



1307



Total No. of Questions : 18

Total No. of Printed Pages : 2

Reg. 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** the questions.
(ii) **Each** question carries **TWO** marks.

1. What is Food ?
2. Expand I.T.D.C.
3. Who is Bar Manager ?
4. What is Room Service ?
5. List any two types of equipments used in restaurant.
6. Define the term Glassware.
7. Write any two objectives of Menu planning.
8. Define the term Cover.
9. Mention any two brand names of Coffee.
10. Name any two modes of payment in a restaurant.

SECTION – B

(5×6=30)

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

11. Write the growth and development of catering industry in India.
12. Draw the organisation chart of Food and Beverage Service department.
13. Explain any six types of service in Food and Beverage Service.
14. List the rules of laying a table.
15. Differentiate between Ala carte and Table D HÔTE menu.
16. Write the II course of French classical menu.
17. Discuss the types of Tea.
18. List the functions of control system.



1307

(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. ఆహారం అనగానేమి ?
2. I.T.D.C. ను విశదీకరించుము.
3. బార్ మేనేజర్ అనగా ఎవరు ?
4. రూమ్ సర్వీసు అనగానేమి ?
5. రెస్టారెంట్‌లో ఉపయోగించే ఏవైనా రెండు రకాల పరికరాలను పేర్కొనుము.
6. గ్లాస్‌వేర్‌ని నిర్వచించుము.
7. మెనూ ప్రణాళిక యొక్క ఏవైనా రెండు లక్ష్యాలను వ్రాయుము.
8. కవర్‌ని నిర్వచించుము.
9. ఏవైనా రెండు కాఫీ యొక్క బ్రాండ్ పేర్లను పేర్కొనుము.
10. రెస్టారెంట్‌లో ఏవైనా రెండు చెల్లింపు పద్ధతుల పేర్లు పేర్కొనుము.

SECTION - B

(5×6=30)

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

11. భారతదేశంలో క్యాటరింగ్ యొక్క పెరుగుదల మరియు అభివృద్ధి గూర్చి వ్రాయుము.
12. ఆహార మరియు పానీయాల సర్వీస్ విభాగం యొక్క సంస్థ చార్టును గీయుము.
13. ఆహార మరియు పానీయాల సర్వీస్‌లో ఏవైనా ఆరు రకాల సేవలను వివరించుము.
14. టేబుల్ వేయడానికి నియమాలను పేర్కొనుము.
15. అలా కార్డే మరియు టేబుల్ డి హోత్ మెను మధ్య భేదములు తెలుపుము.
16. ఫ్రెంచ్ క్లాసిక్ మెను యొక్క II కోర్సు వ్రాయుము.
17. టీ యొక్క రకాలను చర్చించుము.
18. నియంత్రణ వ్యవస్థల విధులను పేర్కొనుము.