

C-7961

Sub. Code

96523

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2026

Second Semester

Culinary Arts & Chef Management

FOOD SAFETY

(2023 onwards)

Duration : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 1 = 10)

Answer **all** questions.

1. When should a shipment of food be rejected?
 - (a) When it arrives on time
 - (b) If packaging is damaged or there are signs of contamination
 - (c) When it is properly labeled
 - (d) If the delivery person is new

2. What is the time-temperature principle in food safety?
 - (a) Cooking food at high temperatures for long periods
 - (b) Keeping food out of the danger zone (5°C–60°C)
 - (c) Storing all food items together
 - (d) Using a microwave for all cooking

3. How can cross-contamination be prevented during food preparation?
 - (a) By using the same cutting board for all foods
 - (b) By separating raw and cooked foods
 - (c) By washing hands occasionally
 - (d) By refrigerating all foods

4. Which method is safe for thawing frozen food?
 - (a) Leaving it on the counter overnight
 - (b) Thawing in the refrigerator
 - (c) Placing it in hot water
 - (d) Using a hair dryer

5. What is an important factor when holding food for service?
 - (a) Keeping food at room temperature
 - (b) Keeping hot foods above 60°C and cold foods below 5°C
 - (c) Mixing hot and cold foods together
 - (d) Using plastic containers

6. What is a key step in cooling and reheating food safely?
 - (a) Letting food cool naturally at room temperature
 - (b) Using an ice bath for quick cooling
 - (c) Reheating food slowly over low heat
 - (d) Storing food directly after cooking

7. Which of the following is not a principle of HACCP?
 - (a) Conduct a hazard analysis
 - (b) Establish critical control points
 - (c) Monitor cooking times
 - (d) Establish corrective actions

8. What should be considered in the design and layout of food premises?
- (a) Proximity to competitors
 - (b) Efficient workflow patterns
 - (c) Number of employees
 - (d) Location of dining areas
9. What is an essential factor affecting the cleaning program in a food facility?
- (a) Type of food being prepared
 - (b) Number of staff
 - (c) Type of cleaning agents used
 - (d) Size of the facility
10. Which of the following is covered under the FSSA Act?
- (a) Guidelines for food importation
 - (b) Standards for food additives and contaminants
 - (c) Procedures for employee hiring
 - (d) Methods for marketing food products

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Explain the different types of contamination in food safety and their potential impacts on health.

Or

- (b) Describe the process of cross-contamination and the steps that can be taken to prevent it in a food service environment.

12. (a) Differentiate between 'clean' and 'sanitary' in the context of food safety, providing examples of how each is achieved.

Or

- (b) Discuss biological hazards in food, including examples of common pathogens and their effects on human health.

13. (a) Identify and explain various chemical hazards in food safety, including their sources and potential health effects.

Or

- (b) What are physical hazards in food safety? Provide examples and describe measures to prevent them.

14. (a) List common food allergens and describe the importance of allergen management in food service establishments.

Or

- (b) Examine the causes, symptoms and prevention methods for seafood poisoning.

15. (a) Outline general guidelines for purchasing food to ensure safety and quality.

Or

- (b) Discuss the general receiving guidelines that should be followed in a food service establishment.

Part C

(5 × 8 = 40)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

16. (a) Describe the specific receiving criteria for different types of foods, such as fresh produce, meat, dairy and seafood.

Or

- (b) Explain the process for rejecting a shipment that does not meet safety and quality standards, including documentation and communication protocols.

17. (a) Define the time-temperature principle and its importance in maintaining food safety during preparation and service.

Or

- (b) Identify and explain methods to prevent cross-contamination during food preparation and service.

18. (a) Describe safe methods for thawing food and the potential risks associated with improper thawing.

Or

- (b) Discuss the steps involved in preparing food for cooking to ensure safety and quality.

19. (a) Explain best practices for holding and serving food to maintain safety and prevent contamination.

Or

- (b) Outline the procedures Cooling and reheating food safely, including the importance of temperature control.

20. (a) Discuss various food preservation methods and their role in extending the shelf life and safety of food products.

Or

- (b) Define common HACCP terms and explain their significance in food safety management.
-

C-7962

Sub. Code

96524

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2026

Second Semester

Culinary Arts and Chef Management

INDIAN CUISINE AND CULTURE

(2023 onwards)

Duration : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 1 = 10)

Answer **all** questions.

