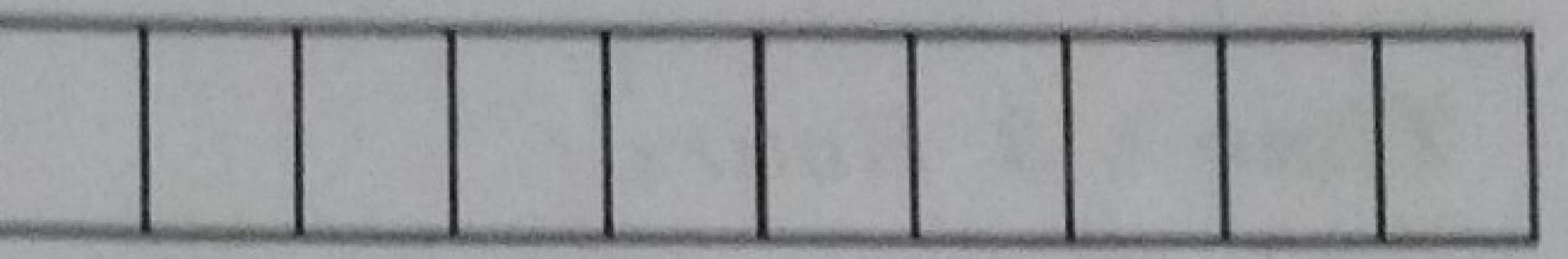


J Total No. of Questions-18

Total No. of Printed Pages-2 Regd. No.



FOOD AND BEVERAGE SERVICE—II Paper II (English Version)

YTime: 3 Hours

Va

V

Va

V

VP

No

Va

V

V

V

V

Ve

Ve

V

Max. Marks: 50

SECTION-A

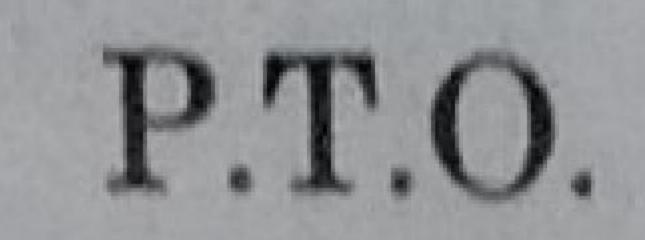
 $10 \times 2 = 20$

- Note :— (i) Answer ALL the questions.
 - (ii) Each question carries TWO marks.
- 1. Define the term Beverage.
 - 2. What is Wine ?
 - 3. Write about the function prospectus.
 - Name the types of Banquets.
 - What is cocktail shaker ?
 - 6. Explain the following terms :
 - (a) Bar Die
 - (b) Bar Stock.
- 7. Define the term Food Cost Control.
 - What is overhead cost ?
 - Write about the importance of Record-keeping.
 - 10. Who is Kitchen Stewarding Manager ?
 - SECTION-B

