

1. French classical menu course - Releve refers to serving of ?
 (1) mild herb used in making stuffing
 (2) refreshing water ice served midway through a banquet
 (3) cold sauce served with globe artichokes
 (4) large joints of meat accompanied with potato
 फ्रेंच शास्त्रीय मेनू पाठ्यक्रम - रेलेवे की सेवा को संदर्भित करता है ?
 (1) भरावन बनाने में इस्तेमाल होने वाली हल्की जड़ी बूटी
 (2) ताजा पानी के बर्फ को बैन्कवेट के द्वारा बीच में परोसा जाना
 (3) कोल्ड सॉस ग्लोब आर्टिचोक के साथ परोसा जाता है
 (4) आलू के साथ मांस के बड़े जोड़ों
2. Which one is odd member in food service department ?
 (1) Captain (2) Sommelier (3) Order Taker (4) Florist
 खाद्य सेवा विभाग में कौन-सा विषम सदस्य है ?
 (1) कप्तान (2) सोमेलियर (3) आदेश लेने वाला (4) फूलवाला
3. Which one is best suitable to Ashtray , Budvase , Cruet set used in table setting ?
 (1) flatware (2) Central appointments
 (3) barker (4) KST
 टेबल सेटिंग में प्रयुक्त ऐशट्रे, बुडवेज, क्रूज सेट में से कौन-सा उपयुक्त है ?
 (1) फ्लैटवेयर (2) केंद्रीय नियुक्तियाँ
 (3) बार्कर (4) के०एस०टी०
4. Cappuccino is a type
 (1) Dessert (2) Flavouring (3) Coffee (4) Starter
 कैप्पुकिनो एक प्रकार है ।
 (1) एक मिठाई का (2) स्वाद लेन का (3) कॉफी का (4) स्टार्टर का
5. In triplicate checking system , the second copy of KOT goes to :
 (1) Front office
 (2) Kitchen
 (3) Guest
 (4) Cashier / Account

ट्रिपल चेकिंग सिस्टम में, KOT की दूसरी प्रति इस प्रकार है :

- (1) फ्रंट ऑफिस
- (2) रसोई
- (3) अतिथि
- (4) कैशियर/खाता

6. Crepe Suzette, Soufflés, bombes are an example of course of French Classical Menu.

- (1) entremets (2) entrée (3) poisson (4) farineaux

क्रेपे सुजेते, सॉफ्लेस, बाम्बस एक उदाहरण हैं फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू के ।

- (1) एंट्रीमेट्स (2) एंट्री (3) पोइसन (4) फेरीनॉक्स

7. What is the name of knitted or padded cover , used to cover the beverage pot to keep it warm ?

- (1) Crew (2) Cloche (3) Cosy (4) Baveuse

बुना हुआ या गद्देदार आवरण का नाम क्या है, जिसका उपयोग पेय पदार्थ को गर्म रखने के लिए किया जाता है ?

- (1) क्रू (2) क्लोच (3) कोजी (4) बाव्यूज

8. What is the name of the document, which is maintained 'to replace the food item with another one' , ordered by the guest :

- (1) Check and bill system (2) En place KOT
- (3) Room service logbook (4) Sales summary sheet

दस्तावेज का नाम क्या है, जिसे अतिथि द्वारा आदेशित 'खाद्य पदार्थ को दूसरे के साथ बदलने के लिए' बनाए रखा जाता है :

- (1) चेक और बिल प्रणाली (2) एन प्लेस KOT
- (3) कक्ष सेवा लॉगबुक (4) बिक्री सारांश शीट

9. A mixture of breakfast cereals with shredded nuts and dry fruits is

- (1) Vienna roll (2) Kipper (3) Muesli (4) Kedgree

कटा हुआ नट और सूखे फल के साथ नाश्ते के अनाज का मिश्रण है :

- (1) वियना रोल (2) किपर (3) मूसली (4) केडग्री

10. Which of the following is laid as part of a continental breakfast cover ?

- | | |
|-----------------|----------------------|
| (1) joint knife | (2) fish fork |
| (3) large fork | (4) small/side knife |

निम्नलिखित में से कौन महाद्वीपीय नाश्ते के आवरण के हिस्से के रूप में रखा गया है ?

- | | |
|------------------|--------------------|
| (1) संयुक्त चाकू | (2) मछली का कांटा |
| (3) बड़े कांटे | (4) छोटा/साइड चाकू |

11. The French term ' Boisson ' refers to :

- | | | | |
|--------------|-----------|----------|----------|
| (1) Beverage | (2) Pasta | (3) Soup | (4) Fish |
|--------------|-----------|----------|----------|

फ्रांसीसी शब्द 'बॉयसन' से तात्पर्य है :

- | | | | |
|------------|------------|---------|----------|
| (1) एक पेय | (2) पास्ता | (3) सूप | (4) मछली |
|------------|------------|---------|----------|

12. Which of the following term refers to Cup ?

- | | | | |
|--------------|----------------|------------------|-----------------|
| (1) La tasse | (2) La cuiller | (3) La serviette | (4) La soupiere |
|--------------|----------------|------------------|-----------------|

निम्नलिखित में से कौन सा शब्द कप को संदर्भित करता है ?

- | | | | |
|--------------|--------------|---------------|----------------|
| (1) ला तस्से | (2) ला कुइलर | (3) ला सर्वेट | (4) ला सॉपियरे |
|--------------|--------------|---------------|----------------|

13. What is the capacity of tea cup ?

- | | | | |
|------------|-----------|------------|------------|
| (1) 275 ml | (2) 90 ml | (3) 180 ml | (4) 310 ml |
|------------|-----------|------------|------------|

चाय कप की क्षमता क्या है ?

- | | | | |
|--------------|-------------|----------------|----------------|
| (1) 275 मिली | (2) 90 मिली | (3) 180 मि.ली. | (4) 310 मि.ली. |
|--------------|-------------|----------------|----------------|

14. All of the following areas come under the food & beverage service department, except :

- | | |
|------------------|------------------|
| (1) Garde manger | (2) Banquet |
| (3) Coffee shop | (4) Room service |

निम्नलिखित सभी खाद्य और पेय सेवा विभाग के अन्तर्गत आते हैं, सिवाये :

- | | |
|----------------------|------------------|
| (1) गार्ड मैनेजर के | (2) भोज के |
| (3) कॉफी की दुकान के | (4) कक्ष सेवा के |

15. Which of the following is **not** a coffee making method ?

- (1) Percolator (2) Liquorice (3) Instant (4) Plunger

निम्नलिखित में से कौन सी कॉफी बनाने की विधि नहीं है?

- (1) परकोलेटर (2) शराब (3) झटपट (4) प्लंगर

16. Which of the following is odd in different meals of the day ?

- (1) EMT (2) Sect (3) Afternoon tea (4) Elevenses

निम्नलिखित में से कौन-सा दिन के विभिन्न भोजन में विषम है ?

- (1) ईएमटी (2) संप्रदाय (3) दोपहर की चाय (4) एलीवेनसेस

17. One of the accompaniments served with tomato soup is :

- (1) Worcestershire sauce (2) Lemonade
(3) Croutons (4) Tomato sauce

टमाटर के सूप के साथ दी जाने वाली संगत में से एक है :

- (1) वोरसेस्टरशायर सॉस (2) नींबू पानी
(3) क्रोटॉन्स (4) टमाटर की चटनी

18. The main use of finger bowl while serving is :

- (1) Washing customer's fingers after eating Indian bread items
(2) Protecting waiters hand from hot dishes
(3) Covering stains on the table cloth
(4) Wiping split food from the carpet

सेवा करते समय फिंगर बोल का मुख्य उपयोग क्या है ?

- (1) भारतीय ब्रेड आइटम खाने के बाद ग्राहक की उंगलियां धोना
(2) वेटर्स के हाथ को गर्म व्यंजनों से बचाना
(3) टेबल क्ल्थाथ पर दाग धब्बों को ढंकना
(4) कालीन से भोजन को साफ करना या पोछना

19. Serving a room service meal, a waiter should :

- (1) knocks on the door loudly and announces his presence :
(2) looks through the keyhole and if he sees the guest is up , go straight inside
(3) carries the tray at waist level and enters the room
(4) carry the tray shoulder - high in his left hand , knock and wait until told to enter

एक कक्ष की भोजन सेवा करते हुए एक वेटर को करना चाहिए :

- (1) दरवाजे पर जोर से दस्तक देना है और अपनी उपस्थिति की घोषणा करना है
- (2) कीहोल के माध्यम से देखना है और यदि वह देखता है कि अतिथि ऊपर है, तो सीधे अंदर जाएं
- (3) ट्रे को कमर के स्तर पर ले जाना है और कमरे में प्रवेश करना है
- (4) ट्रे को कंधे तक अपने बाएँ हाथ में ऊँचा करके, खटखटाये और प्रवेश करने के लिए कहा जाने तक प्रतीक्षा करे

20. The word ' birds of paradise ' refers to the :

- (1) Place setting for one guest
- (2) tablecloth overlay
- (3) Place mat for a guest
- (4) napkin fold

शब्द पैराडाइस के बर्ड्स को दर्शाता है :

- (1) एक अतिथि के लिए सेटिंग
- (2) मेजपोश ओवरले
- (3) एक अतिथि के लिए चटाई
- (4) नैपकिन फोल्ड

21. Which one is a lace like paper mat used over the plates for presentation or on the under plate ?

- (1) Rouille
- (2) Croute
- (3) Doily
- (4) Blinis

प्रस्तुति के लिए प्लेटों के नीचे या प्लेट के नीचे इस्तेमाल किया जाने वाला पेपर मैट जैसा फीता कौन सा है ?

- (1) रूइल
- (2) क्रूट
- (3) डोली
- (4) ब्लाईंस

22. Which one is odd in ' KOT ' format ?

- (1) Image of the dish
- (2) Quantity ordered
- (3) Name / Code of waiter
- (4) remarks

'KOT' प्रारूप में कौन-सा विषम है ?

- (1) पकवान की छवि
- (2) मात्रा का आदेश दिया
- (3) वेटर का नाम/कोड
- (4) टिप्पणी

23. A Table d'hote (TDH) menu is defined as :

- (1) limited or no choice
- (2) set menu
- (3) sold at an inclusive price
- (4) all of the above

तालिका डीहोट (TDH) मेनू को निम्न के रूप में परिभाषित किया गया है :

- | | |
|------------------------------|-----------------|
| (1) सीमित या कोई विकल्प नहीं | (2) सेट मेनू |
| (3) समावेशी मूल्य पर बेची गई | (4) उपरोक्त सभी |

24. Decaffeinated coffee may be defined as :

- (1) strong because it contains chicory
- (2) coffee without stimulant - caffeine
- (3) continental high roast made in a Cona machine
- (4) flavoured with figs in Turkish style

डिकैफिनेटेड कॉफी को इस प्रकार परिभाषित किया जा सकता है :

- (1) मजबूत क्योंकि इसमें चिकोरी होती है
- (2) उत्तेजक के बिना कॉफी - कैफीन
- (3) कोना मशीन में बनाया गया महाद्वीपीय उच्च रोस्ट
- (4) तुर्की शैली में अंजीर के साथ

25. Decide which group consists of tisanes only :

- (1) Peppermint, tulip, camomile, rosehip
- (2) Perrier, Malvern, Vichy, Spa
- (3) Chartreuse, ginger ale, citronelle, bitter lemon
- (4) Grenadine, cordial, cona, perry

तय करें कि किस समूह में केवल टीजेन शामिल हैं :

- (1) पुदीना, ट्यूलिप, कैमोमाइल, गुलाब
- (2) पेरिअर, मालवर्न, विची, स्पा
- (3) चार्टरिस, अदरक एले, सिट्रोनेले, कड़वा नींबू
- (4) ग्रेनाडाइन, सौहार्दपूर्ण, शंकु, पेरी

26. The cover laid for an A'la carte meal consists of :

- (1) teacup, saucer and teaspoon, ash - tray, cone - shape serviette
- (2) fish - knife and fork, side - plate and knife, centre plate with a napkin on it
- (3) joint - knife and fork , soup spoon , side - knife , glass
- (4) complete accoutrement of cutlery , crockery and glasses

A'la कार्टे भोजन के लिए निर्धारित कवर में निम्न शामिल हैं :

- (1) चायपत्ती, तश्तरी और तेजपत्ता, राख - ट्रे, शंकु - आकार सर्वेट
- (2) मछली - चाकू और कांटा, पक्ष - प्लेट और चाकू, उसपर एक नैपकिन के साथ केंद्र प्लेट
- (3) संयुक्त - चाकू और कांटा, सूप चम्मच, और - चाकू, कांच
- (4) कटलरी, क्राकरी और चश्मे का पूरा साज सामान

27. With which the following juice is Worcestershire sauce offered as an accompaniment ?

- | | |
|---------------------|------------------|
| (1) Orange Juice | (2) Tomato Juice |
| (3) Pineapple Juice | (4) Apple Juice |

निम्नलिखित में से किस रस में वोस्टरशायर सॉस को एक संगत के रूप में पेश किया जाता है ?

