

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2022-2023

COURSE : Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT : Food Service
TIME ALLOWED : 03 Hours

MAX. MARKS: 100



(Marks allotted to each question are given in brackets)

Q.1. Discuss the history of the catering industry. In short explain various types of catering establishment.

OR

Define Menu. Explain any two types of menu. Also specify the functions of the menu.

(10)

Q.2. Draw the layout of a food and beverage pantry. State the functions of the pantry.

OR

Draw the organization chart of a food & beverage department in a five-star hotel. Discuss the duties and responsibilities of a Banquet Manager.

(10)

Q.3. Differentiate between Mise-en-place and Mise-en-scene. Write the basic rule of laying a table.

OR

Enlist the thirteen course French classical menu with one example of each.

(10)

Q.4. Draw a labeled diagram of a sideboard. Illustrate the significance of sideboard in a fine dining restaurant.

(10)

Q.5. Write short notes on (any four):

i) Room Service

ii) Russian Service

iii) Silver Service

iv) American Service

v) Buffet Service

vi) Family Service

vii) In-room service

viii) Gueridon Service

(4x2½=10)

Q.6. Draw the hierarchy of kitchen stewarding department in a 5-star hotel. Describe the duties and responsibilities of a kitchen steward. Enlist equipments used in kitchen stewarding.

(3+4+3=10)

Q.7. Define breakfast. Explain any four types of breakfast.

(2+8=10)

Q.8. Explain the following in 2-3 lines (any five):

- | | | | |
|-----------------------|--------------|-----------------|----------------|
| i) Banquets | ii) Hotplate | iii) EPNS | iv) Coffee cup |
| v) Ethnic restaurants | vi) Bar | vii) Bain Marie | viii) Café |
- (5x2=10)

Q.9. A. Write the full forms of the following:

- i) KOT ii) BOT iii) QSR iv) ODC v) FP
- (5x1=5)

B. State True or False:

- i) Chafing dish is an example of hollowware.
 - ii) Cyclic menus is used in school and college canteens.
 - iii) Rectangular trays are known as 'salvers'.
 - iv) Institutional catering is an example of commercial catering.
 - v) Plat du jour is known as card of the day.
- (5x1=5)

Q.10. Match the following:

- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| i) Coffee | a) Cutlery |
| ii) Side Board | b) Glassware |
| iii) Slip Cloth | c) Dessert |
| iv) Fish fork | d) Bar equipment |
| v) Snail Dish | e) Café |
| vi) Brandy Balloon | f) Tray jack |
| vii) Crème Caramel | g) Table linen |
| viii) Indian breakfast | h) Specialized service equipment |
| ix) Muddler | i) Silver cleaning |
| x) Polvit | j) Stuffed parathas |
- (10x1=10)

**NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2022-2023**

COURSE : 1 ½ Year Diploma in
Food & Beverage Service / Housekeeping
Front Office Operations
SUBJECT : Business Communication
TIME ALLOWED : 02 HRS.



MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Define business communication. Explain various types of organizational communication.
OR
Explain the process of communication with the help of a diagram. (10)
- Q.2. Sky High restaurant has advertised vacancies for the post of waiters. Design your CV along with covering letter to apply for the post.
OR
What are the parts of a business letter? Explain with suitable examples. (10)
- Q.3. Discuss the importance of body language. (5)
- Q.4. Write a note on telephone etiquettes. (5)
- Q.5. Discuss common speech difficulties and the ways to overcome them. (5)
- Q.6. Differentiate between Official Letter and Demi Official Letter. (5)
- Q.7. State True or False:
i) Noise is not a barrier of communication.
ii) Grapevine is an informal channel of communication.
iii) Bio-data does not give the details of an individual.
iv) Memorandums are means of oral communication.
v) Facial expression is non-verbal communication. (5x1=5)
- Q.8. Match the following:
i) Circular
ii) Notes taking
iii) Facial expressions
iv) Grapevine
v) Audience analysis
a) Delivery of Speech
b) Body language
c) Rumors
d) Improves listening
e) Formal letter (5x1=5)

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2022-2023



COURSE : Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT : Beverage Service
TIME ALLOWED : 03 Hours

MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)

Q.1. Explain different types of non-alcoholic beverages with the help of a chart. Name any six non-alcoholic beverages suitable for summers.

(7+3=10)

OR

Define wine. Classify wines with suitable examples.

(2+8=10)

Q.2. Name two international brands of following spirits with their country of origin.

- i) Whisky
- ii) Rum
- iii) Gin
- iv) Vodka
- v) Tequila

(5x2=10)

OR

Define cocktails. In short explain any three methods of making cocktail. Name two classic cocktails with their base spirits.

