

↓ 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 Beverage.
2. What is Wine ?
3. Write about the function prospectus.
4. Name the types of Banquets.
5. What is cocktail shaker ?
6. Explain the following terms :  
(a) Bar Die  
(b) Bar Stock.
7. Define the term Food Cost Control.
8. What is overhead cost ?
9. Write about the importance of Record-keeping.
10. Who is Kitchen Stewarding Manager ?

↓ **SECTION-B**

5×6=30

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

11. Explain about the types of beers and write the examples.
12. What is banqueting ? Explain the different types of banquets.
13. Draw the organization chart of banquets department in large hotel.
14. Describe the Bar Stock.
15. Write the difference between Dispense Bar and Cocktail Bar.
16. List the various advantages of food cost control.
17. Explain the process of the mechanical dish washing.
18. Describe about the food wastage dispensers.

# 9307 (Old)

(Telugu Version)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 50

10×2=20

## SECTION-A

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

1. టేవరేజ్‌ని నిర్వచించుము.
2. వ్రైన్ అంటే ఏమిటి?
3. Function Prospectus ని గూర్చి వ్రాయుము.
4. Banquets యొక్క రకాలను వాటి పేర్లు వ్రాయుము.
5. కాక్టైల్ షేకర్ అంటే ఏమిటి?
6. ఈ క్రింది వాటిని వివరించుము.  
(a) బార్ డె  
(b) బార్ స్టాక్.
7. ఆహార ఖర్చు నియంత్రణని నిర్వచించుము.
8. Overhead Cost అనగా నేమి?
9. Record-keeping యొక్క ప్రాముఖ్యతను గూర్చి వ్రాయుము.
10. కిచెన్ స్టివర్డింగ్ మేనేజరు అనగా ఎవరు?

## SECTION-B

5×6=30

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

11. Beers యొక్క రకాలను గూర్చి వివరించుము. మరియు వాటి ఉదాహరణలను వ్రాయుము.
12. Banqueting అంటే ఏమిటి? మరియు వివిధ రకాల Banquets లను వివరించుము.
13. పెద్ద హోటల్‌లోని Banquet డిపార్ట్‌మెంట్ యొక్క ఆర్గనైజేషన్ చార్టును గీయుము.
14. బార్‌స్టాక్‌ని కుప్తముగా వివరించుము.
15. డిస్పెన్స్ బార్ మరియు కాక్టైల్ బార్ల గల మధ్య భేదములను వ్రాయుము.
16. ఆహార ఖర్చు నియంత్రణ యొక్క వివిధ ప్రయోజనాలను పేర్కొనుము.
17. మెకానికల్ డిష్‌వాషింగ్ యొక్క విధానమును వివరించుము.
18. ఆహారము Wastage Dispensers లను గూర్చి కుప్తముగా వివరించుము.