

This Question Paper consists of 6 questions and 4 printed pages.

इस प्रश्न-पत्र में 6 प्रश्न तथा 4 मुद्रित पृष्ठ हैं।

Roll No.

अनुक्रमांक

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

Code No.

कोड नं.

68/ACV/O

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. For the Objective type of questions, you have to choose **any one** of the four alternatives given in the question, i.e., (A), (B), (C) or (D) and indicate your correct answer in the Answer-Book given to you.
4. 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.
5. Answers for all questions, including Matching, True or False, Fill the blanks, etc., are to be given in the Answer-book only.
6. Write your Question Paper Code No. **68/ACV/O-A** on the Answer-Book.
7. In case of any doubt or confusion in the question paper, the **English** Version will prevail.

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. वस्तुनिष्ठ प्रश्नों के लिए आपको प्रश्न के (A), (B), (C) अथवा (D) चारों विकल्पों में से **कोई एक** सही उत्तर चुनना है तथा अपने सही उत्तर को आपको उत्तर-पुस्तिका में लिखना है।
4. उत्तर-पुस्तिका में पहचान-चिह्न बनाने अथवा निर्दिष्ट स्थानों के अतिरिक्त कहीं भी अनुक्रमांक लिखने पर परीक्षार्थी को अयोग्य ठहराया जायेगा।
5. मिलान करना, सही अथवा गलत, रिक्त स्थान भरना, आदि सहित सभी प्रश्नों के उत्तर, उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें।
6. अपनी उत्तर-पुस्तिका पर प्रश्न-पत्र का कोड नं. **68/ACV/O-A** लिखें।
7. प्रश्नपत्र में किसी भी प्रकार के संदेह अथवा दुविधा की स्थिति में **अंग्रेजी** अनुवाद ही मान्य होगा।



CATERING MANAGEMENT

केटरिंग प्रबन्धन

(357)

Time : 2 Hours]

समय : 2 घण्टे]

[Maximum Marks : 40

[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) Answer 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 your answer in the answer-book :

1×15=15

रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए तथा उत्तर-पुस्तिका में अपने उत्तर लिखिए :

- (a) _____ are edible seeds or grains of grass plants.
_____ घास के पौधों के खाने योग्य बीज या दाने हैं।
- (b) Starch does not dissolve in _____ water.
स्टार्च _____ पानी में नहीं घुलता है।
- (c) Durum Wheat is _____ Wheat used for making pastas.
ड्यूरम गेहूँ _____ गेहूँ है जिसका उपयोग पास्ता बनाने के लिए किया जाता है।
- (d) _____ are seeds of leguminous plants.
_____ फलीदार पौधों के बीज हैं।
- (e) Besan is prepared from _____ gram.
बेसन _____ ग्राम से तैयार किया जाता है।
- (f) The shell of an _____ is made of Calcium Carbonate.
_____ का खोल कैल्शियम कार्बोनेट से बना होता है।
- (g) _____ is a process of heating milk to a high temperature and then cooling it.
_____ दूध को उच्च तापमान पर गर्म करने और फिर उसे ठंडा करने की एक प्रक्रिया है।



- (h) _____ is prepared by heating milk so that all the moisture dries up and a thick residue remains.
_____ दूध को गर्म करके तैयार किया जाता है ताकि सारी नमी सूख जाए और गाढ़ा अवशेष रह जाए।
- (i) _____ is made by coagulating milk with rennet.
_____ दूध को रेनेट के साथ जमाकर बनाया जाता है।
- (j) The orange and yellow vegetables owe their colour to a pigment called _____.
नारंगी और पीली सब्जियों का रंग _____ नामक वर्णक के कारण होता है।
- (k) An oil that has _____ smoking point is good for frying.
ऐसा तेल जिसका _____ धूम्र बिंदु होता है, वह तलने के लिए अच्छा होता है।
- (l) _____ is a detailed list of food items to be served in a meal.
_____ भोजन में परोसे जाने वाले खाद्य पदार्थों की एक विस्तृत सूची है।
- (m) The _____ has two compartments - the freezer and the chiller.
_____ में दो भाग होते हैं - फ्रीजर और चिलर।
- (n) _____ is the serving size of the food.
_____ भोजन परोसने का आमाप है।
- (o) In _____ service the emphasis is on self service.
_____ सेवा में स्वयं सेवा की अवधारणा होती है।

