Downloaded From : http://cbseportal.com/

CBSE PORTAL
www.cbseportal.com

SET-4

Series GBM

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 **9** 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 **19** 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 **9** 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 **19** 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 II

FOOD SERVICE II

निर्धारित समय : 3 घण्टे | *अधिकतम अंक : 60*

Time allowed : 3 hours | *Maximum Marks : 60*

Downloaded From : http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE

Downloaded From :http://cbseportal.com/

सामान्य निर्देश :

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

(i) ***खण्ड क :*** *प्रश्न संख्या **1** (i से viii) बहुविकल्पीय प्रश्न **एक-एक** अंक के हैं जिनका उत्तर दिए गए विकल्पों में से चुनकर लिखना है ।*

(ii) ***खण्ड ख :*** *प्रश्न संख्या **2 – 7** लघूत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक **2** अंक के हैं । उनके उत्तर प्रत्येक **30 – 40** शब्दों से अधिक न हों ।*

(iii) ***खण्ड ग :*** *प्रश्न संख्या **8 – 17** भी लघूत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक **3** अंक के हैं । उनके उत्तर प्रत्येक **60 – 70** शब्दों से अधिक न हों ।*

(iv) ***खण्ड घ :*** *प्रश्न संख्या **18** और **19** दीर्घ-उत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक **5** अंक के हैं । उनके 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 No. **1** (i to viii) are multiple choice type questions carrying **1** mark each. Their answer should be chosen from the given options.*

(ii) ***Part B :*** *Questions No. **2 – 7** are short-answer questions carrying **2** marks each. Answer to them should not exceed **30 – 40** words each.*

(iii) ***Part C :*** *Questions No. **8 – 17** are also short-answer questions carrying **3** marks each. Answer to them should not exceed **60 – 70** words each.*

(iv) ***Part D :*** *Questions No. **18** and **19** are long-answer questions carrying **5** marks each. Answer to them should not exceed **100 – 150** words each.*

Downloaded From :http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE

Downloaded From :http://cbseportal.com/

CBSE PORTAL
www.cbseportal.com

खण्ड क
PART A

1. बहुविकल्पीय प्रश्न : *1×8=8*

Multiple choice questions :

(i) दिन के पहले आहार को क्या कहते हैं ?

(a) देजनर (Déjeuner)

(b) पतीत देजनर (Petite déjeuner)

(c) सपर (Supper)

(d) डिनर (Dinner)

What is the first meal of a day called ?

(a) Déjeuner

(b) Petite déjeuner

(c) Supper

(d) Dinner

(ii) इनमें से कौन-सा व्यंजन मछली से ***नहीं*** बना है ?

(a) कैड्जरी (Kedgeree)

(b) ग्रिल्ड किपर (Grilled Kipper)

(c) म्यूज़ली (Muesli)

(d) स्मोक्ड हैडोक (Smoked Haddock)

Which of these is ***not*** a fish dish ?

(a) Kedgeree

(b) Grilled kipper

(c) Muesli

(d) Smoked Haddock

Downloaded From :http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE

Downloaded From :http://cbseportal.com/

(iii) एन/सी के.ओ.टी. (N/C K.O.T.) का क्या तात्पर्य है ?

(a) नाट कैन्सेल्ड (Not Cancelled)

(b) नो चार्ज (No Charge)

(c) नो कॉपी (No Copy)

(d) उपर्युक्त में से कोई नहीं

What does N/C K.O.T. stand for ?

(a) Not Cancelled

(b) No Charge

(c) No Copy

(d) None of the above

(iv) बी.ई.ओ. (B.E.O.) का पूर्ण रूप क्या है ?

(a) बुफ़े इवेन्ट ओन्ली (Buffet Event Only)

(b) बैंक्वेट इवेन्ट ऑर्डर (Banquet Event Order)

(c) बेस्ट इवेन्ट ऑर्डर (Best Event Order)

(d) बार इवेन्ट ऑर्डर (Bar Event Order)

What is the full form of B.E.O. ?

(a) Buffet Event Only

(b) Banquet Event Order

(c) Best Event Order

(d) Bar Event Order

(v) एक सम्मेलन में कौन-सी बैठने की शैली (Conference Seating Style) लोकप्रिय ***नहीं*** है ?