- | | |
|------------------|-----------------|
| (1) आरेंज जूस | (2) टमाटर का रस |
| (3) अनानास का रस | (4) सेब का रस |

28. Cyclic menu is not followed in :

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| (1) Fine dining restaurant | (2) Hospital catering |
| (3) Institutional mess | (4) cafeterias |

चक्रीय मेनू का पालन नहीं किया जाता है :

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| (1) डाइनिंग रेस्तरां | (2) अस्पताल का खानपान |
| (3) संस्थागत गड़बड़ | (4) कैफेटेरिया |

29. A guest in Indian restaurant would look for 'Naan' under the category of :

- | | | | |
|------------|---------------|------------------|---------|
| (1) Paneer | (2) Vegetable | (3) Indian bread | (4) Dal |
|------------|---------------|------------------|---------|

भारतीय रेस्तरां में एक अतिथि 'नान' की श्रेणी के तहत देखेगा :

- | | | | |
|----------|-----------|-----------------|---------|
| (1) पनीर | (2) सब्जी | (3) भारतीय रोटी | (4) दाल |
|----------|-----------|-----------------|---------|

30. ' Champagne of Teas ' is the name given to :

- | | |
|---------------|----------------------|
| (1) Assam Tea | (2) Lapsang souchong |
| (3) Earl Grey | (4) Darjeeling |

‘शैम्पेन ऑफ टीज़’ को दिया गया नाम है :

- | | |
|---------------|--------------------|
| (1) असम चाय | (2) लैपसांग सोचोंग |
| (3) अर्ल ग्रे | (4) दार्जिलिंग |

31. Which one of the following operates round the clock ?

- | | |
|-----------------|------------------------|
| (1) Carvery | (2) Popular restaurant |
| (3) Coffee shop | (4) Discotheque |

निम्नलिखित में से कौन चौबीस घंटे काम करता है?

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| (1) कैरी | (2) लोकप्रिय रेस्तरां |
| (3) काफी की दुकान | (4) डिस्कोथेक |

32. The recommended water temperature for the brewing of black tea is :

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| (1) 72 degree Celcius | (2) 95 degree Celcius |
| (3) 75 degree Celcius | (4) 92 degree Celcius |

काली चाय के पकने के लिए अनुशंसित पानी का तापमान है :

- | | |
|------------------------|------------------------|
| (1) 72 डिग्री सेल्सियस | (2) 95 डिग्री सेल्सियस |
| (3) 75 डिग्री सेल्सियस | (4) 92 डिग्री सेल्सियस |

33. Which one of the breakfast comprises of 2-3 courses ?

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| (1) American breakfast | (2) Continental breakfast |
| (3) English breakfast | (4) None of the above |

नाश्ते में से किस में 2-3 पाठ्यक्रम शामिल हैं ?

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| (1) अमेरिकी नाश्ता | (2) महाद्वीपीय नाश्ता |
| (3) अंग्रेजी नाश्ता | (4) उपरोक्त में से कोई नहीं |

34. 'Café simple ' refers to :

- (1) Continental breakfast with coffee
- (2) English breakfast with coffee
- (3) Only coffee, with nothing to eat
- (4) Coffee served, with all meal included in your plan

‘कैफे सिम्पल’ से तात्पर्य है :

- (1) कॉफी के साथ कान्टिनेंटल नाश्ता
- (2) कॉफी के साथ अंग्रेजी नाश्ता
- (3) केवल कॉफी, खाने के लिए कुछ भी नहीं
- (4) कॉफी, आपकी योजना में शामिल सभी भोजन के साथ परोसी गई

35. Guest's demand and satisfaction level is more followed in

- | | |
|-----------------|---------------------|
| (1) TDH menu | (2) Carte du jour |
| (3) Cyclic menu | (4) A'la carte menu |

..... में अतिथि की मांग और संतुष्टि का स्तर अधिक है।

- | | |
|-----------------|---------------------|
| (1) टीडीएच मेनू | (2) कार्टे डु जौर |
| (3) चक्रीय मेनू | (4) एला कार्टे मेनू |

36. Which of the following plate is required to set a Continental breakfast cover ?

- | | |
|-----------------|-------------------|
| (1) Joint plate | (2) Dessert plate |
| (3) B & B plate | (4) Soup plate |

निम्नलिखित में से किस प्लेट में कॉन्टिनेंटल ब्रेकफास्ट कवर सेट करने की आवश्यकता होती है ?

- | | |
|--------------------|-------------------|
| (1) संयुक्त प्लेट | (2) मिठाई की थाली |
| (3) बी और बी प्लेट | (4) सूप प्लेट |

37. Breakfast cereal is served after

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| (1) Fruit juice | (2) Toast & bread |
| (3) Egg preparations | (4) Meat preparations |

..... के बाद ब्रेकफास्ट सीरियल परोसा जाता है।

- | | |
|--------------------|--------------------|
| (1) फलों के रस | (2) टोस्ट और रोटी |
| (3) अंडे की तैयारी | (4) मांस की तैयारी |

38. At high tea, hot snacks should be served with

- | | | | |
|------------|--------------|--------------------|----------------|
| (1) Scones | (2) Crumpets | (3) Bread & butter | (4) Sandwiches |
|------------|--------------|--------------------|----------------|

उच्च चाय पर, गर्म स्नैक्स के साथ परोसा जाना चाहिए।

- (1) स्कोनस (2) क्रम्पेट (3) रोटी और मक्खन (4) सैंडविच

39. Which of the following breakfast cover require minimum number of items to set for one pax ?

- (1) English (2) American (3) Continental (4) Indian

निम्नलिखित में से किस नाश्ते के कवर के लिए न्यूनतम पैक्स की आवश्यकता होती है ?

- (1) अंग्रेजी (2) अमेरिकी (3) महाद्वीपीय (4) भारतीय

40. Cognac based special coffee is

- (1) Caribbean coffee (2) Jamaican coffee
(3) Irish coffee (4) Café Royale

कागनाक आधारित विशेष कॉफी है।

- (1) कैरिबियन कॉफी (2) जमैका कॉफी
(3) आयरिश कॉफी (4) कैफे रोयाले

41. Non - alcoholic drinks may have alcoholic content less than ?

- (1) 1.5% abv (2) 0.5% abv (3) 3% abv (4) 2% abv

गैर-मादक पेय में अल्कोहल की मात्रा कम हो सकती है।

- (1) 1.5% के ऊपर (2) 0.5% के ऊपर (3) 3% के ऊपर (4) 2% के ऊपर

42. Which of the following group of items is referred to as preserves ?

- (1) Butter , jam (2) Honey , sugar
(3) Honey , marmalade (4) Marmalade , butter

निम्नलिखित में से किस समूह के आइटम को संरक्षित किया जाता है ?

- (1) मक्खन, जैम (2) शहद, चीनी
(3) हनी, मुरब्बा (4) मुरब्बा, मक्खन

43. Term Arabica , Robusta belongs to :

- (1) Coffee (2) Carbonated drinks
(3) Tea (4) Spring Water

शब्द अरेबिका, रोबस्टा से संबंधित है :

- | | |
|----------|---------------------|
| (1) कॉफी | (2) कार्बोनेटेड पेय |
| (3) चाय | (4) स्प्रिंग वाटर |

44. To serve food items , without any charge recorded in :

- | | | | |
|-------------------|--------------|------------|-------------|
| (1) Complimentary | (2) En place | (3) Retour | (4) Suivant |
|-------------------|--------------|------------|-------------|

बिना किसी शुल्क के खाद्य पदार्थों को परोसने के लिए :

- | | | | |
|-----------|------------|---------------|------------|
| (1) तारीफ | (2) एन जगह | (3) पीछे हटना | (4) सुईवंत |
|-----------|------------|---------------|------------|

45. Giving instructions related to the tasks to be performed referred as :

- | | | | |
|-------------|--------------|---------------|-------------|
| (1) Pupitre | (2) Briefing | (3) Stillions | (4) Basting |
|-------------|--------------|---------------|-------------|

निष्पादित किए जाने वाले कार्यों से संबंधित निर्देश देते हुए :

- | | | | |
|--------------|--------------|----------------|--------------|
| (1) पुपीत्रे | (2) ब्रीफिंग | (3) स्टीलियन्स | (4) बास्टिंग |
|--------------|--------------|----------------|--------------|

46. Which of the following group is suitable in order of preference during service ?

- | | |
|-------------------|---------------------|
| (i) Children | (ii) elderly ladies |
| (iii) elderly men | (iv) ladies |
| (v) men | (vi) host |

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| (1) (vi), (ii), (iii), (i), (iv), (v) | (2) (vi), (i), (ii), (iii), (iv), (v) |
|---------------------------------------|---------------------------------------|

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| (3) (i), (ii), (iv), (iii), (v), (vi) | (4) (i), (ii), (iii), (iv), (v), (vi) |
|---------------------------------------|---------------------------------------|

निम्नलिखित में से कौन-सा समूह सेवा के दौरान वरीयता क्रम में उपयुक्त है ?

- | | |
|---------------------|----------------------|
| (i) बच्चे | (ii) बुजुर्ग महिलाएँ |
| (iii) बुजुर्ग पुरुष | (iv) महिलाएँ |
| (v) पुरुष | (vi) मेजबान |

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| (1) (vi), (ii), (iii), (i), (iv), (v) | (2) (vi), (i), (ii), (iii), (iv), (v) |
|---------------------------------------|---------------------------------------|

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| (3) (i), (ii), (iv), (iii), (v), (vi) | (4) (i), (ii), (iii), (iv), (v), (vi) |
|---------------------------------------|---------------------------------------|

47. Coffee topped with thickened cream is ?

- | | |
|---------------------|--------------------|
| (1) Vienna coffee | (2) Turkish coffee |
| (3) American coffee | (4) Russian coffee |

..... कॉफी में गाढ़ी क्रीम सबसे ऊपर होती है।

- | | |
|------------------|-----------------|
| (1) वियना काफी | (2) तुर्की काफी |
| (3) अमेरिकी काफी | (4) रूसी काफी |

48. The order of courses in full afternoon tea is :

- (1) Hot toasted items - sandwiches - pastries
- (2) Pastries- sandwich- hot toasted items
- (3) Pastries- hot toasted items- sandwich
- (4) Sandwich - hot toasted items - pastries

पूर्ण दोपहर की चाय में पाठ्यक्रमों का क्रम है :

- (1) हाट टोस्टेड आइटम - सैंडविच - पेस्ट्री
- (2) पेस्ट्री- सैंडविच- हाट टोस्टेड आइटम
- (3) पेस्ट्री- हाट टोस्टेड आइटम- सैंडविच
- (4) सैंडविच - गर्म टोस्टेड आइटम - पेस्ट्री

49. Minestrone, bisque d'homard , vichyssoise are an example of :

- | | |
|--------------------|---------------|
| (1) hors d'oeuvres | (2) Farineaux |
| (3) potage | (4) boisson |

मिनिस्ट्रोन, बिस्क डीशहोमर्ड, विचिसोइस इसके उदाहरण हैं :

- | | |
|--------------------|---------------|
| (1) होर्स डीओव्रेस | (2) फेरीनॉक्स |
| (3) पोटेज | (4) बायसन |

50. Coffee served with milk , is referred to :

- | | |
|-------------------|---------------------------|
| (1) café au lait | (2) long black |
| (3) vienna coffee | (4) de caffeinated coffee |

काफी दूध के साथ परोसी जाती है :

- | | |
|----------------|------------------------|
| (1) कैफे औ लाट | (2) लंबे काले |
| (3) वियना कहफी | (4) डी कैफीनयुक्त काफी |

1. The French term ' Boisson ' refers to :

- (1) Beverage (2) Pasta (3) Soup (4) Fish

फ्रांसीसी शब्द 'बॉयसन' से तात्पर्य है :

- (1) एक पेय (2) पास्ता (3) सूप (4) मछली

2. Which of the following term refers to Cup ?

- (1) La tasse (2) La cuiller (3) La serviette (4) La soupiere

निम्नलिखित में से कौन सा शब्द कप को संदर्भित करता है ?