2. Write in your answer-book whether the following statements are True (T) or False (F) : **1x15=15**
आप अपनी उत्तर-पुस्तिका में लिखिए कि निम्नलिखित कथन सही हैं या गलत :

- (a) Choice of serving equipment will depend only on the menu items.
परोसने के उपकरण का चुनाव केवल मेनू आइटम पर निर्भर करेगा।
- (b) 'Reach in' and 'Walk-in' are types of cold storage.
'रीच इन' और 'वॉक इन' कोल्ड स्टोरेज के प्रकार हैं।
- (c) In off premise delivery, the place for eating is attached to the kitchen.
ऑफ-प्रिमाइस डिलीवरी में खाने की जगह किचन से जुड़ा होता है।
- (d) The quality of milk is checked by lactometer.
दूध की गुणवत्ता की जाँच लैक्टोमीटर से किया जाता है।
- (e) Accidents can never happen due to uneven floors.
असमान फर्श दुर्घटना का कारण नहीं हो सकता।
- (f) Allocation of jobs is called 'job description'.
नौकरियों के आवंटन को 'कार्य विवरण' कहा जाता है।



- (g) A cash memo gives the name and address of the shop.
कैश मेमो में दुकान का नाम और पता दिया जाता है।
- (h) An issue register, is a record book found in stores.
इश्यू रजिस्टर, स्टोर्स में पाई जाने वाली एक रिकॉर्ड बुक है।
- (i) Maintaining a list of equipment and facilities required for production is an important activity for a new project.
उत्पादन के लिए आवश्यक उपकरणों और सुविधाओं की सूची बनाए रखना एक नई परियोजना के लिए एक महत्वपूर्ण गतिविधि है।
- (j) The amount of energy that is unused when the body is rest is at called BMR.
शरीर के आराम की स्थिति में अप्रयुक्त ऊर्जा की मात्रा को बी एम आर कहा जाता है।
- (k) We need Proteins mainly for energy.
प्रोटीन हमें मुख्य रूप से ऊर्जा के लिए आवश्यक होता है।
- (l) Swelling of the thyroid gland in the neck is due to iodine deficiency.
गले में थायरॉयड ग्रंथि की सूजन आयोडीन की कमी के कारण होती है।
- (m) Grilling is a dry method of cooking food.
ग्रिलिंग खाना पकाने की एक सूखी विधि है।
- (n) 'Conduction' is a method of heat transfer.
'चालन' ऊष्मा स्थानांतरण की एक विधि है।
- (o) Pulses improve in nutritive contents by germination only.
अंकुरण से ही दालों की पोषक मात्रा में सुधार होता है।

Answer the following questions briefly :

2½x4=10

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर संक्षेप में दीजिए :

3. Why is Soyabean considered healthy ? List five importance products of 'Soyabean'.
सोयाबीन स्वास्थ्य वर्धक क्यों माना जाता है ? 'सोयाबीन' के पाँच महत्वपूर्ण उत्पादकों को सूचीबद्ध करें।
4. What is a menu and why is it important to make a menu ?
मेनू क्या है और इसको बनाने का क्या महत्व है ?
5. Describe any five methods of cooking.
खाना पकाने के कोई पाँच विधियों का वर्णन करें।
6. What informations is made available in recipe card ?
रेसिपी कार्ड से आपको क्या-क्या जानकारी उपलब्ध होती है ?

- o O o -

