

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 8 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 18 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 8 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 18 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 II****FOOD SERVICE II**

निर्धारित समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 60

Time allowed : 3 hours

Maximum Marks : 60

## निर्देश :

प्रश्न-पत्र को सावधानीपूर्वक पढ़िए । प्रत्येक खण्ड के सभी प्रश्न हल करना अनिवार्य है । परीक्षार्थी द्विभाषी माध्यम (अंग्रेजी और हिन्दी) चुन सकते हैं, जिसमें पारिभाषिक शब्द अंग्रेजी में लिखे जा सकते हैं ।

- (i) **खण्ड क** : प्रश्न संख्या 1 (i से x) वस्तुनिष्ठ एक-एक अंक के प्रश्न हैं जिनका उत्तर दिए गए विकल्पों में से चुनकर लिखना है ।
- (ii) **खण्ड ख** : प्रश्न संख्या 2 – 6 लघूत्तरात्मक प्रत्येक दो-दो अंक के प्रश्न हैं । इनके उत्तर 30 – 40 शब्दों से अधिक न हों ।
- (iii) **खण्ड ग** : प्रश्न संख्या 7 – 16 भी लघूत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक तीन-तीन अंक के हैं । इनके उत्तर 60 – 70 शब्दों से अधिक न हों ।
- (iv) **खण्ड घ** : प्रश्न 17 और 18 दीर्घ उत्तर वाले 5 अंक के प्रश्न हैं । इनके उत्तर 100 – 150 शब्दों से अधिक न हों ।

## Instructions :

*Read the paper carefully. All questions in each section are compulsory. Students may use bilingual mediums (both English and Hindi) for writing in which technical terms should be written in English medium.*

- (i) **Part A** : Question Nos. 1 (i – x) are objective type questions carrying 1 mark each. Their answer should be chosen from the given options.
- (ii) **Part B** : Question Nos. 2 – 6 are short-answer questions carrying 2 marks each. Answer to them should not exceed 30 – 40 words each.
- (iii) **Part C** : Question Nos. 7 – 16 are short-answer questions carrying 3 marks each. Answer to them should not exceed 60 – 70 words each.
- (iv) **Part D** : Question Nos. 17 and 18 are short-answer questions carrying 5 marks each. Answer to them should not exceed 100 – 150 words each.

**खण्ड क**  
**PART A**

1. वस्तुनिष्ठ प्रश्न :

- (i) एक सुबह के नाश्ते हेतु मछली से बना व्यंजन क्या है ? 1
- (a) ओटमील  
(b) डोनट  
(c) केडगेरी  
(d) वॉफल
- (ii) सुबह के नाश्ते के लिए अन्न से बने एक लोकप्रिय व्यंजन का उदाहरण है 1
- (a) सॉसेज  
(b) म्युजली  
(c) किपर  
(d) अंडा
- (iii) प्रीतिभोज (बैंक्वेट) किसका एक उदाहरण है ? 1
- (a) खुला बाजार केटरिंग  
(b) नियंत्रित बाजार केटरिंग  
(c) कल्याण केटरिंग  
(d) इनमें से कोई नहीं
- (iv) अमरीकन पैनकेक (American Pancakes) किसके साथ परोसे जाते हैं ? 1
- (a) जैम  
(b) चाय  
(c) मेपल सिरप  
(d) मक्खन
- (v) फिश नाईफ (fish knife) एवं फिश फोर्क (fish fork) इनमें से किसके कवर (cover) का भाग है ? 1
- (a) अमरीकन सुबह का नाश्ता (American breakfast)  
(b) कान्टीनैन्टल सुबह का नाश्ता (Continental breakfast)  
(c) भारतीय सुबह का नाश्ता (Indian breakfast)  
(d) इंगलिश सुबह का नाश्ता (English breakfast)

- (vi) BEO का मतलब है 1
- (a) बुफे इवेंट ऑर्डर
- (b) बैंक्वेट इवेंट ऑर्डर
- (c) बार इवेंट ऑर्डर
- (d) बफर इवेंट ऑर्डर
- (vii) K.O.T. का मतलब है 1
- (a) किचिन ऑर्डर टिकट
- (b) किचिन ओपन टाइम
- (c) किचिन ऑर्डर टेकर
- (d) किचिन ऑर्डर टाइम
- (viii) जलाधारित अग्निशामक (Water based fire extinguisher) निम्न में से किसमें कभी प्रयोग नहीं किया जाना चाहिए ? 1
- (a) ए-वर्ग की आग (Class A fire)
- (b) सी-वर्ग की आग (Class C fire)
- (c) इनमें से कोई नहीं
- (ix) सुबह के नाश्ते के अग्रिम आदेश देने हेतु निम्न में से किसका उपयोग होता है ? 1
- (a) DND कार्ड
- (b) रूम सर्विस डोर नौब कार्ड (Room Service Door Knob Card)
- (c) क्लीन माई रूम कार्ड (Clean My Room Card)
- (d) कमरों में रखा मीनू कार्ड (Menu Card kept in rooms)
- (x) सिल्वर रूम (Silver Room) का प्रयोग किया जाता है 1
- (a) कपड़ों (लिनेन) के भण्डारण हेतु (Linen storage)
- (b) चाँदी के पात्र एवं कटलरी भण्डारण हेतु (Silverware and Cutlery storage)
- (c) रसद/खाद्य सामग्री भंडारण हेतु (Store provisions)

