

Series : SKS/1

कोड नं. 243/1
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 7 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 जायेगा । 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 7 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 घंटे]

Time allowed : 3 hours]

[अधिकतम अंक : 60

[Maximum Marks : 60

निर्देश :

प्रश्नपत्र 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 सं. 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 सं. 2 – 6 लघूत्तरात्मक प्रत्येक दो-दो अंक के प्रश्न हैं । इनके उत्तर 30 – 40 शब्दों से अधिक न हों ।
- (iii) खण्ड ग – प्रश्न सं. 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 ।

243/1

1

[P.T.O.]



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. बहुविकल्पीय प्रश्न :

Multiple choice question :

(i) कैफे कॉम्प्लेट दर्शाता है :

- (a) काफी दूध के साथ परोसना ।
- (b) काफी बिना दूध के साथ परोसना ।
- (c) काफी कान्टीनेन्टल ब्रेकफास्ट के साथ परोसना ।
- (d) काफी अमरीकन ब्रेकफास्ट के साथ परोसना ।

Café complet indicates :

- (a) Coffee served with milk.
- (b) Coffee served without milk.
- (c) Coffee served with Continental breakfast.
- (d) Coffee served with American breakfast.

(ii) फिश नाइफ (Fish Knife) और फिश फोर्क (Fish Fork) किस कवर के भाग होते हैं ?

- (a) इंग्लिश ब्रेकफास्ट (English breakfast) ।
- (b) कान्टीनेन्टल ब्रेकफास्ट (Continental breakfast) ।
- (c) अमरीकन ब्रेकफास्ट (American breakfast) ।
- (d) इंडियन ब्रेकफास्ट (Indian breakfast) ।

Fish knife and fish fork are a part of the cover of

- (a) English breakfast.
- (b) Continental breakfast.
- (c) American breakfast.
- (d) Indian breakfast.



(iii) एक अच्छी नियंत्रण प्रणाली :

- (a) चोरी (pilferage) रोकती है ।
- (b) धोखाधड़ी (fraud) रोकती है ।
- (c) प्रयोग में आसान ।
- (d) ऊपर के सभी ।

A good control system

- (a) Stops pilferage.
- (b) Stops fraud.
- (c) Easy to use.
- (d) All the above.

(iv) रूम सर्विस साधारणतया की जाती है

- (a) हाथ द्वारा (By hands) ।
- (b) प्लैटर (Platter) या प्लेट (plate) पर ।
- (c) ट्रेज़ (Trays) या ट्रालियों (Trolleys) द्वारा ।
- (d) सिल्वर सर्विस (Silver service) द्वारा ।

Room service is usually done on

- (a) By hand.
- (b) Platter or plate.
- (c) Trays or Trolleys.
- (d) Silver service.

(v) रूम सर्विस में अतिथि के आदेश किसके द्वारा लिये जाते हैं ?

- (a) रूम सर्विस आर्डर टेकर (order taker) द्वारा ।
- (b) रूम सर्विस हेड वेटर (head waiter) द्वारा ।
- (c) रूम सर्विस मैनेजर (manager) द्वारा ।
- (d) रूम सर्विस स्टुअर्ड (steward) द्वारा ।

Guest orders in room service are received by

- (a) Room service order taker.
- (b) Room service head waiter.
- (c) Room service manager.
- (d) Room service steward.



(vi) एक बुफे जिसमें मुख्यतः छोटे निवाले के व्यंजन परोसे जाते हैं :

- (a) फिंगर बुफे (Finger buffet) ।
- (b) एक पूर्ण बुफे (full buffet) ।
- (c) फोर्क बुफे (Fork buffet) ।
- (d) पूर्ण ब्रेकफास्ट (Breakfast complete) ।

A buffet mainly meant to serve bite size snacks is

- (a) Finger buffet.
- (b) A full buffet.
- (c) Fork buffet.
- (d) Breakfast complete.

(vii) डिश वाश (Dish-wash) का आदर्श स्थान होना चाहिये :

- (a) पैन्ट्री (pantry) से रेस्टोरेन्ट (restaurant) में प्रवेश के निकट ।
- (b) रसोई (kitchen) के निकट ।
- (c) कूड़ेदान के क्षेत्र के पास (garbage disposal area) ।
- (d) लिनेन रूम (linen room) के निकट ।

The dish wash area should be ideally located

- (a) Close to the entry into restaurant from pantry.
- (b) Close to kitchen.
- (c) Near garbage disposal area.
- (d) Close to linen room.

