

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2023-2024

COURSE	:	1 ½ Year Diploma in Food Production / Food & Beverage Service/ Housekeeping/ Bakery & Confectionery	
SUBJECT	:	Hygiene & Sanitation / हाइजीन व सैनीटेशन	
TIME ALLOWED	:	02 Hours	MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

Q.1. Micro-organisms are crucial to food industry. Justify the statement with suitable examples. Also, write ways to store food items which contains micro-organisms.

खाद्य उद्योग के लिए सूक्ष्म जीव महत्वपूर्ण हैं। उपयुक्त कथन की उदाहरणों सहित पुष्टि कीजिए। इसके अलावा, उन खाद्य पदार्थों को संग्रहित करने के तरीके लिखें जिनमें सूक्ष्म जीव शामिल होते हैं।

OR/या

Describe the signs of food spoilage. Which micro-organisms are responsible for food spoilage? List ways to prevent food spoilage.

भोजन के खराब होने के लक्षणों का वर्णन करें। भोजन खराब होने के लिए कौन से सूक्ष्म जीव जिम्मेदार हैं? भोजन को खराब होने से बचाने के उपाय सूचीबद्ध करें।

(10)

Q.2. As a food handler, design SOP's for:

- i) Preparation of food
- ii) Cooking of food
- iii) Storage of food

एक खाद्य संचालक के रूप में, निम्नलिखित के लिए SOP डिज़ाइन करें:

- i) भोजन की तैयारी
- ii) भोजन पकाना
- iii) भोजन का भंडारण

OR/या

Illustrate the principles of HACCP in food industry.

खाद्य उद्योग में HACCP के सिद्धांतों का वर्णन करें।

(10)

Q.3. Write the steps involved in hand washing.

हाथ धोने में शामिल चरणों को लिखिए।

OR/या

Discuss the role of FSSAI.

FSSAI की भूमिका पर चर्चा करें।

(5)

Q.4. In brief, explain the principles of First aid.

प्राथमिक चिकित्सा के सिद्धांतों को संक्षेप में समझाइये।

(5)

Q.5. In few lines, explain (any four):

- i) Danger Zone temperature
- ii) Blast freezing
- iii) Dishwashing methods
- iv) Sanitation
- v) Cross-contamination
- vi) Service of food

निम्न को कुछ पंक्तियों में समझाइए (कोई चार):

- i) डेंजर जॉन टेंपरेचर
- ii) ब्लास्ट फ्रीजिंग
- iii) बर्तन धोने के तरीके
- iv) स्वच्छता
- v) क्रॉस-संदूषण
- vi) भोजन का परोसना

(4x2½=10)

Q.6. State True or False:

- i) Bacteria can only be seen under a microscope.
- ii) Clostridium Botulinum is caused by staphylococci.
- iii) Landfilling is a method of garbage disposal.
- iv) Cross-contamination may lead to food poisoning.
- v) Eggs cannot be stored in the deep freezer.
- vi) Fumigation is not a pest controlling method.
- vii) Manual dish washing method is more expensive than mechanical dishwashing method.
- viii) Cooked and raw food should be stored separately.
- ix) Food can remain in danger zone for seven hours before it starts to spoil.
- x) FSSAI is the first international food standard body.

सही या गलत बताएं:

- i) बैक्टीरिया को केवल माइक्रोस्कोप से ही देखा जा सकता है।
- ii) क्लोस्ट्रीडियम बोटुलिनुम स्टेफिलोकोसी के कारण होता है।
- iii) लैंडफिलिंग कचरा निपटान की एक विधि है।
- iv) क्रॉस-संदूषण से खाद्य विषाक्तता हो सकती है।
- v) अंडे को डीप फ्रीजर में संग्रहित नहीं किया जा सकता।
- vi) धूम्रिकरण कोई कीट नियंत्रण विधि नहीं है।
- vii) मैनुअल डिशवॉशिंग विधि मैकेनिकल डिशवॉशिंग विधि की तुलना में अधिक महंगी है।
- viii) पका हुआ और कच्चा भोजन अलग-अलग संग्रहित किया जाना चाहिए।
- ix) भोजन खराब होने से पहले सात घंटे तक डेंजर जॉन में रह सकता है।
- x) FSSAI पहली अंतरराष्ट्रीय खाद्य मानक संस्था है।

(10x1=10)



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2023-2024



COURSE : Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT : Food Service/फूड सर्विस
TIME ALLOWED : 03 Hours

MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Explain various types of outlets in F&B department.
एफ एंड बी विभाग में विभिन्न प्रकार के आउटलेट्स की व्याख्या करें।
OR/या
Explain various types of catering establishments.
विभिन्न प्रकार के खानपान प्रतिष्ठानों की व्याख्या करें। (10)
- Q.2. Define duties and responsibilities of the waiter.
वेटर के कर्तव्यों और जिम्मेदारियों को परिभाषित करें।
OR/या
Explain various types of banquets. Also illustrate the concept of outdoor catering.
विभिन्न प्रकार के banquets को समझाइये। आउटडोर खानपान की अवधारणा को भी स्पष्ट करें। (10)
- Q.3. Define Baize. What are its advantages? Write the steps involved in laying a table.
बैज को परिभाषित करें। इसके क्या फायदे हैं? टेबल बिछाने में शामिल चरणों को लिखिए।
OR/या
Draw the layout of a pantry. Explain the different section of a pantry.
पेंटी का लेआउट बनाएं। पेंटी के विभिन्न अनुभागों की व्याख्या करें। (10)
- Q.4. Explain in detail different types of breakfasts.
विभिन्न प्रकार के नाश्ते के बारे में विस्तार से बताएं।
OR/या
Define different silver cleaning methods.
चांदी की सफाई के विभिन्न तरीकों को परिभाषित करें। (10)
- Q.5. Enlist the various courses of French classical menu with examples.
फ्रेंच classical मेनू के विभिन्न courses को उदाहरण सहित सूचीबद्ध करें। (10)
- Q.6. Write short notes on:-
i) English Service ii) QSR
इस पर संक्षिप्त नोट्स लिखें:-
i) English Service ii) QSR (10)
- Q.7. Explain different types of tableware, hollowware, crockery and linen used in F&B service department.
एफ एंड बी सेवा विभाग में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के टेबलवेयर, हॉलोवेयर, क्रॉकरी और लिनन की व्याख्या करें। (10)

Q.8. Answer in few lines (any five):

- i) Events
ii) A la carte
iii) Buffet
iv) KOT
v) Glassware
vi) Kitchen Stewarding
- कुछ पंक्तियों में उत्तर दीजिए (कोई पाँच):
i) कार्यक्रम
ii) अ ला कार्टे
iii) बुफ़े
iv) KOT
v) कांच के बर्तन
vi) Kitchen Stewarding

(5x2=10)

Q.9. Differentiate between the following:

- i) Mise-en-scene and Mise-en-place
ii) Silver Service and American Service
- निम्नलिखित के बीच अंतर करें:
i) मिसे-एन-सीन और मिसे-एन-प्लेस
ii) सिल्वर सर्विस और अमेरिकन सर्विस

(2x5=10)

Q.10. A. State True or False:

- i) Fresh fruit is served in dessert course
ii) Clearance must be done from right hand side of the guest.
iii) Water goblet is placed on the tip of the large knife.
iv) A waiter is also known as chef de rang.
v) In American service, food is served from the left hand side of the guest.