(2+6+2=10)

Q.3. Draw and label the bar layout. Discuss any four common bar frauds.

OR

Write the opening and closing duties of a bar tender.

(10)

Q.4. How will you serve the following (any two):

- i) Red Wine
- ii) Beer
- iii) Tequila
- iv) Brandy

(2x5=10)

Q.5. Differentiate between (any two):

- i) Old world wine and New world wine
- ii) Ale beer and Lager beer
- iii) Scotch whisky and Irish whisky
- iv) Cognac and Armagnac

(2x5=10)

Q.6. Define Liqueurs. Write flavor and base spirit of the following liqueurs:

- i) Cointreau
- ii) Drambuie
- iii) Kahlúa
- iv) Malibu

(2+8=10)

Q.7. Write short notes on:

- i) Alcohol and its effect on human body
- ii) Food and wine pairing

(2x5=10)

Q.8. Explain the following in one or two lines (any ten):

- i) Remuage
- ii) Grappa
- iii) Phylloxera
- iv) Sake
- v) Fenny
- vi) Racking
- vii) Squashes
- viii) Ageing
- ix) Grey Rot
- x) Rose Wine
- xi) Vodka
- xii) Absinth

(10x1=10)

Q.9. A. Fill in the blanks:

- i) _____ is a Jamaican coffee flavored liqueur.
- ii) _____ wine is served with red meat.
- iii) _____ is fermented sap of palm trees from India.
- iv) _____ flower is used in brewing beer.
- v) B.O.T means _____.

B. Expand the following:

- i) VO
- ii) VSOP
- iii) XO
- iv) AOC
- v) VS

(5+5=10)

Q.10. Match the following:

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| i) Tea | a) Rye |
| ii) Jigger | b) Juniper berries |
| iii) Champagne | c) Camellia Sinesis |
| iv) Port | d) Japan |
| v) Bock | e) Peg measure |
| vi) Sake | f) Fruit brandy |
| vii) Canadian whisky | g) Sparkling wine |
| viii) Kirch | h) Steeped with buffalo grass |
| ix) Żubrówka | i) Portugal |
| x) Gin | j) German beer |

(10x1=10)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2022-2023

COURSE : Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT : Food & Beverage Control
TIME ALLOWED : 02 Hours

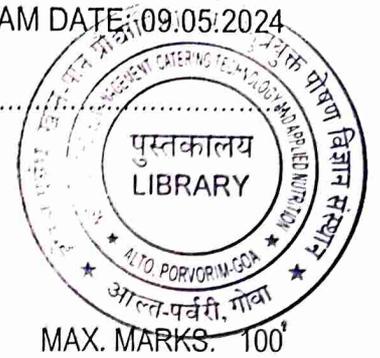


(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Discuss the objectives of food and beverage controls. In short describe various sales concepts.
OR
Training is an important managerial tool. Discuss the significance of staff training. Design job description of a restaurant manager. (10)
- Q.2. -What do you understand by centralized Purchasing? Enlist the advantages and disadvantages of centralized purchase system in hotel.
OR
Receiving is an important part of control cycle. Elaborate how you will establish standard procedures for receiving. (5+5=10)
- Q.3. Write short notes on **(any two)**:
i) SOP ii) Menu Engineering iii) Beverage sales control iv) Elements of Cost (2x2½=5)
- Q.4. Draw the format of any one:
i) Bin Card ii) Requisition Slip (5)
- Q.5. Discuss purchase and issuing control of beverages. (5)
- Q.6. State true or false:
i) Invoice is collected during receiving of ordered raw materials.
ii) Purchase of cereals and pulses is an overhead cost.
iii) Purchase of new machines and equipment is part of sales budget.
iv) LIFO stands for Last In First Out.
v) Stars are dishes which are popular and profitable. (5x1=5)
- Q.7. Fill in the blanks:
i) FIFO stands for _____.
ii) Meat and poultry are _____ food items.
iii) _____ is raised for purchase of food items.
iv) Counting every item in the stock is called _____ inventory.
v) _____ ensure consistency in presentation and taste of a dish. (5x1=5)
- Q.8. Match the following:
i) Store a) All retail transactions
ii) Break-even point b) Expensive items
iii) Meat tag c) Pricing and performance of menu
iv) Menu analysis d) No profit-no loss
v) POS e) Issuing (5x1=5)

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

COURSE : Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT : Food Service/फूड सर्विस
TIME ALLOWED : 03 Hours



