

SET-4**Series BVM**कोड नं. **243**
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 33 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 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 33 questions.
- Please write down the Serial Number of the question before attempting it.
- 15 minute 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**FOOD SERVICE**

निर्धारित समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 60

Time allowed : 3 hours

Maximum Marks : 60

243

1

P.T.O.

सामान्य निर्देश :

- (i) इस प्रश्न पत्र में 33 प्रश्न शामिल हैं जिनमें से अभ्यार्थी को सिर्फ 25 प्रश्न करने की जरूरत है ।
- (ii) प्रश्नपत्र दो खण्डों में विभक्त है ।

खण्ड अ

- (क) बहुविकल्पीय प्रश्न / रिक्त स्थान भरिए / सीधे प्रश्न : कुल 12 प्रश्न शामिल हैं जो 1 - 1 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 10 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।
- (ख) अतिलघु उत्तरीय प्रश्न : कुल 7 प्रश्न शामिल हैं । प्रत्येक 2 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।
- (ग) लघु उत्तरीय प्रश्न : कुल 7 प्रश्न शामिल हैं । प्रत्येक 3 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

खण्ड ब

दीर्घ उत्तरीय / निबन्धात्मक प्रश्न : कुल 7 प्रश्न शामिल हैं । प्रत्येक 5 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

General Instructions :

- (i) This question paper contains 33 questions out of which the candidate needs to attempt only 25 questions.
- (ii) Question paper is divided into two sections :

SECTION A

- (a) Multiple choice Questions / Fill in the blanks / Direct questions : contains total 12 questions of 1 mark each. Answer any 10 questions.
- (b) Very short answer type questions : contains total 7 questions of 2 marks each. Answer any 5 questions.
- (c) Short answer type questions : contains total 7 questions of 3 marks each. Answer any 5 questions.

SECTION B

Long answer / Essay type questions : contains total 7 questions of 5 marks each. Answer any 5 questions.

खण्ड अ
SECTION A
सीधे प्रश्न
Direct Questions

किन्हीं दस प्रश्नों के उत्तर दीजिए :
Answer **any ten** questions :

1×10=10

1. 'पैतित डेजुने' (petite dejeuner) से आप क्या समझते हैं ? 1
What do you understand by 'petite dejeuner' ?
2. नेपकिन (Napkin) को किस अन्य नाम से जाना जाता है ? 1
What is the other name of a napkin ?
3. के.ओ.टी. (KOT) का क्या मतलब है ? 1
What does KOT stand for ?
4. 'इन-सिटू' (in-situ) सेवा क्या है ? 1
What is service 'in-situ' ?
5. वेटर में कौन-से दो हुनर होने चाहिए ? सूची बनाइए । 1
List two skills a waiter should possess.
6. बैंक्वेट (banquet) के लिए आवश्यक अतिथियों की न्यूनतम संख्या क्या है ? 1
What is the minimum number of guests required for a banquet ?
7. ओ.डी.सी. (ODC) क्या होता है ? 1
What is an ODC ?
8. होटल में पैन्ट्री कहाँ स्थित होनी चाहिए ? 1
Where should a pantry be located in a hotel ?

9. पॉलीवित (Polivit) का क्या उपयोग है ? 1
What is the use of Polivit ?
10. स्पेयर लिनेन स्टोर (spare linen store) की जिम्मेदारी किसकी होती है ? 1
Who is responsible for spare linen store ?
11. हॉट प्लेट (Hot plate) का मुखिया कौन होता है ? 1
Who is the head of the Hot plate ?
12. क्लास बी (Class B) फायर (Fire) के दो उदाहरण लिखिए । 1
Write two examples of Class B Fire.

अति लघु उत्तरीय प्रश्न
Very Short Answer Questions

किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए :

2×5=10

Answer **any five** questions :

13. ब्रेकफास्ट (breakfast) में परोसे गए किन्हीं चार रोल (rolls) के नाम लिखिए । 2
Name any four rolls which are served at breakfast.
14. नो चार्ज चेक (No Charge Check) एवं रिटर्न चेक (Return Check) में अंतर स्पष्ट कीजिए । 2
Differentiate between No Charge Check and Return Check.
15. एक कैफेटेरिया में प्रभावी नियंत्रण प्रणाली (effective control system) निश्चित करने के लिए कौन-से चार कदम उठाने चाहिए ? 2
What four steps should be adopted to ensure an effective control system in a cafeteria ?
16. रूम सर्विस डोर नॉब कार्ड का प्रयोग क्यों किया जाता है ? इसे एकत्रित करने की जिम्मेदारी किसकी होती है ? 2
Why is room service door knob card used ? Who is responsible for collecting it ?