- (1) ला तस्से (2) ला कुइलर (3) ला सर्वेट (4) ला सॉपियरे

3. What is the capacity of tea cup ?

- (1) 275 ml (2) 90 ml (3) 180 ml (4) 310 ml

चाय कप की क्षमता क्या है ?

- (1) 275 मिली (2) 90 मिली (3) 180 मि.ली. (4) 310 मि.ली.

4. All of the following areas come under the food & beverage service department, except :

- (1) Garde manger (2) Banquet
(3) Coffee shop (4) Room service

निम्नलिखित सभी खाद्य और पेय सेवा विभाग के अन्तर्गत आते हैं, सिवाये :

- (1) गार्डे मैनर के (2) भोज के
(3) कॉफी की दुकान के (4) कक्ष सेवा के

5. Which of the following is **not** a coffee making method ?

- (1) Percolator (2) Liquorice (3) Instant (4) Plunger

निम्नलिखित में से कौन सी कॉफी बनाने की विधि नहीं है?

- (1) परकोलेटर (2) शराब (3) इन्स्टेंट (4) प्लंगर

6. Which of the following is odd in different meals of the day ?

- (1) EMT (2) Sect (3) Afternoon tea (4) Elevenses

निम्नलिखित में से कौन-सा दिन के विभिन्न भोजन में विषम है ?

- (1) ईएमटी (2) संप्रदाय (3) दोपहर की चाय (4) एलीवेनसेस

7. One of the accompaniments served with tomato soup is :

- | | |
|--------------------------|------------------|
| (1) Worcestershire sauce | (2) Lemonade |
| (3) Croutons | (4) Tomato sauce |

टमाटर के सूप के साथ दी जाने वाली संगत में से एक है :

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| (1) वोरसेस्टरशायर सॉस | (2) नींबू पानी |
| (3) क्रोटॉन्स | (4) टमाटर की चटनी |

8. The main use of finger bowl while serving is :

- (1) Washing customer's fingers after eating Indian bread items
- (2) Protecting waiters hand from hot dishes
- (3) Covering stains on the table cloth
- (4) Wiping split food from the carpet

सेवा करते समय फिंगर बोल का मुख्य उपयोग क्या है ?

- (1) भारतीय ब्रेड आइटम खाने के बाद ग्राहक की उंगलियां धोना
- (2) वेटर्स के हाथ को गर्म व्यंजनों से बचाना
- (3) टेबल क्ल्ताथ पर दाग धब्बों को ढंकना
- (4) कालीन से भोजन को साफ करना या पोछना

9. Serving a room service meal, a waiter should :

- (1) knocks on the door loudly and announces his presence :
- (2) looks through the keyhole and if he sees the guest is up , go straight inside
- (3) carries the tray at waist level and enters the room
- (4) carry the tray shoulder - high in his left hand , knock and wait until told to enter

एक कक्ष की भोजन सेवा करते हुए एक वेटर को करना चाहिए :

- (1) दरवाजे पर जोर से दस्तक देना है और अपनी उपस्थिति की घोषणा करना है
- (2) कीहोल के माध्यम से देखना है और यदि वह देखता है कि अतिथि ऊपर है, तो सीधे अंदर जाएं
- (3) ट्रे को कमर के स्तर पर ले जाना है और कमरे में प्रवेश करना है
- (4) ट्रे को कंधे तक अपने बाएँ हाथ में ऊँचा करके, खटखटाये और प्रवेश करने के लिए कहा जाने तक प्रतीक्षा करे

10. The word ' birds of paradise ' refers to the :

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| (1) Place setting for one guest | (2) tablecloth overlay |
| (3) Place mat for a guest | (4) napkin fold |

शब्द पैराडाइस के बर्ड्स को दर्शाता है :

- | | |
|----------------------------|------------------|
| (1) एक अतिथि के लिए सेटिंग | (2) मेजपोश ओवरले |
| (3) एक अतिथि के लिए चटाई | (4) नैपकिन फोल्ड |

11. Which one is a lace like paper mat used over the plates for presentation or on the under plate ?

- | | | | |
|-------------|------------|-----------|------------|
| (1) Rouille | (2) Croute | (3) Doily | (4) Blinis |
|-------------|------------|-----------|------------|

प्रस्तुति के लिए प्लेटों के नीचे या प्लेट के नीचे इस्तेमाल किया जाने वाला पेपर मैट जैसा फीता कौन सा है ?

- | | | | |
|----------|-----------|----------|-------------|
| (1) रूइल | (2) क्रूट | (3) डोली | (4) ब्लाईंस |
|----------|-----------|----------|-------------|

12. Which one is odd in ' KOT ' format ?

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| (1) Image of the dish | (2) Quantity ordered |
| (3) Name / Code of waiter | (4) remarks |

'KOT' प्रारूप में कौन-सा विषम है ?

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| (1) पकवान की छवि | (2) मात्रा का आदेश दिया |
| (3) वेटर का नाम/कोड | (4) टिप्पणी |

13. A Table d'hote (TDH) menu is defined as :

- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| (1) limited or no choice | (2) set menu |
| (3) sold at an inclusive price | (4) all of the above |

तालिका डीहोट (TDH) मेनू को निम्न के रूप में परिभाषित किया गया है :

- | | |
|------------------------------|-----------------|
| (1) सीमित या कोई विकल्प नहीं | (2) सेट मेनू |
| (3) समावेशी मूल्य पर बेची गई | (4) उपरोक्त सभी |

14. Decaffeinated coffee may be defined as :

- | |
|---|
| (1) strong because it contains chicory |
| (2) coffee without stimulant - caffeine |
| (3) continental high roast made in a Cona machine |
| (4) flavoured with figs in Turkish style |

डिकैफिनेटेड कॉफी को इस प्रकार परिभाषित किया जा सकता है :

- (1) मजबूत क्योंकि इसमें चिकोरी होती है
- (2) उत्तेजक के बिना कॉफी - कैफीन
- (3) कोना मशीन में बनाया गया महाद्वीपीय उच्च रोस्ट
- (4) तुर्की शैली में अंजीर के साथ

15. Decide which group consists of tisanes only :

- (1) Peppermint, tulip, camomile, rosehip
- (2) Perrier, Malvern, Vichy, Spa
- (3) Chartreuse, ginger ale, citronelle, bitter lemon
- (4) Grenadine, cordial, cona, perry

तय करें कि किस समूह में केवल टीजेन शामिल हैं :

- (1) पुदीना, ट्यूलिप, कैमोमाइल, गुलाब
- (2) पेरिअर, मालवर्न, विची, स्पा
- (3) चार्टरिस, अदरक एले, सिट्रोनेले, कड़वा नींबू
- (4) ग्रेनाडाइन, सौहार्दपूर्ण, शंकु, पेरी

16. The cover laid for an A'la carte meal consists of :

- (1) teacup, saucer and teaspoon, ash - tray, cone - shape serviette
- (2) fish - knife and fork, side - plate and knife, centre plate with a napkin on it
- (3) joint - knife and fork , soup spoon , side - knife , glass
- (4) complete accoutrement of cutlery , crockery and glasses

A'la कार्टे भोजन के लिए निर्धारित कवर में निम्न शामिल हैं :

- (1) चायपत्ती, तश्तरी और तेजपत्ता, राख - ट्रे, शंकु - आकार सर्वेट
- (2) मछली - चाकू और कांटा, पक्ष - प्लेट और चाकू, उसपर एक नैपकिन के साथ केंद्र प्लेट
- (3) संयुक्त - चाकू और कांटा, सूप चम्मच, और - चाकू, कांच
- (4) कटलरी, क्राकरी और चश्मे का पूरा साज सामान

17. With which the following juice is Worcestershire sauce offered as an accompaniment ?

- | | |
|---------------------|------------------|
| (1) Orange Juice | (2) Tomato Juice |
| (3) Pineapple Juice | (4) Apple Juice |

निम्नलिखित में से किस रस में वोस्टरशायर सॉस को एक संगत के रूप में पेश किया जाता है ?

- | | |
|------------------|-----------------|
| (1) आरेंज जूस | (2) टमाटर का रस |
| (3) अनानास का रस | (4) सेब का रस |

18. Cyclic menu is not followed in :

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| (1) Fine dining restaurant | (2) Hospital catering |
| (3) Institutional mess | (4) cafeterias |

चक्रीय मेनू का पालन नहीं किया जाता है :

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| (1) डाइनिंग रेस्तरां | (2) अस्पताल का खानपान |
| (3) संस्थागत गड़बड़ | (4) कैफेटेरिया |

19. A guest in Indian restaurant would look for 'Naan' under the category of :

- | | | | |
|------------|---------------|------------------|---------|
| (1) Paneer | (2) Vegetable | (3) Indian bread | (4) Dal |
|------------|---------------|------------------|---------|

भारतीय रेस्तरां में एक अतिथि 'नान' की श्रेणी के तहत देखेगा :

- | | | | |
|----------|-----------|-----------------|---------|
| (1) पनीर | (2) सब्जी | (3) भारतीय रोटी | (4) दाल |
|----------|-----------|-----------------|---------|

20. 'Champagne of Teas' is the name given to :

- | | |
|---------------|----------------------|
| (1) Assam Tea | (2) Lapsang souchong |
| (3) Earl Grey | (4) Darjeeling |

‘शैम्पेन ऑफ टीज़’ को दिया गया नाम है :

- | | |
|---------------|--------------------|
| (1) असम चाय | (2) लैपसांग सोचोंग |
| (3) अर्ल ग्रे | (4) दार्जिलिंग |

21. Which one of the following operates round the clock ?

- | | |
|-----------------|------------------------|
| (1) Carvery | (2) Popular restaurant |
| (3) Coffee shop | (4) Discotheque |

निम्नलिखित में से कौन चौबीस घंटे काम करता है?

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| (1) कैरी | (2) लोकप्रिय रेस्तरां |
| (3) काफी की दुकान | (4) डिस्कोथेक |

22. The recommended water temperature for the brewing of black tea is :

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| (1) 72 degree Celcius | (2) 95 degree Celcius |
| (3) 75 degree Celcius | (4) 92 degree Celcius |

काली चाय के पकने के लिए अनुशंसित पानी का तापमान है :

- | | |
|------------------------|------------------------|
| (1) 72 डिग्री सेल्सियस | (2) 95 डिग्री सेल्सियस |
| (3) 75 डिग्री सेल्सियस | (4) 92 डिग्री सेल्सियस |

23. Which one of the breakfast comprises of 2-3 courses ?

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| (1) American breakfast | (2) Continental breakfast |
| (3) English breakfast | (4) None of the above |

नाश्ते में से किस में 2-3 पाठ्यक्रम शामिल हैं ?

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| (1) अमेरिकी नाश्ता | (2) महाद्वीपीय नाश्ता |
| (3) अंग्रेजी नाश्ता | (4) उपरोक्त में से कोई नहीं |

24. 'Café simple ' refers to :

- (1) Continental breakfast with coffee
- (2) English breakfast with coffee
- (3) Only coffee, with nothing to eat
- (4) Coffee served, with all meal included in your plan

‘कैफ़े सिम्पल’ से तात्पर्य है :

- (1) कॉफी के साथ कान्टिनेंटल नाश्ता
- (2) कॉफी के साथ अंग्रेजी नाश्ता
- (3) केवल कॉफी, खाने के लिए कुछ भी नहीं
- (4) कॉफी, आपकी योजना में शामिल सभी भोजन के साथ परोसी गई

25. Guest's demand and satisfaction level is more followed in

- | | |
|-----------------|---------------------|
| (1) TDH menu | (2) Carte du jour |
| (3) Cyclic menu | (4) A'la carte menu |

..... में अतिथि की मांग और संतुष्टि का स्तर अधिक है।

- | | |
|-----------------|---------------------|
| (1) टीडीएच मेनू | (2) कार्टे डु जौर |
| (3) चक्रीय मेनू | (4) एला कार्टे मेनू |

26. Which of the following plate is required to set a Continental breakfast cover ?

- | | |
|-----------------|-------------------|
| (1) Joint plate | (2) Dessert plate |
| (3) B & B plate | (4) Soup plate |

निम्नलिखित में से किस प्लेट में कॉन्टिनेंटल ब्रेकफास्ट कवर सेट करने की आवश्यकता होती है ?

