

SET-4

Series SGN

 कोड नं.
Code No. **243**

 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 26 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 26 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

Time allowed : 3 hours

अधिकतम अंक : 60

Maximum Marks : 60

सामान्य निर्देश :

- (i) प्रश्न-पत्र को सावधानीपूर्वक पढ़िए। प्रत्येक खण्ड के सभी प्रश्न हल करना अनिवार्य है। परीक्षार्थी द्विभाषी माध्यम (अंग्रेज़ी और हिन्दी दोनों) चुन सकते हैं, जिसमें पारिभाषिक शब्द अंग्रेज़ी माध्यम में लिखना है।
- (ii) **खण्ड क :** प्रश्न संख्या 1 से 8 अति लघूत्तरात्मक प्रश्न एक-एक अंक के हैं जिनका उत्तर प्रत्येक एक वाक्य में लिखना है।
- (iii) **खण्ड ख :** प्रश्न संख्या 9 – 14 लघूत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक 2 अंक के हैं। उनके उत्तर प्रत्येक 30 – 40 शब्दों से अधिक न हों।
- (iv) **खण्ड ग :** प्रश्न संख्या 15 – 24 भी लघूत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक 3 अंक के हैं। उनके उत्तर प्रत्येक 60 – 70 शब्दों से अधिक न हों।
- (v) **खण्ड घ :** प्रश्न संख्या 25 और 26 दीर्घ-उत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक 5 अंक के हैं। उनके उत्तर प्रत्येक 100 – 150 शब्दों से अधिक न हों।

General Instructions :

- (i) 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.
- (ii) **Part A :** Questions no. 1 to 8 are very short questions of 1 mark each. Their answers should be written in **one** sentence each.
- (iii) **Part B :** Questions no. 9 – 14 are short-answer questions carrying 2 marks each. Answers to them should not exceed **30 – 40** words each.
- (iv) **Part C :** Questions no. 15 – 24 are also short-answer questions carrying 3 marks each. Answers to them should not exceed **60 – 70** words each.
- (v) **Part D :** Questions no. 25 and 26 are long-answer questions carrying 5 marks each. Answers to them should not exceed **100 – 150** words each.

खण्ड क
PART A

1. स्मॉल लंच (small lunch) का दूसरा नाम क्या है ? 1
What is the other name for small lunch ?

2. सर्वियेट (serviette) तथा क्रुएट (cruet) से आप क्या समझते हैं ? 1
What do you understand by a Serviette and a Cruet ?

3. रूम सर्विस डोर नॉब कार्ड किस लिए प्रयोग किया जाता है ? 1
What is the room service door knob card used for ?

4. औपचारिक बैंक्वेट (formal banquet) के दो उदाहरण दीजिए । 1
Give two examples of formal banquet.

5. कॉफी शॉप में कौन-से बुफे को लगाया जाता है ? 1
Which buffet is laid in the coffee shop ?

6. सैलामैंडर किस पेंट्री के कमरे में रखा जाता है ? 1
In which pantry room is the salamander kept ?

7. बर्तन धोने व खंगालने के चक्र (cycle) में पानी का तापमान कितना होना चाहिए ? 1
What are the desired water temperatures in dish washing and rinsing cycles ?

8. क्लास सी (Class C) आग को बुझाने के लिए किस तरह का अग्निशामक प्रयोग करना चाहिए ? 1
What kind of fire extinguisher should be used to extinguish Class C fires ?

खण्ड ख
PART B

9. नाश्ते में परोसे जाने वाले कोई दो अण्डों के व्यंजन व दो रोल के नाम बताइए । 2

अथवा

नाश्ते में परोसे जाने वाले चार जूस के नाम बताइए ।

Name any two egg dishes and two rolls which are served in the breakfast.

OR

Name four juices which are served in the breakfast.

10. अतिथि से ऑर्डर लेने के पश्चात् किचन ऑर्डर टिकट (Kitchen Order Ticket (KOT)) की चार प्रतिलिपियाँ किन्हें दी जाती हैं ? 2

After obtaining the order from the guest, whom are the four copies of Kitchen Order Ticket (KOT) distributed to ?