17. चार अर्ध-औपचारिक समारोह बताइए जिनके लिए केटरिंग खुले में की जाती है । 2
State four semi-formal functions for which catering is done in the open.
18. स्टिल रूम (Still Room) के किन्हीं चार उपकरणों की सूची बनाइए । 2
List any four equipments of a Still Room.
19. डिश वॉशिंग एरिया की उपयोगिता लिखिए । 2
Write the utility of dish washing area.

लघु उत्तरीय प्रश्न
Short Answer Questions

किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए :
Answer **any five** questions :

3×5=15

20. कॉन्टीनेन्टल ब्रेकफास्ट हेतु कवर रिक्वायरमेंट (आवश्यकता) दीजिए । 3
Give cover requirements for a Continental breakfast.
21. एक इंग्लिश ब्रेकफास्ट (English breakfast) का उदाहरण दीजिए । 3
Give an example of English breakfast.
22. विकेन्द्रीकृत (decentralised) रूम सर्विस का वर्णन कीजिए । इसके लाभ एवं कमियाँ क्या हैं ? 3
Describe decentralised room service. What are its advantages and drawbacks ?
23. अतिथि का ऑर्डर लेते समय RSOT को किन छः नियमों का पालन करना चाहिए ? 3
What six rules should be followed by an RSOT while taking guest's order ?
24. एक अच्छी पैन्ट्री की कोई छः विशेषताएँ लिखिए । 3
Write any six features of a good pantry.

25. खान-पान संस्था में क्रॉकरी धोते समय किन छः बातों का ध्यान रखा जाता है ? 3

Which six points are considered while washing crockery in a catering institution ?

26. बिजली से आग लगने के दो कारण क्या हो सकते हैं ? आप इस पर कैसे नियंत्रण पा सकते हैं ? 3

What could be two causes of an electrical fire ? How can you control it ?

खण्ड ब

SECTION B

दीर्घ/निबन्धात्मक प्रश्न

Long/Essay Type Answer Questions

किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए :

5×5=25

Answer **any five** questions :

27. अग्नि त्रिकोण से आप क्या समझते हैं ? आग बुझाते समय आपको कौन-सी छः सावधानियाँ बरतनी चाहिए ? 5

What is a fire triangle ? Which six precautions should you adopt while dousing a fire ?

28. (क) फुल बुफे (full buffet) सर्विस का वर्णन कीजिए । इसके चार लाभ बताइए ।

(ख) बैन्क्वेट प्रबंधक (banquet manager) के किन्हीं पाँच कर्तव्यों की सूची बनाइए । 5

(a) Describe full buffet service. Mention its four advantages.

(b) List any five duties of a banquet manager.

29. किचिन स्टिवर्डिंग (kitchen stewarding) विभाग की किन्हीं दस गतिविधियों का वर्णन कीजिए । 5

Describe any ten activities done in the kitchen stewarding department.

30. होटल में आतंकवादी हमले को रोकने के दस उपाय सुझाइए । 5

Suggest ten measures for preventing terrorist attacks in a hotel.

31. पैंट्री से परोसे जाने वाले किन्हीं पाँच व्यंजनों को उनके एकाॅम्पनीमेंट्स (Accompaniments) एवं कवर रिक्वायरमेंट्स (cover requirements) के साथ लिखिए । 5
Write any five dishes served from the pantry with their accompaniments and cover requirements.
32. बैंक्वेट (banquet) के लिए प्रयुक्त किन्हीं पाँच बैठने की व्यवस्थाओं (seating plans) का चित्र बनाइए । 5
Draw any five seating plans used for a banquet.
33. एक फ्लो चार्ट की सहायता से खाद्य एवं पेय नियंत्रण विभाग के ट्रिप्लीकेट चेकिंग सिस्टम (triplicate checking system) की कार्यपद्धति को समझाइए । 5
Explain the functioning of triplicate checking system of food and beverage control department with the help of a flow chart.