MAX. MARKS: 100

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

- Q.1. Explain various types of outlets in F&B department.
एफ एंड बी विभाग में विभिन्न प्रकार के आउटलेट्स की व्याख्या करें।
OR/या
Explain various types of catering establishments.
विभिन्न प्रकार के खानपान प्रतिष्ठानों की व्याख्या करें। (10)
- Q.2. Define duties and responsibilities of the waiter.
वेटर के कर्तव्यों और जिम्मेदारियों को परिभाषित करें।
OR/या
Explain various types of banquets. Also illustrate the concept of outdoor catering.
विभिन्न प्रकार के banquets को समझाइये। आउटडोर खानपान की अवधारणा को भी स्पष्ट करें। (10)
- Q.3. Define Baize. What are its advantages? Write the steps involved in laying a table.
बैज को परिभाषित करें। इसके क्या फायदे हैं? टेबल बिछाने में शामिल चरणों को लिखिए।
OR/या
Draw the layout of a pantry. Explain the different section of a pantry.
पेंटी का लेआउट बनाएं। पेंटी के विभिन्न अनुभागों की व्याख्या करें। (10)
- Q.4. Explain in detail different types of breakfasts.
विभिन्न प्रकार के नाश्ते के बारे में विस्तार से बताएं।
OR/या
Define different silver cleaning methods.
चांदी की सफाई के विभिन्न तरीकों को परिभाषित करें। (10)
- Q.5. Enlist the various courses of French classical menu with examples.
फ्रेंच classical मेनू के विभिन्न courses को उदाहरण सहित सूचीबद्ध करें। (10)
- Q.6. Write short notes on:-
i) English Service ii) QSR
इस पर संक्षिप्त नोट्स लिखें:-
i) English Service ii) QSR (10)
- Q.7. Explain different types of tableware, hollowware, crockery and linen used in F&B service department.
एफ एंड बी सेवा विभाग में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के टेबलवेयर, हॉलोवेयर, क्रॉकरी और लिनन की व्याख्या करें। (10)

Q.8. Answer in few lines (any five):

- i) Events
ii) A la carte
iii) Buffet
iv) KOT
v) Glassware
vi) Kitchen Stewarding
- कुछ पंक्तियों में उत्तर दीजिए (कोई पाँच):
i) कार्यक्रम
ii) अ ला कार्टे
iii) बुफ़े
iv) KOT
v) कांच के बर्तन
vi) Kitchen Stewarding

(5x2=10)

Q.9. Differentiate between the following:

- i) Mise-en-scene and Mise-en-place
ii) Silver Service and American Service
- निम्नलिखित के बीच अंतर करें:
i) मिसे-एन-सीन और मिसे-एन-प्लेस
ii) सिल्वर सर्विस और अमेरिकन सर्विस

(2x5=10)

Q.10. A. State True or False:

- i) Fresh fruit is served in dessert course
ii) Clearance must be done from right hand side of the guest.
iii) Water goblet is placed on the tip of the large knife.
iv) A waiter is also known as chef de rang.
v) In American service, food is served from the left hand side of the guest.

A. सही या गलत बताएं:

- i) मिठाई के रूप में ताजे फल परोसे जाते हैं
ii) Clearance अतिथि के दाहिनी ओर से की जानी चाहिए।
iii) बड़े चाकू की नोक पर पानी का प्याला रखा जाता है।
iv) वेटर को chef de rang के नाम से भी जाना जाता है।
v) अमेरिकी सेवा में, अतिथि के बायीं ओर से भोजन परोसा जाता है।

B. Fill in the blanks:

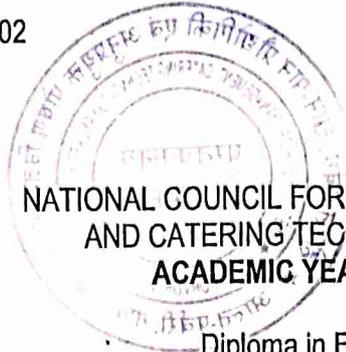
- i) Side board is also known as _____.
ii) Coffee shop is open for _____ hours.
iii) Silver service is done from platter to _____.
iv) Burnishing machine is used for the cleaning of _____.
v) Cruet set consist of _____ and pepper.

B. रिक्त स्थान भरें:

- i) साइड बोर्ड को _____ के नाम से भी जाना जाता है।
ii) कॉफ़ी शॉप _____ घंटों तक खुली रहती है।
iii) सिल्वर सर्विस थाली से _____ तक की जाती है।
iv) बर्निशिंग मशीन का उपयोग _____ की सफाई के लिए किया जाता है।
v) कूट सेट में _____ और काली मिर्च होती है।

(5+5=10)





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

ROLL No.....