A. सही या गलत बताएं:

- i) मिठाई के रूप में ताजे फल परोसे जाते हैं
ii) Clearance अतिथि के दाहिनी ओर से की जानी चाहिए।
iii) बड़े चाकू की नोक पर पानी का प्याला रखा जाता है।
iv) वेटर को chef de rang के नाम से भी जाना जाता है।
v) अमेरिकी सेवा में, अतिथि के बायीं ओर से भोजन परोसा जाता है।

B. Fill in the blanks:

- i) Side board is also known as _____.
ii) Coffee shop is open for _____ hours.
iii) Silver service is done from platter to _____.
iv) Burnishing machine is used for the cleaning of _____.
v) Cruet set consist of _____ and pepper.

B. रिक्त स्थान भरें:

- i) साइड बोर्ड को _____ के नाम से भी जाना जाता है।
ii) कॉफ़ी शॉप _____ घंटों तक खुली रहती है।
iii) सिल्वर सर्विस थाली से _____ तक की जाती है।
iv) बर्निशिंग मशीन का उपयोग _____ की सफाई के लिए किया जाता है।
v) कूट सेट में _____ और काली मिर्च होती है।

(5+5=10)



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2023-2024

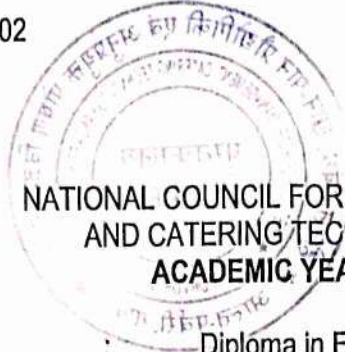
COURSE : 1 ½ Year Diploma in
Food & Beverage Service / Housekeeping /
Front Office Operations
SUBJECT : Business Communication
TIME ALLOWED : 02 Hours

MAX. MARKS: 50



(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. "In the present corporate world, communication plays a very important role in a business setup".
Validate the statement.
OR
What is the process of communication? Explain with the help of flow chart. (10)
- Q.2. What are the different types of communication? Write in detail.
OR
What are the telephone etiquettes a telephone operator should follow while on duty? (10)
- Q.3. What are the essentials of a business letter? Write in detail.
OR
Design your bio-data for a job interview. (5)
- Q.4. Write ways to improve your listening skills. (5)
- Q.5. Describe the following:
i) Memo
ii) Salutation
iii) Grapevine
iv) E-mail (4x2½=10)
- Q.6. Explain the importance of body language in delivering a public speech. (5)
- Q.7. State True or False:
i) Written communication does not have a legal validity.
ii) Body language plays a very important role in verbal language.
iii) Bio-data gives details of an individual.
iv) E-mail is a channel of electronic communication.
v) Facial expression is a verbal communication. (5x1=5)



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2023-2024

ROLL No.....



COURSE : Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT : Beverage Service/बेवरेज सर्विस
TIME ALLOWED : 03 Hours

MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Prepare a flow chart to classify beverages with examples.
पेय पदार्थों को उदाहरण सहित वर्गीकृत करने के लिए एक फ्लो चार्ट तैयार करें।
OR/या
Write a detailed note on growth of retail beverage industry.
खुदरा पेय उद्योग के विकास पर एक विस्तृत नोट लिखें। (10)
- Q.2. Explain the importance of parts of grape in wine making with help of a neat diagram.
एक स्वच्छ चित्र की सहायता से वाइन बनाने में अंगूर के भागों के महत्व को समझाइए।
OR/या
Explain the different parts of cigar with their uses.
सिगार के विभिन्न भागों को उनके उपयोग सहित समझाइये। (10)
- Q.3. What are the different methods of making cocktails? Explain them.
कॉकटेल बनाने की विभिन्न विधियाँ क्या हैं? उन्हें समझाओ।
OR/या
Write the recipes of any two classic cocktails.
किन्हीं दो क्लासिक कॉकटेल को बनाने की विधियाँ लिखिए। (10)
- Q.4. Explain the process of manufacturing of beer. What are the roles of hops?
बियर के निर्माण की प्रक्रिया समझाइये। हॉप्स की भूमिकाएँ क्या हैं?
OR/या
Write the opening & closing duties of a bartender?
बारटेंडर के द्वारा किए गए कार्यों में उद्घाटन और समापन कर्तव्यों को लिखें? (10)
- Q.5. Differentiate between (any four):
i) Fermentation and Distillation
ii) London dry gin and Dutch gin
iii) Ale and Lager
iv) Scotch Whisky and Irish Whisky
v) Old world wine and new world wine
निम्नलिखित के बीच अंतर करें (कोई चार):
i) किण्वन और आसवन
ii) लंदन ड्राई जिन और डच जिन
iii) Ale और Lager
iv) स्कॉच व्हिस्की और आयरिश व्हिस्की
v) Old world wine और New world wine

(4x2½=10)



Q.6. Write short notes on:

- Parts of bar
- Liqueur

इस पर संक्षिप्त नोट्स लिखें:

- बार के parts
- Liqueur

(2x5=10)

Q.7. Define the following (any five):

- | | |
|-------------------|-----------------|
| i) Aging | v) Terroir |
| ii) Bar fraud | vi) Proof |
| iii) Mescal | vii) Maturation |
| iv) Solera System | |

निम्नलिखित को परिभाषित करें (कोई पांच):

- | | |
|-------------------|--------------|
| i) एजिंग | v) टेरोयर |
| ii) बार धोखाधड़ी | vi) प्रूफ |
| iii) मेस्कल | vii) परिपकता |
| iv) सोलेरा सिस्टम | |

(5x2=10)

Q.8. Explain the concept of food and wine harmony with suitable examples.

उपयुक्त उदाहरणों के साथ भोजन और वाइन के सामंजस्य की अवधारणा को समझाइए।

(10)

Q.9. Explain classification & five brand names of (any one):

- | | | |
|------------|---------|-------------|
| i) Whiskey | ii) Rum | iii) Brandy |
|------------|---------|-------------|

(किसी एक) के वर्गीकरण और पाँच ब्रांड नामों की व्याख्या करें:

- | | | |
|-------------|--------|--------------|
| i) व्हिस्की | ii) रम | iii) ब्रांडी |
|-------------|--------|--------------|

(10)

Q.10. A. Match the following:

- | | |
|----------------|-------------------|
| i) Chianti | a) Sparkling wine |
| ii) Lamb | b) Sherry |
| iii) Champagne | c) Red wine |
| iv) Soup | d) White wine |
| v) Poisson | e) Pasta |

A. निम्नलिखित का मिलान करें:

- | | |
|--------------|---------------------|
| i) Chianti | क) स्पार्कलिंग वाइन |
| ii) लैम्ब | ख) शेरी |
| iii) शैम्पेन | ग) रेड वाइन |
| iv) सूप | घ) सफेद wine |
| v) Poisson | ङ) पास्ता |

B. State True or False:

- The base of a cocktail can be juice.
- The liquor served in old fashion glass is called on the rocks.
- Dunder is rich foam left behind during fermentation.
- Maceration is a method of liqueur preparation.
- Fenny is made in France.

