

Total No. of Questions : 7]

[Total No. of Printed Pages : 5

[3882]-206

B. Sc. (Hospitality Studies) (Semester - II) Examination - 2010

COMMUNICATION SKILLS - II

(BASIC FRENCH FOR HOTEL INDUSTRY)

(Old 2005 and New 2008 Pattern)

Time : 3 Hours]

[Max. Marks : 70

Instruction :

All questions are compulsory and carry equal marks.

Q.1) (A) Conjuguez les verbes au présent : (Any Five) [05]
(Conjugate the verbs in present tense.)

- (1) Nous _____ (écrire) pour le journal.
- (2) Je _____ (parler) l'anglais.
- (3) _____ (finir) vite le travail.
- (4) Vous (aller) _____ à Paris.
- (5) Nous _____ (manger) des fruits.
- (6) Je _____ (boire) du thé.
- (7) _____ (faire) blondir échalote avec un peu de beurre.
- (8) Nous _____ (être) en retard.

(B) Quelle est la date ? (Any Two) [02]
(What is the date ?)

- (1) Monday 1st May 2009
- (2) Friday 9th December 1954
- (3) Sunday 15th August 2005
- (4) Wednesday 28th October 1573

[3882]-206

1

P.T.O.

(C) Quelle heure est-il ? (Any Three) [03]
(What is the time ?)

- (1) 12.00 a.m.
- (2) 10.15 p.m.
- (3) 8.20 a.m.
- (4) 6.45 a.m.
- (5) 5.30 p.m.
- (6) 9.09 p.m.

Q.2) (A) Écrivez les nombres en lettres : (Any Six) [03]
(Write the numbers in words)

- (1) 82
- (2) 16
- (3) 10^e
- (4) 45
- (5) 99^e
- (6) 78
- (7) 38
- (8) 41
- (9) 52
- (10) 74

(B) Mettez le bon mesure : (Any Four) [02]
(Put the correct measures.)

- (1) _____ de l'huile.
- (2) _____ de vin.
- (3) _____ du café.
- (4) _____ d'oeufs
- (5) _____ de sel.
- (6) _____ de tissu.

(C) Liez 'A' avec 'B' : [05]

(Match A with B and rewrite.)

'A'

'B'

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| (1) Bon Voyage | (i) All the Best |
| (2) Félicitations | (ii) I'm sorry |
| (3) S'il vous plaît | (iii) Happy Journey |
| (4) Je suis désolé(e) | (iv) Please |
| (5) Bonne Chance | (v) Congratulations |

Q.3) (A) Traduisez en anglais : [05]
(Translate into English.)

Au Café

- Garçon, donnez-moi un verre d'eau s'il vous plaît !
- Apportez-moi le menu
- Le voilà, Monsieur
- Je vais prendre un sandwich et un café
- Toute de suite, Monsieur
- Garçon, l'addition, s'il vous plaît.

(B) Nommez le chef : (Any Five) [05]
(Name the chef.)

- (1) Prépare toute sorte de pâtisseries.
- (2) S'occupe des potages, soupes.
- (3) Prépare les légumes et les garnitures
- (4) Prépare les sauces.
- (5) Se charge des mets grillés.
- (6) Prépare les fritures, les plats de poissons.
- (7) Prépare les glaces, sorbets.

- Q.4) (A)** Planifiez un menu français de 5 cours en donnant un exemple de chaque cours. **[05]**
[Plan a menu (French) of five course giving one example of each course]
- (B)** Nommez deux Potages **[02]**
(Name two soups)
- (C)** Nommez trois Hors-d'oeuvres **[03]**
(Name three hors d'oeuvres)
- Q.5) (A)** Nommez trois vins de corse. **[03]**
- (B)** Expliquez des termes en anglais. **(Any Seven) [07]**
(Explain the terms in English.)
- (1) La nappe
 - (2) Sec
 - (3) Bien cuit
 - (4) Le couteau
 - (5) Dépêchez - vous
 - (6) La chaise
 - (7) Salade russe
 - (8) Vin de pays
 - (9) Le verre à bière
 - (10) Porc rôti
- Q.6) (A)** Donnez les équivalents en anglais : **(Any Five) [05]**
(Give the equivalents in English.)
- (1) une carotte
 - (2) le four
 - (3) le cumin
 - (4) une figue
 - (5) le fromage
 - (6) la viande
 - (7) la tomate
 - (8) la moutarde

(B) Donnez les équivalents en français : **(Any Five)** **[05]**

(Give the equivalents in French.)

- (1) cabbage
- (2) veal
- (3) butter
- (4) mango
- (5) hare
- (6) strawberry
- (7) rice
- (8) fish

Q.7) Expliquez les termes suivantes : (Any Ten) **[10]**

(Explain the following terms.)

- (1) Beurre fondu
 - (2) Burgundy
 - (3) Caramel
 - (4) Courgettes
 - (5) Farce
 - (6) Pepperoni
 - (7) Tisane
 - (8) Dorer
 - (9) Caviar
 - (10) Fruits de mer
 - (11) Nouvelle Cuisine
 - (12) Confinure
 - (13) Gâteau
 - (14) Du jour
 - (15) Ragout
-

[3882]-206/5