1. Which Indian state is known for the dish "Rogan Josh"?
(a) Kerala (b) Punjab
(c) Rajasthan (d) Kashmir
2. The concept of slow food in Indian cuisine is best exemplified by which method?
(a) Tandoor cooking (b) Dum cooking
(c) Deep frying (d) Boiling
3. Which is NOT a common seasoning used in Indian cuisine?
(a) Garam Masala (b) Cumin
(c) Oregano (d) Asafoetida
4. What is the primary function of tenderizing agents in Indian cooking?
(a) To add flavor (b) To soften meat
(c) To thicken gravies (d) To color the dish

5. Ghee is a clarified form of which dairy product?
(a) Milk (b) Yogurt
(c) Cream (d) Butter
6. Which of the following is a common Indian sweet made from milk solids?
(a) Jalebi (b) Gulab Jamun
(c) Kheer (d) Barfi
7. Which spice paste is commonly used in the preparation of Vindaloo?
(a) Green chili paste (b) Garlic paste
(c) Red chili paste (d) Ginger paste
8. Which regional Indian bread is typically made with rice flour?
(a) Naan (b) Chapati
(c) Appam (d) Paratha
9. Which cooking method is used to prepare the famous Hyderabad Biryani?
(a) Tandoor cooking (b) Dum cooking
(c) Steaming (d) Baking
10. Which of the following is a classical dish prepared using Dum cooking?
(a) Tandoori Chicken (b) Butter Chicken
(c) Biryani (d) Dosa

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Trace the origin and uses of the tandoor, including the fabrication and installation of a tandoor workstation.
- Or
- (b) Explain the workflow in an Indian kitchen, focusing on the preparation and use of tenderizing agents.

12. (a) Compare and contrast the basic Indian breads made in different regions, highlighting the differences between breads in North and South India.

Or

- (b) Describe the souring agents used in Indian cooking and their role in enhancing the flavor of dishes.

13. (a) Discuss the origin and history of Indian sweets, and the ingredients commonly used in their preparation.

Or

- (b) List and describe the equipment used in an Indian sweet kitchen and their specific functions.

14. (a) Examine the coloring, flavoring and aromatic agents used in Indian cooking and their significance.

Or

- (b) Outline the purchase function and procedure in an Indian kitchen, including classification and sourcing of materials.

15. (a) Discuss the pre-control and purchasing control measures implemented in an Indian kitchen to ensure quality and cost-effectiveness.

Or

- (b) Explain the process of supplier appraisal and the planning involved in selecting materials for an Indian kitchen.

Part C

(5 × 8 = 40)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

16. (a) Analyze the security and theft prevention measures necessary in an Indian kitchen.

Or

- (b) Describe the process of fabricating and setting up a tandoor workstation, and the specific dishes prepared using a tandoor.

17. (a) Discuss the importance of regional and religious influences on the development of Indian cuisine.

Or

- (b) Explain the methods of making traditional Indian sweets and the cultural significance of these sweets in Indian society.
18. (a) Analyze the impact of geographical factors on the culinary traditions of different regions in India.

Or

- (b) Discuss the role of traditional metals like brass, copper, and iron in Indian cooking and their impact on food preparation and taste.
19. (a) Examine the influence of Ayurveda on Indian cooking and how it shapes dietary practices and ingredient choices.

Or

- (b) Describe the concept of “Masala” in Indian cuisine and the different types of Masalas used in various regional dishes.
20. (a) Discuss the evolution of rice dishes in Indian cuisine and the cultural significance of rice in Indian society.

Or

- (b) Explain the preparation and use of traditional thickening agents in Indian gravies and their impact on the texture and flavor of dishes.
-

C-7963

Sub. Code

96527

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2026.

Second Semester

Culinary Arts & Chef Management

BASICS OF HOTEL ADMINISTRATION

(2023 onwards)

Duration : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 1 = 10)

Answer **all** questions.