B. सही या गलत बताएं:

- कॉकटेल का आधार जूस हो सकता है।
- पुराने ज़माने के ग्लास में परोसी जाने वाली शराब को ऑन द रॉक्स कहा जाता है।
- Dunder किण्वन के दौरान बचा हुआ प्रचुर झाग है।
- मेसैरेशन लिकर तैयार करने की एक विधि है।
- फेनी फ्रांस में बनी है।

(5+5=10)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2023-2024



COURSE : Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT : Food & Beverage Control/फूड एंड बेवरेज कंट्रोल
TIME ALLOWED : 02 Hours

MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Define cost concept. Explain different types of costs incurred in a restaurant.
लागत अवधारणा को परिभाषित करें। किसी रेस्तरां में होने वाली विभिन्न प्रकार की लागतों की व्याख्या करें।
OR/या
Explain the benefits of menu engineering. Also, justify how menu can be used as a control tool.
मेनू इंजीनियरिंग के लाभ बताएं। साथ ही, यह भी बताएं कि मेनू को नियंत्रण उपकरण के रूप में कैसे उपयोग किया जा सकता है।
(10)
- Q.2. What are the key points to be kept in mind while selecting a supplier for purchasing? Write the standard procedure followed for purchase of daily perishable food items.
खरीदारी के लिए आपूर्तिकर्ता का चयन करते समय किन मुख्य बिंदुओं को ध्यान में रखना चाहिए? प्रतिदिन खराब होने वाले खाद्य पदार्थों की खरीद के लिए अपनाई जाने वाली मानक प्रक्रिया लिखिए।
OR/या
List the steps involved in storing perishable & non-perishable items in store. Also, write the best issuing practices followed in hotel's general store.
स्टोर में खराब होने वाली और न खराब होने वाली वस्तुओं के भंडारण में शामिल चरणों की सूची बनाएं। साथ ही, होटल के जनरल स्टोर में अपनाई जाने वाली सर्वोत्तम जारी करने की पद्धतियाँ भी लिखें।
(10)
- Q.3. Explain the concept of beverage control.
पेय पदार्थ नियंत्रण की अवधारणा को समझाइये।
(5)
- Q.4. Draw the standard format of (any one):
i) Bin Card
ii) Meat tag
(कोई एक) का मानक प्रारूप बनाएं:
i) बिन कार्ड
ii) मीट टैग
(5)
- Q.5. Design the staffing requirement for a 50 cover restaurant offering lunch & dinner menu.
दोपहर के भोजन और रात के खाने के मेनू की पेशकश करने वाले 50 कवर रेस्तरां के लिए स्टाफिंग आवश्यकता को डिज़ाइन करें।
OR/या
Write ways to monitor staff performance in a restaurant.
किसी रेस्तरां में कर्मचारियों के प्रदर्शन की निगरानी करने के तरीके लिखें।
(5)
- Q.6. Explain the goals of sales control.
विक्रय नियंत्रण के लक्ष्य बताइये।
(5)

Q.7. Give the full forms for the following:

निम्नलिखित के लिए पूर्ण प्रपत्र दीजिए:

- i) KOT ii) BOT iii) LIFO iv) FIFO v) POS

(5x1=5)

Q.8. Match the following:

- | | |
|----------------|----------------|
| i) Fish | a) Bar |
| ii) Meat tags | b) Bill |
| iii) BOT | c) Description |
| iv) Staff meal | d) Perishable |
| v) Invoice | e) Labor cost |

निम्नलिखित को मिलाएं:

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| i) मछली | क) बार |
| ii) मांस टैग | ख) बिल |
| iii) बीओटी | ग) विवरण |
| iv) कर्मचारियों का भोजन | घ) खराब होने वाला |
| v) चालान | ङ) श्रम लागत |

(5x1=5)



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2024-2025

COURSE : Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT : Food Service/फूड सर्विस
TIME ALLOWED : 03 Hours



(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Draw the layout of still room. List ten equipment used in a still room.
स्टिल रूम का लेआउट बनाएं। स्टिल रूम में उपयोग किए जाने वाले दस उपकरणों की सूची बनाएं। (10)
- Q.2. Enlist different tasks undertaken under Mise-en-place & Mise-en-scene.
मिज़-एन-प्लेस और मिज़-एन-सीन के अंतर्गत किए गए विभिन्न कार्यों को सूचीबद्ध करें।
OR/या
Give the rules for laying a table cover. Draw the layout of a basic table d'hote cover.
टेबल कवर बिछाने के नियम बताइए। एक बुनियादी टेबल डी'होत कवर का लेआउट बनाइए। (10)
- Q.3. List down the different courses in French classical menu with two examples of each.
फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू के विभिन्न कोर्सों की सूची बनाइये तथा प्रत्येक के दो उदाहरण दीजिए।
OR/या
Define menu. Give the basic classification of menu types offered by different F&B service establishments. Discuss factors affecting the menu planning.
मेन्यू को परिभाषित करें। विभिन्न एफ एंड बी सेवा प्रतिष्ठानों द्वारा पेश किए जाने वाले मेन्यू का वर्गीकरण मेन्यू नियोजन को प्रभावित करने वाले कारकों पर चर्चा करें। (10)
- Q.4. Write short notes on (any two):
i) Importance of kitchen stewarding department of a hotel
ii) QSR
iii) Cafeteria
iv) Interdepartmental relationship of F&B service with front office and housekeeping department
(किन्हीं दो) पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखें:
i) होटल के किचन स्टीवर्डिंग विभाग का महत्व
ii) क्यूएसआर
iii) कैफेटेरिया
iv) फ्रंट ऑफिस और हाउसकीपिंग विभाग के साथ एफ एंड बी सेवा का अंतरविभागीय संबंध (2x5=10)
- Q.5. Give the items included in English breakfast. List the equipment required for its cover setup.
Explain the service sequence of English breakfast.
अंग्रेजी नाश्ते में शामिल वस्तुओं के नाम बताइए। इसके कवर सेटअप के लिए आवश्यक उपकरणों की सूची बनाइए। अंग्रेजी नाश्ते की सेवा का क्रम समझाइए। (3+4+4=10)
- Q.6. Explain welfare catering in detail with examples.
कल्याणकारी खानपान को उदाहरण सहित विस्तार से समझाइए।
OR/या
Give the attributes of a good waiter. Also, explain the duties and responsibilities of a waiter.
एक अच्छे वेटर के गुण बताइए। साथ ही, वेटर के कर्तव्यों और जिम्मेदारियों के बारे में भी बताइए। (10)
- Q.7. Explain banquet service. Explain any six types of banquet table setups.
बैंकेट सेवा के बारे में बताएं। बैंकेट टेबल सेटअप के किसी भी छह प्रकार के बारे में बताएं। (10)
- Q.8. List down and explain different types of table service in F&B service department.
एफ एंड बी सेवा विभाग में विभिन्न प्रकार की टेबल सेवा की सूची बनाएं और समझाएं। (10)

