

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. **67/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 1.
(निरीक्षकों के हस्ताक्षर) 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 in the blanks, etc., are to be given in the Answer-book only.
6. Write your Question Paper Code No. 67/ACV/A, Set

A

 on the Answer-Book.

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 जाएगा।
5. मिलान करना, सही अथवा ग़लत, रिक्त स्थान भरना, आदि सहित सभी प्रश्नों के उत्तर, उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें।
6. अपनी उत्तर-पुस्तिका पर प्रश्न-पत्र का कोड नं० 67/ACV/A, सेट **A** लिखें।



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 your answer in the answer-book : 1×15=15

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

- (a) _____ of iron in the body results in _____.
आयरन की _____ से शरीर में _____ होता है।
- (b) Food sources of _____ are _____ and cheese.
_____ के खाद्य स्रोत हैं _____ और चीज़।
- (c) _____ and _____ are methods of cooking below boiling point of water.
_____ व _____ पानी उबलने के नीचे के बिंदु पर खाना पकाने की विधियाँ हैं।
- (d) _____ and _____ are edible seeds of the grass family.
_____ व _____ घास की फैमिली के खाने योग्य बीज हैं।
- (e) The _____ covering of the wheat kernel is called _____.
गेहूँ की _____ सतह को _____ कहते हैं।
- (f) _____ swells up on heating in presence of _____.
_____ की उपस्थिति में _____ को गर्म करने पर वह फूल जाती है।



- (g) Pulses improve in nutritive contents by ____ and ____.
 ____ व ____ के द्वारा दालों की पोषक मात्रा बढ़ जाती है।
- (h) Cooking soda softens ____ during cooking but nutrients are ____.
 पकाने के दौरान खाने का सोडा ____ मुलायम करता है किंतु पोषक तत्व ____ करता है।
- (i) Eggs are excellent sources of vitamin ____ and vitamin ____.
 अंडे विटामिन ____ व विटामिन ____ के बहुत अच्छे स्रोत हैं।
- (j) When ____ is cooked, the ____ in it coagulates.
 जब ____ पकाया जाता है, तो उसमें मौजूद ____ जम जाता है।
- (k) ____ protein called casein is easily ____.
 ____ में पाया जाने वाला केसीन प्रोटीन आसानी से ____ है।
- (l) ____ of vitamin ____ leads to night blindness.
 विटामिन ____ की ____ रात में कम दिखने की बीमारी को बढ़ावा देती है।
- (m) The acid content of fruit ____ on ripening because of the ____ in sugar content.
 फल में मौजूद एसिड की मात्रा फल के पकने पर ____ हो जाती है क्योंकि उसमें चीनी की मात्रा ____ जाती है।
- (n) ____ menu is one, where a combination of dishes are offered at a ____ price.
 एक ____ मेनू वह होता है, जहाँ एक ____ कीमत पर व्यंजनों का संयोजन पेश किया जाता है।
- (o) When ____ menus are planned for a specific number of days and repeated, it is called a ____ menu.
 जब ____ मेनू निश्चित दिनों के लिए बनाया जाता है व दोहराया जाता है, तो उसे ____ प्रकार का मेनू कहते हैं।



2. Write in the answer-book whether the following statements are True (T) or False (F) : 1×15=15

उत्तर-पुस्तिका में लिखिए कि निम्नलिखित कथन सही हैं या ग़लत :

- (a) On-premise delivery requires extra labour and arrangement of transport.

परिसर में डिलिवरी के लिए अतिरिक्त श्रम व परिवहनों की आवश्यकता होती है।

- (b) As a serving equipment, stainless steel is long lasting, durable and difficult to maintain.

खाना परोसने के बर्तनों का स्टेनलेस स्टील का होना उसे लम्बी आयु प्रदान करता है, टिकाऊ बनाता है व मेन्टेन करने में कठिन बनाता है।

- (c) The dry store should be well-ventilated, well-lit and free from humidity.

ड्राई स्टोर हवादार, प्रकाशपूर्ण व नमी रहित होना चाहिए।

- (d) Cold storage is essential for both perishable and non-perishable.

दोनों प्रकार के विकारी व अविकारी खाद्य पदार्थों के लिए कोल्ड स्टोरेज आवश्यक होता है।

- (e) Food trucks always keep an area for seating customers.

फूड ट्रक में ग्राहकों के लिए हमेशा बैठने की जगह का प्रबंध रहता है।

- (f) Age, sex and activity pattern determines the nutritional requirements and food choices.

आयु, लिंग व गतिविधि का स्वरूप पोषक तत्वों व खाने के विकल्पों को सुनिश्चित करता है।

- (g) A catering unit can also run from a house kitchen initially.

खाना बेचने की इकाई का कार्य घर की रसोई से भी शुरू किया जा सकता है।



- (h) All pigments are soluble in water.
सभी पिगमेंट पानी में घुलनशील होते हैं।
- (i) Overbeating of eggs is not recommended for preparing sponge cakes.
स्पंज केक बनाते समय अंडों को अतिरिक्त नहीं फेटना चाहिए।
- (j) Yolk of an egg takes longer to cook as compared to an egg white.
अंडे का पीला हिस्सा सफेद हिस्से के मुकाबले पकने में अधिक समय लेता है।
- (k) Pastas are made from hard variety wheat.
पास्ता कठोर प्रकार के गेहूँ से बनाये जाते हैं।
- (l) Movement of hot and cold air happens in a convection oven.
गर्म व ठंडी हवा का प्रवाह एक कंवेक्शन ओवन में होता है।
- (m) Food items have been divided into five groups based on their pricing.
मूल्य के आधार पर खाने के पदार्थों को पाँच प्रकार के समूह में बाँटा गया है।
- (n) Vitamins are either fat soluble or water soluble.
विटामिन पानी में अथवा फैट में घुलनशील होते हैं।
- (o) A standardized recipe is a part of the kitchen record.
एक मानकीकृत व्यंजन-विधि किचन अभिलेख का हिस्सा होती है।

Answer the following questions briefly :

2½×4=10

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर संक्षेप में दीजिए :

3. Mention the *five* food groups with examples.

खाने के पाँच समूहों को उदाहरण सहित नामांकित कीजिए।

4. What are the factors which influence menu planning?

मेनू प्लैनिंग को प्रभावित करने वाले कारक कौन-से हैं?



5. Why do we use standardized recipe?

हम मानकीकृत व्यंजन-विधि का इस्तेमाल क्यों करते हैं?

6. What factors influence the selection of a kitchen equipment?

किचन यंत्रों के चयन को कौन-कौन से कारक प्रभावित करते हैं?

★ ★ ★