COURSE : Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT : Beverage Service/बेवरेज सर्विस
TIME ALLOWED : 03 Hours

MAX. MARKS: 100

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

Q.1. Prepare a flow chart to classify beverages with examples.
पेय पदार्थों को उदाहरण सहित वर्गीकृत करने के लिए एक फ्लो चार्ट तैयार करें।

OR/या

Write a detailed note on growth of retail beverage industry.
खुदरा पेय उद्योग के विकास पर एक विस्तृत नोट लिखें।

(10)

Q.2. Explain the importance of parts of grape in wine making with help of a neat diagram.
एक स्वच्छ चित्र की सहायता से वाइन बनाने में अंगूर के भागों के महत्व को समझाइए।

OR/या

Explain the different parts of cigar with their uses.
सिगार के विभिन्न भागों को उनके उपयोग सहित समझाइये।

(10)

Q.3. What are the different methods of making cocktails? Explain them.
काँकटेल बनाने की विभिन्न विधियाँ क्या हैं? उन्हें समझाओ।

OR/या

Write the recipes of any two classic cocktails.
किन्हीं दो क्लासिक काँकटेल को बनाने की विधियाँ लिखिए।

(10)

Q.4. Explain the process of manufacturing of beer. What are the roles of hops?
बियर के निर्माण की प्रक्रिया समझाइये। हॉप्स की भूमिकाएँ क्या हैं?

OR/या

Write the opening & closing duties of a bartender?
बारटेंडर के द्वारा किए गए कार्यों में उद्घाटन और समापन कर्तव्यों को लिखें?

(10)

Q.5. Differentiate between (any four):

- Fermentation and Distillation
- London dry gin and Dutch gin
- Ale and Lager
- Scotch Whisky and Irish Whisky
- Old world wine and new world wine

निम्नलिखित के बीच अंतर करें (कोई चार):

- किण्वन और आसवन
- लंदन ड्राई जिन और डच जिन
- Ale और Lager
- स्कॉच व्हिस्की और आयरिश व्हिस्की
- Old world wine और New world wine

(4x2½=10)



Q.6. Write short notes on:

- Parts of bar
- Liqueur

इस पर संक्षिप्त नोट्स लिखें:

- बार के parts
- Liqueur

(2x5=10)

Q.7. Define the following (any five):

- Aging
- Bar fraud
- Mescal
- Solera System
- Terroir
- Proof
- Maturation

निम्नलिखित को परिभाषित करें (कोई पांच):

- एजिंग
- बार धोखाधड़ी
- मेस्कल
- सोलैरा सिस्टम
- टेरोयर
- प्रूफ
- परिपक्वता

(5x2=10)

Q.8. Explain the concept of food and wine harmony with suitable examples.

उपयुक्त उदाहरणों के साथ भोजन और वाइन के सामंजस्य की अवधारणा को समझाइए।

(10)

Q.9. Explain classification & five brand names of (any one):

- Whiskey
- Rum
- Brandy

(किसी एक) के वर्गीकरण और पाँच ब्रांड नामों की व्याख्या करें:

- व्हिस्की
- रम
- ब्रांडी

(10)

Q.10. A. Match the following:

- | | |
|----------------|-------------------|
| i) Chianti | a) Sparkling wine |
| ii) Lamb | b) Sherry |
| iii) Champagne | c) Red wine |
| iv) Soup | d) White wine |
| v) Poisson | e) Pasta |

A. निम्नलिखित का मिलान करें:

- | | |
|--------------|---------------------|
| i) Chianti | क) स्पार्कलिंग वाइन |
| ii) लैम्ब | ख) शेरी |
| iii) शैम्पेन | ग) रेड वाइन |
| iv) सूप | घ) सफेद wine |
| v) Poisson | ङ) पास्ता |

B. State True or False:

- The base of a cocktail can be juice.
- The liquor served in old fashion glass is called on the rocks.
- Dunder is rich foam left behind during fermentation.
- Maceration is a method of liqueur preparation.
- Fenny is made in France.

B. सही या गलत बताएं:

- कॉकटेल का आधार जूस हो सकता है।
- पुराने ज़माने के ग्लास में परोसी जाने वाली शराब को ऑन द रॉक्स कहा जाता है।
- Dunder किण्वन के दौरान बचा हुआ प्रचुर झाग है।
- मेसेरेशन लिकर तैयार करने की एक विधि है।
- फेनी फ्रांस में बनी है।

(5+5=10)

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



COURSE : Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT : Food & Beverage Control/फूड एंड बेवरेज कंट्रोल
TIME ALLOWED : 02 Hours

MAX. MARKS: 50

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

Q.1. Define cost concept. Explain different types of costs incurred in a restaurant.
लागत अवधारणा को परिभाषित करें। किसी रेस्तरां में होने वाली विभिन्न प्रकार की लागतों की व्याख्या करें।

OR/या

Explain the benefits of menu engineering. Also, justify how menu can be used as a control tool.
मेनू इंजीनियरिंग के लाभ बताएं। साथ ही, यह भी बताएं कि मेनू को नियंत्रण उपकरण के रूप में कैसे उपयोग किया जा सकता है।

(10)

Q.2. What are the key points to be kept in mind while selecting a supplier for purchasing? Write the standard procedure followed for purchase of daily perishable food items.