Q.9. Match the following:

- i) EPNS
 ii) Potage
 iii) Roast pork
 iv) Caviar
 v) Gueridon
 vi) A la carte
 vii) Kitchen stewarding
 viii) Room service
 ix) Aboyer
 x) Coffee shop

- a) Plate room
 b) Hot Plate
 c) Consommé
 d) Polivit
 e) RSOT
 f) Sturgeon fish
 g) Apple sauce
 h) Place mat
 i) Individually priced
 j) Flambé

निम्नलिखित का मिलान करें:

- i) EPNS
 ii) पोटैज
 iii) रोस्ट पोर्क
 iv) कैवियार
 v) गुएरिडोन
 vi) ए ला कार्टे
 vii) किचन स्टीवर्डिंग
 viii) रूम सर्विस
 ix) अबॉयर
 x) कॉफी शॉप

- a) प्लेट रूम
 b) हॉट प्लेट
 c) कॉन्सोमे
 d) पोलिविट
 e) RSOT
 f) स्टर्जन मछली
 g) एप्पल सॉस
 h) प्लेस मैट
 i) व्यक्तिगत रूप से मूल्यांकित
 j) फ्लैम्बे

(10x1=10)

Q.10. A. Give the standard sizes/capacity (as applicable) of the following equipment:

- i) Champagne flute
 ii) Half plate
 iii) Demitasse cup
 iv) Side plate
 v) Shot glass

A. निम्नलिखित उपकरणों के मानक आकार/क्षमता (जैसा लागू हो) बताएँ:

- i) शैम्पेन फ्लूट
 ii) हाफ प्लेट
 iii) डेमितास कप
 iv) साइड प्लेट
 v) शॉट ग्लास

B. Explain the following terms:

- i) EPNS
 ii) Mouton
 iii) Dummy waiter
 iv) Slip cloth
 v) Waiter's friend

B. निम्नलिखित शब्दों की व्याख्या करें:

- i) EPNS
 ii) माउटन
 iii) डमी वेटर
 iv) स्लिप क्लॉथ
 v) वेटर का दोस्त



(5+5=10)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2024-2025



COURSE	:	1 ½ Year Diploma in Food & Beverage Service / Housekeeping / Front Office Operations
SUBJECT	:	Business Communication
TIME ALLOWED	:	02 Hours

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Briefly explain 'formal communication' and 'informal communication' and list two advantages and two disadvantages for each.
- OR**
- Briefly explain 'oral communication' and 'written communication' and list two advantages and two disadvantages for each. (10)
- Q.2. Explain in details the essentials of a good business letter.
- OR**
- Explain in detail the principles of effective communication. (5)
- Q.3. Write a short note on "body language". (5)
- Q.4. List all the Do's and Don'ts of telephone handling.
- OR**
- Write a short note "telephone etiquettes". (5)
- Q.5. Write a short note on "memorandum" and draw its format.
- OR**
- Write a short note on "circular" and draw its format. (5)
- Q.6. Briefly explain the elements of communication process.
- OR**
- Write a note on barriers to effective communication. (5)
- Q.7. Fill in the blanks:
- On the basis of forms, communication can be _____ and non-verbal. (formal/upward/verbal)
 - The last part of a business letter is usually _____. (salutation/inside address/post script)
 - A resume is always accompanied by a _____ letter. (apology/covering/business)
 - All the incoming calls in any hotel department should be answered within _____ rings. (one/two/three)
 - _____ is a type of informal communication within an organization. (circular/gossip) (5x1=5)
- Q.8. State True or False:
- Medium/channel is an element of communication process.
 - Upward communication is a type of informal communication.
 - DO is a type of business letter.
 - The study of body language is referred to as kinesics.
 - Notice is a type of formal communication. (5x1=5)
- Q.9. Match the following:
- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> Seven C Sender Salutation Grapevine Performance report | <ol style="list-style-type: none"> Informal communication Part of business letter Encoder Principle of effective communication Upward communication |
|--|--|
- (5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2024-2025



COURSE	:	Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT	:	Beverage Service/बेवरेज सर्विस
TIME ALLOWED	:	03 Hours

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Define beer. Explain beer brewing process with the help of flow chart.
बीयर को परिभाषित करें। फ्लो चार्ट की सहायता से बीयर बनाने की प्रक्रिया को समझाएँ।
OR/या
Define wine. Explain wine making process with the help of flow chart.
वाइन को परिभाषित करें। फ्लो चार्ट की सहायता से वाइन बनाने की प्रक्रिया को समझाएँ।
(10)
- Q.2. Define liqueur. Explain the methods of manufacturing liqueurs. Name any two liqueurs with their base, colour, flavour and country of origin.
लिकर को परिभाषित करें। लिकर बनाने की विधियाँ समझाएँ। किन्हीं दो लिकर के नाम बताएँ, उनका आधार, रंग, स्वाद और उत्पत्ति का देश बताएँ।
(2+4+4=10)
- Q.3. What is whisky? Explain manufacturing process of whisky.
व्हिस्की क्या है? व्हिस्की बनाने की प्रक्रिया समझाइए।
OR/या
Classify the beverages with the help of flow chart and suitable examples.
फ्लो चार्ट और उपयुक्त उदाहरणों की सहायता से पेय पदार्थों को वर्गीकृत करें।
(10)
- Q.4. Define bar? Explain the parts of bar with neat diagram.
बार को परिभाषित करें? बार के भागों को स्पष्ट चित्र द्वारा समझाइए।
OR/या
List any ten bar equipment. Sketch any five types of glassware with their names.
किसी भी दस बार उपकरणों की सूची बनाइए। किसी भी पाँच प्रकार के कांच के बर्तनों का नाम सहित रेखाचित्र बनाइए।
(10)
- Q.5. What do you understand by cocktail? Write the recipes of two vodka and two rum based cocktails.
कॉकटेल से आप क्या समझते हैं? दो वोदका और दो रम आधारित कॉकटेल की रेसिपी लिखिए।
(10)
- Q.6. Explain the following:
i) Effect of alcohol on human body
ii) Different types of bar frauds
निम्नलिखित की व्याख्या करें:
i) मानव शरीर पर शराब का प्रभाव
ii) बार धोखाधड़ी के विभिन्न प्रकार
(2x5=10)
- Q.7. Explain retail beverage outlets with suitable examples.
उपयुक्त उदाहरणों के साथ खुदरा पेय दुकानों की व्याख्या करें।
OR/या
Explain the parts of grape. Write four red and four white grape varieties.
अंगूर के भागों के बारे में बताइए। चार लाल और चार सफ़ेद अंगूर की किस्में लिखिए।
(10)

Q.8: Explain the following (any five):

