

**GUJARAT TECHNOLOGICAL UNIVERSITY**  
**DIPLOMA ENGG.- SEMESTER-VI EXAMINATION – OCTOBER 2012**

**Subject code: 365603****Date: 29-10-2012****Subject Name: Food Service Management****Time: 2:30 pm – 5:00 pm****Total Marks: 70****Instructions:**

1. Attempt all questions.
2. Make suitable assumptions wherever necessary.
3. Figures to the right indicate full marks.
4. English version is considered to be Authentic

- Q.1** (a) Describe the scope of Food Service Management in brief. **07**  
(b) Enlist different types of food service & explain any three types in detail. **07**
- Q.2** (a) What is the difference between silver service & pre plate service? **07**  
(b) What are the points to be kept in mind while planning menu for old age home? **07**
- OR**
- (b) What is the difference between the food service provided in a hospital & hotel/restaurant? **07**
- Q.3** (a) List the factors affecting menu planning & explain any three factors. **07**  
(b) Explain AL-A-CARTE menu & CYCLIC menu. **07**
- OR**
- Q.3** (a) Enlist the different Hollow Ware service equipments used in F&B service. **07**  
(b) Describe briefly the furniture with specification used in hotels/restaurants. **07**
- Q.4** (a) Calculate the total number of stewards required for a restaurant serving breakfast, lunch & dinner with a seating arrangement of 60 covers. **07**  
(b) Explain the methods of taking customer food & beverage orders. **07**
- OR**
- Q.4** (a) Describe the food/material purchasing system in food service industry. **07**  
(b) Explain the store arrangement & management system in food service industry. **07**
- Q.5** (a) Write Short Note on (i) Poultry Storage (ii) Meat Storage. **07**  
(b) What measures should be taken to control cost in food service industry. **07**
- OR**
- Q.5** (a) Explain the different style of table setting for a buffet. **07**  
(b) Describe the points affecting the planning of a birthday party. **07**

\*\*\*\*\*

પ્રશ્ન:૧	અ	કુડ સર્વિસ સંચાલન નું કાર્યક્ષેત્ર વર્ણવો..	07
	બ	કુડ સર્વિસ )ખોરાક પીરસવાની પદ્ધતી (નાં વિવિધ પ્રકાર નોંધો અને કોઈ પણ ત્રણ પ્રકાર ને વિસ્તૃત રીતે સમજાવો	07
પ્રશ્ન:૨	અ	સિલવર સર્વિસ અને પ્રી-પ્લેટ સર્વિસ વચ્ચેના તફાવત લખો.	07
	બ	વૃદ્ધાશ્રમ માટે મેનુ પ્લાનીંગ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના બાબતો લખો.	07
		<b>અથવા</b>	
	બ	હોસ્પીટલ અને હોટેલ માં કુડ સર્વિસ )ખોરાક પીરસવાની પદ્ધતી(માં શું તફાવત છે તે સજાવો	07
પ્રશ્ન:૩	અ	મેનુ નક્કી કરવા માટે અસર કરતા પરિબલો નોંધો અને કોઈ પણ ત્રણ પરિબલો ને વિસ્તૃત રીતે સમજાવો.	07
	બ	યોગ્ય ઊદારણ આપી આ-લા-કાર્ટ મેનુ અને સાયકલી મેનુ સમજાવો.	07
		<b>અથવા</b>	
પ્રશ્ન:૩	અ	કુડ એંડ બીવરેજ સર્વિસ માટે વપરાતા વિવિધ હોલો વેર સર્વિસનાં સાધાનોની યાદી લખો.	07
	બ	હોટેલ રેસ્ટોરેંટમાં વપરાતા ફર્નિચરનાં વિગતવારા વર્ણન કરો .	07
પ્રશ્ન:૪	અ	બ્રેક ફાસ્ટ, લંચ અને ડીનર પીરસાતી, 60 કવર વાળી રેસ્ટોરંટ માટે જોઈતા સ્ટીવરડ ની સંખ્યાની ગણતરી કરી ને લખો.	07
	બ	ગ્રાહક પાસેથી કુડ એંડ બીવરેજ નાં ઓરડર લેવાની વિવિધ રીતો સમજાવો.	07
		<b>અથવા</b>	
પ્રશ્ન:૪	અ	કુડ સર્વિસ ઉદ્યોગમાં ખાધ સામગ્રી ખરીદી કરવાની પ્રક્રીયાનું વર્ણન કરો.	07
	બ	કુડ સર્વિસ ઉદ્યોગમાં સ્ટોર ગોથવણી અને સંચાલન પ્રક્રીયાનું વર્ણન કરો	07
પ્રશ્ન:૫	અ	ટ્રેક નોંધ લખો : (અ)પોલટ્રી સ્ટોરેજ (બ) મીટ(માંસ) સ્ટોરેજ	07
	બ	ખાન-પાન ઉદ્યોગમાં ખર્ચ અંકુશ કરવા માટે ક્યાં પગલા લેવા જોઈએ?	07
		<b>અથવા</b>	
પ્રશ્ન:૫	અ	બફે માટે જૂદા-જૂદા પ્રકારના ટેબલ સેટીંગ સમજાવો.	07
	બ	બર્થડે પાર્ટીના આયોજન ને અસર કરતા પરિબલો ચર્ચો.	07

\*\*\*\*\*