

This Question Paper consists of 6 questions and 7 printed pages.
इस प्रश्न-पत्र में 6 प्रश्न तथा 7 मुद्रित पृष्ठ हैं।

Roll No.
अनुक्रमांक

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Code No. **69/SS/ACV/A**

कोड नं०

Set / सेट

A

CATERING MANAGEMENT

केटरिंग प्रबन्धन

(357)

Day and Date of Examination
(परीक्षा का दिन व दिनांक)

Signature of Invigilators
(निरीक्षकों के हस्ताक्षर)

1.

2.

General Instructions :

1. Candidate must write his/her Roll Number on the first page of the Question Paper.
2. Please check the Question Paper to verify that the total pages and total number of questions contained in the Question Paper are the same as those printed on the top of the first page. Also check to see that the questions are in sequential order.
3. Making any identification mark in the Answer-Book or writing Roll Number anywhere other than the specified places will lead to disqualification of the candidate.
4. Answers for all questions, including Matching, True or False, Fill in the blanks, etc., are to be given in the Answer-book only.
5. Write your Question Paper Code No. 69/SS/ACV/A, Set **A** on the Answer-Book.
6. In case of any doubt or confusion in the Question Paper, the **English** version will prevail.

357/SS/ACV/A/702



[P.T.O.]

Unnati Educations

9899436384, 9654279279

सामान्य अनुदेश :

1. परीक्षार्थी प्रश्न-पत्र के पहले पृष्ठ पर अपना अनुक्रमांक अवश्य लिखें।
2. कृपया प्रश्न-पत्र को जाँच लें कि प्रश्न-पत्र के कुल पृष्ठों तथा प्रश्नों की उतनी ही संख्या है जितनी प्रथम पृष्ठ के सबसे ऊपर छपी है। इस बात की जाँच भी कर लें कि प्रश्न क्रमिक रूप में हैं।
3. उत्तर-पुस्तिका में पहचान-चिह्न बनाने अथवा निर्दिष्ट स्थानों के अतिरिक्त कहीं भी अनुक्रमांक लिखने पर परीक्षार्थी को अयोग्य ठहराया जाएगा।
4. मिलान करना, सही अथवा गलत, रिक्त स्थान भरना, आदि सहित सभी प्रश्नों के उत्तर, उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें।
5. अपनी उत्तर-पुस्तिका पर प्रश्न-पत्र का कोड नं० 69/SS/ACV/A, सेट **A** लिखें।
6. प्रश्न-पत्र में किसी भी प्रकार के संदेह अथवा दुविधा की स्थिति में अंग्रेजी अनुवाद ही मान्य होगा।



CATERING MANAGEMENT

केटरिंग प्रबन्धन

(357)

Time : 2 Hours]

[Maximum Marks : 40

समय : 2 घण्टे]

[पूर्णांक : 40

Note : **All** questions are **compulsory** and carry marks as indicated against each question.

निर्देश : सभी प्रश्न अनिवार्य हैं और प्रत्येक प्रश्न के अंक उसके सामने दिए गए हैं।

- (1) Answers of all questions are to be given in the Answer-Book given to you. सभी प्रश्नों के उत्तर आपको दी गई उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें।
- (2) 15 minutes time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 2:15 p.m. From 2:15 p.m. to 2:30 p.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the Answer-Book during this period.
इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है। प्रश्न-पत्र का वितरण दोपहर में 2:15 बजे किया जाएगा। दोपहर 2:15 बजे से 2:30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे।

1. Fill in the blanks and write the answer in your answer-book : 1×15=15

रिक्त स्थान भरिए और अपनी उत्तर-पुस्तिका में उत्तर लिखिए :

- (a) Precosting the menu helps to decide the ____ of the dish.
मेनू की पूर्व-लागत तय करने से व्यंजन की ____ तय करने में मदद मिलती है।
- (b) The temperature of danger zone is from ____ to ____.
खतरे वाले क्षेत्र का तापमान ____ से ____ तक होता है।
- (c) In large catering units, a room is converted into a freezer. This is called ____.
बड़ी खानपान इकाइयों में, एक कमरे को फ्रीजर में परिवर्तित कर दिया जाता है। इसे ____ कहा जाता है।
- (d) Activities before cooking are called ____.
खाना पकाने से पहले की गतिविधियों को ____ कहा जाता है।



(e) When a combination of dishes are sold at a fixed price, it is called _____ menu.

जब व्यंजनों का संयोजन एक निश्चित मूल्य पर बेचा जाता है, तो उसे _____ मेनू कहा जाता है।

(f) The reason cutlets do not break when eggs are added to mashed vegetables is because egg acts as a _____ agent.

मैश की हुई सब्जियों में अंडे मिलाने से कटलेट नहीं टूटते हैं, इसका कारण यह है कि अंडा _____ एजेंट के रूप में कार्य करता है।

(g) The Chapati and Poori puff up due to _____ that forms a network of elastic fibre.

