7. How is a buffet menu planned ? What staff is required for buffet service ?

बुफे मेनू की योजना कैसे बनाई जाती है ? बुफे सेवा के लिए कितने कर्मचारियों की आवश्यकता होती है ?

8. Explain function catering. Include types of functions and seating arrangements.

फंक्शन कैटरिंग को स्पष्ट कीजिए । इसमें फंक्शन के प्रकार और बैठने की व्यवस्था शामिल कीजिए ।

9. Explain the Food and Beverage control system and its objectives.

खाद्य एवं पेय नियंत्रण प्रणाली और इसके उद्देश्यों को स्पष्ट कीजिए ।

❖❖❖❖❖❖❖

No. of Printed Pages : 04 Roll No. .....

53624

Bachelor of Hotel Management

EXAMINATION, 2026

(Fourth Semester)

(2024-25 and 2025-26 Only)

FOOD AND BEVERAGE SERVICE MANAGEMENT–I

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 : All questions in Section A are compulsory. In Section B, students are required to attempt any *four* questions out of the eight. Each question in Section A carries 2.5 marks, while each question in Section B carries 10 marks.

खण्ड 'अ' के सभी प्रश्न अनिवार्य हैं । खण्ड 'ब' के कुल आठ प्रश्नों में से **चार** प्रश्नों के उत्तर देने हैं । खण्ड का प्रत्येक प्रश्न 2.5 अंक, खण्ड 'ब' के शेष प्रश्न के 10 अंक निर्धारित हैं ।

Section A (खण्ड 'अ')

(Compulsory Question)
(अनिवार्य प्रश्न)

1. Give answer in brief :

(a) What is meant by restaurant design team ?

(b) Define buffet presentation.

(c) What is function booking procedure in catering ?

(d) List any four problems faced in Food and Beverage control.

संक्षेप में उत्तर दीजिए :

(अ) रेस्टोरेंट डिजाइन टीम से क्या तात्पर्य है ?

(ब) बुफे प्रस्तुति को परिभाषित कीजिए ।

(स) कैटरिंग में फंक्शन बुकिंग प्रक्रिया क्या है ?

(द) खाद्य एवं पेय नियंत्रण में आने वाली किन्हीं **चार** समस्याओं को सूचीबद्ध कीजिए ।

Section B (खण्ड 'ब')

2. Explain the concept and planning of restaurant and food service facilities.

रेस्टोरेंट और खाद्य सेवा सुविधाओं की अवधारणा और योजना को स्पष्ट कीजिए ।

3. Describe different types of food and beverage outlets.

विभिन्न प्रकार के खाद्य एवं पेय आउटलेट का वर्णन कीजिए ।

4. Explain the factors that affect restaurant design.

रेस्टोरेंट डिजाइन को प्रभावित करने वाले कारकों को स्पष्ट कीजिए ।

5. How are guest problems handled in a restaurant ? Explain with examples.

रेस्टोरेंट में अतिथियों की समस्याओं का समाधान कैसे किया जाता है ? उदाहरणों सहित स्पष्ट कीजिए ।

6. Explain buffet management. Include types and equipment used.

बुफे प्रबंधन को स्पष्ट कीजिए । इसमें बुफे के प्रकार और उपयोग किए जाने वाले उपकरण शामिल कीजिए ।