(viii) कन्वेयर बेल्ट (conveyer belt) एक हिस्सा होता है :

- (a) पूर्ण रूप से स्वचालित डिश वाश प्रक्रिया (dish wash process) का ।
- (b) मैनुअल डिश वाश (manual dish wash) प्रक्रिया का ।
- (c) टैंक विधि से डिश वाश (dish wash) का ।
- (d) उपरोक्त में से कोई नहीं ।

The conveyer belt is a part of the

- (a) The fully automatic dish wash process.
- (b) Manual dish wash process.
- (c) The tank method dish wash.
- (d) None of the above.



(ix) सिल्वर (Silver) की सफाई के लिये जो अम्ल प्रयोग किये जा सकते हैं :

- (a) हाइड्रोक्लोरिक एसिड (Hydrochloric acid) ।
- (b) म्यूरैटिक एसिड (Muratic acid) ।
- (c) सल्फ्यूरिक एसिड (Sulphuric acid) ।
- (d) एसेटिक एसिड (Acetic acid) ।
- (e) उपरोक्त में से कोई नहीं ।

Acid used for cleaning silver could be

- (a) Hydrochloric acid.
- (b) Muratic acid.
- (c) Sulphuric acid.
- (d) Acetic acid.
- (e) None of the above.

(x) एक साधारण गलती जो शिकायत को सुलझाने में होती है :

- (a) रक्षात्मक (defensive) होना ।
- (b) शिकायत (complaint) की रिपोर्टिंग (reporting) न होना ।
- (c) अतिथि की बात न सुनना ।
- (d) ऊपर के सभी ।

A common mistake in handling complaint is

- (a) Getting defensive.
- (b) Not reporting the complaint.
- (c) Not listening to the guest.
- (d) All the above.

खण्ड – ख

PART – B

2. एक उपयुक्त मीनू सहित कैफे कॉम्प्लेट (Café complet) समझाइए ।
Explain with a suitable menu Café complet. 2
3. “En Place” चेक को समझाइए ।
Explain “En Place” check. 2
4. केवल नाश्ता रूम सर्विस क्या होता है ?
What is Breakfast only room service ? 2



5. बैन्क्वेट (Banquet) की परिभाषा लिखिए । 2
Define Banquet.
6. हॉट प्लेट एरिया (hot plate area) में पाए जाने वाले उपकरणों की सूची बनाइए । 2
List the equipment found in hot plate area.

खण्ड - ग
PART - C

7. बुफे (Buffet) नाश्ते (Breakfast) को उदाहरण सहित समझाइए । 3
Explain buffet breakfast with example.
8. उदाहरण सहित कान्टीनेन्टल ब्रेकफास्ट (Continental Breakfast) को समझाइए । 3
Explain Continental breakfast with example.
9. चेकिंग (checking) के ट्रिपलीकेट सिस्टम (Triplicate System) की व्याख्या कीजिए । 3
Describe the triplicate system of checking.
10. एक अच्छी नियंत्रण प्रणाली के कार्यों की सूची बनाइए । 3
List the functions of a good control system.
11. लोकप्रिय प्रकारों के बैन्क्वेट (Banquet) का वर्णन कीजिए । 3
Describe the popular types of Banquets.
12. होटलों में पाए जाने वाली विभिन्न प्रकार के रूम सर्विस ऑपरेशन्स की सूची बनाइए । 3
List the different types of room service operations found in Hotels.
13. किचन स्टीवर्ड डिपार्टमेन्ट के क्या कार्य हैं ? 3
What are the functions of Kitchen steward department ?
14. बुफे की परिभाषा लिखिए एवं दो प्रकार के लोकप्रिय बुफे (buffet) का वर्णन कीजिए । 3
Define buffet and describe two types of popular buffets.
15. आग का वर्गीकरण कीजिए एवं सी-क्लास फायर का आप कैसे नियंत्रण करेंगे ? 3
Classify fires and how will you control a C-class fire ?



16. पैंट्री (Pantry) के स्टाफ ऑर्गनाइज़ेशन (Organisation) को लिखिए ।
Give the staff organization of a Pantry.

3

खण्ड – घ
PART – D

17. पैंट्री से परोसे जाने वाले पाँच व्यंजनों की सूची बनाइए एवं उनके एकम्पनीमेंट्स (accompaniments) व कवर (cover) की आवश्यकताएँ लिखिए ।

5

List five dishes served from the pantry. Give their accompaniments and cover requirements.

18. बुफे सर्विस का वर्णन कीजिए एवं उसके लाभ और हानियों को लिखिए ।

5

Describe the buffet service and write its advantages and disadvantages.



collegedunia.com
India's largest Student Review Platform

