.
- iv) Potage is served after hors d'oeuvre course.
- v) A la carte is a fixed menu.

सही या गलत बताएँ:

- i) सपर देर रात का भोजन है।
- ii) सिल्वर सर्विस दाहिनी ओर से की जाती है।
- iii) मेज़ के किनारे से मेज़पोश की ऊँचाई 3 इंच है।
- iv) पोटैज, ओदव कोर्स के बाद परोसा जाता है।
- v) अ ला कार्टे एक निश्चित मेनू है।

(5x2=10)

\*\*\*\*\*



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA  
ACADEMIC YEAR 2025-26

COURSE : Craftsmanship Certificate Course in Food & Beverage Service  
SUBJECT : Beverage Service/बेवरेज सर्विस  
TIME ALLOWED : 03 Hours/03 घंटे

MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)  
(प्रत्येक प्रश्न के लिए दिए गए अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Draw the classification chart of beverages.  
पेय पदार्थों का वर्गीकरण चार्ट बनाइये। (10)
- Q.2. Define wine. Briefly explain about different types of wines.  
वाइन को परिभाषित कीजिए। विभिन्न प्रकार की वाइन के बारे में संक्षेप में बताइए।  
OR/या  
Write different steps involved in wine making (vinification process).  
वाइन बनाने (वाइनीकरण प्रक्रिया) में शामिल विभिन्न चरणों को लिखें। (10)
- Q.3. Write the procedure of serving sparkling wine.  
स्पार्कलिंग वाइन परोसने की प्रक्रिया लिखिए। (10)  
OR/या  
Explain the step by step procedure for serving red wine in a restaurant.  
किसी रेस्तरां में रेड वाइन परोसने की चरणबद्ध प्रक्रिया समझाइए। (10)
- Q.4. Explain the manufacturing process of brandy. Write three brand names of brandy.  
ब्रांडी की निर्माण प्रक्रिया समझाइए। ब्रांडी के तीन ब्रांड नाम लिखिए। (10)  
OR/या  
Explain the manufacturing process of dark rum. Write three brand names of dark rum.  
डार्क रम की निर्माण प्रक्रिया समझाइए। डार्क रम के तीन ब्रांड नाम लिखिए।
- Q.5. What is cocktail? Explain the different methods used to make cocktails with two examples each.  
काकटेल क्या है? काकटेल बनाने की विभिन्न विधियों को दो-दो उदाहरण देकर समझाइए। (10)
- Q.6. Write two brand names of each of the following: (10)  
i) Beer ii) Vodka iii) Bottled water iv) Scotch whisky v) Instant coffee  
निम्नलिखित में से प्रत्येक के दो ब्रांड नाम लिखें:  
i) बीयर ii) वोदका iii) बोतलबंद पानी iv) स्कॉच व्हिस्की v) इंस्टेंट कॉफी
- Q.7. List ten bar equipment with their uses. (5x2=10)  
दस बार उपकरणों की सूची उनके उपयोग सहित बनाइये।
- Q.8. Write short notes on (any two): (10)  
i) Wine storing procedure ii) Standard Portion iii) Non-alcoholic beverages  
(किन्हीं दो) पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें:  
i) वाइन भंडारण प्रक्रिया ii) मानक भाग iii) गैर-मादक पेय
- Q.9. Match the following: (2x5=10)  
i) Coffee a) White Grape  
ii) Fruit juice b) Stimulating beverage  
iii) Decanting c) Sugarcane  
iv) Rum d) Whiskey  
v) Cointreau e) Red wine  
vi) Potato f) Nourishing beverage  
vii) Manhattan g) Liqueur  
viii) Chardonnay h) Sparkling wine  
ix) Fizz i) Dark rum  
x) Old monk j) Vodka

निम्नलिखित का मिलान करें:

- i) कॉफ़ी
- ii) फलों का रस
- iii) डिक्कैटिंग
- iv) रम
- v) कॉइन्टू
- vi) आलू
- vii) मैनहट्टन
- viii) शारडोने
- ix) फ़िज़
- x) ओल्ड मॉन्क

- a) सफ़ेद अंगूर
- b) उत्तेजक पेय
- c) गन्ना
- d) व्हिस्की
- e) रेड वाइन
- f) पौष्टिक पेय
- g) लिकर
- h) स्पार्कलिंग वाइन
- i) डार्क रम
- j) वोदका

(10x1=10)

Q.10. State True or False:

- i) Lemon tea is always served with milk.
- ii) Cognac is brandy from France.
- iii) Wine bottles are better stored horizontally.
- iv) Kahlua is mind flavored liqueur.
- v) Martini is Gin based cocktail.
- vi) Portion control is one of the tools to control cost.
- vii) All Champagnes are sparkling wines.
- viii) Whiskeys are made only from Barley.
- ix) White wines can be made from black grapes.
- x) Ideal serving temperature of coffee is 45°C.

सही या गलत बताएँ:

- i) नींबू की चाय हमेशा दूध के साथ परोसी जाती है।
- ii) कोनियक फ़्रांस की ब्रांडी है।
- iii) वाइन की बोतलों को क्षैतिज रूप से रखना बेहतर होता है।
- iv) कहलुआ मन के स्वाद वाला लिकर है।
- v) मार्टिनी जिन आधारित कॉकटेल है।
- vi) लागत नियंत्रण के लिए मात्रा नियंत्रण एक तरीका है।
- vii) सभी शैम्पेन स्पार्कलिंग वाइन हैं।
- viii) व्हिस्की केवल जौ से बनती है।
- ix) सफ़ेद वाइन काले अंगूरों से बनाई जा सकती है।
- x) कॉफ़ी परोसने का आदर्श तापमान 45°C है।

(10x1=10)

\*\*\*\*\*