- | | | | |
|-----------------|-------------|---------------------|---------------------|
| i) Alcohol | ii) Tequila | iii) Aperitif Wines | iv) Vodka |
| v) Distillation | vi) Bloom | vii) Fermentation | viii) Mineral water |

निम्नलिखित की व्याख्या करें (कोई पाँच):

- | | | | |
|---------|-----------|--------------------|------------------|
| i) शराब | ii) टकीला | iii) एपेरिटिफ वाइन | iv) वोदका |
| v) आसवन | vi) ब्लूम | vii) किण्वन | viii) मिनरल वाटर |

(5x2=10)

Q.9. Give two brand names of each of the following:

- | | | | | |
|--------|-----------|-------------|---------------|-----------|
| i) Tea | ii) Vodka | iii) Brandy | iv) Champagne | v) Coffee |
|--------|-----------|-------------|---------------|-----------|

निम्नलिखित में से प्रत्येक के दो ब्रांड नाम बताइए:

- | | | | | |
|--------|-----------|--------------|-------------|---------|
| i) चाय | ii) वोदका | iii) ब्रांडी | iv) शैम्पेन | v) कॉफी |
|--------|-----------|--------------|-------------|---------|

(5x2=10)

Q.10. Fill in the blanks:

- _____ is the French term for wine waiter.
- _____ is the name of tea plant.
- Red wines are served at _____ temperature.
- Sherry is a type of _____ wine.
- Cognac is a famous brandy from _____ region of France.
- _____ are the examples of stimulating beverages.
- VSOP means _____.
- Gin contains the flavour of _____.
- Rusty nail is the _____ based cocktail.
- Any beverage served before meal is termed as _____.

रिक्त स्थान भरें:

- _____ वाइन वेटर के लिए फ्रांसीसी शब्द है।
- _____ चाय के पौधे का नाम है।
- रेड वाइन को _____ तापमान पर परोसा जाता है।
- शेरी एक प्रकार की _____ वाइन है।
- कॉन्कैक फ्रांस के _____ क्षेत्र की एक प्रसिद्ध ब्रांडी है।
- _____ उत्तेजक पेय पदार्थों के उदाहरण हैं।
- VSOP का अर्थ है _____।
- जिन में _____ का स्वाद होता है।
- रस्टी नेल _____ आधारित कॉकटेल है।
- भोजन से पहले परोसे जाने वाले किसी भी पेय को _____ कहा जाता है।

(10x1=10)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2024-2025



COURSE : Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT : Food & Beverage Control/फूड एंड बेवरेज कंट्रोल
TIME ALLOWED : 02 Hours

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. What is the concept of cost? What are its components?
लागत की अवधारणा क्या है? इसके घटक क्या हैं?
OR/या
Explain fixed and variable cost.
स्थिर एवं परिवर्तनीय लागत को समझाइये। (5)
- Q.2. Explain the importance of purchasing in F&B controls.
एफ एंड बी नियंत्रण में क्रय के महत्व को समझाइए।
OR/या
What are the objectives of storing control?
भण्डारण नियंत्रण के उद्देश्य क्या हैं? (5)
- Q.3. Receiving is an important part of control cycle. Elaborate.
नियंत्रण चक्र का एक महत्वपूर्ण भाग प्राप्ति है। विस्तार से बताइये।
OR/या
What are the main objectives of receiving control?
नियंत्रण प्राप्त करने के मुख्य उद्देश्य क्या हैं? (5)
- Q.4. What do you understand by labour control? What are the labour cost determinants?
श्रम नियंत्रण से आप क्या समझते हैं? श्रम लागत निर्धारक क्या हैं? (5)
- Q.5. Explain in brief (any two):
i) Portion control ii) Blind receiving
iii) Bin card iv) Inventory turnover in beverage control
संक्षेप में समझाइये (कोई दो):
i) भाग नियंत्रण ii) ब्लाइंड रिसीविंग
iii) बिन कार्ड iv) पेय पदार्थ नियंत्रण में इन्वेंट्री टर्नओवर (2x5=10)
- Q.6. What is menu engineering? How does menu analysis help in optimizing sales and profit? Explain.
मेनू इंजीनियरिंग क्या है? मेनू विश्लेषण बिक्री और लाभ को अनुकूलित करने में कैसे मदद करता है? समझाइए। (10)
- Q.7. Define in one or two lines:
i) Perishables ii) Food cost iii) Plough horses iv) FIFO v) Par stock
एक या दो पंक्तियों में परिभाषित करें:
i) नाशवान वस्तुएँ ii) खाद्य लागत iii) पलो होर्स iv) FIFO v) पार स्टॉक (5x1=5)
- Q.8. Fill in the blanks:
i) A clear description of an item to be purchased is called _____.
ii) Staff meals is a _____ cost to the organization.
iii) Rent and depreciation are _____ cost.
iv) _____ is another word for bill.
v) _____ are those foods which are highly perishable.


रिक्त स्थान भरें:

- i) खरीदी जाने वाली वस्तु का स्पष्ट विवरण _____ कहलाता है।
- ii) स्टाफ का भोजन संगठन के लिए एक _____ लागत है।
- iii) किराया और मूल्यहास _____ लागत हैं।
- iv) _____ बिल के लिए एक और शब्द है।
- v) _____ वे खाद्य पदार्थ हैं जो अत्यधिक खराब होते हैं।

(5x1=5)



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2024-2025

COURSE/पाठ्यक्रम	:	1 ½ Year Diploma in Food Production / Food & Beverage Service/ Housekeeping/ Bakery & Confectionery फूड प्रोडक्शन/फूड एंड बेवरीज सर्विस/हाउसकीपिंग/बेकरी एंड कंफेक्शनरी में 1 ½ वर्षीय डिप्लोमा	
SUBJECT/विषय	:	Hygiene & Sanitation / हाइजीन व सैनीटेशन	
TIME ALLOWED/आवंटित समय	:	02 Hours/02 घंटे	
			MAX. MARKS: 50 अधिकतम अंक: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. What is the use of HACCP in catering industry? List the seven principles on which HACCP is based?
खानपान उद्योग में एचएसीसीपी का क्या उपयोग है? उन सात सिद्धांतों को सूचीबद्ध तरीके से लिखें जिन पर एचएसीसीपी आधारित है?
- OR/या**
- Why is food processing necessary? Discuss the effect of heat processing on the nutritive value of food.
खाद्य प्रसंस्करण क्यों आवश्यक है? खाद्य पदार्थों के पोषण स्तर पर ताप प्रसंस्करण के प्रभाव की चर्चा करें।
- (10)
- Q.2. Describe the different types of waste generated in kitchen.
रसोईघर में उत्पन्न होने वाले विभिन्न प्रकार के अपशिष्टों का वर्णन करें।
- OR/या**
- List ten common faults in food preparation and services.
भोजन तैयार करने और परोसने में दस सामान्य गलतियों को सूचीबद्ध करके लिखें।
- (10)
- Q.3. Differentiate between:
अंतर स्पष्ट करें:
- i) Spoilage and contamination of food
भोजन का खराब होना और दूषित होना
- ii) Chilling and freezing
ठंडा करना और जमाना
- OR/या**
- List the various factors which affect microbial growth and explain any two of these factors.
सूक्ष्मजीव वृद्धि को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों को सूचीबद्ध रूप से लिखें तथा उनमें से किन्हीं दो कारकों को सविस्तार समझाइये।
- (5)
- Q.4. Briefly explain the following (any two):
निम्नलिखित को संक्षेप में समझाइये (कोई दो):
- i) Food Microbiology/खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान ii) Thawing/विगलन iii) FSSAI/ एफएसएसआई
- iv) Personal Hygiene/निजी स्वच्छता v) Allergy/एलर्जी
- (2x2½ =5)
- Q.5. Why India needs Swachh Bharat Abhiyan?
भारत को स्वच्छ भारत अभियान की क्यों आवश्यकता है?
- (5)
- Q.6. State True or False:
सही या गलत बताएं:
- i) Plastic cups are biodegradable.
प्लास्टिक के कप बायोडीग्रेडेबल हैं।
- ii) Nirmal Bharat Mission programme is going to re-launch as Swachh Bharat Mission.
निर्मल भारत मिशन कार्यक्रम को स्वच्छ भारत मिशन के रूप में पुनः शुरू किया जाएगा।