खरीदारी के लिए आपूर्तिकर्ता का चयन करते समय किन मुख्य बिंदुओं को ध्यान में रखना चाहिए? प्रतिदिन खराब होने वाले खाद्य पदार्थों की खरीद के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रक्रिया लिखिए।

OR/या

List the steps involved in storing perishable & non-perishable items in store. Also, write the best issuing practices followed in hotel's general store.

स्टोर में खराब होने वाली और न खराब होने वाली वस्तुओं के भंडारण में शामिल चरणों की सूची बनाएं। साथ ही, होटल के जनरल स्टोर में अपनाई जाने वाली सर्वोत्तम जारी करने की पद्धतियाँ भी लिखें।

(10)

Q.3. Explain the concept of beverage control.

पेय पदार्थ नियंत्रण की अवधारणा को समझाइये।

(5)

Q.4. Draw the standard format of (any one):

i) Bin Card

ii) Meat tag

(कोई एक) का मानक प्रारूप बनाएं:

i) बिन कार्ड

ii) मीट टैग

(5)

Q.5. Design the staffing requirement for a 50 cover restaurant offering lunch & dinner menu.

दोपहर के भोजन और रात के खाने के मेनू की पेशकश करने वाले 50 कवर रेस्तरां के लिए स्टाफिंग आवश्यकता को डिज़ाइन करें।

OR/या

Write ways to monitor staff performance in a restaurant.

किसी रेस्तरां में कर्मचारियों के प्रदर्शन की निगरानी करने के तरीके लिखें।

(5)

Q.6. Explain the goals of sales control.

विक्रय नियंत्रण के लक्ष्य बताइये।

(5)

Q.7. Give the full forms for the following:

निम्नलिखित के लिए पूर्ण प्रपत्र दीजिए:

- i) KOT ii) BOT iii) LIFO iv) FIFO v) POS

(5x1=5)

Q.8. Match the following:

- | | |
|----------------|----------------|
| i) Fish | a) Bar |
| ii) Meat tags | b) Bill |
| iii) BOT | c) Description |
| iv) Staff meal | d) Perishable |
| v) Invoice | e) Labor cost |

निम्नलिखित को मिलाएं:

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| i) मछली | क) बार |
| ii) मांस टैग | ख) बिल |
| iii) बीओटी | ग) विवरण |
| iv) कर्मचारियों का भोजन | घ) खराब होने वाला |
| v) चालान | ङ) श्रम लागत |

(5x1=5)



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2024-2025

COURSE : Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT : Food Service/फूड सर्विस
TIME ALLOWED : 03 Hours