- | | |
|--------------------|-------------------|
| (1) संयुक्त प्लेट | (2) मिठाई की थाली |
| (3) बी और बी प्लेट | (4) सूप प्लेट |

27. Breakfast cereal is served after

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| (1) Fruit juice | (2) Toast & bread |
| (3) Egg preparations | (4) Meat preparations |

..... के बाद ब्रेकफास्ट सीरियल परोसा जाता है।

- | | |
|--------------------|--------------------|
| (1) फलों के रस | (2) टोस्ट और रोटी |
| (3) अंडे की तैयारी | (4) मांस की तैयारी |

28. At high tea, hot snacks should be served with

- | | |
|--------------------|----------------|
| (1) Scones | (2) Crumpets |
| (3) Bread & butter | (4) Sandwiches |

उच्च चाय पर, गर्म स्नैक्स के साथ परोसा जाना चाहिए।

- | | |
|-------------------|--------------|
| (1) स्कोनस | (2) क्रम्पेट |
| (3) रोटी और मक्खन | (4) सैंडविच |

29. Which of the following breakfast cover require minimum number of items to set for one pax ?

- (1) English (2) American (3) Continental (4) Indian

निम्नलिखित में से किस नाश्ते के कवर के लिए न्यूनतम पैक्स की आवश्यकता होती है ?

- (1) अंग्रेजी (2) अमेरिकी (3) महाद्वीपीय (4) भारतीय

30. Cognac based special coffee is

- (1) Caribbean coffee (2) Jamaican coffee
(3) Irish coffee (4) Café Royale

कागनाक आधारित विशेष कॉफी है।

- (1) कैरिबियन कॉफी (2) जमैका कॉफी
(3) आयरिश कॉफी (4) कैफे रोयाले

31. Non - alcoholic drinks may have alcoholic content less than ?

- (1) 1.5% abv (2) 0.5% abv (3) 3% abv (4) 2% abv

गैर-मादक पेय में अल्कोहल की मात्रा कम हो सकती है।

- (1) 1.5% के ऊपर (2) 0.5% के ऊपर (3) 3% के ऊपर (4) 2% के ऊपर

32. Which of the following group of items is referred to as preserves ?

- (1) Butter , jam (2) Honey , sugar
(3) Honey , marmalade (4) Marmalade , butter

निम्नलिखित में से किस समूह के आइटम को संरक्षित किया जाता है ?

- (1) मक्खन, जैम (2) शहद, चीनी
(3) हनी, मुरब्बा (4) मुरब्बा, मक्खन

33. Term Arabica , Robusta belongs to :

- (1) Coffee (2) Carbonated drinks
(3) Tea (4) Spring Water

शब्द अरेबिका, रोबस्टा से संबंधित है :

- (1) कॉफी (2) कार्बोनेटेड पेय
(3) चाय (4) स्प्रिंग वाटर

34. To serve food items , without any charge recorded in :

- (1) Complimentary (2) En place (3) Retour (4) Suivant

बिना किसी शुल्क के खाद्य पदार्थों को परोसने के लिए :

- (1) तारीफ (2) एन जगह (3) पीछे हटना (4) सुईवंत

35. Giving instructions related to the tasks to be performed referred as :

- (1) Pupitre (2) Briefing (3) Stillions (4) Basting

निष्पादित किए जाने वाले कार्यों से संबंधित निर्देश देते हुए :

- (1) पुपीत्रे (2) ब्रीफिंग (3) स्टीलियन्स (4) बास्टिंग

36. Which of the following group is suitable in order of preference during service ?

- (i) Children (ii) elderly ladies

- (iii) elderly men (iv) ladies

- (v) men (vi) host

- (1) (vi), (ii), (iii), (i), (iv), (v) (2) (vi), (i), (ii), (iii), (iv), (v)

- (3) (i), (ii), (iv), (iii), (v), (vi) (4) (i), (ii), (iii), (iv), (v), (vi)

निम्नलिखित में से कौन-सा समूह सेवा के दौरान वरीयता क्रम में उपयुक्त है ?

- (i) बच्चे (ii) बुजुर्ग महिलाएँ

- (iii) बुजुर्ग पुरुष (iv) महिलाएँ

- (v) पुरुष (vi) मेजबान

- (1) (vi), (ii), (iii), (i), (iv), (v) (2) (vi), (i), (ii), (iii), (iv), (v)

- (3) (i), (ii), (iv), (iii), (v), (vi) (4) (i), (ii), (iii), (iv), (v), (vi)

37. Coffee topped with thickened cream is ?

- (1) Vienna coffee (2) Turkish coffee

- (3) American coffee (4) Russian coffee

..... कॉफी में गाढ़ी क्रीम सबसे ऊपर होती है।

- (1) वियना काफी (2) तुर्की काफी

- (3) अमेरिकी काफी (4) रूसी काफी

38. The order of courses in full afternoon tea is :

- (1) Hot toasted items - sandwiches - pastries
- (2) Pastries- sandwich- hot toasted items
- (3) Pastries- hot toasted items- sandwich
- (4) Sandwich - hot toasted items - pastries

पूर्ण दोपहर की चाय में पाठ्यक्रमों का क्रम है :

- (1) हाट टोस्टेड आइटम - सैंडविच - पेस्ट्री
- (2) पेस्ट्री- सैंडविच- हाट टोस्टेड आइटम
- (3) पेस्ट्री- हाट टोस्टेड आइटम- सैंडविच
- (4) सैंडविच - गर्म टोस्टेड आइटम - पेस्ट्री

39. Minestrone, bisque d'homard , vichyssoise are an example of :

- (1) hors d'oeuvres
- (2) Farineaux
- (3) potage
- (4) boisson

मिनिस्ट्रोन, बिस्क डीशहोमर्ड, विचिसोइस इसके उदाहरण हैं :

- (1) होर्स डीओब्रेस
- (2) फेरीनॉक्स
- (3) पोटेज
- (4) बायसन

40. Coffee served with milk , is referred to :

- (1) café au lait
- (2) long black
- (3) vienna coffee
- (4) de caffeinated coffee

काफी दूध के साथ परोसी जाती है :

- (1) कैफे औ लाट
- (2) लंबे काले
- (3) वियना कहफी
- (4) डी कैफीनयुक्त काफी

41. French classical menu course - Releve refers to serving of ?

- (1) mild herb used in making stuffing
- (2) refreshing water ice served midway through a banquet
- (3) cold sauce served with globe artichokes
- (4) large joints of meat accompanied with potato

फ्रेंच शास्त्रीय मेनू पाठ्यक्रम - रेलेवे की सेवा को संदर्भित करता है ?

- (1) भरावन बनाने में इस्तेमाल होने वाली हल्की जड़ी बूटी
- (2) ताजा पानी के बर्फ को बैन्कवेट के द्वारा बीच में परोसा जाना
- (3) कोल्ड सॉस ग्लोब आर्टिचोक के साथ परोसा जाता है
- (4) आलू के साथ मांस के बड़े जोड़ों

42. Which one is odd member in food service department ?

- (1) Captain (2) Sommelier (3) Order Taker (4) Florist

खाद्य सेवा विभाग में कौन-सा विषम सदस्य है ?

- (1) कप्तान (2) सोमेलियर (3) आदेश लेने वाला (4) फूलवाला

43. Which one is best suitable to Ashtray , Budvase , Cruet set used in table setting ?

- (1) flatware (2) Central appointments
- (3) barker (4) KST

टेबल सेटिंग में प्रयुक्त ऐशट्रे, बुडवेज, क्रूज सेट में से कौन-सा उपयुक्त है ?

- (1) फ्लैटवेयर (2) केंद्रीय नियुक्तियाँ
- (3) बार्कर (4) के०एस०टी०

44. Cappuccino is a type

- (1) Dessert (2) Flavouring (3) Coffee (4) Starter

कैप्पुकिनो एक प्रकार है

- (1) एक मिठाई का (2) स्वाद लेन का (3) कॉफी का (4) स्टार्टर का

45. In triplicate checking system , the second copy of KOT goes to :

- (1) Front office (2) Kitchen
- (3) Guest (4) Cashier / Account

ट्रिपल चेकिंग सिस्टम में, KOT की दूसरी प्रति इस प्रकार है :

- (1) फ्रंट ऑफिस (2) रसोई
- (3) अतिथि (4) कैशियर/खाता

46. Crepe Suzette, Soufflés, bombes are an example of course of French Classical Menu.

- (1) entremets (2) entrée (3) poisson (4) farineaux

क्रेपे सुजेते, सॉफ्लेस, बाम्बस एक उदाहरण हैं फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू के ।

- (1) एंट्रीमेट्स (2) एंट्री (3) पोइसन (4) फेरीनॉक्स

47. What is the name of knitted or padded cover , used to cover the beverage pot to keep it warm ?

- (1) Crew (2) Cloche (3) Cosy (4) Baveuse

बुना हुआ या गद्देदार आवरण का नाम क्या है, जिसका उपयोग पेय पदार्थ को गर्म रखने के लिए किया जाता है ?

- (1) क्रू (2) क्लोच (3) कोजी (4) बाव्यूज

48. What is the name of the document, which is maintained 'to replace the food item with another one' , ordered by the guest :

- (1) Check and bill system (2) En place KOT
(3) Room service logbook (4) Sales summary sheet

दस्तावेज का नाम क्या है, जिसे अतिथि द्वारा आदेशित 'खाद्य पदार्थ को दूसरे के साथ बदलने के लिए' बनाए रखा जाता है :

- (1) चेक और बिल प्रणाली (2) एन प्लेस KOT
(3) कक्ष सेवा लॉगबुक (4) बिक्री सारांश शीट

49. A mixture of breakfast cereals with shredded nuts and dry fruits is

- (1) Vienna roll (2) Kipper (3) Muesli (4) Kedgree

कटा हुआ नट और सूखे फल के साथ नाश्ते के अनाज का मिश्रण है :

- (1) वियना रोल (2) किपर (3) मूसली (4) केडग्री

50. Which of the following is laid as part of a continental breakfast cover ?

- (1) joint knife (2) fish fork
(3) large fork (4) small/side knife

निम्नलिखित में से कौन महाद्वीपीय नाश्ते के आवरण के हिस्से के रूप में रखा गया है ?

- (1) संयुक्त चाकू (2) मछली का कांटा
(3) बड़े कांटे (4) छोटा/साइड चाकू

1. Which one is a lace like paper mat used over the plates for presentation or on the under plate ?

- (1) Rouille (2) Croute (3) Doily (4) Blinis

प्रस्तुति के लिए प्लेटों के नीचे या प्लेट के नीचे इस्तेमाल किया जाने वाला पेपर मैट जैसा फीता कौन सा है ?

- (1) रूइल (2) क्रूट (3) डोली (4) ब्लाईंस

2. Which one is odd in ' KOT ' format ?

- (1) Image of the dish (2) Quantity ordered
(3) Name / Code of waiter (4) remarks

'KOT' प्रारूप में कौन-सा विषम है ?