1. Which department receives orders from guest to deliver food and beverages to the guests rooms?
(a) F & B Service (b) House keeping
(c) Room service (d) Front office
2. When was the first hotel in India established?
(a) 1803 (b) 1903
(c) 1941 (d) 1957
3. The largest revenue earning outlet in F & B service department is _____.
(a) Restaurant (b) Banquet
(c) Coffee shop (d) Room service
4. How many stages does the recruitment process comprise of?
(a) Two (b) Three
(c) Four (d) Five

5. _____ is the process of choosing the most suitable candidate for a job from among the available candidates.
- (a) Selection (b) Recruitment
(c) Placement (d) Evaluation
6. Market based pricing involves _____.
- (a) Setting prices based on production costs
(b) Offering products at a premium price compared to competitors.
(c) Analysing competitor prices to determine the pricing strategy
(d) Setting prices based on the perceived value of the product
7. Selection process includes _____ technique that ensure the selection of a suitable candidate for the position.
- (a) Orientation (b) Filtering
(c) Recruitment (d) Training
8. _____ is linked with performance appraisal.
- (a) Job design (b) Development
(c) Job analysis (d) Recruitment
9. Which element of the marketing mix includes the distribution of products?
- (a) Products (b) Price
(c) Place (d) Promotion
10. Marketing strategy is a _____ type of strategy.
- (a) Business level
(b) Growth strategy
(c) Corporate strategy
(d) Functional strategy

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Write the functions of Front office department.

Or

- (b) What is the difference between Hotel and Restaurant?

12. (a) What do you mean by Budget and Budgetary control.

Or

- (b) Write the functions of F & B service department.

13. (a) Write a note on Cost control.

Or

- (b) As a Manager, how can you control the unnecessary expenses?

14. (a) What is Training? Write its importance.

Or

- (b) Write a note on Conflict resolution.

15. (a) Write the common challenges in Customer relationship management.

Or

- (b) List out any five sales techniques followed in hotels.

Part C

(5 × 8 = 40)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

16. (a) Define Hotel. Explain the scope of hotel administration.

Or

- (b) Explain the origin and growth of hotel industry.

17. (a) Draw the organizational hierarchy of F & B service department and explain the duties and responsibilities of all.

Or

- (b) Explain how the Kitchen co-ordinates with F & B service department in a hotel.
18. (a) What is Revenue management? Write its importance.

Or

- (b) Who is responsible for financial management in a hotel and explain how the financial planning is done.
19. (a) Discuss the different types of selection tests followed in hotels.

Or

- (b) Explain the traditional methods of Performance appraisal.
20. (a) Explain the different marketing strategies followed in hotels to attract customers.

Or

- (b) Explain the Customer relationship management in a hotel and how the guests retention can be achieved?
-

C-7964

Sub. Code

96528

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2026

Second Semester

Culinary Arts & Chef Management

HOSPITALITY FRENCH – I

(2023 onwards)

Duration : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 1 = 10)

Answer **all** questions.

1. _____ Journée.
(a) Bons (b) Bonne
(c) Bon (d) Bonnes
2. Je _____ monsieur Robert.
(a) suis (b) ai
(c) as (d) va
3. Le camembert est _____.
(a) un vin (b) un fromage
(c) un café (d) un parfum
4. _____ soir.
(a) Bonne (b) Bons
(c) Bon (d) Bonnes
5. _____ tour
(a) La (b) Les
(c) L' (d) Le

6. _____ garçon
(a) un (b) une
(c) des (d) de
7. _____ tomates
(a) une (b) des
(c) un (d) de
8. Ils _____ indiens.
(a) sont (b) est
(c) sommes (d) êtes
9. Vous _____ téléphoner ici.
(a) avez (b) êtes
(c) pouvez (d) parlez
10. Trouvez le nombre : 47
(a) Quarante
(b) Quarante -sept
(c) Quarante -quatre
(d) Quarante -trois

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Complétez avec les articles définis : [Le, La, L', Les]
- (i) _____ hôtellerie est une profession.
 - (ii) Ce sont _____ photos de la chambre.
 - (iii) Nous sommes à _____ hôtel.
 - (iv) C'est _____ plat du jour.
 - (v) Je suis dans _____ restaurant.

Ou

- (b) Écrivez la conjugaison du verbe «Être » an présent de l'indicatif.

12. (a) Écrivez les mois de l'année.

Ou

(b) Mettez les verbes suivants au présent.

(i) Cloé _____ (faire) la cuisine.

(ii) Nous _____ (regarder) un film.

(iii) Les étudiants _____ (écouter) le professeur.

(iv) Raphael et Dominique _____ (parler) bien français.

