

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 :

- प्रश्न-पत्र को सावधानीपूर्वक पढ़िए । प्रत्येक खण्ड के सभी प्रश्न हल करना अनिवार्य है । परीक्षार्थी द्विभाषी माध्यम (अंग्रेजी और हिन्दी दोनों) चुन सकते हैं, जिसमें पारिभाषिक शब्द अंग्रेजी माध्यम में लिखे जा सकते हैं ।
- (i) **खण्ड क** – प्रश्न सं. 1 (i से x) बहुविकल्पीय 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 प्रत्येक 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 प्रत्येक 60 – 70 शब्दों से अधिक न हों ।
- (iv) **खण्ड घ** – प्रश्न 17 और 18 दीर्घ उत्तर वाले 5 अंक के प्रश्न हैं । इनके उत्तर प्रत्येक 100 – 150 शब्दों से अधिक न हों ।

**General Instructions :**

Read the paper carefully. *All* questions in each part 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 multiple choice 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 also 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 long-answer questions carrying 5 marks each. Answer to them should not exceed 100-150 words each.

**खण्ड – क****PART – A**

1. बहुविकल्पीय प्रश्न : (केवल एक उत्तर चुनें)

1 × 10 = 10

Multiple choice questions : (select only one answer)

- (i) केफे सिम्पल (cafe simple) का क्या अर्थ है ?
  - (a) भारतीय ब्रेकफास्ट (Indian breakfast)
  - (b) ब्रेकफास्ट में केवल काली कॉफी का आर्डर
  - (c) इंग्लिश ब्रेकफास्ट (English breakfast)
  - (d) दूध के साथ कॉफी का आर्डर

What does café simple means ?

- (a) Indian breakfast
- (b) Order for black coffee in breakfast
- (c) English breakfast
- (d) Order for milk in coffee

- (ii) क्रुएट सेट (cruet set) में क्या डाला जाता है ?

- (a) नमक
- (b) काली व लाल मिर्च
- (c) लाल मिर्च व नमक
- (d) नमक व काली मिर्च

What is put in a cruet set ?

- (a) Salt
- (b) Black and Red pepper
- (c) Red pepper and salt
- (d) Salt and black pepper

(iii) BOT का क्या अर्थ है ?

- (a) बार ऑर्डर टाइम (Bar Order Time)
- (b) बार ओपन टाइम (Bar Open Time)
- (c) बार ऑर्डर टेकर (Bar Order Taker)
- (d) बार ऑर्डर टिकट (Bar Order Ticket)

What does BOT stand for ?

- (a) Bar Order Time
- (b) Bar Open Time
- (c) Bar Order Taker
- (d) Bar Order Ticket

(iv) किस रूम सर्विस में प्रत्येक मंजिल पर पेन्ट्री होती है ?

- (a) केन्द्रीकृत (Centralised) रूम सर्विस
- (b) 24 घण्टे रूम सर्विस
- (c) विकेन्द्रीकृत (Decentralised) रूम सर्विस
- (d) लिमिटेड (Limited) रूम सर्विस

Which room service has a pantry at every floor ?

- (a) Centralised room service
- (b) 24 hour room service
- (c) Decentralised room service
- (d) Limited room service

(v) डोर नॉब कार्ड का प्रयोग किसलिए किया जाता है ?

- (a) अगले दिन के सुबह के नाश्ते के ऑर्डर के लिए ।
- (b) अगले दिन के दोपहर के भोजन के ऑर्डर के लिए ।
- (c) कमरे की सफाई कराने के लिए ।
- (d) दरवाज़े की घण्टी न बजाने के लिए ।

What is the purpose of using a Door Knob Card ?

- (a) To place an order for next day's breakfast
- (b) To place an order for next day's lunch
- (c) To get the room cleaned
- (d) Not to ring the door bell.

- (vi) बैन्क्वेट (Banquet) किस केटरिंग का उदाहरण है ?
- (a) ओपन मार्केट केटरिंग (Open market catering)
  - (b) रिस्ट्रिक्टेड मार्केट केटरिंग (Restricted market catering)
  - (c) वेलफेयर केटरिंग (Welfare catering)
  - (d) उपरोक्त में से कोई नहीं

Banquet is an example of which catering ?

- (a) Open market catering
- (b) Restricted market catering
- (c) Welfare catering
- (d) None of the above

- (vii) बैन्क्वेटों (Banquets) में सबसे अधिक लोकप्रिय सर्विस स्टाइल कौन सा है ?

- (a) बुफे (Buffet) सर्विस
- (b) सिल्वर (Silver) सर्विस
- (c) रूम (Room) सर्विस
- (d) प्रीप्लेटेड (Preplated) सर्विस

Which is the most popular style of service in banquets ?

- (a) Buffet service
- (b) Silver service
- (c) Room service
- (d) Preplated service

- (viii) कौन से बुफे (Buffet) में छुरी काँटे की आवश्यकता नहीं होती ?