- (1) पकवान की छवि (2) मात्रा का आदेश दिया
(3) वेटर का नाम/कोड (4) टिप्पणी

3. A Table d'hote (TDH) menu is defined as :

- (1) limited or no choice (2) set menu
(3) sold at an inclusive price (4) all of the above

तालिका डीहोट (TDH) मेनू को निम्न के रूप में परिभाषित किया गया है :

- (1) सीमित या कोई विकल्प नहीं (2) सेट मेनू
(3) समावेशी मूल्य पर बेची गई (4) उपरोक्त सभी

4. Decaffeinated coffee may be defined as :

- (1) strong because it contains chicory
(2) coffee without stimulant - caffeine
(3) continental high roast made in a Cona machine
(4) flavoured with figs in Turkish style

डिकैफिनेटेड कॉफी को इस प्रकार परिभाषित किया जा सकता है :

- (1) मजबूत क्योंकि इसमें चिकोरी होती है
(2) उत्तेजक के बिना कॉफी - कैफीन
(3) कोना मशीन में बनाया गया महाद्वीपीय उच्च रोस्ट
(4) तुर्की शैली में अंजीर के साथ

5. Decide which group consists of tisanes only :

- (1) Peppermint, tulip, camomile, rosehip
- (2) Perrier, Malvern, Vichy, Spa
- (3) Chartreuse, ginger ale, citronelle, bitter lemon
- (4) Grenadine, cordial, cona, perry

तय करें कि किस समूह में केवल टीजेन शामिल हैं :

- (1) पुदीना, ट्यूलिप, कैमोमाइल, गुलाब
- (2) पेरिअर, मालवर्न, विची, स्पा
- (3) चार्ट्रेस, अदरक एले, सिट्रोनेले, कड़वा नींबू
- (4) ग्रेनाडाइन, सौहार्दपूर्ण, शंकु, पेरी

6. The cover laid for an A'la carte meal consists of :

- (1) teacup, saucer and teaspoon, ash - tray, cone - shape serviette
- (2) fish - knife and fork, side - plate and knife, centre plate with a napkin on it
- (3) joint - knife and fork , soup spoon , side - knife , glass
- (4) complete accoutrement of cutlery , crockery and glasses

A'la कार्टे भोजन के लिए निर्धारित कवर में निम्न शामिल हैं :

- (1) चायपत्ती, तश्तरी और तेजपत्ता, राख - ट्रे, शंकु - आकार सर्वेट
- (2) मछली - चाकू और कांटा, पक्ष - प्लेट और चाकू, उसपर एक नैपकिन के साथ केंद्र प्लेट
- (3) संयुक्त - चाकू और कांटा, सूप चम्मच, और - चाकू, कांच
- (4) कटलरी, क्राकरी और चश्मे का पूरा साज सामान

7. With which the following juice is Worcestershire sauce offered as an accompaniment ?

- (1) Orange Juice
- (2) Tomato Juice
- (3) Pineapple Juice
- (4) Apple Juice

निम्नलिखित में से किस रस में वोस्टरशायर सॉस को एक संगत के रूप में पेश किया जाता है ?

- (1) आरेंज जूस
- (2) टमाटर का रस
- (3) अनानास का रस
- (4) सेब का रस

8. Cyclic menu is not followed in :

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| (1) Fine dining restaurant | (2) Hospital catering |
| (3) Institutional mess | (4) cafeterias |

चक्रीय मेनू का पालन नहीं किया जाता है :

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| (1) डाइनिंग रेस्तरां | (2) अस्पताल का खानपान |
| (3) संस्थागत गड़बड़ | (4) कैफेटेरिया |

9. A guest in Indian restaurant would look for 'Naan' under the category of :

- | | | | |
|------------|---------------|------------------|---------|
| (1) Paneer | (2) Vegetable | (3) Indian bread | (4) Dal |
|------------|---------------|------------------|---------|

भारतीय रेस्तरां में एक अतिथि 'नान' की श्रेणी के तहत देखेगा :

- | | | | |
|----------|-----------|-----------------|---------|
| (1) पनीर | (2) सब्जी | (3) भारतीय रोटी | (4) दाल |
|----------|-----------|-----------------|---------|

10. 'Champagne of Teas' is the name given to :

- | | |
|---------------|----------------------|
| (1) Assam Tea | (2) Lapsang souchong |
| (3) Earl Grey | (4) Darjeeling |

‘शैम्पेन ऑफ टीज़’ को दिया गया नाम है :

- | | |
|---------------|--------------------|
| (1) असम चाय | (2) लैपसांग सोचोंग |
| (3) अर्ल ग्रे | (4) दार्जिलिंग |

11. Which one of the following operates round the clock ?

- | | |
|-----------------|------------------------|
| (1) Carvery | (2) Popular restaurant |
| (3) Coffee shop | (4) Discotheque |

निम्नलिखित में से कौन चौबीस घंटे काम करता है?

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| (1) कैरी | (2) लोकप्रिय रेस्तरां |
| (3) काफी की दुकान | (4) डिस्कोथेक |

12. The recommended water temperature for the brewing of black tea is :

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| (1) 72 degree Celcius | (2) 95 degree Celcius |
| (3) 75 degree Celcius | (4) 92 degree Celcius |

काली चाय के पकने के लिए अनुशंसित पानी का तापमान है :

- | | |
|------------------------|------------------------|
| (1) 72 डिग्री सेल्सियस | (2) 95 डिग्री सेल्सियस |
| (3) 75 डिग्री सेल्सियस | (4) 92 डिग्री सेल्सियस |

13. Which one of the breakfast comprises of 2-3 courses ?

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| (1) American breakfast | (2) Continental breakfast |
| (3) English breakfast | (4) None of the above |

नाश्ते में से किस में 2-3 पाठ्यक्रम शामिल हैं ?

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| (1) अमेरिकी नाश्ता | (2) महाद्वीपीय नाश्ता |
| (3) अंग्रेजी नाश्ता | (4) उपरोक्त में से कोई नहीं |

14. 'Café simple' refers to :

- (1) Continental breakfast with coffee
- (2) English breakfast with coffee
- (3) Only coffee, with nothing to eat
- (4) Coffee served, with all meal included in your plan

‘कैफे सिम्पल’ से तात्पर्य है :

- (1) कॉफी के साथ कान्टिनेंटल नाश्ता
- (2) कॉफी के साथ अंग्रेजी नाश्ता
- (3) केवल कॉफी, खाने के लिए कुछ भी नहीं
- (4) कॉफी, आपकी योजना में शामिल सभी भोजन के साथ परोसी गई

15. Guest's demand and satisfaction level is more followed in

- | | |
|-----------------|---------------------|
| (1) TDH menu | (2) Carte du jour |
| (3) Cyclic menu | (4) A'la carte menu |

..... में अतिथि की मांग और संतुष्टि का स्तर अधिक है।

- | | |
|-----------------|---------------------|
| (1) टीडीएच मेनू | (2) कार्टे डु जौर |
| (3) चक्रीय मेनू | (4) एला कार्टे मेनू |

16. Which of the following plate is required to set a Continental breakfast cover ?

- | | |
|-----------------|-------------------|
| (1) Joint plate | (2) Dessert plate |
| (3) B & B plate | (4) Soup plate |

निम्नलिखित में से किस प्लेट में कान्टिनेंटल ब्रेकफास्ट कवर सेट करने की आवश्यकता होती है ?

- | | |
|--------------------|-------------------|
| (1) संयुक्त प्लेट | (2) मिठाई की थाली |
| (3) बी और बी प्लेट | (4) सूप प्लेट |

17. Breakfast cereal is served after

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| (1) Fruit juice | (2) Toast & bread |
| (3) Egg preparations | (4) Meat preparations |

..... के बाद ब्रेकफास्ट सीरियल परोसा जाता है।

- | | |
|--------------------|--------------------|
| (1) फलों के रस | (2) टोस्ट और रोटी |
| (3) अंडे की तैयारी | (4) मांस की तैयारी |

18. At high tea, hot snacks should be served with

- | | | | |
|------------|--------------|--------------------|----------------|
| (1) Scones | (2) Crumpets | (3) Bread & butter | (4) Sandwiches |
|------------|--------------|--------------------|----------------|

उच्च चाय पर, गर्म स्नैक्स के साथ परोसा जाना चाहिए।

- | | | | |
|------------|--------------|-------------------|-------------|
| (1) स्कोनस | (2) क्रम्पेट | (3) रोटी और मक्खन | (4) सैंडविच |
|------------|--------------|-------------------|-------------|

19. Which of the following breakfast cover require minimum number of items to set for one pax ?

- | | | | |
|-------------|--------------|-----------------|------------|
| (1) English | (2) American | (3) Continental | (4) Indian |
|-------------|--------------|-----------------|------------|

निम्नलिखित में से किस नाश्ते के कवर के लिए न्यूनतम पैक्स की आवश्यकता होती है ?

- | | | | |
|--------------|-------------|----------------|------------|
| (1) अंग्रेजी | (2) अमेरिकी | (3) महाद्वीपीय | (4) भारतीय |
|--------------|-------------|----------------|------------|

20. Cognac based special coffee is

- | | |
|----------------------|---------------------|
| (1) Caribbean coffee | (2) Jamaican coffee |
| (3) Irish coffee | (4) Café Royale |

काग्नाक आधारित विशेष कॉफी है।

- | | |
|-------------------|-----------------|
| (1) कैरिबियन कॉफी | (2) जमैका कॉफी |
| (3) आयरिश कॉफी | (4) कैफे रोयाले |

21. Non - alcoholic drinks may have alcoholic content less than ?

- | | |
|--------------|--------------|
| (1) 1.5% abv | (2) 0.5% abv |
| (3) 3% abv | (4) 2% abv |

गैर-मादक पेय में अल्कोहल की मात्रा कम हो सकती है।

- | | | | |
|-----------------|-----------------|---------------|---------------|
| (1) 1.5% के ऊपर | (2) 0.5% के ऊपर | (3) 3% के ऊपर | (4) 2% के ऊपर |
|-----------------|-----------------|---------------|---------------|

22. Which of the following group of items is referred to as preserves ?

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| (1) Butter , jam | (2) Honey , sugar |
| (3) Honey , marmalade | (4) Marmalade , butter |

निम्नलिखित में से किस समूह के आइटम को संरक्षित किया जाता है ?

- | | |
|------------------|--------------------|
| (1) मक्खन, जैम | (2) शहद, चीनी |
| (3) हनी, मुरब्बा | (4) मुरब्बा, मक्खन |

23. Term Arabica , Robusta belongs to :

- | | |
|------------|-----------------------|
| (1) Coffee | (2) Carbonated drinks |
| (3) Tea | (4) Spring Water |

शब्द अरेबिका, रोबस्टा से संबंधित है :

- | | |
|----------|---------------------|
| (1) कॉफी | (2) कार्बोनेटेड पेय |
| (3) चाय | (4) स्प्रिंग वाटर |

24. To serve food items , without any charge recorded in :

- | | | | |
|-------------------|--------------|------------|-------------|
| (1) Complimentary | (2) En place | (3) Retour | (4) Suivant |
|-------------------|--------------|------------|-------------|

बिना किसी शुल्क के खाद्य पदार्थों को परोसने के लिए :

- | | | | |
|-----------|------------|---------------|------------|
| (1) तारीफ | (2) एन जगह | (3) पीछे हटना | (4) सुईवंत |
|-----------|------------|---------------|------------|

25. Giving instructions related to the tasks to be performed referred as :

- | | | | |
|-------------|--------------|---------------|-------------|
| (1) Pupitre | (2) Briefing | (3) Stillions | (4) Basting |
|-------------|--------------|---------------|-------------|

निष्पादित किए जाने वाले कार्यों से संबंधित निर्देश देते हुए :

- | | | | |
|--------------|--------------|----------------|--------------|
| (1) पुपीत्रे | (2) ब्रीफिंग | (3) स्टीलियन्स | (4) बास्टिंग |
|--------------|--------------|----------------|--------------|

26. Which of the following group is suitable in order of preference during service ?

- | | |
|-------------------|---------------------|
| (i) Children | (ii) elderly ladies |
| (iii) elderly men | (iv) ladies |
| (v) men | (vi) host |

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| (1) (vi), (ii), (iii), (i), (iv), (v) | (2) (vi), (i), (ii), (iii), (iv), (v) |
|---------------------------------------|---------------------------------------|

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| (3) (i), (ii), (iv), (iii), (v), (vi) | (4) (i), (ii), (iii), (iv), (v), (vi) |
|---------------------------------------|---------------------------------------|

निम्नलिखित में से कौन-सा समूह सेवा के दौरान वरीयता क्रम में उपयुक्त है ?

