

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/बेकिंग एवं कंफैक्सनरी 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।

- iii) The act of conducting a planned sequence is known as Monitor.
प्लान्ड सीक्वेंस 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।

Q.7. Fill in the blanks:

(5x1=5)

रिक्त स्थान भरें:

- 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।

Q.8. Match the following:

(5x1=5)

मिलान करें:

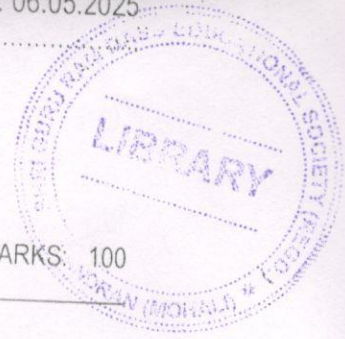
- | | |
|----------------------------------|---|
| i) Bacteria/बैक्टीरिया | a) Food Intoxication/फूड इन्टोक्सिकेशन |
| ii) Food poisoning/फूड पोइसोनिंग | b) Sound and healthy/साउंड एंड हेल्थी |
| iii) Sanitation/सैनिटेशन | c) First-in, First-out/फर्स्ट इन, फर्स्ट आउट |
| iv) FIFO/एफआईएफओ | d) Microorganisms/सूक्ष्मजीव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

(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

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. 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। (10)
- 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 होट कवर का लेआउट बनाइए।
- 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। (10)
- 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।
- Q.4. Write short notes on (any two): (10)
- Importance of kitchen stewarding department of a hotel
 - QSR
 - Cafeteria
 - Interdepartmental relationship of F&B service with front office and housekeeping department
- (किन्हीं दो) पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखें:
- होटल के किचन स्टीवर्डिंग विभाग का महत्व
 - क्यूएसआर
 - कैफेटेरिया
 - फ्रंट ऑफिस और हाउसकीपिंग विभाग के साथ एफ एंड बी सेवा का अंतरविभागीय संबंध
- 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। (2x5=10)
- Q.6. Explain welfare catering in detail with examples. (3+4+4=10)
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।
- Q.7. Explain banquet service. Explain any six types of banquet table setups. (10)
बैंकेट सेवा के बारे में बताएं। बैंकेट टेबल सेटअप के किसी भी छह प्रकार के बारे में बताएं।
- Q.8. List down and explain different types of table service in F&B service department. (10)
एफ एंड बी सेवा विभाग में विभिन्न प्रकार की टेबल सेवा की सूची बनाएं और समझाएं।
- (10)

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

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. 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। (10)
- 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'होट कवर का लेआउट बनाइए।
- 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। (10)
- 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।
- Q.4. Write short notes on (any two): (10)
- Importance of kitchen stewarding department of a hotel
 - QSR
 - Cafeteria
 - Interdepartmental relationship of F&B service with front office and housekeeping department
- (किन्हीं दो) पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखें:
- होटल के किचन स्टीवर्डिंग विभाग का महत्व
 - क्यूएसआर
 - कैफेटेरिया
 - फ्रंट ऑफिस और हाउसकीपिंग विभाग के साथ एफ एंड बी सेवा का अंतरविभागीय संबंध
- 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। (2x5=10)
- Q.6. Explain welfare catering in detail with examples.
कल्याणकारी खानपान को उदाहरण सहित विस्तार से समझाइए। (3+4+4=10)
- 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।
- 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)

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

MAX. MARKS: 50

(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:
i) On the basis of forms, communication can be _____ and non-verbal.
(formal/upward/verbal)
ii) The last part of a business letter is usually _____. (salutation/inside address/post script)
iii) A resume is always accompanied by a _____ letter. (apology/covering/business)
iv) All the incoming calls in any hotel department should be answered within _____ rings.
(one/two/three)
v) _____ is a type of informal communication within an organization. (circular/gossip) (5x1=5)
- Q.8. State True or False:
i) Medium/channel is an element of communication process.
ii) Upward communication is a type of informal communication.
iii) DO is a type of business letter.
iv) The study of body language is referred to as kinesics.
v) Notice is a type of formal communication. (5x1=5)
- Q.9. Match the following:
i) Seven C
ii) Sender
iii) Salutation
iv) Grapevine
v) Performance report
a) Informal communication
b) Part of business letter
c) Encoder
d) Principle of effective communication
e) 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

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. 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:

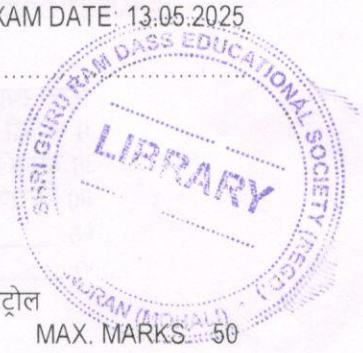
- _____ is the French term for wine waiter.
- _____ is the name of tea plant.
- Red wines are served at _____ temperature.
- Sherry is a type of _____ wine.
- Cognac is a famous brandy from _____ region of France.
- _____ are the examples of stimulating beverages.
- VSOP means _____.
- Gin contains the 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।
- कॉनैक 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

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 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)