(v) Les touristes _____ (chercher) un guide.

13. (a) Écrivez les nombres en lettres:

(i) 45 _____.

(ii) 26 _____.

(iii) 9 _____.

(iv) 38 _____.

(v) 11 _____.

Ou

(b) Reconstituez les phrases.

(i) Service / à / votre _____.

(ii) thé / votre / voilà _____.

(iii) nuit / mademoiselle / bonne / Martin _____.

(iv) monsieur / bonsoir / Martin _____.

(v) Voilà / monsieur / votre / fax _____.

14. (a) Présentez – vous.

Ou

(b) Écrivez la conjugaison du verbe « habiter » au présent de l'indicatif.

15. (a) Écrivez les jours de la semaine.

Ou

(b) Construisez des phrases.

- (i) Il, Siddiq, un chauffeur. Mysore.
- (ii) Je, Shankar un étudiant. Bhopal.
- (iii) elle, Priya, one secrétaire, Lucknow.
- (iv) je, Raman, un guide, Cochin.
- (v) il, Paul Marchand. un ingénieur. Lyon.

Part C

(5 × 8 = 40)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

16. (a) Complétez les phrases. (an , à, en, aux)

- (i) Bienvenue _____ inde, monsieur Marchand.
- (ii) Bienvenue _____ Delhi, messieurs- dames.
- (iii) Bienvenue _____ Rajasthan, madame Bernard.
- (iv) Bienvenue _____ Bangalore, messieurs.
- (v) Bienvenue _____ Andhra Pradesh, mesdames.
- (vi) Bienvenue _____ France, monsieur Shastry.
- (vii) Bienvenue _____ Bénarès, messieurs -dames.
- (viii) Bienvenue _____ États-Unis.

Ou

- (b) Complétez les phrases en mettant les verbes à la forme qui convient. (avoir, être, pouvoir, s'appeler)
- (i) Est-ce que vous _____ français?
 - (ii) Non, Nous _____ suisses.
 - (iii) Est-ce que vous _____ des bagages?
 - (iv) Je _____ Prasad.
 - (v) Je _____ de Goa.
 - (vi) Est-ce que je _____ téléphone?
 - (vii) Vous _____ téléphoner ici.
 - (viii) Nous _____ végétariens.

17. (a) Écrivez le dialogue entre le client et maître de l'hôtel.

Ou

(b) Traduisez en anglais.

M. Henri	:	Bonsoir.
		Nous avons une réservation.
Réceptionnaire	:	Bonsoir, monsieur.
		À Quel nom, sil 'vous plait?
M. Henri	:	Henri.
Réceptionnaire	:	Un instant, s'il vous plait! C'est exact.
		Une chambre double pour trois nuits?
M. Henri	:	Qui. On voudrait une chambre calme.
Réceptionnaire	:	Bien. vous avez la chambre n 4, côté piscine.
M. Henri	:	Ah, il y a une piscine ! Est-ce que la chambre est climatisée?
Réceptionnaire:		Qui, bien sun1

18. (a) Construisez des dialogues.

Ex: une pellicule photo.

- Je voudrais une pellicule photo.

- Oui, un instant s'il vous plait!

(i) Un plan.

(ii) Une brochure.

(iii) Une carte de la région.

(iv) Un guide.

(v) Une voiture.

(vi) Un café

(vii) Une bouteille de l'eau.

(viii) Un fromage.

Ou

(b) Faites la conjugaison des verbes « avoir » et « parler » au Présent de l'indicatif

19. (a) Reconstituez les phrases.

(i) service / à / votre _____.

(ii) thé / votre / voilà _____.

(iii) nuit/ mademoiselle / bonne / martin _____

(iv) Monsieur / bonsoir / martin _____.

(v) suis / je / Robert / monsieur _____.

(vi) s'appelle / il / david. _____.

(vii) allez / vous / comment _____.

(viii) je / votre/ suis/ guide _____.

Ou

- (b) Construisez des dialogues.
- (i) fax ,monsieur.
 - voilà votre fax , monsieur.
 - merci.
 - à votre service.
 - (ii) taxi, madame martin.
 - (iii) lait, madame pauline.
 - (iv) hôtel , madame.
 - (v) cocktail, monsieur martin.
 - (vi) café, monsieur.
 - (vii) journal, monsieur.
 - (viii) passeport, monsieur.
 - (ix) thé, madame

20. (a) Traduisez en anglais.