- (a) फोर्क (Fork) बुफे
- (b) फुल (Full) बुफे
- (c) फिंगर (Finger) बुफे
- (d) ब्रेकफास्ट कम्प्लीट (Breakfast complete)

In which buffet, fork and knife are not needed ?

- (a) Fork buffet
- (b) Full buffet
- (c) Finger buffet
- (d) Breakfast complete

(ix) कार्नफ्लेक्स को किस खाद्य पदार्थ के साथ परोसा जाता है ?

- (a) जैम व मारमलेड
- (b) गर्म या ठंडा दूध
- (c) जूस
- (d) टोस्ट एवं रोल्ल्स (Rolls)

What are the accompaniments served with cornflakes ?

- (a) Jam and Marmalade
- (b) Hot or cold milk
- (c) Juice
- (d) Toast and rolls

(x) कमरे में आग लगने पर साफ वायु किस स्तर पर रहती है ?

- (a) कमरे की छत के स्तर पर
- (b) खिड़की व छत के स्तर पर
- (c) भूमि के स्तर पर
- (d) खिड़की के स्तर पर

In case of fire in a room, at what level clean air is found ? At the level of

- (a) Ceiling
- (b) Window and Ceiling
- (c) Ground
- (d) Window

#### खण्ड – ख

#### PART – B

2. बुफे में सुबह के नाश्ते के लिए अण्डे किन विधियों से पकाए जाते हैं ? 2

List the methods by which eggs can be prepared for a breakfast in a buffet.

3. असरदार नियंत्रण प्रणाली (effective control system) के लिए चार मार्गदर्शक लिखिए । 2

Write four guidelines for an effective control system.

4. रूम सर्विस के दौरान कौन सी चार गलतियाँ हो सकती हैं ? 2

List four things which can go wrong during room service.

5. बैंक्वेट (Banquet) के लिए फिश बोन (Fish bone) स्टाइल से बैठने की व्यवस्था का चित्र बनाइए । 2  
Draw a fish bone style of seating arrangement for a banquet.

6. उबले अण्डों व ग्रिल्ड सैंडविच (grilled sandwich) को किन दो-दो खाद्य पदार्थों के साथ परोसा जाता है ? 2  
Write two accompaniments each served with boiled eggs and grilled sandwiches.

**खण्ड – ग**

**PART – C**

7. एक कॉन्टीनेन्टल ब्रेकफास्ट (continental breakfast) के कवर (cover) की क्या-क्या आवश्यकताएँ होती हैं ? 3

What are the requirements of a cover for a continental breakfast ?

8. रिटर्न चेक (return check) एवं एक्सीडेन्ट चेक (accident check) में अंतर स्पष्ट कीजिए । 3  
Differentiate between return check and accident check.

9. नियंत्रण (checking) की डुप्लीकेट (duplicate) प्रणाली (system) को समझाइए । 3  
Explain the duplicate system of checking.

10. एक फुल ब्रेकफास्ट (Full breakfast) का उदाहरण दीजिए । 3  
Give an example of a full breakfast.

11. विकेन्द्रीकृत (decentralized) तथा केन्द्रीकृत (centralized) रूम सर्विस में अंतर बताइए । 3  
Differentiate between decentralized and centralized room services.

12. सिटडाऊन बुफे (sit down buffet) एवं ब्रेकफास्ट बुफे (breakfast buffet) में अंतर स्पष्ट कीजिए । 3  
Differentiate between sit down buffet and breakfast buffet.

13. बुफे सर्विस (buffet service) के तीन लाभ व तीन कमियाँ बताइए । 3  
Write three advantages and three drawbacks of buffet service.

14. सिल्वर रूम (silver room) तथा डिश वाशिंग क्षेत्र (dish washing area) के तीन-तीन कार्य बताइए । 3  
Write three functions each of a silver room and a dish washing area.
15. चाँदी के बर्तनों को प्लेट पाउडर (Plate powder) तथा बॉल बरनिशिंग मशीन (Ball burnishing machine) के द्वारा कैसे पॉलिश किया जाता है ? इन दोनों विधियों का प्रयोग करने में कौन सी दो-दो सावधानियाँ बरतनी चाहिए ? 3  
How are silver utensils polished by using plate powder and ball burnishing machine ?  
What two precautions each should be adopted while using both these methods ?
16. एक होटल का मैनेजर अपने अतिथियों की शिकायतों को किन छह तरह से संभाल सकता है ? 3  
In what six ways can the hotel manager handle complaints of his guests ?

#### खण्ड – घ

#### PART – D

17. विभिन्न प्रकार के बुफे सर्विस (Buffet service) को संक्षेप में समझाइए । इस सर्विस (service) को चुनने के पाँच कारण बताइए । 5  
Briefly describe the different types of buffet. Write five reasons for selecting this service.
18. हॉट प्लेट क्या होता है ? इसकी जिम्मेदारी किसकी होती है ? उसके क्या-क्या कर्तव्य हैं ? 5  
What is a hot plate ? Who is responsible for this ? What are his duties ?