SUBJECT CODE: DCS-01

- iii) The act of conducting a planned sequence is known as Monitor.
 लाइव मॉनिटरिंग को संचालित करने के कार्य को मॉनिटर के रूप में जाना जाता है।
- iv) Burns are caused by steam or hot water called a scald.
 जलन भाप या गर्म पानी के कारण होती है जिसे स्काल्ड कहा जाता है।
- v) Salmonella is not water borne disease.
 साल्मोनेला जल जनित रोग नहीं है।

(5x1=5)

Q.7. Fill in the blanks.

- i) Short radio waves which can be used to cook food _____.
 लघु रेडियो तरंगों जिनका उपयोग भोजन पकाने के लिए किया जा सकता है _____।
- ii) Anemia is caused due to deficiency of _____.
 एनीमिया _____ की कमी के कारण होता है।
- iii) Food prepared in excess and remains after a meal _____.
 अधिक मात्रा में पकाया गया भोजन तथा खाने के बाद बचा हुआ भोजन _____ होता है।
- iv) _____ is a unit for measuring radiation.
 _____ रेडीएशन मापने की एक इकाई है।
- v) _____ term derived from the Greek word Hygieia.
 _____ शब्द ग्रीक शब्द हाइजीया से लिया गया है।

(5x1=5)

Q.8. Match the following:

मिलान करें:

- | | |
|----------------------------------|--|
| i) Bacteria/बैक्टीरिया | a) Food Intoxication/फूड इन्टोक्सिकेशन |
| ii) Food poisoning/फूड पोइसोनिंग | b) Sound and healthy/साउंड एंड हेल्थी |
| iii) Sanitation/सैनिटेशन | c) First-in, First-out/फर्स्ट इन, फर्स्ट आउट |
| iv) FIFO/एफआईएफओ | d) Microorganisms/सूक्ष्मजीव |
| v) CCP/सीसीपी | e) Critical control point/क्रिटिकल कंट्रोल पॉइंट |

(5x1=5)





NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY
ACADEMIC YEAR – 2025-2026

COURSE	:	1 ½ Year Diploma in Food Production / Food & Beverage Service/ Housekeeping/ Bakery & Confectionery
SUBJECT	:	Hygiene & Sanitation / हाइजीन व सैनीटेशन
TIME ALLOWED	:	02 Hours

MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. What is virus? Write down factors affecting growth of microbes.
वायरस क्या है? जीवाणुओं के विकास को प्रभावित करने वाले कारकों को लिखिए?
OR/या
"A good personal appearance helps both the employee and the organization." Briefly explain the statement.
"एक अच्छी व्यक्तिगत उपस्थिति कर्मचारी और संगठन, दोनों के लिए सहायक होती है।" इस कथन संक्षेप में समझाइए। (10)
- Q.2. What is HACCP? Briefly explain the importance of HACCP and uses of HACCP in catering.
एचएसीसीपी क्या है? केटरिंग में एचएसीसीपी के महत्व और एचएसीसीपी के उपयोगों की संक्षेप में व्याख्या करें।
OR/या
Discuss duties and responsibilities of Food Safety Standards Authority of India (FSSAI).
भारतीय खाद्य सुरक्षा मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) के कर्तव्यों और जिम्मेदारियों पर चर्चा करें। (10)
- Q.3. How to prevent cross-contamination?
पार संदूषण को कैसे रोका जाए? (5)
- Q.4. Write down hand washing procedure for food handler.
खाद्य संचालक के लिए हाथ धोने की प्रक्रिया लिखें। (5)
- Q.5. Write a note on different types of wounds.
विभिन्न प्रकार के घावों पर एक टिप्पणी लिखिए। (5)
- Q.6. How to control food-borne illnesses by food handler in catering industry?
खानपान उद्योग में फूड हैंडलर द्वारा खाद्य जनित बीमारियों को कैसे नियंत्रित किया जा सकता है?
OR/या
Why are proper storage facilities necessary in catering establishment?
खानपान प्रतिष्ठानों में उचित भंडारण सुविधाओं का होना क्यों आवश्यक है? (5)
- Q.7. Explain the following one or two lines (any five):
निम्नलिखित को एक या दो पंक्तियों में समझाइए (कोई पाँच):
i) Pasteurization पाश्चुरीकरण ii) Perishable food विकारीय खाद्य पदार्थ iii) Thawing थॉविंग
iv) CCPs सीसीपीएस v) Lacerations लैसरेशन vi) First-aid प्राथमिक उपचार (5x1=5)
- Q.8. State True or False: सत्य अथवा असत्य कथन बताएं:
i) Bangles and intricate rings should not be worn while preparing foods.
खाना बनाते समय चूड़ियाँ और बारीक डिज़ाइन वाली अंगूठियाँ नहीं पहननी चाहिए।
ii) Vegetables should be stored at a temperature of 2 to 5°C.
2 से 5 डिग्री सेल्सियस के तापमान पर सब्जियों का भंडारण किया जाना चाहिए।
iii) Fungi includes both yeast and moulds.

SUBJECT CODE: DCS-01

EXAM DATE: 04.05.2026

- कबूके में खमीर और मोल्ड दोनों शामिल होते हैं।
- iv) Garbage bins should be self-closing and should not be lined with wet strength bags.
कूड़ेदान स्वतः बंद होने वाले होने चाहिए और उनमें गीलेपन को सहने वाले बैग नहीं लगे होने चाहिए।
- v) * Sewage is a liquid waste arising from kitchen, toilet, and bathrooms.
मलजल एक तरल अपशिष्ट है जो रसोई, शौचालय और बाथरूम से निकलता है।

(5x1=5)



ROLL No.

