

Roll No. : .....

Total No. of Questions : 12 ]

[ Total No. of Printed Pages : 3

# C-261

B.Com. (Part-II) Examination, 2022

TOURISM AND TRAVEL MANAGEMENT

Paper - II

(Hospitality Management)

Time : 3 Hours ]

[ Maximum Marks : 60

**Section-A**

(Marks : 1 × 10 = 10)

**Note :-** Answer all *ten* questions (Answer limit 50 words). Each question carries 1 mark.

(खण्ड-अ)

(अंक : 1 × 10 = 10)

**नोट :-** सभी दस प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा 50 शब्द)। प्रत्येक प्रश्न 1 अंक का है।

**Section-B**

(Marks : 4 × 5 = 20)

**Note :-** Answer any *five* questions out of seven (Answer limit 200 words). Each question carries 4 marks.

(खण्ड-ब)

(अंक : 4 × 5 = 20)

**नोट :-** सात में से किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा 200 शब्द)। प्रत्येक प्रश्न 4 अंक का है।

**Section-C**

(Marks : 15 × 2 = 30)

**Note :-** Answer any *two* questions out of four (Answer limit 500 words). Each question carries 15 marks.

(खण्ड-स)

(अंक : 15 × 2 = 30)

**नोट :-** चार में से किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा 500 शब्द)। प्रत्येक प्रश्न 15 अंक का है।

BR-516

( 1 )

C-261 P.T.O.

## Section–A

### (खण्ड–अ)

1. (i) What is meant by Hospitality ?  
आतिथ्य से क्या आशय है ?
- (ii) State the importance of Hospitality Management.  
आतिथ्य प्रबंध का महत्त्व समझाइए।
- (iii) State the types of keys.  
चाबियों के प्रकार बताइए।
- (iv) Name the methods of cooking.  
भोजन पकाने की विधियों के नाम बताइए।
- (v) What do you mean by Linen ?  
लिनन से आप क्या समझते हैं ?
- (vi) What is reception counter ?  
स्वागत काउण्टर क्या है ?
- (vii) Name the types of cuisines.  
पाक विधा के प्रकारों के नाम बताइए।
- (viii) What are the types of fire ? Give names.  
आग के प्रकार क्या हैं ? नाम बताइए।
- (ix) What do you mean by Lounge Maintenance ?  
विश्राम घर रख-रखाव से आप क्या समझते हैं ?
- (x) What are guest supplies ?  
मेहमान आपूर्ति क्या है ?

## Section–B

### (खण्ड–ब)

2. Explain the duties of principal staff of a hotel.  
एक होटल के प्रमुख कर्मचारियों के कर्तव्यों की व्याख्या कीजिए।

3. Define the criteria of classification of hotels.  
होटलों के वर्गीकरण के मानदण्डों को परिभाषित कीजिए।
4. What are the rules to be followed by housekeeping staff while working on the guest floor ? Explain.  
गेस्ट फ्लोर पर काम करते समय हाउसकीपिंग स्टाफ को किन नियमों का पालन करना चाहिए ? समझाइए।
5. Why is it important to maintain a par stock of items ?  
वस्तुओं के सममूल्य स्टॉक को बनाए रखना क्यों महत्त्वपूर्ण है ?
6. What is left luggage procedure ? Explain.  
छोड़े हुए सामान की प्रक्रिया क्या है ? समझाइए।
7. Define the different types of keys and their controlling methods.  
विभिन्न प्रकार की चाबियों एवं उनकी नियंत्रण विधियों को परिभाषित कीजिए।
8. What is the organisational structure of a restaurant ? Explain.  
एक रेस्तरां की संगठन संरचना क्या है ? समझाइए।

### Section-C

#### (खण्ड-स)

9. What is meant by grading a hotel ? What are the principles of grading a hotel star ? Explain.  
किसी होटल की ग्रेडिंग करने का क्या मतलब है ? एक होटल स्टार की ग्रेडिंग के क्या सिद्धांत हैं ? समझाइए।
10. What are the methods of manual cleaning ? Explain.  
मैनुअल सफाई के तरीके क्या हैं ? समझाइए।
11. What are the steps of inspection of a checked out room ? Explain its importance in detail.  
चेक आउट रूम के निरीक्षण के चरण क्या हैं ? इसके महत्त्व को विस्तार से समझाइए।
12. Explain the duties and responsibilities of principal staff of catering.  
खान-पान के प्रमुख कर्मचारियों के कर्तव्यों एवं जिम्मेदारियों की व्याख्या कीजिए।