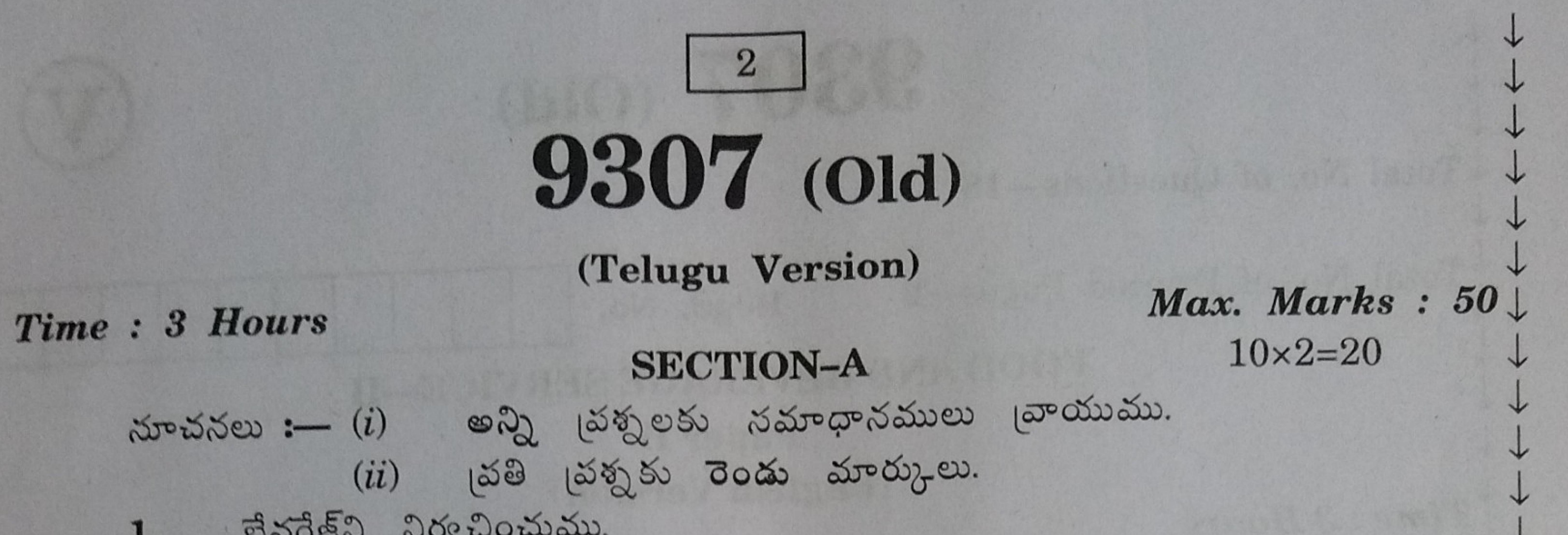
 $5 \times 6 = 30$

- Note :-- (i) Answer ANY FIVE questions.
 - (ii) Each question carries SIX marks.
- 11. Explain about the types of beers and write the examples.
- 12. What is banqueting ? Explain the different types of banquets.
- 13. Draw the organization chart of banquets department in large hotel.
- 14. Describe the Bar Stock.
- - 15. Write the difference between Dispense Bar and Cocktail Bar.
 - 16. List the various advantages of food cost control.
 - 17. Explain the process of the mechanical dish washing.
 - 18. Describe about the food wastage dispensers.

9307 (Old)





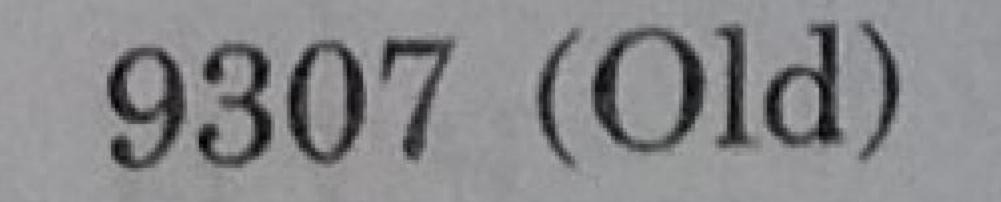


జేవరేజ్ నిర్వచించుము. వెన్ అంాటే ఏమిటి? 2. Function Prospectus ని గూర్చి బ్రాయుము. 3. Banquets యొక్క రకాలను వాటి పేరు. వాయుము. 4. కాక్ టేత్ చేత్ అంటే ఏమిటి? 1కింది వాటిని వివరించుము. 8 6. erob (a)ध्युष्ठ रुष्ठ. ఆహార ఖర్చు నియంత్రణని నిర్వచించుము. Overhead Cost. මරුලා යිඩා? 8. Record-keeping యొక్క బ్రాముఖ్యతను గూర్చి బ్రాయుము. 9. కిచెన్ సివర్ంగ్ మేనేజరు అనగా ఎవరు? 10. SECTION-B

$5 \times 6 = 30$ ఏవేని ఐదు సహక్రలకి సమాధానములు చాయుము. నూంచనలు:--- (i) వతి వశ్సకు ఆరు మార్కులు. (ii)Beers రెపుక్క రకాలను గూర్చి విచరించువుు. వురియు వాటి ఉదాహరణలను వ్రాయుము. Banqueting అంటే. ఏమిటి? మరియు వివిధ రకాల Banquets లను 12. వివరించుము. పెద హోటల్లోని Banquet డిపార్ట్ మెంట్ యొక్క ఆరనైజేషన్ చారును 13. 00 గియుము. బార్సాక్స్ కుపముగా వివరించుము. 14. డిస్పెన్స్ బార్ మరియు కాక్టెల్ బార్ల గల మధ్య బేధములను 15.

బ్రాయుము.

16. ఆహార ఖర్చు నియంత్రణ యొక్క వివిధ ప్రయోజనాలను పేర్కొనుము.
17. మెకానికల్ డిష్వాషింగ్ యొక్క విధానమును వివరించుము.
18. ఆహారము Wastage Dispensers లను గూర్చి క్లుప్తముగా వివరించుము.





V

×

V

V

V

V

4

V

V