11. विकेन्द्रीकृत (decentralised) रूम सर्विस उपयोग करने की चार कमियाँ क्या हैं ? 2
- What are four drawbacks of using decentralised room service ?

12. फ्लोर वेटर (floor waiter) के चार वांछनीय गुणों की सूची बनाइए । 2

अथवा

बी.ओ.टी. (BOT) में वेटर कौन-सी चार महत्वपूर्ण जानकारी लिखता है ?

List four desirable qualities of a floor waiter.

OR

What are the four important informations which are filled in the BOT by a waiter ?

13. फिंगर (Finger) व फोर्क (Fork) बुफे में क्या अंतर हैं ? 2
- What are the differences between Finger and Fork buffet ?

14. हॉट प्लेट के किन्हीं चार उपकरणों के नाम बताइए । 2
- List any four equipments of a hot plate.

खण्ड ग
PART C

15. कॉन्टीनेन्टल ब्रेकफास्ट (Continental breakfast) का उदाहरण दीजिए । 3

अथवा

इंग्लिश ब्रेकफास्ट (English breakfast) के कवर की आवश्यकताएँ लिखिए ।

Give an example of a Continental breakfast.

OR

Write the cover requirements of an English breakfast.

16. एक बुफे ब्रेकफास्ट की कोई छः विशेषताएँ लिखिए । 3

Write any six characteristics of a buffet breakfast.

17. इन-सुइट चेक (En-suite check) तथा इन-प्लेस चेक (En-place check) के बीच अंतर बताइए । 3

अथवा

नो-चार्ज चेक (No-charge check) तथा डुप्लिकेट चेक (Duplicate check) क्या होते हैं ? इन चेकों पर अंत में कौन हस्ताक्षर करता है ?

Differentiate between En-suite check and En-place check.

OR

What are No-charge check and Duplicate check ? Who finally signs these checks ?

18. एक बिल का प्रारूप बनाकर समझाइए । 3

Make a format of a Bill and explain.

19. फोन पर अतिथियों से ऑर्डर लेते समय एक आर.एस.ओ.टी. (RSOT) को किन छः बातों का ध्यान रखना चाहिए ? 3

What are the six points an RSOT needs to keep in mind while taking orders from guests on phone ?

20. बैक्वेट के लिए प्रयुक्त किन्हीं तीन प्रसिद्ध बैठने की व्यवस्थाओं का चित्र बनाइए । 3
 Draw any three popular seating plans used for banquets.
21. एक अच्छी पेन्ट्री की छः विशेषताएँ लिखिए । 3
 Write six features of a good pantry.
22. पेन्ट्री में एफ&बी मैनेजर (F&B manager) के नीचे काम करने वाले छः लोगों की सूची बनाइए । 3
 List six people who work under the F&B manager in the pantry.
23. चाँदी के पात्रों से दाग-धब्बे हटाने के लिए प्रयोग की गई किन्हीं तीन विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए । 3
 Briefly describe any three methods used to remove tarnish from silver articles.
24. आपदा प्रबन्धन की परिभाषा लिखिए । आकस्मिक आपदाओं से निपटने के लिए चार तरीके सुझाइए । 3
 Define Disaster Management. Suggest four ways to deal with sudden disasters.

खण्ड घ

PART D

25. निम्नलिखित के एकम्पेनीमेन्ट्स एवं कवर की आवश्यकताओं को लिखिए : 5
- (a) चाय
 - (b) कॉफी
 - (c) सैंडविच
 - (d) कॉर्नफ़्लेक्स (Cornflakes)
 - (e) कटलेट्स

Write the accompaniments and cover requirements of the following :

- (a) Tea
- (b) Coffee
- (c) Sandwich
- (d) Cornflakes
- (e) Cutlets

26. फ़ंक्शन फ़ॉर्म का प्रारूप बनाकर समझाइए ।

5

अथवा

बैंक्वेट ब्रीफ़िंग (Banquet briefing) कौन करता है ? यह क्यों आवश्यक है ? इसके पाँच लाभ लिखिए ।

Draw and explain the format of a function form.

OR

Who does the banquet briefing ? Why is it important ? Write five of its advantages.