- M. Girard : Bonjour, J'ai une réservation.
- Réceptionnaire : Bonjour, monsieur. À quel nom, s'il vous plaît?.
- M. Girard : Girard.
- Réceptionnaire : [.....]c'est exact, Bienvenue, Monsieur Girard.
- Mme. Dupont : Bonsoir, Je m'appelle François Dupont.
J'ai une réservation.
- Réceptionnaire : Excusez- moi, madame,
Est- ce que vous pouvez épeler votre nom?
- Mme. Dupont : D, U, P, O, N, T.
- Réceptionnaire : Merci [].

Ou

(b) Reconstituez le dialogue :

M. Lacroix : Merci, Au revoir.

Réceptionnaire : À votre service, Monsieur,
Bonne journée.

M. Lacroix : Est -Ce que la voiture est
là?

Réceptionnaire : oui, Monsieur, voilà votre
chauffeur.

M. Lacroix : Bonjour, Est-ce que ma
voiture est ici?

Réceptionnaire : Excusez-moi, monsieur.
Est-ce que vous pouvez
répéter votre question?

Réceptionnaire : Bonjour monsieur, Lacroix.

C-7966

Sub. Code

96537

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2026

Third Semester

Culinary Arts & Chef Management

HOSPITALITY FRENCH – II

(2023 onwards)

Duration : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 1 = 10)

Answer **all** questions.

1. Bienvenue _____ France.
(a) aux (b) à
(c) au (d) en
2. Pour remercier quelqu'un,. On dit _____.
(a) Bonsoir (b) Bonjour
(c) Bonne nuit (d) Merci
3. “Have a Nice journey” en Français _____.
(a) Bon voyage (b) Bon séjour
(c) Bonne nuit (d) Bon appétit.
4. “Chef de cuisine” en Anglais _____.
(a) Cook
(b) Assistant cook
(c) Head cook
(d) Waiter

5. _____ vacances..
- (a) Bon (b) Bons
(c) Bonne (d) Bonnes
6. _____ table préférez -vous?
- (b) Quelle
(b) Quel
(c) Quels
(d) Quelles
7. _____ gâteaux.
- (a) Ce (b) Cet
(c) Cette (d) Ces
8. Il mange _____ pain.
- (a) du (b) de l'
(c) des (d) de
9. On achète des pains, des croissants, des baguettes

- (a) La pâtisserie
(b) La crèmerie
(c) La boucherie
(d) L'épicerie.
10. _____ restaurant.
- (a) La (b) Le
(c) L' (d) Les

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Traduisez en anglais:

M.Blanc : L'addition, s'il vous plait!

Garçon : Je l'apporte tout de suite,
monsieur.

(----)Voilà, monsieur.

M.Blanc : (---) Merci.

Garçon : Merci. Au revoir et bonne
journée.

Ou

(b) Écrivez la conjugaison du verbe « vouloir »

12. (a) Compétez avec les article indéfini. [un , une , des]

(i) _____ hôtel.

(ii) _____ chambre.

(iii) _____ chauffeurs.

(iv) _____ voiture.

(v) _____ restaurant.

Ou

(b) Complétez les phrases en mettant le verbe « aller » à la forme qui convient.

(i) Nous _____ prendre le buffet.

(ii) Est-ce que vous _____ visiter le palais de l'empereur?

(iii) Et toi, qu'est que tu _____ prendre, Bernard?

(iv) Je _____ choisir un Palau aux petits pois.

(v) Mon épouse _____ téléphoner a notre consulat.

13. (a) Reconstituez les expressions.

- (i) de l' eau - Fraiches
- (ii) une salade - grillée.
- (iii) une entrecôte - fume.
- (iv) du saumon - composée.
- (v) des pates - fraiche.

Ou

(b) Complétez les phrases avec le verbe « être » au futur simple.

- (i) Notre représentant _____ à l'aéroport.
- (ii) Je _____ absent toute la journée.
- (iii) Est-ce que nous _____ seuls pour cette excursion.
- (iv) Non, madame. Vous _____ avec un couple de touristes suisses.
- (v) Ca _____ un repas traditionnel, avec des danses.

14. (a) Construisez des phrases:

Ex : Une entrée - Est-ce que vous prendrez une entrée?

