

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

Examination—April, 2018 (Two Year Diploma Courses)

Group-Catering

[वेळ — ३ तास]

(एकूण गुण—१००)

ॲडव्हान्स फूड ॲण्ड बेव्हरेज सर्व्हिस (थिअरी)

गुण

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

५

- (१) वस्तू खरेदी करण्याचे वैशिष्ट्यला असे म्हणतात.
- (२) स्टाफ मील हे खर्चात विभागले जाते.
- (३) हे जपानच्या तांदुळापासून बनवलेली दारू आहे.
- (४) शांपेन हे तापमानचे वाढले जाते.
- (५) अल्कोहोलिक बेव्हरेज क्लारिफिकेशन करण्यासाठी वापरले जाते.
- (६) बिअरला एक विशिष्ट कडू चव मुळे येते.

(ब) जोड्या लावा :-

५

‘ अ ’ गट

‘ ब ’ गट

- | | |
|-----------------|----------------|
| (१) व्होड्का | (अ) व्हिस्की |
| (२) जे आणि बी | (ब) ब्रुट |
| (३) वेरी ड्राय | (क) कोन्जीनर्स |
| (४) बेनेडिक्टीन | (ड) इटली |
| (५) ओझो | (इ) कोन्सॅक. |

(क) फुल फॉर्मस लिहा (कोणतेही पाच) :-

५

- (१) के. ओ. टी.
- (२) वी. एस. ओ. पी.
- (३) इ. ओ. क्यू.
- (४) डी. ओ. एम.
- (५) पी. ओ. एस.
- (६) एन. सी. आर.

(ड) खालील प्रकारच्या लिकरचे नाव लिहा :-

५

- (१) हर्ब फ्लेव्हरड्
- (२) कोकोनट फ्लेव्हरड्
- (३) ऑरेंज बेसड्
- (४) क्रीम बेसड्
- (५) कॉफी फ्लेव्हरड्.

२. खालीलपैकी दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा :-

१६

- (अ) नियंत्रणाची व्याख्या लिहा व त्याचे उद्देश लिहा.
- (ब) हॉटेलात वापरली जाणारी विविध खरेदीचे प्रकार स्पष्ट करा.
- (क) मानक कृतीचे महत्त्व ओळखा एखाद्या ड्रींकचे मानक कृतीचे नमुने तयार करा.
- (ड) आकृतीसह तीन बार रिकॉर्ड समजून लिहा.

[उलटून पहा]

३. दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा :-

१६

- (अ) चार्टच्या माध्यमातून अल्कोहोलिक बेव्हरेजचे वर्गीकरण करा.
- (ब) रमच्या उत्पादनाची विस्तृत माहिती लिहा.
- (क) बारच्या भागाची आकृतीसह माहिती स्पष्ट करा.
- (ड) विविध पातळीवरील कर्मचाऱ्यांच्या प्रशिक्षणाची गरज ओळखा.

४. दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा :-

१६

- (अ) बॅन्क्वेट मॅनेजरच्या कार्याची व जबाबदाऱ्यांची यादी करा.
- (ब) फूड एण्ड बेव्हरेज विभागात वापरले जाणारे विविध रेकॉर्डची माहिती द्या.
- (क) डिस्पेन्सिंग मशीनचे फायदे व तोटे लिहा.
- (ड) येणाऱ्या मालाची विस्तृत माहिती लिहा.

५. टिपा लिहा (कोणत्याही चार) :-

१६

- (अ) रेस्टॉरंटमध्ये विक्री वाढण्यासाठी सूचक विक्री.
- (ब) रेस्टॉरंटची योजना करताना जागेची निवड.
- (क) ग्राहक हाताळणे व त्याचे महत्त्व.
- (ड) बजेटिंग.
- (इ) बार व रेस्टॉरंटमध्ये लागणारे लायसेन्स.

६. फरक स्पष्ट करा (कोणतेही दोन) :-

१६

- (अ) स्कॉच व्हिस्की-आयरीश व्हिस्की.
- (ब) डार्क रम-व्हाइट रम
- (क) कंट्रोलेबल कॉस्ट-अनकंट्रोलेबल कॉस्ट.
- (ड) एल बीअर-लागर बीअर.

(ENGLISH)

[TIME ALLOWED — 3 HOURS]

(MARKS — 100)

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

1. (a) Fill in the blanks (any *five*) :— 5
- (i) A clear description of an item to be purchased is called
 - (ii) Staff meals is cost to the organization.
 - (iii) is a Japanese spirit made from rice.
 - (iv) Service temperature for champagne is
 - (v) agent is used for clarification of alcoholic beverages.
 - (vi) imparts characteristics bitter flavour to beer.
- (b) Match the following :— 5
- | ‘A’ Group | ‘B’ Group |
|------------------|---------------|
| (i) Vodka | (a) Whisky |
| (ii) J and B | (b) Brut |
| (iii) Very dry | (c) Congeners |
| (iv) Benedictine | (d) Italy |
| (v) Ouzo | (e) Cognac. |
- (c) Write the full forms of (any *five*) :— 5
- | | | |
|----------|-----------|-----------|
| (i) KOT | (ii) VSOP | (iii) EOQ |
| (iv) DOM | (v) POS | (vi) NCR. |
- (d) Name the following liqueurs :— 5
- (i) Herb flavoured liqueur.
 - (ii) Coconut flavoured liqueur.
 - (iii) Orange based liqueur
 - (iv) Cream based liqueur.
 - (v) Coffee flavoured liqueur.
2. Attempt any *two* of the following :— 16
- (a) Define Control. Explain the objectives of Control.
 - (b) Explain various methods of purchasing followed by hotel.
 - (c) What is the importance of standard recipe. Prepare a standard recipe format for a drink.
 - (d) Explain with the help of a format any three bar records.
3. Answer any *two* of the following :— 16
- (a) Classify alcoholic beverages with a help of a chart.
 - (b) Explain in detail the production of Rum.
 - (c) Draw and label the parts of a bar.
 - (d) Explain in detail the purpose of training of staff at various levels.

[Turn over]

4. Answer in brief (any *two*) :— 16
- (a) Write the duties and responsibilities of a banquet manager.
 - (b) List the various records maintained in food and beverage department.
 - (c) Write the advantages and disadvantages of dispensing machines.
 - (d) Describe in detail the process of receiving goods.
5. Write short notes (any *four*) :— 16
- (a) Increasing sales in the restaurant with suggestive selling.
 - (b) Role of site selection while planning restaurants.
 - (c) Customer handling and its growing importance in hospitality.
 - (d) Budgeting.
 - (e) Licenses used in bar and restaurant.
6. Differentiate between any *two* of the following :— 16
- (a) Scotch whisky-Irish whisky.
 - (b) Dark Rum-White Rum.
 - (c) Controllable cost-Uncontrollable cost.
 - (d) Ale beer-Lager beer.
-