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2025-2026



COURSE : Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT : Food Service/फूड सर्विस
TIME ALLOWED : 03 Hours

MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Explain duties and responsibilities of a waiter.
वेटर के कर्तव्यों और जिम्मेदारियों की व्याख्या कीजिए। (10)
- Q.2. Enlist the eleven courses of French classical menu along with one example of each.
प्रत्येक के एक उदाहरण सहित फ्रांसीसी क्लासिकल मेनू के ग्यारह कोर्स को सूचीबद्ध कीजिए।
OR/या
Write any ten types of special equipment used in food and beverage service department.
खाद्य और पेय सेवा विभाग में उपयोग किए जाने वाले किन्हीं दस प्रकार के विशेष उपकरणों के नाम लिखिए। (10)
- Q.3. What do you mean by the term "banquet"? Explain outdoor catering (ODC).
'बैंकेट' शब्द से आपका क्या तात्पर्य है? आउटडोर केटरिंग (ओडीसी) की व्याख्या करें।
OR/या
Write an essay on "history of catering".
"केटरिंग के इतिहास" पर निबंध लिखिए। (10)
- Q.4. Draw the staff organization chart of food & beverage department in a five star hotel.
पांच सितारा होटल में खाद्य और पेय विभाग का स्टाफ संगठन चार्ट बनाएं।
OR/या
Discuss trolley service. List its advantages and disadvantages.
ट्रॉली सेवा पर चर्चा करें। इसके लाभ-हानि सूचीबद्ध कीजिए। (10)
- Q.5. A. Name and draw the five types of flatware items.
कम से कम पांच प्रकार के फ्लैटवेयर मदों के नाम लिखिए और उनके चित्र बनाएँ।
B. Draw a neat labeled diagram of dummy waiter.
ख. एक डमी वेटर का स्वच्छ नामांकित चित्र बनाएँ। (5+5=10)
- Q.6. Write short notes on (any two): निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखें (कोई दो):
i) Airline catering एयरलाइन केटरिंग ii) English breakfast इंग्लिश ब्रेकफ़ास्ट
iii) Kitchen stewarding किचन स्टूअर्डिंग (2x5=10)
- Q.7. Distinguish between: निम्नलिखित में स्पष्ट कीजिए:
i) A la carte and table d'hote menu आ ला कार्ट और टेबल द'होट मेन्यू
ii) Mise-en-place and mise-en-scene मीज़-अ-प्लेस और मीज़-अ-सीन (2x5=10)
- Q.8. Match the following: निम्नलिखित का मिलान करें:
i) Soup spoon सूप स्पून a) F&B equipment एफ&डबी उपकरण
ii) Baiz cloth बेज क्लाथ b) 18" x 18" 18" x 18"
iii) Rose गुलाब c) Pre-plated dishes पहले से प्लेट में परोसे गए व्यंजन
iv) Maitre d' hotel मैत्रे द होटल d) Dummy waiter डमी वेटर
v) Side board साइड बोर्ड e) Table मेज़
vi) Grilled fish ग्रिल्ड फिश f) Gueridon trolley गेरिदों ट्रॉली

SUBJECT CODE: DFB-01

EXAM DATE: 05.05.2026

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| vii) Serviette मेजपोश | g) Soup सूप |
| viii) Bain Marie बैन-मैरी | h) Head waiter वेटर प्रमुख |
| ix) American service अमेरिकन सर्विस | i) Poisson मछली व्यंजन |
| x) Flambé dishes फ्लाम्बे डिश | j) Napkin fold नैपकिन फोल्ड |

(10x1=10)

Q.9. State True or False: सत्य या असत्य कथन बताइए:

- Chef de rang is kitchen staff.
शेफ़ द रंग किचन स्टाफ़ होता है।
- Motels are generally located beside highways.
मोटेल आमतौर पर राजमार्गों के पास स्थित होते हैं।
- The diameter of a half plate is 8 inches.
आधी प्लेट का व्यास 8 इंच होता है।
- Silver service is done from the right hand side of the guest.
सिल्वर सर्विस गेस्ट के दाईं ओर से की जाती है।
- Carte de jour means menu for the day.
कार्टे द जूर का तात्पर्य दिन का मेन्यू होता है।
- Potage minestrone is a German soup.
पोटाज मिनेस्ट्रोन एक जर्मन सूप है।
- Coffee shop operates for 24 hours.
कॉफी शॉप 24 घंटे खुली रहती है।
- Brunch is the last meal for the day.
ब्रंच दिन का आखिरी भोजन होता है।
- In "a la carte" menu, each dish is priced separately.
"आ ला कार्टे" मेनू में, प्रत्येक व्यंजन का मूल्य अलग-अलग होता है।
- Small sized coffee cup is called demitasse.
छोटे आकार के कॉफी कप को डेमितास कहा जाता है।

(10x1=10)

Q.10. Fill in the blanks: रिक्त स्थान भरें:

- Order is taken from _____ side of the guest.
ऑर्डर मेहमान के _____ तरफ से लिया जाता है।
- _____ is the head of the F&B service department.
_____ F&B सर्विस विभाग का प्रमुख होता है।
- Water should be served in a _____ glass.
पानी एक _____ गिलास में परोसा जाना चाहिए।
- Standard size of a restaurant cover _____ inches.
रेस्टोरेंट कवर का मानक आकार _____ इंच होता है।
- _____ is the first course of French classical menu.
_____ फ्रेंच क्लासिकल मेनू का पहला कोर्स है।
- _____ fork has two prongs.
_____ कांटे में दो नोकें होती हैं।
- Railway catering is an example of _____ catering.
रेलवे केटरिंग _____ केटरिंग का एक उदाहरण है।
- Polivit method is used for cleaning of _____.
पोलिविट विधि का उपयोग _____ की सफाई के लिए किया जाता है।
- We put _____ in a cruet set which is having more holes.
हम उस क्रुएट सेट में _____ रखते हैं जिसमें अधिक छेद होते हैं।
- French word for waiter is _____.
वेटर के लिए फ्रेंच शब्द _____ है।

(10x1=10)



5

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR – 2025-2026



COURSE : 1 ½ Year Diploma in
Food & Beverage Service / Housekeeping /
Front Office Operations
SUBJECT : Business Communication
TIME ALLOWED : 02 Hours

MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Write an application applying for Industrial training to the training manager of a five star hotel. (10)
- Q.2. Write various barriers to effective communication. Explain any three in detail. (10)
- Q.3. Write short notes (**any two**):
i) Objectives of communication
ii) Difference between verbal and non-verbal communication
iii) Body language (2x2½=5)
- Q.4. Explain briefly (**any two**):
i) E-mail ii) Circular iii) Telephone iv) Office order (2x2½=5)
- Q.5. Define communication. What are the different types of communication?
OR
What is the role of information technology in business communication? (5)
- Q.6. Write down the essential points of good business letter.
OR
Write down a notice for students informing them about sports week in proper format. (5)
- Q.7. Telephone etiquettes are important in hospitality sector. Discuss. (5)
- Q.8. State True or False:
i) STD is the abbreviation for Subscriber Trunk Dialing.
ii) Expanded form of PS is Post Script.
iii) Noise is not a barrier of communication.
iv) Letter head identifies the sender.
v) Oral communication leaves a permanent record. (5x1=5)
- *****

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2025-2026



COURSE : Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT : Beverage Service/बेवरेज सर्विस
TIME ALLOWED : 03 Hours

MAX. MARKS: 100

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

Q.1. Explain "Methode Champenoise". List four brands of champagne.

