

Series SMA

कोड नं. **157**
Code No.

रोल नं.

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

Roll No.

परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 3 हैं ।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 4 प्रश्न हैं ।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें ।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है । प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जाएगा । 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे ।
- Please check that this question paper contains 3 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 4 questions.
- **Please write down the Serial Number of the question before attempting it.**
- 15 minutes time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the answer-book during this period.

**खाद्य सेवा यूनिट की स्थापना तथा प्रबंध
(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र III**

**ESTABLISHMENT & MANAGEMENT OF FOOD
SERVICE UNIT
(Theory) Paper III**

निर्धारित समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 30

Time allowed : 2 hours

Maximum Marks : 30

निर्देश :

सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

Instructions :

Attempt **all** questions.

1. (क) खरीददारी के निम्नलिखित तरीकों को समझाइए : 5
(i) खुले-बाजार खरीददारी (open-market buying)
(ii) औपचारिक खरीददारी (formal buying)
- (ख) पी.एफ.ए. (PFA standards) प्रमाण क्या हैं ? 3
(a) Explain the following methods of purchasing :
(i) Open market buying
(ii) Formal buying
(b) What are PFA standards ?
2. (क) सतत माल-सूची विवरण (perpetual inventory) क्या होती है ? 2
(ख) शीत-भंडारण और शुष्क भंडारण की स्थितियों में क्या अन्तर है ? 4
(a) What is perpetual inventory ?
(b) What are the differences between cold storage and dry storage conditions ?
3. खाद्य सेवा यूनिट में सुरक्षा के “तीन ई” (E’s) की चर्चा कीजिए । 6
Discuss the “three E’s” of safety in a food service unit.
4. (क) आप अपने इलाके (locality) में एक फास्ट-फूड रेस्तराँ (fast-food restaurant) खोलना चाहते हैं । निम्नलिखित वर्गों को ध्यान में रखते हुए रेस्तराँ खोलने के लिए आवश्यक खर्चों (money) का एक मोटा अनुमान (rough estimate) दीजिए । 3
(i) कैपिटल खर्चें (capital costs) – (जगह, टेबल-कुर्सी, आदि)
(ii) कार्यवाही (operations) – खाद्य खर्चें (food costs), ऊपरी खर्चें (overhead costs), रख-रखाव खर्चें (maintenance costs) एवं कर्मचारी/मजदूर खर्चें (labour costs)

- (ख) एक संस्थान के खाद्य खर्चों (food costs) पर नियन्त्रण रखने के लिए कुछ तरीके सुझाइए ।
- (ग) बजट बनाना क्या होता है ? बजट योजना के क्या लाभ हैं ?
- (a) You want to open a fast-food restaurant in your locality. Give a rough estimate of the money required to do so keeping in mind the following categories :
- (i) Capital costs – (land, furniture, etc.)
 - (ii) Operations – food cost, overhead costs, maintenance costs and labour costs.
- (b) Suggest ways of controlling food costs in an establishment.
- (c) What is budgeting ? What are the advantages of budget planning ?

4

3