Multiple Choice Questions :

- (i) A popular fish preparation served for breakfast is
- (a) Oatmeal
  - (b) Doughnut
  - (c) Kedgerree
  - (d) Waffle
- (ii) A popular example of a breakfast cereal is
- (a) Sausage
  - (b) Muesli
  - (c) Kipper
  - (d) Egg
- (iii) Banquet is an example of
- (a) Open market catering
  - (b) Restricted market catering
  - (c) Welfare catering
  - (d) None of the above
- (iv) American pancakes are served with
- (a) Jam
  - (b) Tea
  - (c) Maple Syrup
  - (d) Butter
- (v) Fish knife and Fish fork are a part of the cover of
- (a) American breakfast
  - (b) Continental breakfast
  - (c) Indian breakfast
  - (d) English breakfast

- (vi) BEO stands for
  - (a) Buffet Event Order
  - (b) Banquet Event Order
  - (c) Bar Event Order
  - (d) Buffer Event Order
- (vii) K.O.T. stands for
  - (a) Kitchen Order Ticket
  - (b) Kitchen Open Time
  - (c) Kitchen Order Taker
  - (d) Kitchen Order Time
- (viii) Water based fire extinguishers should never be used on the following :
  - (a) Class A fire
  - (b) Class C fire
  - (c) None of these
- (ix) Which of the following are used for placing advance breakfast orders ?
  - (a) DND Card
  - (b) Room Service Door Knob Card
  - (c) Clean My Room Card
  - (d) Menu Card kept in Rooms
- (x) Silver Room is used for :
  - (a) Linen storage
  - (b) Silverware and Cutlery storage
  - (c) Store provisions

**खण्ड ख**  
**PART B**

2. कॉन्टीनेंटल ब्रेकफास्ट (Continental Breakfast) क्या है ? उपयुक्त उदाहरण सहित समझाइए । 2  
What is Continental Breakfast ? Explain with example.
3. नमूना बिल (Sample Bill) का प्रारूप बनाइए । 2  
Draw the format of a Sample Bill.
4. व्यावसायिक टेलीफोन से निपटने के पहलुओं की सूची बनाइए । 2  
List the aspects of professional telephone handling.
5. फंक्शन प्रोस्पैक्टस (Function Prospectus) का महत्त्व क्या है ? 2  
What is the importance of Function Prospectus ?
6. किसी पैन्ट्री के स्टाफ के संगठन (staff organisation) का चार्ट बनाइए । 2  
Draw the staff organisation chart of a pantry.

**खण्ड ग**  
**PART C**

7. बूफे ब्रेकफास्ट (Buffet Breakfast) क्या है ? इसके क्या लाभ हैं । 3  
What is a Buffet Breakfast ? What are its advantages ?
8. भारतीय ब्रेकफास्ट क्या है ? उपयुक्त उदाहरण सहित समझाइए । 3  
What is Indian Breakfast ? Explain with suitable example.
9. En-place एवं En-suite चैक क्या हैं ? 3  
What are En-place and En-suite checks ?
10. रूम सर्विस (Room Service) एवं रेस्टोरैन्ट सर्विस (Restaurant Service) में अन्तर स्पष्ट कीजिए । 3  
Differentiate between Room Service and Restaurant Service.
11. कानफ्रेंस सीटिंग (Conference Seating) के दस विभिन्न तरीकों की सूची बनाइए । 3  
List ten different styles of conference seating.

12. No charge (N/C) check एवं Duplicate check क्या हैं ? 3  
What is No charge (N/C) check and Duplicate check ?
13. एक अच्छी पैन्ट्री (Pantry) की क्या विशेषताएँ होती हैं ? 3  
What are the features of a good pantry ?
14. किचन स्टीवरडिंग (Kitchen Stewarding) की ज़िम्मेदारियों की सूची बनाइए । 3  
List the responsibilities of Kitchen Stewarding.
15. आकस्मिक आपदा प्रबन्धन (Disaster Management) क्या है ? आकस्मिक दुर्घटनाओं से निपटने के लिए क्या-क्या तैयारियाँ करनी चाहिए ? 3  
What is Disaster Management ? What is the general preparedness required for disaster management ?
16. एक बैंक्वेट (Banquet) समारोह की तैयारी के समय ध्यान में रखने वाले कारकों की सूची लिखिए । 3  
List the factors to be considered while planning a banquet function.

#### खण्ड घ

#### PART D

17. पैन्ट्री से परोसे जाने वाले 6 व्यंजनों के एकम्पनीमैन्ट्स (accompaniments) एवं कवर (cover) सहित सारणी के रूप (Tabular form) में सूची बनाइए । 5  
In a tabular form, list the six dishes that can be served from a pantry with their accompaniments and cover.
18. बैंक्वेट (Banquet) में विभिन्न प्रकार के सीटिंग प्लान (Seating Plan) का आरेख बनाइए । 5  
Draw the different seating plans used in banquets.