'मेथोड शंपोनेज' का वर्णन कीजिए। शैम्पेन के चार ब्रांडों को सूचीबद्ध कीजिए।

OR/या

Explain the importance of each ingredient in beer making. List eight international brands of beer. बियर बनाने में प्रत्येक सामग्री की महत्ता स्पष्ट करें। बीयर के आठ अंतरराष्ट्रीय ब्रांडों को सूचीबद्ध कीजिए।

(6+4=10)

Q.2. Define alcoholic beverage. With the help of chart classify alcoholic beverages.

मादक पेय को परिभाषित कीजिए। चार्ट की सहायता से मादक पेयों का वर्गीकरण कीजिए।

OR/या

Write classification of wines and brief description of each type. Enlist four red and white grapes. वाइन का वर्गीकरण लिखिए और प्रत्येक प्रकार का संक्षिप्त विवरण दीजिए। चार लाल और सफेद अंगूरों की सूचीबद्ध कीजिए।

(10)

Q.3. Write short notes on (any two): निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए (कोई दो):

i) Service of cigar सिगार सेवा ii) Aperitif wines अपेरिटिव वाइन्स iii) Pubs पब्स

(2x5=10)

Q.4. Define rum and list various types of rum. Give recipe of 2 rum based cocktails.

रम को परिभाषित करें और रम के विभिन्न प्रकारों की सूचीबद्ध कीजिए। रम-आधारित 2 कॉकटेल बनाने की विधि बताएँ।

OR/या

Explain the process of making malted whiskies. Name 4 brands of single malt.

माल्टेड व्हिस्की बनाने की प्रक्रिया की व्याख्या करें। सिंगल माल्ट के किन्ही 4 ब्रांडों के नाम बताइए।

(10)

Q.5. Define liqueurs. List four herb liqueurs with base spirit, colour and country of origin.

लिक्योर को परिभाषित करें। चार हर्ब लिक्योर की सूची बनाएँ, जिनमें उनका बेस स्पिरिट, रंग और मूल देश शामिल हो।

OR/या

Define cocktail. What are the components of a cocktail? Discuss the role of each in detail.

कॉकटेल को परिभाषित करें। कॉकटेल के अवयव क्या हैं? इनमें से प्रत्येक की भूमिका पर विस्तार से चर्चा करें।

(10)

Q.6. Explain in detail different parts of bar. List eight garnishes used in bar.

बार के विभिन्न हिस्सों के बारे में विस्तार से वर्णन करें। बार में उपयोग होने वाली आठ गार्निश को सूचीबद्ध कीजिए।

OR/या

Discuss various types of bar frauds and steps to reduce bar fraud.

विभिन्न प्रकार के बार घोटालों और उन्हें कम करने के उपायों पर चर्चा करें।

(10)

Q.7. Explain the following in one or two lines: निम्नलिखित की एक या दो पंक्तियों में व्याख्या कीजिए:

i) Under pouring अंडर पोरिंग ii) Chai bars चाय बार

- iii) Flavoured vodkas फ्लेवर्ड वोडका
v) Wort वर्ड
vii) Must मस्ट
ix) Distillation आसवन

- iv) Martini मार्टिनी
vi) Genever जेनेवर
viii) Refreshing drinks ताज़गी भरे पेय
x) Espresso एस्प्रेसो

(10x2=20)

- Q.8. A. Write five guidelines for pairing wine and food.
बाइत्र और भोजन के मेल के लिए पाँच दिशानिर्देश लिखिए।
B. Explain various types of tea.
चाय के विभिन्न प्रकारों के बारे में व्याख्या कीजिए।

(5+5=10)

- Q.9. Match the following: निम्नलिखित का मिलान करें:

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| i) Chianti शिआंती | a) Perishable विकारीय |
| ii) Brandy ब्रैंडी | b) Malibu मालिबू |
| iii) Bar fraud बार धोखाधड़ी | c) Garnish गार्निश |
| iv) Camino कमिनो | d) Burnt wine बर्न्ट वाइन |
| v) Tea चाय | e) Honey शहद |
| vi) Coconut नारियल | f) Sparkling water स्पार्कलिंग वाटर |
| vii) Draught beer ड्रॉट बीयर | g) Italy इटली |
| viii) Celery सेलरि | h) Tequila टकीला |
| ix) Drambuie ड्रॉबूई | i) Dilmah दिलमा |
| x) Perrier पेरियर | j) Dilution तनुकरण |

(10x1=10)



**NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2025-2026**



COURSE : Diploma in Food & Beverage Service
SUBJECT : Food & Beverage Control/फूड एंड बेवरेज कंट्रोल
TIME ALLOWED : 02 Hours

MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Explain the following in two or three lines (**any ten**): निम्नलिखित की दो या तीन पंक्तियों में व्याख्या कीजिए (**कोई दस**):
- | | |
|---|---|
| i) Cost लागत | ii) Variable cost परिवर्ती लागत |
| iii) Fixed cost नियत लागत | iv) Semi-variable cost अर्ध-परिवर्ती लागत |
| v) Carrying cost वहन करने की लागत | vi) Inventory इनवेंटरी |
| vii) Standard recipe मानक रेसिपि | viii) KOT केओटी |
| ix) Standard Purchase Specification मानक खरीद विनिर्देश | x) Invoice बीजक |
| xi) Opening stock प्रारंभिक स्टॉक | xii) Sales summary बिक्री सारांश |
| xiii) BOT बीओटी | |
- (10x2=20)
- Q.2. Write short notes on the following (**any four**): निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए (**कोई चार**):
- i) POS पीओएस
 - ii) Staff orientation and training कर्मचारी अभिविन्यास और प्रशिक्षण
 - iii) Objectives of cost controls लागत नियंत्रण के उद्देश्य
 - iv) ECR (Electronic Cash Register) ईसीआर (इलेक्ट्रॉनिक कैश रजिस्टर)
 - v) SOP (Standard Operating Procedure) एसओपी (मानक संचालन प्रक्रिया)
 - vi) Control cycle नियंत्रण चक्र
- (4x2½=10)
- Q.3. Explain and draw a neat diagram of cost control cycle.
लागत नियंत्रण चक्र की व्याख्या कीजिए और उसका स्वच्छ आरेख बनाइए।
- OR/या**
- Explain the various aspects of beverage control in hospitality industry.
आतिथ्य उद्योग में पेय नियंत्रण के विभिन्न पहलुओं की व्याख्या करें।
- (10)
- Q.4. Explain in detail about the role of KOT system in effective cost control.
प्रभावी लागत नियंत्रण में केओटी प्रणाली की भूमिका की व्याख्या विस्तार से करें।
- (5)
- Q.5. Write a detailed note on menu engineering.
मेनू इंजीनियरिंग पर एक विस्तृत नोट लिखें।
- (5)