- | | |
|---------------------|----------------------|
| (i) बच्चे | (ii) बुजुर्ग महिलाएँ |
| (iii) बुजुर्ग पुरुष | (iv) महिलाएँ |
| (v) पुरुष | (vi) मेजबान |

(1) (vi), (ii), (iii), (i), (iv), (v)

(2) (vi), (i), (ii), (iii), (iv), (v)

(3) (i), (ii), (iv), (iii), (v), (vi)

(4) (i), (ii), (iii), (iv), (v), (vi)

27. Coffee topped with thickened cream is ?

- | | |
|---------------------|--------------------|
| (1) Vienna coffee | (2) Turkish coffee |
| (3) American coffee | (4) Russian coffee |

..... कॉफी में गाढ़ी क्रीम सबसे ऊपर होती है।

- | | |
|------------------|-----------------|
| (1) वियना काफी | (2) तुर्की काफी |
| (3) अमेरिकी काफी | (4) रूसी काफी |

28. The order of courses in full afternoon tea is :

- (1) Hot toasted items - sandwiches - pastries
- (2) Pastries- sandwich- hot toasted items
- (3) Pastries- hot toasted items- sandwich
- (4) Sandwich - hot toasted items - pastries

पूर्ण दोपहर की चाय में पाठ्यक्रमों का क्रम है :

- (1) हाट टोस्टेड आइटम - सैंडविच - पेस्ट्री
- (2) पेस्ट्री- सैंडविच- हाट टोस्टेड आइटम
- (3) पेस्ट्री- हाट टोस्टेड आइटम- सैंडविच
- (4) सैंडविच - गर्म टोस्टेड आइटम - पेस्ट्री

29. Minestrone, bisque d'homard , vichyssoise are an example of :

- | | |
|--------------------|---------------|
| (1) hors d'oeuvres | (2) Farineaux |
| (3) potage | (4) boisson |

मिनिस्ट्रोन, बिस्क डीशहोमर्ड, विचिसोइस इसके उदाहरण हैं :

- | | |
|--------------------|---------------|
| (1) होर्स डीओव्रेस | (2) फेरीनॉक्स |
| (3) पोटेज | (4) बायसन |

30. Coffee served with milk , is referred to :

- | | |
|-------------------|---------------------------|
| (1) café au lait | (2) long black |
| (3) vienna coffee | (4) de caffeinated coffee |

काफी दूध के साथ परोसी जाती है :

- | | |
|----------------|------------------------|
| (1) कैफे औ लाट | (2) लंबे काले |
| (3) वियना कहफी | (4) डी कैफीनयुक्त काफी |

31. French classical menu course - Releve refers to serving of ?

- (1) mild herb used in making stuffing
- (2) refreshing water ice served midway through a banquet
- (3) cold sauce served with globe artichokes
- (4) large joints of meat accompanied with potato

फ्रेंच शास्त्रीय मेनू पाठ्यक्रम - रेलेवे की सेवा को संदर्भित करता है ?

- (1) भरावन बनाने में इस्तेमाल होने वाली हल्की जड़ी बूटी
- (2) ताजा पानी के बर्फ को बैन्कवेट के द्वारा बीच में परोसा जाना
- (3) कोल्ड सॉस ग्लोब आर्टिचोक के साथ परोसा जाता है
- (4) आलू के साथ मांस के बड़े जोड़ों

32. Which one is odd member in food service department ?

- | | |
|-----------------|---------------|
| (1) Captain | (2) Sommelier |
| (3) Order Taker | (4) Florist |

खाद्य सेवा विभाग में कौन-सा विषम सदस्य है ?

- | | |
|--------------------|--------------|
| (1) कप्तान | (2) सोमेलियर |
| (3) आदेश लेने वाला | (4) फूलवाला |

33. Which one is best suitable to Ashtray , Budvase , Cruet set used in table setting ?

- (1) flatware (2) Central appointments
(3) barker (4) KST

टेबल सेटिंग में प्रयुक्त ऐशट्रे, बुडवेज, क्रूज सेट में से कौन-सा उपयुक्त है ?

- (1) फ्लैटवेयर (2) केंद्रीय नियुक्तियाँ
(3) बार्कर (4) के०एस०टी०

34. Cappuccino is a type

- (1) Dessert (2) Flavouring (3) Coffee (4) Starter

कैप्पुकिनो एक प्रकार है

- (1) एक मिठाई का (2) स्वाद लेन का (3) कॉफी का (4) स्टार्टर का

35. In triplicate checking system , the second copy of KOT goes to :

- (1) Front office (2) Kitchen
(3) Guest (4) Cashier / Account

ट्रिपल चेकिंग सिस्टम में, KOT की दूसरी प्रति इस प्रकार है :

- (1) फ्रंट ऑफिस (2) रसोई
(3) अतिथि (4) कैशियर/खाता

36. Crepe Suzette, Soufflés, bombes are an example of course of French Classical Menu.

- (1) entremets (2) entrée (3) poisson (4) farineaux

क्रेपे सुजेते, सॉफ्लेस, बाम्बस एक उदाहरण हैं फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू के ।

- (1) एंट्रीमेट्स (2) एंट्री (3) पोइसन (4) फेरीनॉक्स

37. What is the name of knitted or padded cover , used to cover the beverage pot to keep it warm ?

- (1) Crew (2) Cloche (3) Cosy (4) Baveuse

बुना हुआ या गद्देदार आवरण का नाम क्या है, जिसका उपयोग पेय पदार्थ को गर्म रखने के लिए किया जाता है ?

- (1) क्रू (2) क्लोच (3) कोजी (4) बाव्यूज

38. What is the name of the document, which is maintained 'to replace the food item with another one', ordered by the guest :

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| (1) Check and bill system | (2) En place KOT |
| (3) Room service logbook | (4) Sales summary sheet |

दस्तावेज का नाम क्या है, जिसे अतिथि द्वारा आदेशित 'खाद्य पदार्थ को दूसरे के साथ बदलने के लिए' बनाए रखा जाता है :

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| (1) चेक और बिल प्रणाली | (2) एन प्लेस KOT |
| (3) कक्ष सेवा लॉगबुक | (4) बिक्री सारांश शीट |

39. A mixture of breakfast cereals with shredded nuts and dry fruits is

- | | | | |
|-----------------|------------|------------|-------------|
| (1) Vienna roll | (2) Kipper | (3) Muesli | (4) Kedgree |
|-----------------|------------|------------|-------------|

कटा हुआ नट और सूखे फल के साथ नाश्ते के अनाज का मिश्रण है :

- | | | | |
|---------------|----------|-----------|-------------|
| (1) वियना रोल | (2) किपर | (3) मूसली | (4) केडग्री |
|---------------|----------|-----------|-------------|

40. Which of the following is laid as part of a continental breakfast cover ?

- | | |
|-----------------|----------------------|
| (1) joint knife | (2) fish fork |
| (3) large fork | (4) small/side knife |

निम्नलिखित में से कौन महाद्वीपीय नाश्ते के आवरण के हिस्से के रूप में रखा गया है ?

- | | |
|------------------|--------------------|
| (1) संयुक्त चाकू | (2) मछली का कांटा |
| (3) बड़े कांटे | (4) छोटा/साइड चाकू |

41. The French term ' Boisson ' refers to :

- | | | | |
|--------------|-----------|----------|----------|
| (1) Beverage | (2) Pasta | (3) Soup | (4) Fish |
|--------------|-----------|----------|----------|

फ्रांसीसी शब्द 'बॉयसन' से तात्पर्य है :

- | | | | |
|------------|------------|---------|----------|
| (1) एक पेय | (2) पास्ता | (3) सूप | (4) मछली |
|------------|------------|---------|----------|

42. Which of the following term refers to Cup ?

- | | | | |
|--------------|----------------|------------------|-----------------|
| (1) La tasse | (2) La cuiller | (3) La serviette | (4) La soupiere |
|--------------|----------------|------------------|-----------------|

निम्नलिखित में से कौन सा शब्द कप को संदर्भित करता है ?

- | | | | |
|--------------|--------------|---------------|----------------|
| (1) ला तस्से | (2) ला कुइलर | (3) ला सर्वेट | (4) ला सॉपियरे |
|--------------|--------------|---------------|----------------|

43. What is the capacity of tea cup ?

- (1) 275 ml (2) 90 ml (3) 180 ml (4) 310 ml

चाय कप की क्षमता क्या है ?

- (1) 275 मिली (2) 90 मिली (3) 180 मि.ली. (4) 310 मि.ली.

44. All of the following areas come under the food & beverage service department, except :

- (1) Garde manger (2) Banquet
(3) Coffee shop (4) Room service

निम्नलिखित सभी खाद्य और पेय सेवा विभाग के अन्तर्गत आते हैं, सिवाये :

- (1) गार्डे मैनर के (2) भोज के
(3) कॉफी की दुकान के (4) कक्ष सेवा के

45. Which of the following is **not** a coffee making method ?

- (1) Percolator (2) Liquorice (3) Instant (4) Plunger

निम्नलिखित में से कौन सी कॉफी बनाने की विधि नहीं है?

- (1) परकोलेटर (2) शराब (3) झटपट (4) प्लंगर

46. Which of the following is odd in different meals of the day ?

- (1) EMT (2) Sect
(3) Afternoon tea (4) Elevenses

निम्नलिखित में से कौन-सा दिन के विभिन्न भोजन में विषम है ?

- (1) ईएमटी (2) संप्रदाय
(3) दोपहर की चाय (4) एलीवेनसेस

47. One of the accompaniments served with tomato soup is :

- (1) Worcestershire sauce (2) Lemonade
(3) Croutons (4) Tomato sauce

टमाटर के सूप के साथ दी जाने वाली संगत में से एक है :

- (1) वोरसेस्टरशायर सॉस (2) नींबू पानी
(3) क्रोटोन्स (4) टमाटर की चटनी

48. The main use of finger bowl while serving is :

- (1) Washing customer's fingers after eating Indian bread items
- (2) Protecting waiters hand from hot dishes
- (3) Covering stains on the table cloth
- (4) Wiping split food from the carpet

सेवा करते समय फिंगर बोल का मुख्य उपयोग क्या है ?

- (1) भारतीय ब्रेड आइटम खाने के बाद ग्राहक की उंगलियां धोना
- (2) वेटर्स के हाथ को गर्म व्यंजनों से बचाना
- (3) टेबल क्ल्थाथ पर दाग धब्बों को ढंकना
- (4) कार्पेट से भोजन को साफ करना या पोछना

49. Serving a room service meal, a waiter should :

- (1) knocks on the door loudly and announces his presence :
- (2) looks through the keyhole and if he sees the guest is up , go straight inside
- (3) carries the tray at waist level and enters the room
- (4) carry the tray shoulder - high in his left hand , knock and wait until told to enter

एक कक्ष की भोजन सेवा करते हुए एक वेटर को करना चाहिए :

- (1) दरवाजे पर जोर से दस्तक देना है और अपनी उपस्थिति की घोषणा करना है
- (2) कीहोल के माध्यम से देखना है और यदि वह देखता है कि अतिथि ऊपर है, तो सीधे अंदर जाएं
- (3) ट्रे को कमर के स्तर पर ले जाना है और कमरे में प्रवेश करना है
- (4) ट्रे को कंधे तक अपने बाएँ हाथ में ऊँचा करके, खटखटाये और प्रवेश करने के लिए कहा जाने तक प्रतीक्षा करे

50. The word ' birds of paradise ' refers to the :

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| (1) Place setting for one guest | (2) tablecloth overlay |
| (3) Place mat for a guest | (4) napkin fold |

शब्द पैराडाइस के बर्ड्स को दर्शाता है :

- | | |
|----------------------------|------------------|
| (1) एक अतिथि के लिए सेटिंग | (2) मेजपोश ओवरले |
| (3) एक अतिथि के लिए चटाई | (4) नैपकिन फोल्ड |

1. Which one of the following operates round the clock ?

- | | |
|-----------------|------------------------|
| (1) Carvery | (2) Popular restaurant |
| (3) Coffee shop | (4) Discotheque |

निम्नलिखित में से कौन चौबीस घंटे काम करता है?

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| (1) कैरी | (2) लोकप्रिय रेस्तरां |
| (3) काफी की दुकान | (4) डिस्कोथेक |

2. The recommended water temperature for the brewing of black tea is :

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| (1) 72 degree Celcius | (2) 95 degree Celcius |
| (3) 75 degree Celcius | (4) 92 degree Celcius |

काली चाय के पकने के लिए अनुशंसित पानी का तापमान है :

- | | |
|------------------------|------------------------|
| (1) 72 डिग्री सेल्सियस | (2) 95 डिग्री सेल्सियस |
| (3) 75 डिग्री सेल्सियस | (4) 92 डिग्री सेल्सियस |

3. Which one of the breakfast comprises of 2-3 courses ?

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| (1) American breakfast | (2) Continental breakfast |
| (3) English breakfast | (4) None of the above |

नाश्ते में से किस में 2-3 पाठ्यक्रम शामिल हैं ?