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

- Q.1. Draw the layout of still room. List ten equipment used in a still room.
स्टिल रूम का लेआउट बनाएं। स्टिल रूम में उपयोग किए जाने वाले दस उपकरणों की सूची बनाएं। (10)
- Q.2. Enlist different tasks undertaken under Mise-en-place & Mise-en-scene.
मिज़-एन-प्लेस और मिज़-एन-सीन के अंतर्गत किए गए विभिन्न कार्यों को सूचीबद्ध करें।
OR/या
Give the rules for laying a table cover. Draw the layout of a basic table d'hote cover.
टेबल कवर बिछाने के नियम बताइए। एक बुनियादी टेबल डी'होत कवर का लेआउट बनाइए। (10)
- Q.3. List down the different courses in French classical menu with two examples of each.
फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू के विभिन्न कोर्सों की सूची बनाइये तथा प्रत्येक के दो उदाहरण दीजिए।
OR/या
Define menu. Give the basic classification of menu types offered by different F&B service establishments. Discuss factors affecting the menu planning.
मेन्यू को परिभाषित करें। विभिन्न एफ एंड बी सेवा प्रतिष्ठानों द्वारा पेश किए जाने वाले मेन्यू का वर्गीकरण मेन्यू नियोजन को प्रभावित करने वाले कारकों पर चर्चा करें। (10)
- Q.4. Write short notes on (any two):
i) Importance of kitchen stewarding department of a hotel
ii) QSR
iii) Cafeteria
iv) Interdepartmental relationship of F&B service with front office and housekeeping department
(किन्हीं दो) पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखें:
i) होटल के किचन स्टीवर्डिंग विभाग का महत्व
ii) क्यूएसआर
iii) कैफेटेरिया
iv) फ्रंट ऑफिस और हाउसकीपिंग विभाग के साथ एफ एंड बी सेवा का अंतरविभागीय संबंध (2x5=10)
- Q.5. Give the items included in English breakfast. List the equipment required for its cover setup.
Explain the service sequence of English breakfast.
अंग्रेजी नाश्ते में शामिल वस्तुओं के नाम बताइए। इसके कवर सेटअप के लिए आवश्यक उपकरणों की सूची बनाइए। अंग्रेजी नाश्ते की सेवा का क्रम समझाइए। (3+4+4=10)
- Q.6. Explain welfare catering in detail with examples.
कल्याणकारी खानपान को उदाहरण सहित विस्तार से समझाइए।
OR/या
Give the attributes of a good waiter. Also, explain the duties and responsibilities of a waiter.
एक अच्छे वेटर के गुण बताइए। साथ ही, वेटर के कर्तव्यों और जिम्मेदारियों के बारे में भी बताइए। (10)
- Q.7. Explain banquet service. Explain any six types of banquet table setups.
बैंकेट सेवा के बारे में बताएं। बैंकेट टेबल सेटअप के किसी भी छह प्रकार के बारे में बताएं। (10)
- Q.8. List down and explain different types of table service in F&B service department.
एफ एंड बी सेवा विभाग में विभिन्न प्रकार की टेबल सेवा की सूची बनाएं और समझाएं। (10)

Q.9. Match the following:

- 
- i) EPNS
 - ii) Potage
 - iii) Roast pork
 - iv) Caviar
 - v) Gueridon
 - vi) A la carte
 - vii) Kitchen stewarding
 - viii) Room service
 - ix) Aboyer
 - x) Coffee shop

- a) Plate room
- b) Hot Plate
- c) Consommé
- d) Polivit
- e) RSOT
- f) Sturgeon fish
- g) Apple sauce
- h) Place mat
- i) Individually priced
- j) Flambé

निम्नलिखित का मिलान करें:

- i) EPNS
- ii) पोटैज
- iii) रोस्ट पोर्क
- iv) कैवियार
- v) गुएरिडोन
- vi) ए ला कार्टे
- vii) किचन स्टीवर्डिंग
- viii) रूम सर्विस
- ix) अबॉयर
- x) कॉफी शॉप

- a) प्लेट रूम
- b) हॉट प्लेट
- c) कॉन्सोमे
- d) पोलिविट
- e) RSOT
- f) स्टर्जन मछली
- g) एप्पल सॉस
- h) प्लेस मैट
- i) व्यक्तिगत रूप से मूल्यांकित
- j) फ्लैम्बे

(10x1=10)

Q.10. A. Give the standard sizes/capacity (as applicable) of the following equipment:

- i) Champagne flute
- ii) Half plate
- iii) Demitasse cup
- iv) Side plate
- v) Shot glass

A. निम्नलिखित उपकरणों के मानक आकार/क्षमता (जैसा लागू हो) बताएँ:

- i) शैम्पेन फ्लूट
- ii) हाफ प्लेट
- iii) डेमितास कप
- iv) साइड प्लेट
- v) शॉट ग्लास

B. Explain the following terms:

- i) EPNS
- ii) Mouton
- iii) Dummy waiter
- iv) Slip cloth
- v) Waiter's friend

B. निम्नलिखित शब्दों की व्याख्या करें:

- i) EPNS
- ii) माउटन
- iii) डमी वेटर
- iv) स्लिप क्लॉथ
- v) वेटर का दोस्त



(5+5=10)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2024-2025



COURSE : 1 ½ Year Diploma in
Food & Beverage Service / Housekeeping /
Front Office Operations
SUBJECT : Business Communication
TIME ALLOWED : 02 Hours

