

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

Examination—April, 2018 (Two Year Diploma Courses)

Group-Catering / Hospitality

[वेळ — ३ तास]

(एकूण गुण—१००)

फूड अँड बेव्हरेज सर्व्हिस (थिअरी)

गुण

१. (अ) रिकाम्या जागा भरा (कोणत्याही पाच) :—

५

- (१) चहामध्ये नामक स्टीम्युलंट असते.
- (२) शाळा कॅटरिंगला कॅटरिंगमध्ये वर्गीकरण केले जाते.
- (३) हाय बॉल ग्लासची कॅपेसिटी असते.
- (४) जपानमध्ये तांदळापासून तयार केलेल्या वाइनला म्हणतात.
- (५) एरेटेड ड्रिक्स ने चार्ज असतात.

(ब) चूक किंवा बरोबर ते लिहा (कोणतेही पाच) :—

५

- (१) माइली ऑन टोस्ट हे एक प्रकारची सेव्हरी ऑन टोस्ट आहे.
- (२) सण्डे एक प्रकारचे सॅण्डवीच असते.
- (३) रोस्ट लेग ऑफ लेम हे एपल सॉस बरोबर वाढले जाते.
- (४) बुलीयाबेस हे एक प्रकारचे फ्रेंच फिश स्ट्यू आहे.
- (५) लियेस्टर हे हार्ड चीज असून मॅच्युर होण्यासाठी ९ महिने लागतात.
- (६) ओल्ड फॅशन ग्लास हे बिअर सर्व्ह करण्यासाठी लागते.

(क) जोड्या लावा :—

५

‘ अ ’ गट

‘ ब ’ गट

- | | |
|--------------|--------------------|
| (१) रम | (अ) स्कू ड्रायव्हर |
| (२) जीन | (ब) मेनहेटन |
| (३) वोडका | (क) जिमलेट |
| (४) विस्की | (ड) साइड कार |
| (५) ब्रॅन्डी | (इ) मारगरिटा. |

(ड) दोन उदाहरणे लिहा (कोणतेही पाच) :—

५

- (१) कॉफीचे प्रकार
- (२) रेस्टॉरंटचे प्रकार
- (३) दहीचे प्रकार
- (४) प्रिझर्वचे प्रकार
- (५) ब्रेडचे प्रकार
- (६) फीशकटचे प्रकार.

२. दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा :- १६
- (अ) सर्व्हिस उपकरण खरेदी करताना कोणत्या गोष्टी लक्षात घ्याल.
- (ब) मीझासीन म्हणजे काय.
- (क) आलाकार्ट मेनू व ताबलदोत मेनू यातील फरक ओळखा.
- (ड) फ्रेंच क्लासिकल मेनूची थोडक्यात माहिती लिहा.
३. दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा :- १६
- (अ) विविध प्रकारचे ब्रेकफास्टचे वर्णन करा.
- (ब) ट्रान्सपोर्ट कॅटरिंगची थोडक्यात माहिती लिहा.
- (क) लार्ज हॉटेलचे ऑर्गनायझेशन चार्टचे वर्णन करा.
- (ड) वेटरचे गुणधर्म लिहा.
४. दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा :- १६
- (अ) नॉन अल्कोहोलिक बेवरेजचे व्याख्या लिहून वर्गीकरण करा.
- (ब) विविध प्रकारचे बिअर व त्याचे सर्व्हिस स्पष्ट करा.
- (क) सॅण्डवीचेस काय असते व ते बनवताना कोणती गोष्ट लक्षात घ्याल.
- (ड) बॅक्वेट् फंक्शन प्रोस्पेक्टसचे वर्णन करा.
५. टिपा लिहा (कोणत्याही चार) :- १६
- (अ) ग्रेडींग ऑफ वाइन्स
- (ब) सिगार अॅण्ड सिगरेट्स
- (क) इस्पीरीटची सर्व्हिस
- (ड) ऑर्डर घेण्याची पद्धत
- (इ) फ्रेन्च सर्व्हिस
६. कोणत्याही आठ वस्तुंचे स्पष्टीकरण विस्ताराने लिहा व त्यांची क्षमता लिहा :- १६
- (अ) चहा कप
- (ब) सूप बॉल
- (क) ब्रॅन्डी बलून
- (ड) वॉटर गॉबलेट
- (इ) ओल्ड फॅशन ग्लास
- (फ) वाइन ग्लास
- (ग) बीअर मग
- (ह) कॉकटेल ग्लास
- (य) हाफ प्लेट
- (र) फुल प्लेट.

(ENGLISH)

[TIME ALLOWED — 3 HOURS]

(MARKS — 100)

FOOD AND BEVERAGE SERVICE (THEORY)**Marks**

1. (a) Fill in the blanks (any *five*) :— 5
- (i) Tea contains as a stimulant.
 - (ii) School catering is classified as catering.
 - (iii) The capacity of Hi-ball glass is
 - (iv) is an example of sorbet.
 - (v) Japanese wine made from rice is called
 - (vi) Aerated drinks are charged with
- (b) Say *true* or *false* (any *five*) :— 5
- (i) Moelle on toast is type of savories on toast.
 - (ii) Sundaes are type of sand-witch.
 - (iii) Roast leg of lamb is served with apple sauce.
 - (iv) Bouillabaise is a French fish stew.
 - (v) Leicester is a hard cheese which takes nine months to mature.
 - (vi) Old fashioned glass is used to serve beer.
- (c) Match the following :— 5
- | ‘A’ Group | ‘B’ Group |
|-------------|------------------|
| (i) Rum | (a) Screw driver |
| (ii) Gin | (b) Manhattan |
| (iii) Vodka | (c) Gimlet |
| (iv) Whisky | (d) Side car |
| (v) Brandy | (e) Margarita. |
- (d) Give two examples for following (any *five*) :— 5
- (i) Types of coffee
 - (ii) Types of restaurants
 - (iii) Types of yoghurts
 - (iv) Types of preserves
 - (v) Types of breads
 - (vi) Types of fish cuts.
2. Attempt any *two* of the following :— 16
- (a) What are the factors that need to be considered while selecting service equipments.
 - (b) What do you mean by mise-en-scene.
 - (c) Write the difference between a la carte menu and table d’hôte menu.
 - (d) Describe in short about the French classical menu.

[Turn over

3. Answer any *two* of the following :— 16
- (a) Explain the different types of breakfast.
 - (b) Write in short about transport catering.
 - (c) Explain the organization chart of a large hotel.
 - (d) Write the attributes of a waiter.
4. Answer any *two* of the following :— 16
- (a) What are non alcoholic beverages. Classify them.
 - (b) Explain different types of beers and their service.
 - (c) What are sandwiches. What points to be remembered while making sandwiches.
 - (d) Explain Banquet function prospectus in detail.
5. Write short notes any *four* of the following :— 16
- (a) Grading of wines
 - (b) Cigars and cigarettes
 - (c) Service of spirits
 - (d) System of order taking
 - (e) French service.
6. Illustrate any *eight* of the following with their capacities :— 16
- (a) Tea Cup
 - (b) Soup Bowl
 - (c) Brandy Balloon
 - (d) Water Goblet
 - (e) Old fashioned glass
 - (f) Wine Glass
 - (g) Beer Mug
 - (h) Cocktail Glass
 - (i) Half Plate
 - (j) Full Plate.
-