

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 टैपरेचर
- 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 बोटुलिनम 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)

ROLL No.....

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.
पेंट्री का लेआउट बनाएं। पेंट्री 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:

- Mise-en-scene and Mise-en-place
- Silver Service and American Service

निम्नलिखित के बीच अंतर करें:

- मिसे-एन-सीन और मिसे-एन-प्लेस
- सिल्वर सर्विस और अमेरिकन सर्विस

(2x5=10)

Q.10. A. State True or False:

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

A. सही या गलत बताएं:

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

B. Fill in the blanks:

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

B. रिक्त स्थान भरें:

- साइड बोर्ड को _____ के नाम से भी जाना जाता है।
- काफ़ी शॉप _____ घंटों तक खुली रहती है।
- सिल्वर सर्विस थाली से _____ तक की जाती है।
- बर्निशिंग मशीन का उपयोग _____ की सफ़ाई के लिए किया जाता है।
- 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: (5)
- Memo
 - Salutation
 - Grapevine
 - E-mail
- Q.6. Explain the importance of body language in delivering a public speech. (4x2½=10)
- Q.7. State True or False: (5)
- Written communication does not have a legal validity.
 - Body language plays a very important role in verbal language.
 - Bio-data gives details of an individual.
 - E-mail is a channel of electronic communication.
 - Facial expression is a verbal communication.
- (5x1=5)

ROLL No.....

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

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:

- i) Parts of bar
- ii) Liqueur

इस पर संक्षिप्त नोट्स लिखें:

- i) बार के parts
- ii) Liqueur

(2x5=10)

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

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

निम्नलिखित को परिभाषित करें (कोई पांच):

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

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

A. निम्नलिखित का मिलान करें:

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

B. State True or False:

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

B. सही या गलत बताएं:

- i) कॉकटेल का आधार जूस हो सकता है।
- ii) पुराने ज़माने के ग्लास में परोसी जाने वाली शराब को ऑन द रॉक्स कहा जाता है।
- iii) Dunder किण्वन के दौरान बचा हुआ प्रचुर झाग है।
- iv) मेसेरेशन लिकर तैयार करने की एक विधि है।
- v) 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)
