

SARDAR PATEL UNIVERSITY
T.Y. B.Sc. (Home) (Vth SEMESTER) EXAMINATION
2012
Wednesday, 10th October
10.30 a.m. to 1.30 p.m.
UH05CFRM04 : FOOD SERVICE MANAGEMENT

Total Marks : 70

Q.1 Define Cost. Explain elements of cost in detail. [10]

OR

Q.1 Discuss various outlets of food and beverage service department. [10]

Q.2

(a) Mention the sources of recruitment. [04]

(b) Explain the process and steps of selection. [06]

Q.2 Answer **Any Five** of the following : [20]

- i) Explain the types of menu.
- ii) Write about personal equipments of waiter.
- iii) Draw the organizational chart of F & B department.
- iv) Mention the the scope of catering industry.
- v) Explain the duties of room service manager.
- vi) Discuss the etiquette & manners while eating at table.

Q.4 Write in brief on **Any Six** of the following : [18]

- i) Functions of menu
- ii) Disposables
- iii) Physical attributes of food service personnel
- iv) Restaurant tables
- v) Glassware
- vi) Training by HR department
- vii) American Service

Q.5 Mention whether following statements are 'True' or 'False'. If false then rewrite the correct statement. [12]

- i) Buffet tables are part of buffet equipment.
- ii) Dessert trolley is used for room service.
- iii) Profit is not the prime importance in any restaurant.
- iv) Chipped or cracked glasses should not be used.
- v) Banquet manager is the head of F&B service department.
- vi) Cafeteria service is common in schools and institutions.

ગુજરાતી તરજૂમો

કુલ ગુણ : ૭૦

પ્ર.૧ ખર્ચની વ્યાખ્યા આપો. ખર્ચના તત્ત્વો વિસ્તારથી સમજાવો. (૧૦)

અથવા

પ્ર.૧ ફ્રેડ અને બેવરેજ સર્વિસ વિભાગના જુદા જુદા આઉટલેટ્સની ચર્ચા કરો.
(૧૦)

પ્ર.૨

અ) ભરતીના સ્ત્રોતો જણાવો.

(૦૪)

બ) પસંદગીની પ્રક્રિયા અને પગથિયા સમજાવો. (૦૬)

પ્ર.૩ ગમે તે પાંચના જવાબ આપો. (૨૦)

- ૧) મેનૂના પ્રકાર સમજાવો.
- ૨) વેટરના વ્યક્તિગત ઉપકરણો વિશે લખો.
- ૩) F&B વિભાગના ઓર્ગેનાઇઝેશનલ ચાર્ટ દોરો.
- ૪) કેટરિંગ ઇન્ડસ્ટ્રીની તકો જણાવો.
- ૫) રૂમ સર્વિસ મેનેજરના કાર્યો સમજાવો.
- ૬) ટેબલ પર જમતા સમયનો શિષ્ટાચારની ચર્ચા કરો.

પ્ર.૪ નીચે આપેલમાંથી ગમે તે છ પર ટૂંકમાં લખો.

(૧૮)

- ૧) મેનૂના કાર્યો
- ૨) ડિસ્પોઝેબલ્સ
- ૩) ફ્રેડ સર્વિસ કર્મચારીની શારીરિક વિશેષતાઓ
- ૪) રેસ્ટોરેન્ટ ટેબલ્સ
- ૫) ગ્લાસવેર
- ૬) HR વિભાગ દ્વારા ટ્રેનિંગ
- ૭) અમેરિકન સર્વિસ

પ્ર.૫ નીચે આપેલ વિધાનો 'સાચા' છે કે 'ખોટા' તે જણાવો. જો ખોટા હોય તો સુધારીને ફરી લખો. (૧૨)

- ૧) બૂફે ટેબલ બૂફે ઉપકરણના ભાગ છે.
- ૨) કેજર્ટ ટ્રોલી રૂમ સર્વિસ માટે વાપરવામાં આવે છે.
- ૩) કોઈપણ રેસ્ટોરેન્ટમાં નફો મહત્ત્વપૂર્ણ નથી.
- ૪) તિરાડ પડેલા ગ્લાસ વાપરવા જોઈએ નહીં.
- ૫) F&B સર્વિસ વિભાગના પ્રમુખ બેન્કુવેટ મેનેજર હોય છે.
- ૬) સ્કૂલ અને સંસ્થાઓમાં કેફેટેરિયા સર્વિસ સામાન્ય છે.

