

This Question Paper consists of 6 questions and 8 printed pages.

इस प्रश्न-पत्र में 6 प्रश्न तथा 8 मुद्रित पृष्ठ हैं ।

Roll No.

अनुक्रमांक

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

Code No.

कोड नं.

64/ACV/O

Set -



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 in the blanks, etc., are to be given in the answer-book only.
6. Write your Question Paper Code No. 64/ACV/O, 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 नं. **64/ACV/O**, सेट **A** लिखें ।

CATERING MANAGEMENT

केटरिंग प्रबन्धन

(357)

Time allowed : 2 Hours]

[Maximum Marks : 40

निर्धारित समय : 2 घण्टे]

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

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

(a) Some activities based on the _____ needed to perform them are called sedentary, _____ or heavy activities.

कुछ क्रियाओं की _____ आवश्यकतानुसार उन्हें सरल, _____ और भारी की संज्ञा दी गई है ।

(b) Conduction is a method of heat _____ from one body to _____ which is in contact with it.

जब एक वस्तु से _____ वस्तु तक ऊष्मा _____ है तो उसे कंडक्शन कहते हैं ।

(c) Cereals and _____ are the edible seeds of grassy _____.

अनाज तथा _____ खाने-योग्य बीज होते हैं जो घास जैसे _____ से मिलते हैं ।

(d) _____ and fermentation _____ the nutritional content of pulses.

दालों की पौष्टिकता _____ एवं खमीरीकरण से _____ हैं ।

- (e) Eggs can be used in some form or _____ at breakfast, _____ or dinner.

अंडों को नाश्ते, _____ और रात के खाने में _____ भी रूप में उपयोग किया जा सकता है ।

- (f) Cream, the fat present in milk, can be _____ from milk by _____ method.

क्रीम, दूध में उपस्थित वसा, _____ विधि द्वारा दूध से _____ की जा सकती है ।

- (g) Curd forms an _____ part of _____ meals.

दही _____ आहार का _____ अंग है ।

- (h) Roots and _____ are _____ a source of energy.

जड़ें तथा _____ ऊर्जा के स्रोत होते हैं ।

- (i) When water contains all the sugar it can _____, the solution is called super _____.

जब पानी के घोल में और शक्कर नहीं _____ सकती तो उस घोल को सुपर _____ कहते हैं ।

- (j) Units that make _____ from sale of food are called _____ units.

वे इकाइयाँ जो _____ के लिए भोज्य को बेचती हैं उन्हें _____ यूनिट कहते हैं ।

- (k) Menu _____ is influenced by the _____ available in a catering unit.

केटरिंग यूनिट में मेनू _____ उपलब्ध _____ से प्रभावित होता है ।

- (l) The quantity of food items _____ depends on their _____ portions.

कितना खाद्य पदार्थ _____ चाहिए उसके _____ भाग पर निर्भर करता है ।

- (m) Customers expect food presented to them in a _____ to be well presented, _____ and reasonable in quantity and price.

_____ में खाने वाले ग्राहक उम्मीद रखते हैं कि भोजन जो उन्हें प्रस्तुत किया जाए वो आकर्षित, _____ और मात्रा और कीमत में उचित हो ।

- (n) A _____ is used to check milk _____.

_____ द्वारा दूध की _____ का निरीक्षण किया जाता है ।

- (o) Cold storages are of two types, _____ and _____.

शीत संरक्षण दो प्रकार के होते हैं, _____ और _____ ।

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) Dhabas are wayside catering units.

जो यूनिट सड़कों के किनारे भोज्य पदार्थ बेचते हैं वह ढाबा कहलाते हैं ।

- (b) Eggs can be cooked in their shell.

अंडों को उनके छिलके में पकाया जा सकता है ।

- (c) Crystals are formed from any sugar solution when it is cooled.

किसी भी चीनी के घोल को ठंडा करने पर क्रिस्टल बनते हैं ।

- (d) Religious places are also like catering units because they serve food to a large number of people.

धार्मिक स्थान भी केटरिंग इकाइयों की तरह हैं क्योंकि वे बड़ी संख्या में लोगों को भोजन परोसते हैं ।

- (e) Green leafy vegetables have a much higher water content than other vegetables.

हरी पत्तेदार सब्जियों में पानी की मात्रा अन्य सब्जियों से अधिक होती है ।

- (f) A normal kitchen at home is suitable for large scale food production.

एक साधारण घरेलू रसोई बड़े पैमाने पर खाद्य उत्पादन के लिए उपयुक्त होती है ।

- (g) A work centre provides adequate and specific space for each activity.

एक कार्य केंद्र प्रत्येक गतिविधि के लिए पर्याप्त तथा विशेष स्थान प्रदान करता है ।

- (h) While buying service equipment it is important that the price is affordable and worth the services it provides.

सर्विस का उपकरण खरीदते समय यह महत्वपूर्ण है कि कीमत वहनीय हो और इसके द्वारा प्रदान की जाने वाली सेवाओं के लायक हो ।

- (i) Visual aids are helpful for educating employees in sanitation and safety awareness.

कार्यकर्ताओं को स्वच्छता और सुरक्षा जागरूकता के बारे में शिक्षित करने के लिए दृश्य साधन सहायक होते हैं ।

- (j) Preparing a job description requires spelling out all the work to be done with directions of how it is to be performed.

कार्य विवरण बनाने के लिए हर कार्य को नियुक्त किया जाता है और उच्चारण भी किया जाता है कि किस प्रकार कार्य किए जाएँ ।

- (k) Maintenance money is that which is spent on keeping the catering unit in good condition.

केटरिंग इकाइयों की देखभाल और उन्हें उचित कार्य स्थिति में रखने के खर्च को मेन्टेनेन्स खर्चा कहते हैं ।

- (l) Personnel records are not important to run a catering unit.

केटरिंग इकाइयों को चलाने के लिए कार्मिक अभिलेख आवश्यक नहीं होते ।

- (m) When all the costs are known, the profits can be determined at any time.

जब पूरे खर्चों का अनुमान होता है, तो लाभ का किसी समय भी पता लगा सकते हैं ।

- (n) A budget is required to know how to spend the money in an organisation.

एक संस्था में बजट आवश्यक होता है, क्योंकि उससे पता चलता है कि पैसा किस तरह से खर्चना है ।

- (o) Records of overhead costs include those of electricity, fuel, water, etc., need to be kept to calculate total costs of a unit.

ऊपरी खर्च जैसे बिजली, ईंधन, पानी, आदि के अभिलेख रखने से इकाई के पूरे खर्चों का पता चलता है ।

Note : Answer the following questions briefly :

$$2\frac{1}{2} \times 4 = 10$$

निर्देश : निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर संक्षेप में दीजिए :

3. State two methods of heat transfer, giving one example of each being used in cooking.

ऊष्मा हस्तान्तरण की दो विधियों के नाम लिखिए और प्रत्येक का एक-एक उदाहरण दीजिए कि कैसे उनका भोजन पकाने में उपयोग किया जाता है ।

4. Describe briefly the effect of starch when cooking in boiling water.

स्टार्च को उबलते पानी में पकाने से क्या होता है, संक्षेप में वर्णन कीजिए ।

5. Write short notes on the following :

- (a) Bain-marie
- (b) Price variation

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

- (a) बेन-मारी
- (b) मूल्य विभिन्नता

6. State three requirements of a dish-washing area.

बर्तन धुलाई के क्षेत्र की तीन आवश्यकताएँ बताइए ।