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| (1) अमेरिकी नाश्ता | (2) महाद्वीपीय नाश्ता |
| (3) अंग्रेजी नाश्ता | (4) उपरोक्त में से कोई नहीं |

4. 'Café simple ' refers to :

- | |
|--|
| (1) Continental breakfast with coffee |
| (2) English breakfast with coffee |
| (3) Only coffee, with nothing to eat |
| (4) Coffee served, with all meal included in your plan |

‘कैफे सिम्पल’ से तात्पर्य है :

- | |
|---|
| (1) कॉफी के साथ कान्टिनेंटल नाश्ता |
| (2) कॉफी के साथ अंग्रेजी नाश्ता |
| (3) केवल कॉफी, खाने के लिए कुछ भी नहीं |
| (4) कॉफी, आपकी योजना में शामिल सभी भोजन के साथ परोसी गई |

5. Guest's demand and satisfaction level is more followed in

- | | |
|-----------------|---------------------|
| (1) TDH menu | (2) Carte du jour |
| (3) Cyclic menu | (4) A'la carte menu |

..... में अतिथि की मांग और संतुष्टि का स्तर अधिक है।

- | | |
|-----------------|---------------------|
| (1) टीडीएच मेनू | (2) कार्टे डु जौर |
| (3) चक्रीय मेनू | (4) एला कार्टे मेनू |

6. Which of the following plate is required to set a Continental breakfast cover ?

- | | |
|-----------------|-------------------|
| (1) Joint plate | (2) Dessert plate |
| (3) B & B plate | (4) Soup plate |

निम्नलिखित में से किस प्लेट में कॉन्टिनेंटल ब्रेकफास्ट कवर सेट करने की आवश्यकता होती है ?

- | | |
|--------------------|-------------------|
| (1) संयुक्त प्लेट | (2) मिठाई की थाली |
| (3) बी और बी प्लेट | (4) सूप प्लेट |

7. Breakfast cereal is served after

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| (1) Fruit juice | (2) Toast & bread |
| (3) Egg preparations | (4) Meat preparations |

..... के बाद ब्रेकफास्ट सीरियल परोसा जाता है।

- | | |
|--------------------|--------------------|
| (1) फलों के रस | (2) टोस्ट और रोटी |
| (3) अंडे की तैयारी | (4) मांस की तैयारी |

8. At high tea, hot snacks should be served with

- | | | | |
|------------|--------------|--------------------|----------------|
| (1) Scones | (2) Crumpets | (3) Bread & butter | (4) Sandwiches |
|------------|--------------|--------------------|----------------|

उच्च चाय पर, गर्म स्नैक्स के साथ परोसा जाना चाहिए।

- | | | | |
|------------|--------------|-------------------|-------------|
| (1) स्कोनस | (2) क्रम्पेट | (3) रोटी और मक्खन | (4) सैंडविच |
|------------|--------------|-------------------|-------------|

9. Which of the following breakfast cover require minimum number of items to set for one pax ?

- | | | | |
|-------------|--------------|-----------------|------------|
| (1) English | (2) American | (3) Continental | (4) Indian |
|-------------|--------------|-----------------|------------|

निम्नलिखित में से किस नाश्ते के कवर के लिए न्यूनतम पैक्स की आवश्यकता होती है ?

- | | | | |
|--------------|-------------|----------------|------------|
| (1) अंग्रेजी | (2) अमेरिकी | (3) महाद्वीपीय | (4) भारतीय |
|--------------|-------------|----------------|------------|

10. Cognac based special coffee is

- (1) Caribbean coffee (2) Jamaican coffee
(3) Irish coffee (4) Café Royale

कागनाक आधारित विशेष कॉफी है।

- (1) कैरिबियन कॉफी (2) जमैका कॉफी
(3) आयरिश कॉफी (4) कैफे रोयाले

11. Non - alcoholic drinks may have alcoholic content less than ?

- (1) 1.5% abv (2) 0.5% abv (3) 3% abv (4) 2% abv

गैर-मादक पेय में अल्कोहल की मात्रा कम हो सकती है।

- (1) 1.5% के ऊपर (2) 0.5% के ऊपर (3) 3% के ऊपर (4) 2% के ऊपर

12. Which of the following group of items is referred to as preserves ?

- (1) Butter , jam (2) Honey , sugar
(3) Honey , marmalade (4) Marmalade , butter

निम्नलिखित में से किस समूह के आइटम को संरक्षित किया जाता है ?

- (1) मक्खन, जैम (2) शहद, चीनी
(3) हनी, मुरब्बा (4) मुरब्बा, मक्खन

13. Term Arabica , Robusta belongs to :

- (1) Coffee (2) Carbonated drinks
(3) Tea (4) Spring Water

शब्द अरेबिका, रोबस्टा से संबंधित है :

- (1) कॉफी (2) कार्बोनेटेड पेय
(3) चाय (4) स्प्रिंग वाटर

14. To serve food items , without any charge recorded in :

- (1) Complimentary (2) En place (3) Retour (4) Suivant

बिना किसी शुल्क के खाद्य पदार्थों को परोसने के लिए :

- (1) तारीफ (2) एन जगह (3) पीछे हटना (4) सुईवंत

15. Giving instructions related to the tasks to be performed referred as :

- (1) Pupitre (2) Briefing (3) Stillions (4) Basting

निष्पादित किए जाने वाले कार्यों से संबंधित निर्देश देते हुए :

- (1) पुपीत्रे (2) ब्रीफिंग (3) स्टीलियन्स (4) बास्टिंग

16. Which of the following group is suitable in order of preference during service ?

- (i) Children (ii) elderly ladies
(iii) elderly men (iv) ladies
(v) men (vi) host

- (1) (vi), (ii), (iii), (i), (iv), (v) (2) (vi), (i), (ii), (iii), (iv), (v)
(3) (i), (ii), (iv), (iii), (v), (vi) (4) (i), (ii), (iii), (iv), (v), (vi)

निम्नलिखित में से कौन-सा समूह सेवा के दौरान वरीयता क्रम में उपयुक्त है ?

- (i) बच्चे (ii) बुजुर्ग महिलाएँ
(iii) बुजुर्ग पुरुष (iv) महिलाएँ
(v) पुरुष (vi) मेजबान

- (1) (vi), (ii), (iii), (i), (iv), (v) (2) (vi), (i), (ii), (iii), (iv), (v)
(3) (i), (ii), (iv), (iii), (v), (vi) (4) (i), (ii), (iii), (iv), (v), (vi)

17. Coffee topped with thickened cream is ?

- (1) Vienna coffee (2) Turkish coffee
(3) American coffee (4) Russian coffee

..... कॉफी में गाढ़ी क्रीम सबसे ऊपर होती है।

- (1) वियना काफी (2) तुर्की काफी
(3) अमेरिकी काफी (4) रूसी काफी

18. The order of courses in full afternoon tea is :

- (1) Hot toasted items - sandwiches - pastries
(2) Pastries- sandwich- hot toasted items
(3) Pastries- hot toasted items- sandwich
(4) Sandwich - hot toasted items - pastries

पूर्ण दोपहर की चाय में पाठ्यक्रमों का क्रम है :

- (1) हाट टोस्टेड आइटम - सैंडविच - पेस्ट्री
- (2) पेस्ट्री- सैंडविच- हाट टोस्टेड आइटम
- (3) पेस्ट्री- हाट टोस्टेड आइटम- सैंडविच
- (4) सैंडविच - गर्म टोस्टेड आइटम - पेस्ट्री

19. Minestrone, bisque d'homard , vichyssoise are an example of :

- | | |
|--------------------|---------------|
| (1) hors d'oeuvres | (2) Farineaux |
| (3) potage | (4) boisson |

मिनिस्ट्रोन, बिस्क डीशहोमर्ड, विचिसोइस इसके उदाहरण हैं :

- | | |
|--------------------|---------------|
| (1) होर्स डीओब्रेस | (2) फेरीनॉक्स |
| (3) पोटेज | (4) बायसन |

20. Coffee served with milk , is referred to :

- | | |
|-------------------|---------------------------|
| (1) café au lait | (2) long black |
| (3) vienna coffee | (4) de caffeinated coffee |

काफी दूध के साथ परोसी जाती है :

- | | |
|-----------------|------------------------|
| (1) कैफे औ लाट | (2) लंबे काले |
| (3) वियना कहफ़ी | (4) डी कैफीनयुक्त काफी |

21. French classical menu course - Releve refers to serving of ?

- (1) mild herb used in making stuffing
- (2) refreshing water ice served midway through a banquet
- (3) cold sauce served with globe artichokes
- (4) large joints of meat accompanied with potato

फ्रेंच शास्त्रीय मेनू पाठ्यक्रम - रेलेवे की सेवा को संदर्भित करता है ?

- (1) भरावन बनाने में इस्तेमाल होने वाली हल्की जड़ी बूटी
- (2) ताजा पानी के बर्फ को बैन्कवेट के द्वारा बीच में परोसा जाना
- (3) कोल्ड सॉस ग्लोब आर्टिचोक के साथ परोसा जाता है
- (4) आलू के साथ मांस के बड़े जोड़ों

22. Which one is odd member in food service department ?

- (1) Captain (2) Sommelier (3) Order Taker (4) Florist

खाद्य सेवा विभाग में कौन-सा विषम सदस्य है ?

- (1) कप्तान (2) सोमेलियर
(3) आदेश लेने वाला (4) फूलवाला

23. Which one is best suitable to Ashtray , Budvase , Cruet set used in table setting ?

- (1) flatware (2) Central appointments
(3) barker (4) KST

टेबल सेटिंग में प्रयुक्त ऐशट्रे, बुडवेज, क्रूज सेट में से कौन-सा उपयुक्त है ?

- (1) फ्लैटवेयर (2) केंद्रीय नियुक्तियाँ
(3) बार्कर (4) के०एस०टी०

24. Cappuccino is a type

- (1) Dessert (2) Flavouring (3) Coffee (4) Starter

कैप्पुकिनो एक प्रकार है ।

- (1) एक मिठाई का (2) स्वाद लेन का
(3) कॉफी का (4) स्टार्टर का

25. In triplicate checking system , the second copy of KOT goes to :

- (1) Front office (2) Kitchen
(3) Guest (4) Cashier / Account

ट्रिपल चेकिंग सिस्टम में, KOT की दूसरी प्रति इस प्रकार है :

- (1) फ्रंट ऑफिस (2) रसोई
(3) अतिथि (4) कैशियर/खाता

26. Crepe Suzette, Soufflés, bombes are an example of course of French Classical Menu.

- (1) entremets (2) entrée (3) poisson (4) farineux

क्रेपे, सुजेते, सॉफ्लेस, बाम्बस एक उदाहरण हैं फ्रेंच क्लासिकल मेन्यू के ।

- (1) एंटीमेट्स (2) एंटी (3) पोइसन (4) फेरीनॉक्स

27. What is the name of knitted or padded cover , used to cover the beverage pot to keep it warm ?

- (1) Crew (2) Cloche (3) Cosy (4) Baveuse

बुना हुआ या गद्देदार आवरण का नाम क्या है, जिसका उपयोग पेय पदार्थ को गर्म रखने के लिए किया जाता है ?

- (1) क्रू (2) क्लोच (3) कोजी (4) बाव्यूज

28. What is the name of the document, which is maintained 'to replace the food item with another one' , ordered by the guest :

- (1) Check and bill system (2) En place KOT
(3) Room service logbook (4) Sales summary sheet

दस्तावेज का नाम क्या है, जिसे अतिथि द्वारा आदेशित 'खाद्य पदार्थ को दूसरे के साथ बदलने के लिए' बनाए रखा जाता है :

- (1) चेक और बिल प्रणाली (2) एन प्लेस KOT
(3) कक्ष सेवा लॉगबुक (4) बिक्री सारांश शीट

29. A mixture of breakfast cereals with shredded nuts and dry fruits is

- (1) Vienna roll (2) Kipper (3) Muesli (4) Kedgree

कटा हुआ नट और सूखे फल के साथ नाश्ते के अनाज का मिश्रण है :

- (1) वियना रोल (2) किपर (3) मूसली (4) केडग्री

30. Which of the following is laid as part of a continental breakfast cover ?

- (1) joint knife (2) fish fork
(3) large fork (4) small/side knife

निम्नलिखित में से कौन महाद्वीपीय नाश्ते के आवरण के हिस्से के रूप में रखा गया है ?

