

12. Define the term Table D'hote menu.
Table D'hote menu అనే పదాన్ని నిర్వచించండి.
13. What is the French classical menu?
ఫ్రెంచ్ క్లాసికల్ మెను (French Classical Menu) అనగానేమి?
14. Which items are prepared by Vegetable cook?
వెజిటేబుల్ కుక్ (Vegetable Cook) చేత ఏ పదార్థాలు తయారుచేయబడతాయి?
15. Write about the Menu Origin.
మెను ఆవిర్భావం గురించి వ్రాయుము.

SECTION - B

5 × 6 = 30

Note: (i) Answer **ANY FIVE** questions. (ii) Each question carries **SIX** marks.

సూచనలు: (i) ఏవేని ఐదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు వ్రాయుము. (ii) ప్రతి ప్రశ్నకు ఆరు మార్కులు

16. Explain in detail about secondary catering establishment or non-profit oriented catering establishments.
ద్వితీయ క్యాటరింగ్ లేదా లాభాపేక్షలేని క్యాటరింగ్ వ్యవస్థల గురించి సవివరంగా వివరించండి.
17. Explain in detail various types of welfare catering.
వివిధ రకాల సంక్షేమ క్యాటరింగ్ గురించి సవివరంగా వివరించండి.
18. Explain in detail various duties and responsibilities of Maitre De Hotel.
మైట్రే డి హోటల్ (Head Waiter / Maitre De Hotel) యొక్క వివిధ విధులు మరియు బాధ్యతలను సవివరంగా వివరించండి.
19. What is the difference between discotheque and pub?
డిస్కోథెక్ మరియు పబ్ల మధ్య తేడాలు ఏమిటి?
20. Explain each Assisted service advantages and disadvantages.
ప్రతి అసిస్టెడ్ సర్వీస్ (assisted service) సానుకూల మరియు ప్రతికూలతలను వివరించండి.
21. Explain about the various aspects in Self Service.
సెల్ఫ్ సర్వీస్ (self service) లోని వివిధ అంశాలను గురించి వివరించండి.
22. What are the various types of menu? Describe in detail.
మెను వివిధ రకాలు ఏమిటి? సవివరంగా వర్ణించుము.
23. Explain about the various types of Break fast.
Breakfast లోని వివిధ రకాల గురించి వివరించండి.
24. Write the guidelines for using disposable gloves.
పునర్వినియోగం కాని చేతి తొడుగులు (gloves) ఉపయోగించడం కోసం మార్గదర్శకాలను వ్రాయుము.
25. Write about the points to be consider while planning of Menu.
మెనుని ప్లాన్ చేసేటప్పుడు పరిగణించవలసిన అంశాల గురించి వ్రాయుము.