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Briefly explain 'formal communication' and 'informal communication' and list two advantages and two disadvantages for each.
OR
Briefly explain 'oral communication' and 'written communication' and list two advantages and two disadvantages for each. (10)
- Q.2. Explain in details the essentials of a good business letter.
OR
Explain in detail the principles of effective communication. (5)
- Q.3. Write a short note on "body language". (5)
- Q.4. List all the Do's and Don'ts of telephone handling.
OR
Write a short note "telephone etiquettes". (5)
- Q.5. Write a short note on "memorandum" and draw its format.
OR
Write a short note on "circular" and draw its format. (5)
- Q.6. Briefly explain the elements of communication process.
OR
Write a note on barriers to effective communication. (5)
- Q.7. Fill in the blanks:
i) On the basis of forms, communication can be _____ and non-verbal. (formal/upward/verbal)
ii) The last part of a business letter is usually _____. (salutation/inside address/post script)
iii) A resume is always accompanied by a _____ letter. (apology/covering/business)
iv) All the incoming calls in any hotel department should be answered within _____ rings. (one/two/three)
v) _____ is a type of informal communication within an organization. (circular/gossip) (5x1=5)
- Q.8. State True or False:
i) Medium/channel is an element of communication process.
ii) Upward communication is a type of informal communication.
iii) DO is a type of business letter.
iv) The study of body language is referred to as kinesics.
v) Notice is a type of formal communication. (5x1=5)
- Q.9. Match the following:
i) Seven C a) Informal communication
ii) Sender b) Part of business letter
iii) Salutation c) Encoder
iv) Grapevine d) Principle of effective communication
v) Performance report e) Upward communication (5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2024-2025



COURSE	:	Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT	:	Beverage Service/बेवरेज सर्विस
TIME ALLOWED	:	03 Hours

MAX. MARKS: 100

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

- Q.1. Define beer. Explain beer brewing process with the help of flow chart.
बीयर को परिभाषित करें। फ्लो चार्ट की सहायता से बीयर बनाने की प्रक्रिया को समझाएँ।
OR/या
Define wine. Explain wine making process with the help of flow chart.
वाइन को परिभाषित करें। फ्लो चार्ट की सहायता से वाइन बनाने की प्रक्रिया को समझाएँ।
(10)
- Q.2. Define liqueur. Explain the methods of manufacturing liqueurs. Name any two liqueurs with their base, colour, flavour and country of origin.
लिकर को परिभाषित करें। लिकर बनाने की विधियाँ समझाएँ। किन्हीं दो लिकर के नाम बताएँ, उनका आधार, रंग, स्वाद और उत्पत्ति का देश बताएँ।
(2+4+4=10)
- Q.3. What is whisky? Explain manufacturing process of whisky.
व्हिस्की क्या है? व्हिस्की बनाने की प्रक्रिया समझाइए।
OR/या
Classify the beverages with the help of flow chart and suitable examples.
फ्लो चार्ट और उपयुक्त उदाहरणों की सहायता से पेय पदार्थों को वर्गीकृत करें।
(10)
- Q.4. Define bar? Explain the parts of bar with neat diagram.
बार को परिभाषित करें? बार के भागों को स्पष्ट चित्र द्वारा समझाइए।
OR/या
List any ten bar equipment. Sketch any five types of glassware with their names.
किसी भी दस बार उपकरणों की सूची बनाइए। किसी भी पाँच प्रकार के कांच के बर्तनों का नाम सहित रेखाचित्र बनाइए।
(10)
- Q.5. What do you understand by cocktail? Write the recipes of two vodka and two rum based cocktails.
कॉकटेल से आप क्या समझते हैं? दो वोदका और दो रम आधारित कॉकटेल की रेसिपी लिखिए।
(10)
- Q.6. Explain the following:
i) Effect of alcohol on human body
ii) Different types of bar frauds
निम्नलिखित की व्याख्या करें:
i) मानव शरीर पर शराब का प्रभाव
ii) बार धोखाधड़ी के विभिन्न प्रकार
(2x5=10)
- Q.7. Explain retail beverage outlets with suitable examples.
उपयुक्त उदाहरणों के साथ खुदरा पेय दुकानों की व्याख्या करें।
OR/या
Explain the parts of grape. Write four red and four white grape varieties.
अंगूर के भागों के बारे में बताइए। चार लाल और चार सफ़ेद अंगूर की किस्में लिखिए।
(10)

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

- | | | | |
|-----------------|-------------|---------------------|---------------------|
| i) Alcohol | ii) Tequila | iii) Aperitif Wines | iv) Vodka |
| v) Distillation | vi) Bloom | vii) Fermentation | viii) Mineral water |

निम्नलिखित की व्याख्या करें (कोई पाँच):

- | | | | |
|---------|-----------|--------------------|------------------|
| i) शराब | ii) टकीला | iii) एपेरिटिफ वाइन | iv) वोदका |
| v) आसवन | vi) ब्लूम | vii) किण्वन | viii) मिनरल वाटर |

(5x2=10)

Q.9. Give two brand names of each of the following:

- | | | | | |
|--------|-----------|-------------|---------------|-----------|
| i) Tea | ii) Vodka | iii) Brandy | iv) Champagne | v) Coffee |
|--------|-----------|-------------|---------------|-----------|

