Unit II (इकाई II)

4. Analyse the importance of restaurant layout in ensuring smooth service operations.

सुचारू सेवा संचालन सुनिश्चित करने में रेस्टोरेंट लेआउट के महत्व का विश्लेषण कीजिए ।

5. Explain the concept of cover in table setting and its role in guest service.

टेबल सेटिंग में कवर की अवधारणा और अतिथि सेवा में इसकी भूमिका की व्याख्या कीजिए ।

Unit III (इकाई III)

6. Discuss the operational challenges faced in room service and suggest solutions.

रूम सर्विस में आने वाली परिचालन चुनौतियों पर चर्चा कीजिए और समाधान सुझाइए ।

7. Explain the role of minibar in revenue generation and guest satisfaction.

राजस्व सृजन और अतिथि संतुष्टि में मिनीबार की भूमिका स्पष्ट कीजिए ।

53303

Bachelor of Hotel Management (NEP-2020) EXAMINATION, 2026

(Second Semester)

(2025-26 Onwards)

FOOD & BEVERAGE SERVICE FOUNDATION-II

Time : 3 *Hours*] [*Maximum Marks :* 50

Before answering the question-paper, candidates must ensure that they have been supplied with correct and complete question-paper. No complaint, in this regard will be entertained after the examination.

Note : Attempt *Five* questions in all, selecting *one* question from each Unit. Q. No. **1** is compulsory. All questions carry equal marks.

प्रत्येक इकाई से **एक** प्रश्न चुनते हुए, कुल **पाँच** प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न क्र. **1** अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

(Compulsory Question)

(अनिवार्य प्रश्न)

1. Give an answer in brief :

(a) What is breakfast ?

(b) What is brunch ?

(c) What is high tea ?

(d) What is a restaurant ?

(e) What is a French classical menu ?

(f) What is room service ?

(g) What is a breakfast card ?

(h) What is a minibar ?

(i) What are mocktails ?

(j) What is KOT ?

निम्नलिखित के उत्तर संक्षेप में दीजिए :

(अ) नाश्ता क्या है ?

(ब) ब्रंच क्या है ?

(स) हाई टी क्या है ?

(द) रेस्टोरेंट क्या है ?

(इ) फ्रेंच क्लासिकल मेनू क्या है ?

(फ) रूम सर्विस क्या है ?

(ग) ब्रेकफास्ट कार्ड क्या है ?

(ह) मिनीबार क्या है ?

(ई) मॉकटेल क्या हैं ?

(ज) KOT क्या है ?

Unit I (इकाई I)

2. Explain the planning and organization required for different meal services during a day in a hotel.

होटल में दिन भर में विभिन्न भोजन सेवाओं के लिए आवश्यक योजना और संगठन की व्याख्या कीजिए ।

3. Discuss recent trends in food and beverage service and how they are changing customer preferences.

भोजन और पेय सेवा में हाल के रुझानों और वे ग्राहकों की प्राथमिकताओं को कैसे बदल रहे हैं, इस पर चर्चा कीजिए ।

Unit IV (इकाई IV)

8. Discuss the importance of standardization and control in non-alcoholic beverage service.

गैर-मादक पेय पदार्थों की सेवा में मानकीकरण और नियंत्रण के महत्व पर चर्चा कीजिए ।

9. Explain different billing systems used in hotels and their advantages.

होटलों में प्रयुक्त विभिन्न बिलिंग प्रणालियों और उनके लाभों को स्पष्ट कीजिए ।

❖❖❖❖❖❖❖

Unit IV (इकाई IV)

8. Discuss the importance of standardization and control in non-alcoholic beverage service.

गैर-मादक पेय पदार्थों की सेवा में मानकीकरण और नियंत्रण के महत्व पर चर्चा कीजिए ।

9. Explain different billing systems used in hotels and their advantages.

होटलों में प्रयुक्त विभिन्न बिलिंग प्रणालियों और उनके लाभों को स्पष्ट कीजिए ।

❖❖❖❖❖❖❖