



JV-007-1015008

Seat No. _____

**Third Year B. Sc. (H. Sc.) (Sem. V)
(CBCS) Examination**

October - 2019

**Food Service Management : Paper - I
(Major Home Management) (New Course)**

Faculty Code : 007

Subject Code : 1015008

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- | | | |
|---|---|----|
| 1 | ગ્રીલરૂમ, ઈંગ્લીશ સર્વિસ અને ફ્રેન્ચ સર્વિસ સમજાવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 1 | રેસ્ટોરામાં વપરાતા ચાપનાવેર અને લીનન વિશે સમજાવો. | 10 |
| 2 | મેનુ-પ્લાનીંગને અસર કરતાં પરિબળો સમજાવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 2 | બ્રેકફાસ્ટ, લંચ અને ડીનર વિશે સવિસ્તાર સમજાવો. | 10 |
| 3 | ટેબલ-સેટીંગના નિયમો અને લીનનની ગોઠવણી સમજાવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 3 | ટેબલ પરનો શિષ્ટાચાર અને વર્તણૂક સમજાવો. | 10 |
| 4 | અનાજની ગુણવત્તા, પ્રોસેસીંગ અને ઉપયોગીતા સમજાવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 4 | દુધ અને દુધની બનાવટની ગુણવત્તા, પ્રોસેસીંગ તથા ઉપયોગીતા સમજાવો. | 10 |
| 5 | ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) | 10 |
| | (1) આલા-કાર્ટ મેનુ | |
| | (2) ફ્લેટવેરની ગોઠવણી | |
| | (3) બેન્કવેટ સર્વિસ | |
| | (4) રેસ્ટોરામાં વપરાતાં હોલોવેર. | |

ENGLISH VERSION

1 Explain about grill room, English service and French service. 10

OR

1 Write about China-ware and linen used for restaurant. 10

2 Explain the factors affecting the menu planning. 10

OR

2 Explain in detail about breakfast, lunch and dinner. 10

3 Explain the rules of table-setting and placing of the linen. 10

OR

3 Explain the etiquettes and manners of food service on the table. 10

4 Explain the qualities, processing and use of the cereals. 10

OR

4 Explain the qualities, processing and use of milk and milk products. 10

5 Write short notes : (any two) 10

- (1) A-La-Carte Menu
- (2) Arrangement and placing of Flatware
- (3) Banquette Service
- (4) Hollow-ware used in restaurants.