चपाती और पूरी _____ के कारण फूलती हैं, जो लचीले फाइबर का एक नेटवर्क बनाता है।

(h) In microwave oven, food is cooked faster by an electric instrument called _____.

माइक्रोवेव ओवन में भोजन को एक विद्युत् उपकरण द्वारा तेजी से पकाया जाता है जिसे _____ कहते हैं।

(i) Vegetables are colourful because of _____ present in them.

सब्जियाँ रंगीन होती हैं क्योंकि उनमें _____ मौजूद होता है।

(j) _____ is the method of cooking in which food is cooked in large amount of hot oil.

_____ पकाने की वह विधि है जिसमें भोजन को अधिक मात्रा में गर्म तेल में पकाया जाता है।

(k) Protein of milk is called _____.

दूध के प्रोटीन को _____ कहा जाता है।

(l) To make icing sugar, _____ is added to the powdered sugar.

आइसिंग शुगर बनाने के लिए, पीसी हुई चीनी में _____ मिलाया जाता है।



(m) _____ is the process of passing milk through tiny holes so that milk fat does not separate even on heating.

_____ दूध को छोटे छिद्रों से गुजारने की प्रक्रिया है ताकि गर्म करने पर भी दूध की वसा अलग न हो।

(n) Antinutritional factors that interfere in the absorption of iodine are called _____.

आयोडीन के अवशोषण में बाधा डालने वाले पोषण विरोधी कारकों को _____ कहा जाता है।

(o) In _____ system, the cooked food is placed on the table in serving containers and guests serve themselves.

_____ प्रणाली में पका हुआ भोजन परोसने के बर्तनों में मेज पर रखा जाता है और मेहमान स्वयं परोसते हैं।

2. Write in your answer book whether the following statements are True or False : 1×15=15

अपनी उत्तर-पुस्तिका में लिखिए कि निम्नलिखित कथन सत्य हैं या असत्य :

(a) Cyclic menus are planned for a specific number of days and are repeated all over again.

चक्रीय मेनू कुछ निश्चित दिनों के लिए बनाए जाते हैं और बार-बार दोहराए जाते हैं।

(b) Rent and electricity bill are included in overhead costs.

किराया और बिजली बिल ओवरहेड/ऊपरी लागत में शामिल हैं।

(c) Recipe that is tried for the first time is called standard recipe.

पहली बार आजमाई गई रेसिपी को मानक रेसिपी कहते हैं।

(d) FIFO system is applicable only in cold storage.

फीफो (FIFO) प्रणाली केवल कोल्ड स्टोरेज पर लागू होती है।



(e) Portion control is important for cost control.

लागत नियंत्रण के लिए भाग नियंत्रण महत्वपूर्ण है।

(f) A bain-marie is used to keep the food cold.

भोजन को ठंडा रखने के लिए बैन-मैरी का उपयोग किया जाता है।

(g) All garbage bins should be kept covered.

सभी कूड़ेदान को ढककर रखा जाना चाहिए।

(h) The nutritive content of pulses can be improved by germination and fermentation.

अंकुरण और किण्वन द्वारा दालों के पोषक तत्वों में सुधार किया जा सकता है।

(i) One string stage sugar syrup is used for making rasgulla.

रसगुल्ला बनाने के लिए एक तार की चाशनी का उपयोग किया जाता है।

(j) Calcium helps in normal functioning of the heart.

कैल्सियम हृदय को सामान्य रूप से कार्य करने में मदद करता है।

(k) Stewing is a dry cooking method.

स्टू करना भोजन पकाने की एक शुष्क विधि है।

(l) Only tomatoes contain anthocyanins.

केवल टमाटर में एंथोसायनिन होता है।

(m) The liquid that separates from cream while making butter is called buttermilk.

मक्खन बनाते समय क्रीम से जो तरल पदार्थ अलग होता है उसे छाछ कहते हैं।

(n) Condensed milk is evaporated milk.

संघनित दूध वाष्पीकृत दूध है।

(o) Egg whites coagulate at a lower temperature as compared to egg yolk.

अंडे की जर्दी की तुलना में अंडे का सफेद भाग कम तापमान पर जमता है।



Briefly answer the following questions :

2½×4=10

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर संक्षेप में दीजिए :

3. Mention any *five* reasons that the customers would like to come back to a restaurant.

ऐसे कोई पाँच कारण बताइए जिनके कारण ग्राहक किसी रेस्तरां में वापस आना चाहेंगे।

4. Which *five* points would you check while selecting a good supplier for your hotel?

अपने होटल के लिए एक अच्छे सप्लायर का चयन करते समय आप किन पाँच बिंदुओं की जाँच करेंगे?

5. Briefly explain any *five* factors that influence the menu planning of a catering unit.

किसी खानपान इकाई की मेनू योजना को प्रभावित करने वाले किन्हीं पाँच कारकों को संक्षेप में समझाइए।

6. List any *five* common causes of accidents in a catering unit.

खानपान इकाई में दुर्घटनाओं के कोई पाँच सामान्य कारण बताइए।

★ ★ ★