- (1) संयुक्त चाकू (2) मछली का कांटा
(3) बड़े कांटे (4) छोटा/साइड चाकू

31. The French term ' Boisson ' refers to :

- (1) Beverage (2) Pasta (3) Soup (4) Fish

फ्रांसीसी शब्द 'बॉयसन' से तात्पर्य है :

- (1) एक पेय (2) पास्ता (3) सूप (4) मछली

32. Which of the following term refers to Cup ?

- (1) La tasse (2) La cuiller (3) La serviette (4) La soupiere

निम्नलिखित में से कौन सा शब्द कप को संदर्भित करता है ?

- (1) ला तस्से (2) ला कुइलर (3) ला सर्वेट (4) ला सॉपियरे

33. What is the capacity of tea cup ?

- (1) 275 ml (2) 90 ml (3) 180 ml (4) 310 ml

चाय कप की क्षमता क्या है ?

- (1) 275 मिली (2) 90 मिली (3) 180 मि.ली. (4) 310 मि.ली.

34. All of the following areas come under the food & beverage service department, except :

- (1) Garde manger (2) Banquet
(3) Coffee shop (4) Room service

निम्नलिखित सभी खाद्य और पेय सेवा विभाग के अन्तर्गत आते हैं, सिवाये :

- (1) गार्डे मैनर के (2) भोज के
(3) कॉफी की दुकान के (4) कक्ष सेवा के

35. Which of the following is **not** a coffee making method ?

- (1) Percolator (2) Liquorice (3) Instant (4) Plunger

निम्नलिखित में से कौन सी कॉफी बनाने की विधि नहीं है?

- (1) परकोलेटर (2) शराब (3) इन्स्टण्ट (4) प्लंगर

36. Which of the following is odd in different meals of the day ?

- (1) EMT (2) Sect (3) Afternoon tea (4) Elevenses

निम्नलिखित में से कौन-सा दिन के विभिन्न भोजन में विषम है ?

- (1) ईएमटी (2) संप्रदाय (3) दोपहर की चाय (4) एलीवेनसेस

37. One of the accompaniments served with tomato soup is :

- (1) Worcestershire sauce (2) Lemonade
(3) Croutons (4) Tomato sauce

टमाटर के सूप के साथ दी जाने वाली संगत में से एक है :

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| (1) वोरसेस्टरशायर सॉस | (2) नींबू पानी |
| (3) क्रोटॉन्स | (4) टमाटर की चटनी |

38. The main use of finger bowl while serving is :

- (1) Washing customer's fingers after eating Indian bread items
- (2) Protecting waiters hand from hot dishes
- (3) Covering stains on the table cloth
- (4) Wiping split food from the carpet

सेवा करते समय फिंगर बोल का मुख्य उपयोग क्या है ?

- (1) भारतीय ब्रेड आइटम खाने के बाद ग्राहक की उंगलियां धोना
- (2) वेटर्स के हाथ को गर्म व्यंजनों से बचाना
- (3) टेबल क्ल्थाथ पर दाग धब्बों को ढंकना
- (4) कार्पेट से भोजन को साफ करना या पोछना

39. Serving a room service meal, a waiter should :

- (1) knocks on the door loudly and announces his presence :
- (2) looks through the keyhole and if he sees the guest is up , go straight inside
- (3) carries the tray at waist level and enters the room
- (4) carry the tray shoulder - high in his left hand , knock and wait until told to enter

एक कक्ष की भोजन सेवा करते हुए एक वेटर को करना चाहिए :

- (1) दरवाजे पर जोर से दस्तक देना है और अपनी उपस्थिति की घोषणा करना है
- (2) कीहोल के माध्यम से देखना है और यदि वह देखता है कि अतिथि ऊपर है, तो सीधे अंदर जाएं
- (3) ट्रे को कमर के स्तर पर ले जाना है और कमरे में प्रवेश करना है
- (4) ट्रे को कंधे तक अपने बाएँ हाथ में ऊँचा करके, खटखटाये और प्रवेश करने के लिए कहा जाने तक प्रतीक्षा करे

40. The word ' birds of paradise ' refers to the :

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| (1) Place setting for one guest | (2) tablecloth overlay |
| (3) Place mat for a guest | (4) napkin fold |

शब्द पैराडाइस के बर्ड्स को दर्शाता है :

- | | |
|----------------------------|------------------|
| (1) एक अतिथि के लिए सेटिंग | (2) मेजपोश ओवरले |
| (3) एक अतिथि के लिए चटाई | (4) नैपकिन फोल्ड |

41. Which one is a lace like paper mat used over the plates for presentation or on the under plate ?

- (1) Rouille (2) Croute (3) Doily (4) Blinis

प्रस्तुति के लिए प्लेटों के नीचे या प्लेट के नीचे इस्तेमाल किया जाने वाला पेपर मैट जैसा फीता कौन सा है ?

- (1) रूइल (2) क्रूट (3) डोली (4) ब्लाईंस

42. Which one is odd in ' KOT ' format ?

- (1) Image of the dish (2) Quantity ordered
(3) Name / Code of waiter (4) remarks

'KOT' प्रारूप में कौन-सा विषम है ?

- (1) पकवान की छवि (2) मात्रा का आदेश दिया
(3) वेटर का नाम/कोड (4) टिप्पणी

43. A Table d'hote (TDH) menu is defined as :

- (1) limited or no choice (2) set menu
(3) sold at an inclusive price (4) all of the above

तालिका डीहोट (TDH) मेनू को निम्न के रूप में परिभाषित किया गया है :

- (1) सीमित या कोई विकल्प नहीं (2) सेट मेनू
(3) समावेशी मूल्य पर बेची गई (4) उपरोक्त सभी

44. Decaffeinated coffee may be defined as :

- (1) strong because it contains chicory
(2) coffee without stimulant - caffeine
(3) continental high roast made in a Cona machine
(4) flavoured with figs in Turkish style

डिकैफिनेटेड कॉफी को इस प्रकार परिभाषित किया जा सकता है :

- (1) मजबूत क्योंकि इसमें चिकोरी होती है
(2) उत्तेजक के बिना कॉफी - कैफीन
(3) कोना मशीन में बनाया गया महाद्वीपीय उच्च रोस्ट
(4) तुर्की शैली में अंजीर के साथ

45. Decide which group consists of tisanes only :

- (1) Peppermint, tulip, camomile, rosehip
- (2) Perrier, Malvern, Vichy, Spa
- (3) Chartreuse, ginger ale, citronelle, bitter lemon
- (4) Grenadine, cordial, cona, perry

तय करें कि किस समूह में केवल टीजेन शामिल हैं :

- (1) पुदीना, ट्यूलिप, कैमोमाइल, गुलाब
- (2) पेरिअर, मालवर्न, विची, स्पा
- (3) चार्ट्रेस, अदरक एले, सिट्रोनेले, कड़वा नींबू
- (4) ग्रेनाडाइन, सौहार्दपूर्ण, शंकु, पेरी

46. The cover laid for an A'la carte meal consists of :

- (1) teacup, saucer and teaspoon, ash - tray, cone - shape serviette
- (2) fish - knife and fork, side - plate and knife, centre plate with a napkin on it
- (3) joint - knife and fork , soup spoon , side - knife , glass
- (4) complete accoutrement of cutlery , crockery and glasses

A'la कार्टे भोजन के लिए निर्धारित कवर में निम्न शामिल हैं :

- (1) चायपत्ती, तश्तरी और तेजपत्ता, राख - ट्रे, शंकु - आकार सर्वेट
- (2) मछली - चाकू और कांटा, पक्ष - प्लेट और चाकू, उसपर एक नैपकिन के साथ केंद्र प्लेट
- (3) संयुक्त - चाकू और कांटा, सूप चम्मच, और - चाकू, कांच
- (4) कटलरी, क्राकरी और चश्मे का पूरा साज सामान

47. With which the following juice is Worcestershire sauce offered as an accompaniment ?

- | | |
|---------------------|------------------|
| (1) Orange Juice | (2) Tomato Juice |
| (3) Pineapple Juice | (4) Apple Juice |

निम्नलिखित में से किस रस में वोस्टरशायर सॉस को एक संगत के रूप में पेश किया जाता है ?

- | | |
|------------------|-----------------|
| (1) आरेंज जूस | (2) टमाटर का रस |
| (3) अनानास का रस | (4) सेब का रस |

48. Cyclic menu is not followed in :

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| (1) Fine dining restaurant | (2) Hospital catering |
| (3) Institutional mess | (4) cafeterias |

चक्रीय मेनू का पालन नहीं किया जाता है :

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| (1) डाइनिंग रेस्तरां | (2) अस्पताल का खानपान |
| (3) संस्थागत गड़बड़ | (4) कैफेटेरिया |

49. A guest in Indian restaurant would look for 'Naan' under the category of :

- | | |
|------------------|---------------|
| (1) Paneer | (2) Vegetable |
| (3) Indian bread | (4) Dal |

भारतीय रेस्तरां में एक अतिथि 'नान' की श्रेणी के तहत देखेगा :

- | | |
|-----------------|-----------|
| (1) पनीर | (2) सब्जी |
| (3) भारतीय रोटी | (4) दाल |

50. 'Champagne of Teas' is the name given to :

- | | |
|---------------|----------------------|
| (1) Assam Tea | (2) Lapsang souchong |
| (3) Earl Grey | (4) Darjeeling |

‘शैम्पेन ऑफ टीज़’ को दिया गया नाम है :

- | | |
|---------------|--------------------|
| (1) असम चाय | (2) लैपसांग सोचोंग |
| (3) अर्ल ग्रे | (4) दार्जिलिंग |

94541

Revised

Subject Food & Beverage Mgt

A

ANSWER - KEY

1 4	2 4	3 2	4 3	5 4	6 1	7 3	8 2	9 3	10 4
11 1	12 1	13 3	14 1	15 2	16 2	17 3	18 1	19 4	20 4
21 3	22 1	23 4	24 2	25 1	26 2	27 2	28 1	29 3	30 4
31 3	32 2	33 2	34 3	35 4	36 3	37 1	38 3	39 3	40 4
41 2	42 3	43 1	44 1	45 2	46 3	47 1	48 1	49 3	50 1

(Signature of the Paper-Setter)

Devi

94541

Revised

Subject Food & Beverage mgt

B

ANSWER - KEY

1 1	2 1	3 3	4 1	5 2	6 2	7 3	8 1	9 4	10 4
11 3	12 1	13 4	14 2	15 1	16 2	17 2	18 1	19 3	20 4
21 3	22 2	23 2	24 3	25 4	26 3	27 1	28 3	29 3	30 4
31 2	32 3	33 1	34 1	35 2	36 3	37 1	38 1	39 3	40 1
41 4	42 4	43 2	44 3	45 4	46 1	47 3	48 2	49 3	50 4

(Signature of the Paper-Setter)

Bagdi

Removed

Subject

94541
Food & Beverage
mgt

Set

C

ANSWER - KEY

1 3	2 1	3 4	4 2	5 1	6 2	7 2	8 1	9 3	10 4
11 3	12 2	13 2	14 3	15 4	16 3	17 1	18 3	19 3	20 4
21 2	22 3	23 1	24 1	25 2	26 3	27 1	28 1	29 3	30 1
31 4	32 4	33 2	34 3	35 4	36 1	37 3	38 2	39 3	40 4
41 1	42 1	43 3	44 1	45 2	46 2	47 3	48 1	49 4	50 4

(Signature of the Paper-Setter)

Dayal

94541

Revised

Subject Food & beverage
mgt

Sat.

D

ANSWER - KEY

1 3	2 2	3 2	4 3	5 4	6 3	7 1	8 3	9 3	10 4
11 2	12 3	13 1	14 1	15 2	16 3	17 1	18 1	19 3	20 1
21 4	22 4	23 2	24 3	25 4	26 1	27 3	28 2	29 3	30 4
31 1	32 1	33 3	34 1	35 2	36 2	37 3	38 1	39 4	40 4
41 3	42 1	43 4	44 2	45 1	46 2	47 2	48 1	49 3	50 4

(Signature of the Paper-Setter)

Bagde