



2307 (New)



Total No. of Questions : 18

Total No. of Printed Pages : 2

Reg. No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

FOOD AND BEVERAGE SERVICE – II

Paper – II (English Version)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 50

SECTION – A

(10×2=20)

- Note :** (i) Answer **ALL** questions.
(ii) **Each** question carries **TWO** marks.

1. Define the term Fermentation.
2. What is wine ? 
3. Identify the parstock used in bar.
4. Explain the following terms : (a) Bardie (b) Parstock.
5. Write the concepts of Banquet menu planning.
6. Name any two types of Banquet.
7. Expand E.P.F.
8. List the factors that can influence your food cost percentage.
9. Who is Kitchen Stewarding Manager ?
10. Define the term parstock.

SECTION – B

(5×6=30)

- Note :** (i) Answer **ANY FIVE** questions.
(ii) **Each** question carries **SIX** marks.

11. Classify the types of wine and explain it.
12. Explain about the types of Beer.
13. Illustrate the parts of bar.
14. List the frauds in bar operations.
15. Identify the factors to be considered while planning buffet.
16. List the types of buffet and explain it. 
17. Write the disadvantages of food cost control.
18. Mention the types of dishwashing methods and explain it.



2307 (New)

(Telugu Version)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 50

SECTION – A

(10×2=20)

సూచనలు : (i) అన్ని ప్రశ్నలకు సమాధానములు వ్రాయుము.
(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు రెండు మార్కులు.

1. Fermentation ని నిర్వచించుము.
2. పైన్ అంటే ఏమిటి ? 
3. Bar లో ఉపయోగించే parstock ని గుర్తించుము.
4. ఈ క్రింది వాటిని వివరించుము : (a) Bardie (b) Parstock.
5. Banquet menu planning యొక్క concept వ్రాయుము.
6. ఏవైనా రెండు రకాల Banquet లను పేర్కొనుము.
7. E.P.F. ను విశదీకరించుము.
8. మీ ఆహార ఖర్చు శాతాన్ని ప్రభావితం చేసే అంశాలను పేర్కొనుము.
9. కీచెన్ Stewarding Manager అంటే ఎవరు ?
10. Parstock ను నిర్వచించుము.

SECTION – B

(5×6=30)

సూచనలు : (i) ఏదేని ఐదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు వ్రాయుము.
(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు ఆరు మార్కులు.

11. పైన్ రకాలను వర్గీకరించుము మరియు వివరించుము.
12. బీర్ యొక్క రకాలు గూర్చి వివరించుము.
13. Bar యొక్క భాగాలను వర్ణించుము.
14. Bar operation లో మోసాలను పేర్కొనుము.
15. Buffet ని ప్లాన్ చేసేటప్పుడు పరిగణించవలసిన అంశాలను గుర్తించుము.
16. Buffet యొక్క రకాలను పేర్కొనుము మరియు వివరించుము. 
17. Food cost control యొక్క నిరుపయోగాలు గూర్చి వ్రాయుము.
18. Dish washing పద్ధతుల రకాలను పేర్కొనుము మరియు వివరించుము.