- (i) Un apéritif - _____.
- (ii) Du fromage ou un dessert - _____.
- (iii) De the ou du café - _____.
- (iv) Des œufs - _____.
- (v) Un jus de fruit - _____.

Ou

(b) Écrivez la conjugaison du verbe « manager ».

15. (a) Écrivez les nombres 20 à 30 en lettres.

Ou

(b) Complétez les phrases en mettant le verbe « prendre » à la forme du présent qui convient.

(i) Est-ce que vous _____ un jus de fruit?

(ii) Je ne _____ pas de sucre, merci.

(iii) les enfants _____ des céréales.

(iv) tu _____ une bière avec moi?

(v) Nous ne _____ pas d'œufs.

Part C

(5 × 8 = 40)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

16. (a) Choisissez les mots qui conviennent.

(i) Au revoir et bonjour / bonne journée madame.

(ii) Comment / combien est-ce que vous voulez régler?

(iii) Vous pouvez régler par / en café.

(iv) Comment / combien de francs est-ce que vous voulez changer.

(v) Si vous voulez / pouvez bien signer ici?

(vi) Nous faisons 10% de réduction avec / sur les robes.

(vii) Voilà votre change / monnaie.

(viii) Je suis / est heureux

Ou

(b) Construisez des phrases:

Ex: accepter les paiements en roupies.

Je suis désolé, mais nous ne pouvons pas accepter les paiements en roupies.

- (i) Recevoir, TV 5 ici.
- (ii) Accepter, les animaux.
- (iii) Garder, vos bagages.
- (iv) Retourner, a l'hôtel.
- (v) Accepter, les paiements par carte.
- (vi) Garder, la chambre après 20h00.
- (vii) Accepter, le réservation.
- (viii) Retourner, L' addition.

17. (a) Formez le dialogue avec la situation suivante:

Employé

Client

Salue.

Demande une table pour 1 personne.

Demande au client de le suivre.

Montre une table

Répond par l'affirmative.

Et demande si elle convient.

Apporte le menu et la carte des vins.

Demande si le client veut boire un apéritif.

Répond par l'affirmative et commande.

Ou

(b) Complétez les phrases avec un mot Suivant :

- | | |
|-------|-------|
| Plus | au |
| Entre | comme |
| Par | que |
| Le | et |
| Que | de |

- (i) Vous avez le choix _____ du Darjeeling _____ de l'Assam.
- (ii) Le rouge est _____ corse _____ le rose.
- (iii) Nous _____ servons _____ verre.
- (iv) Je vais commencer _____ un verre _____ blanc.

18. (a) Construisez des phrases:

Ex : le beaujolais, + léger, le bourgogne.

Le beaujolais est plus léger que le bourgogne.

Ex : Chennai, - grand, mumbai.

Chennai est moins grand que Mumbai.

(i) I 'Assam, + corse, le Darjeeling.

(ii) la king fisher, - chere, la Heineken.

(iii) l'autocar, + rapide le train.

(iv) l' autocar, - confortable, le train.

(v) le channamasala, + épice, le bhindifry.

(vi) le channamasala,- épice, le bhindifry.

(vii) le filet, + tendre, le rumsteck.

(viii) le café + sucre, le thé

Ou

(b) Faites la conjugaison des verbes « servir » et « réserver » au Present de l'indicatif

19. (a) Complétez les Phrases. (fais, fait, faites, faisons, font)

(i) Nous _____ 10% de reduction sur cet article.

(ii) Est-ce que vous _____ une reduction le week-end?

(iii) Je suis désolé, mais nous ne _____ pas de réduction.

(iv) Les agences _____ des conditions spéciales pour les groupes.

(v) L'hôtel _____10% de réduction en cette saison.

- (vi) Ils _____ 5% de remise si vous payez par carte.
- (vii) Je _____ du tennis.
- (viii) Il _____ la cuisine.

Ou

- (b) Écrivez Un dialogue entre le client et la réceptionniste. Vous appréciez le meilleur service que les membres de l'hôtel vous ont accordé.
20. (a) Écrivez le dialogue, Vous êtes un guide touristique. vous amenez quelques touristes français à un monument important.

Ou

- (b) Écrivez Un dialogue entre le client et la réceptionniste. L'hôtel est Complet. Le client veut absolument une chambre dans cet hôtel.
- _____