

8307 (Old)



Total No. of Questions- 18

Total No. of Printed Pages- 2

Regd. No.

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

FOOD AND BEVERAGE SERVICES—I

Paper I

(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. What is transport catering ?
2. Name *two* examples for the non-commercial catering.
3. Write the role of chef de rang.
4. Who is the sommelier ?
5. Name any *two* uses of side station.
6. List any *two* dishes in Indian breakfast.
7. What are the methods of payment in Restaurant ?
8. Mention the different types of linen used in Restaurant.
9. List any *two* methods of order taking.
10. Write the different types of tea.

SECTION B

5×6=30

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

11. What are the basic methods of organizing menu ?
12. List out the eleven course French classical menu.
13. Write the job description of waiter.
14. List the still room equipments.
15. Name any *six* types of chinaware used in Restaurant.
16. Write the classification of Beverages.
17. Classify the food service industry.
18. Write about MISE-EN-PLACE and MISE-EN-SCENE.

8307 (Old)

(Telugu Version)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 50

SECTION-A

10×2=20

నూచనలు:— (i) అన్ని ప్రశ్నలకు నమాధానములు వ్రాయుము.

(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు రెండు మార్కులు.

1. Transport catering అంటే ఏమిటి?
2. Non-commercial catering కి ఏవైనా రెండు ఉదాహరణలు తెలుపుము.
3. Chef de rang యొక్క పాత్ర గూర్చి వ్రాయుము.
4. Sommelier అనగా ఎవరు?
5. Side station యొక్క ఉపయోగాలు ఏవైనా రెండింటినీ పేర్కొనుము.
6. Indian breakfast లో లభించే ఏవైనా రెండు వంటకాలను పేర్కొనుము.
7. Restaurant లో payment చేయు పద్ధతులు ఏమిటి?
8. Restaurant లో ఉపయోగించే వివిధ రకాల linen లను తెలుపుము.
9. Order taking లో ఏవైనా రెండు పద్ధతులను వివరించుము.
10. వివిధ రకాల టీలను గూర్చి వ్రాయుము.

SECTION-B

5×6=30

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

(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు ఆరు మార్కులు.

11. Menu తయారుచేయు basic పద్ధతులను తెలుపుము.
12. 11 course french classical menu లను పేర్కొనుము.
13. Waiter యొక్క ఉద్యోగ భాద్యతలను గూర్చి వ్రాయుము.
14. Still room equipments యొక్క వర్గీకరణలను పేర్కొనుము.
15. Restaurant లో ఉపయోగించే వివిధ రకాల ఆరు chinaware ల పేర్లను పేర్కొనుము.
16. Beverages యొక్క వర్గీకరణను గూర్చి వ్రాయుము.
17. Food service industry యొక్క వర్గీకరణను తెలుపుము.
18. MISE-EN-PLACE మరియు MISE-EN-SCENE లను గూర్చి వ్రాయుము.