

Roll No.

Total Pages : 6

2149/M

K-16/2051

DIPLOMA IN FOOD & BEVERAGE SERVICES

Paper-III

Semester-II

Time Allowed : 3 Hours] [Maximum Marks : 36

Note : The candidates are required to attempt **two** questions each from Sections A and B carrying 6 marks each and the entire Section C consisting of 6 short answer type questions carrying 2 marks each.

SECTION—A

1. List the Mis en scene activities carried out in a Coffee shop of a large five Star Hotel? 6

2149/M/1167/W

[P. T. O.

2. What points do you observe while laying covers? 6
3. Differentiate between entree and releve course with the help of suitable examples. 6
4. Write short notes on the following Food dishes in terms of description and accompaniments :
 - (a) Smoked salmon
 - (b) Consomme Celestine
 - (c) Caviar. 6

SECTION—B

5. Discuss role and significance of panty and still room in Food and beverage service operations.6
6. Differentiate between French and American service. 6

2149/M/1167/W

2

7. Write a short note on polivit & plate Powder method of polishing silver. 6
8. Explain any five types of menu found in Food and Beverage outlets? 6

SECTION—C

9. Answer the following short questions : 6×2=12
- (i) Write any two examples of Savoury course.
- (ii) Write any two examples of Legumes course.
- (iii) Write any two examples of Roti course.
- (iv) What do you mean by Russian service?
- (v) What is A la carte menu?
- (vi) Write accompaniments of roast Chicken.

PUNJABI VERSION

ਨੋਟ : ਭਾਗ A ਅਤੇ B ਹਰੇਕ ਵਿਚੋਂ ਦੋ-ਦੋ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰੋ ਅਤੇ ਹਰੇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਦੇ 6 ਅੰਕ ਹਨ। ਭਾਗ C ਸਾਰਾ ਕਰੋ। ਇਸ ਵਿਚ 6 ਸੰਖੇਪ ਉੱਤਰ ਵਾਲੇ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ ਅਤੇ ਹਰੇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਦੇ 2 ਅੰਕ ਹਨ।

ਭਾਗ—A

1. ਇਕ ਵੱਡੇ ਪੰਜ ਤਾਰਾ ਹੋਟਲ ਦੀ ਇਕ ਕਾਫੀ ਸ਼ਾਪ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀਆ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਗਲਤ (Mis en) ਦ੍ਰਿਸ਼ ਗਤੀਵਿਧੀਆਂ ਦੀ ਸੂਚੀ ਬਣਾਉ। 6
2. ਕਵਰ ਰਖਣ ਸਮੇਂ ਤੁਸੀਂ ਕਿਹੜੇ ਨੁਕਤਿਆਂ ਵੱਲ ਧਿਆਨ ਦੇਂਦੇ ਹੋ? 6
3. ਢੁਕਵੀਆਂ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਦੀ ਸਹਾਇਤਾ ਨਾਲ Entree ਅਤੇ Releve ਕੋਰਸ ਵਿੱਚ ਅੰਤਰ ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ। 6
4. ਵਰਣਨ ਅਤੇ ਸਾਥ ਦੇ ਸੰਬੰਧ ਵਿੱਚ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਭੋਜਨ ਪਰੋਸਣ 'ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ :
(a) ਧੁਆਂਖੀ ਸਾਮਨ ਮੱਛੀ

(b) ਸ਼ੋਰਬਾ ਕੈਲੋਸਟਾਈਨ

(c) ਮੱਛੀ ਦੇ ਆਂਡਿਆ ਦਾ ਅਚਾਰ। 6

ਭਾਗ—B

5. ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਬੈਵਰੇਜ਼ ਸਰਵਿਸ ਕਿਰਿਆਵਾਂ ਵਿੱਚ ਰਸਦਖਾਨੇ (Pantry) ਅਤੇ ਸ਼ਰਾਬ ਕੱਢਣ ਦੇ ਕਮਰੇ (Still room) ਦੀ ਭੂਮਿਕਾ ਅਤੇ ਮਹੱਤਤਾ ਦੀ ਚਰਚਾ ਕਰੋ। 6

6. ਫਰਾਂਸੀਸੀ ਅਤੇ ਅਮਰੀਕਨ ਸਰਵਿਸ ਵਿੱਚ ਅੰਤਰ ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ। 6

7. ਸਿਲਵਰ ਪਾਲਿਸ਼ ਕਰਨ ਦੇ ਪੋਲੀਵਿਟ ਅਤੇ ਪਲੇਟ ਪਾਊਡਰ ਢੰਗ 'ਤੇ ਇਕ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ। 6

8. ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਬੈਵਰੇਜ਼ ਆਊਟਲੈਟਾਂ ਵਿੱਚ ਵਾਲੇ ਪਾਈਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਭੋਜਨ ਸੂਚੀਆਂ ਦੀਆਂ ਕਿਸੇ ਪੰਜ ਸੂਚੀਆਂ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ। 6

ਭਾਗ—C

9. ਹੇਠ ਲਿਖਿਆ 'ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ : 6×2=12

(i) ਸੁਆਦ (Savoury) ਕੋਰਸ ਦੀਆਂ ਕੋਈ ਦੋ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਦਿਉ।

(ii) ਫਲੀ (Legumes) ਕੋਰਸ ਦੀਆਂ ਕੋਈ ਦੋ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਦਿਉ।

(iii) ਰੋਟੀ ਕੋਰਸ ਦੀਆਂ ਕੋਈ ਦੋ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਦਿਉ।

(iv) ਰੂਸੀ ਸਰਵਿਸ ਤੋਂ ਤੁਹਾਡਾ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?

(v) ਖੁਦ ਤਹਿ ਕਰਨ ਵਾਲੀ (A la carte) ਭੋਜਨ ਸੂਚੀ ਕੀ ਹੈ?

(vi) ਭੁੰਨੇ ਮੁਰਗੇ ਦੇ ਸੰਗੀ ਲਿਖੋ।