निम्नलिखित में से प्रत्येक के दो ब्रांड नाम बताइए:

- | | | | | |
|--------|-----------|--------------|-------------|---------|
| i) चाय | ii) वोदका | iii) ब्रांडी | iv) शैम्पेन | v) कॉफी |
|--------|-----------|--------------|-------------|---------|

(5x2=10)

Q.10. Fill in the blanks:

- i) _____ is the French term for wine waiter.
- ii) _____ is the name of tea plant.
- iii) Red wines are served at _____ temperature.
- iv) Sherry is a type of _____ wine.
- v) Cognac is a famous brandy from _____ region of France.
- vi) _____ are the examples of stimulating beverages.
- vii) VSOP means _____.
- viii) Gin contains the flavour of _____.
- ix) Rusty nail is the _____ based cocktail.
- x) Any beverage served before meal is termed as _____.

रिक्त स्थान भरें:

- i) _____ वाइन वेटर के लिए फ्रांसीसी शब्द है।
- ii) _____ चाय के पौधे का नाम है।
- iii) रेड वाइन को _____ तापमान पर परोसा जाता है।
- iv) शेरी एक प्रकार की _____ वाइन है।
- v) कॉन्यैक फ्रांस के _____ क्षेत्र की एक प्रसिद्ध ब्रांडी है।
- vi) _____ उत्तेजक पेय पदार्थों के उदाहरण हैं।
- vii) VSOP का अर्थ है _____।
- viii) जिन में _____ का स्वाद होता है।
- ix) रस्टी नेल _____ आधारित कॉकटेल है।
- x) भोजन से पहले परोसे जाने वाले किसी भी पेय को _____ कहा जाता है।

(10x1=10)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2024-2025



COURSE : Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT : Food & Beverage Control/फूड एंड बेवरेज कंट्रोल
TIME ALLOWED : 02 Hours

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

- Q.1. What is the concept of cost? What are its components?
लागत की अवधारणा क्या है? इसके घटक क्या हैं?
OR/या
Explain fixed and variable cost.
स्थिर एवं परिवर्तनीय लागत को समझाइये। (5)
- Q.2. Explain the importance of purchasing in F&B controls.
एफ एंड बी नियंत्रण में क्रय के महत्व को समझाइए।
OR/या
What are the objectives of storing control?
भण्डारण नियंत्रण के उद्देश्य क्या हैं? (5)
- Q.3. Receiving is an important part of control cycle. Elaborate.
नियंत्रण चक्र का एक महत्वपूर्ण भाग प्राप्ति है। विस्तार से बताइये।
OR/या
What are the main objectives of receiving control?
नियंत्रण प्राप्त करने के मुख्य उद्देश्य क्या हैं? (5)
- Q.4. What do you understand by labour control? What are the labour cost determinants?
श्रम नियंत्रण से आप क्या समझते हैं? श्रम लागत निर्धारक क्या हैं? (5)
- Q.5. Explain in brief (any two):
i) Portion control ii) Blind receiving
iii) Bin card iv) Inventory turnover in beverage control
संक्षेप में समझाइये (कोई दो):
i) भाग नियंत्रण ii) ब्लाइंड रिसीविंग
iii) बिन कार्ड iv) पेय पदार्थ नियंत्रण में इन्वेंट्री टर्नओवर (2x5=10)
- Q.6. What is menu engineering? How does menu analysis help in optimizing sales and profit? Explain.
मेनू इंजीनियरिंग क्या है? मेनू विश्लेषण बिक्री और लाभ को अनुकूलित करने में कैसे मदद करता है? समझाइए। (10)
- Q.7. Define in one or two lines:
i) Perishables ii) Food cost iii) Plough horses iv) FIFO v) Par stock
एक या दो पंक्तियों में परिभाषित करें:
i) नाशवान वस्तुएँ ii) खाद्य लागत iii) पलो होर्स iv) FIFO v) पार स्टॉक (5x1=5)
- Q.8. Fill in the blanks:
i) A clear description of an item to be purchased is called _____.
ii) Staff meals is a _____ cost to the organization.
iii) Rent and depreciation are _____ cost.
iv) _____ is another word for bill.
v) _____ are those foods which are highly perishable.

रिक्त स्थान भरें:

- i) खरीदी जाने वाली वस्तु का स्पष्ट विवरण _____ कहलाता है।
- ii) स्टाफ का भोजन संगठन के लिए एक _____ लागत है।
- iii) किराया और मूल्यहास _____ लागत हैं।
- iv) _____ बिल के लिए एक और शब्द है।
- v) _____ वे खाद्य पदार्थ हैं जो अत्यधिक खराब होते हैं।

(5x1=5)

