

2307 (New)



Total No. of Questions—18

Total No. of Printed Pages—2

Regd. 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 the questions.  
(ii) Each question carries TWO marks.

1. Define the term par stock in kitchen stewarding department.
2. Write the factors that can influence your food cost percentage.
3. List the types of Buffets.
4. What are the importance of Kitchen Stewarding in a Hotel ?
5. Write the objectives of food cost control.
6. Mention the types of Banquets.
7. Write about the inter bar transfer.
8. List the types of Bar.
9. Define the term wine.
10. Classify the Non-Alcoholic Beverages.

**SECTION-B**

5×6=30

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

11. Draw the organization chart of Kitchen Stewarding Department and explain it.
12. Mention the advantages and disadvantages of food cost control.
13. Write about the food control cycle.
14. List the types of Banquets Seating Plan.
15. Draw the Bar Layout.
16. Explain the functions of Bar Control.
17. Write the advantages and disadvantages of pot still and patent still method.
18. Classify and explain types of Beers.

# 2307 (New)

(Telugu Version)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 50

## SECTION-A

10×2=20

నూచనలు :— (i) అన్ని ప్రశ్నలకు సమాధానములు వ్రాయుము.

(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు రెండు మార్కులు.

1. Kitchen Stewarding Department లో పార్సెన్లను నిర్వచించుము.
2. మీ ఆహార ఖర్చు శాతాన్ని ప్రభావితంచేసే అంశాలను వ్రాయుము.
3. Buffet లో రకాలను తెలుపుము.
4. Hotel లోని కిచెన్ స్టివర్డింగ్ యొక్క ప్రాముఖ్యత ఏమిటి?
5. ఫుడ్ కాస్ట్ కంట్రోల్ లక్ష్యాలను వ్రాయుము.
6. Banquets యొక్క రకాలను పేర్కొనుము.
7. ఇంటర్ బార్ బ్రాన్చర్ని గూర్చి వ్రాయుము.
8. బార్ యొక్క రకాలను తెలుపుము.
9. Wine ను నిర్వచించుము.
10. Non-Alcoholic Beverages ను వర్గీకరించుము.

## SECTION-B

5×6=30

నూచనలు :— (i) ఏవేని ఐదు ప్రశ్నలకి సమాధానములు వ్రాయుము.

(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు ఆరు మార్కులు.

11. Kitchen Stewarding Department లో Organization chart ను గీయుము మరియు దానిని వివరించుము.
12. ఫుడ్ కాస్ట్ కంట్రోల్ యొక్క ప్రయోజనాలు మరియు అప్రయోజనాలను తెలుపుము.
13. ఫుడ్ కంట్రోల్ Cycle ను గూర్చి వ్రాయుము.
14. Banquets సీటింగ్ ప్లానులో రకాలను పేర్కొనుము.
15. Bar యొక్క Layout ని గీయుము.
16. బార్ కంట్రోల్ యొక్క కార్యకలాపాలను వివరించుము.
17. Pot-still మరియు Patent still పద్ధతి యొక్క ప్రయోజనాలు మరియు అప్రయోజనాలను వ్రాయుము.
18. Beer లను వర్గీకరించుము మరియు వాటిలోని రకాలను వివరించుము.