

8307 (Old)



Total No. of Questions- 18

Total No. of Printed Pages- 2

Regd. No.

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

**FOOD AND BEVERAGE SERVICE—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 Leisure catering ?
2. Name *five* examples for the non-commercial catering segments.
3. Who is Sommelier ?
4. What are the following positions called in French ?  
(a) Captain (b) Waiter.
5. What is Dummy Waiter ?
6. List the Still Room Equipments.
7. What are the different types of breakfast ?
8. How are Beverages classified ?
9. Draw a neat format of a K.O.T.
10. List the different methods of payment.

**SECTION B**

5×6=30

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

11. Explain the following terms :  
(a) Bistro (b) Ethnic Restaurants.
12. Give the job description of the Restaurant Manager.
13. What are the rules to be followed for waiting at a table ?
14. What are the different types of linen used in Restaurant ?
15. Give short answer :  
(a) Slip cloths (b) Service cloth
16. List and explain the eleven courses of a French Classical Menu.
17. Write the classification of cigars.
18. Explain the different methods of order taking.

# 8307 (Old)

(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. Leisure కేటరింగ్ అంటే ఏమిటి?
2. నాన్-కమర్షియల్ కేటరింగ్ యొక్క ఐదు ఉదాహరణలు పేర్లు వ్రాయుము.
3. Sommelier అనగా ఎవరు?
4. ఈ క్రింది వాటిని ఫ్రాన్స్‌లో ఎలా పిలుస్తారో వ్రాయండి.  
(ఎ) Captain  
(బి) Waiter
5. Dummy waiter అనగా ఏమిటి?
6. Still రూమ్‌లోని వస్తువులు వరుసక్రమములో వ్రాయండి.
7. వివిధ రకాల అల్పహారములు అవి ఏమిటి?
8. బ్రెజ్‌జెన్‌ను ఎలా వర్గీకరిస్తారు?
9. K.O.T యొక్క సమానాను గీయుము.
10. Payment యొక్క వివిధ రకాల పద్ధతులను వరుసక్రమములో వ్రాయుము.

## SECTION-B

5×6=30

నూచనలు:— (i) ఏవేని ఐదు ప్రశ్నలకి సమాధానములు వ్రాయుము.  
(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు ఆరు మార్కులు.

11. ఈ క్రింది వాటిని గూర్చి వ్రాయుము.  
(ఎ) Bistro  
(బి) Ethnic Restaurant
12. రెస్టారెంట్ మేనేజర్ యొక్క ఉద్యోగ భాద్యతలను గురించి క్లుప్తంగా వ్రాయుము.
13. టేబుల్ దగ్గర పాటించవలసిన పద్ధతులను అవి ఏమిటి?
14. రెస్టారెంట్‌లో ఉపయోగించే వివిధ రకాల linen లు అవి ఏమిటి?
15. ఈ క్రింది వాటిని గూర్చి వ్రాయుము.  
(ఎ) Slip cloth  
(బి) Service cloth
16. ఫ్రాన్స్ క్లాసికల్ మెనులో పదకొండు రకాల కోర్స్‌లను గూర్చి వివరించుము.
17. సిగార్‌స్‌ను వర్గీకరించుము.
18. అర్డర్ టేకింగ్‌లో వివిధ పద్ధతులను వివరించుము.