(a) आर (R) आकार

(b) यू (U) आकार

(c) टी (T) आकार

(d) ई (E) आकार

Which is ***not*** a popular seating style for a conference ?

(a) R Shape

(b) U Shape

(c) T Shape

(d) E Shape

Downloaded From :http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE

Downloaded From : http://cbseportal.com/

(vi) एक अबॉयर (Aboyer) किस क्षेत्र का मुखिया होता है ?

(a) प्लेट वॉश (Plate wash)

(b) सिल्वर रूम (Silver room)

(c) हॉट प्लेट (Hot plate)

(d) स्टिल रूम (Still room)

An Aboyer heads which area ?

(a) Plate Wash Area

(b) Silver Room

(c) Hot Plate Area

(d) Still Room

(vii) चाँदी (Silver) की सफ़ाई के लिए क्या प्रयोग किया जाता है ?

(a) ऐसीटिक ऐसिड (Acetic Acid)

(b) ब्लीच (Bleach)

(c) बोरेक्स (Borax)

(d) लैक्टिक ऐसिड (Lactic Acid)

What is used for cleaning silver ?

(a) Acetic Acid

(b) Bleach

(c) Borax

(d) Lactic Acid

(viii) अग्नि शामक यंत्र का प्रयोग करते समय PASS का क्या मतलब है ?

(a) पुल-ऐम-स्क्वीज़-स्वाइप

(b) पुश-ऐम-स्क्वीज़-स्प्रे

(c) पोर-ऑल-स्प्रे-स्क्वीज़

(d) पुट-अवे-स्क्वीज़-स्वाइप

While using a fire extinguisher what does PASS mean ?

(a) Pull-Aim-Squeeze-Swipe

(b) Push-Aim-Squeeze-Spray

(c) Pour-All-Spray-Squeeze

(d) Put-Away-Squeeze-Swipe

Downloaded From : http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE

Downloaded From :http://cbseportal.com/

खण्ड ख

PART B

2. ब्रेकफ़ास्ट में कौन-से चार रोल परोसे जाते हैं ? *2*

अथवा

कैफे सिम्पल (Café Simple) क्या है ? एक उदाहरण दीजिए । *2*

Which four rolls are served in a breakfast ?

OR

What is Café Simple ? Give one example.

3. के.ओ.टी. (K.O.T.) एवं बी.ओ.टी. (B.O.T.) में अंतर लिखिए । *2*

Write the difference between K.O.T. and B.O.T.

4. एक आर.एस.ओ.टी. (R.S.O.T.) में कौन-से चार कौशल (skills) होने चाहिए ? *2*

What four skills should an R.S.O.T. possess ?

5. लिमिटेड (limited) रूम सर्विस को संक्षिप्त में समझाइए । *2*

अथवा

इन-सीटू (In-Situ) सर्विस क्या है ? *2*

Briefly explain the limited room service.

OR

What is In-Situ service ?

6. विकेंद्रीकृत (decentralised) रूम सर्विस के कोई दो लाभ व दो कमियाँ लिखिए । *2*

Write any two advantages and two drawbacks of a decentralised room service.

7. एक अनौपचारिक पार्टी के लिए बैठने की योजना (seating plan) का चित्र बनाइए । *2*

Draw a seating plan for an informal party.

Downloaded From :http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE

Downloaded From :http://cbseportal.com/

खण्ड ग
PART C

8. फुल ब्रेकफ़ास्ट को उसके आवश्यक कवर (cover) सहित विस्तार से समझाइए । *3*

Explain in detail the full breakfast with its cover requirements.

9. इण्डियन ब्रेकफ़ास्ट (Indian breakfast) एवं कान्टीनेन्टल (Continental) ब्रेकफ़ास्ट के बीच अन्तर स्पष्ट कीजिए । *3*

अथवा

एक अमेरिकन ब्रेकफ़ास्ट के कोर्सेज़ (courses) को उदाहरण सहित समझाइए । *3*

Differentiate between Indian breakfast and Continental breakfast.

OR

Explain the courses of an American breakfast with examples.

10. एक प्रभावी नियंत्रण प्रणाली के तीन लाभ लिखिए । *3*

अथवा

डुप्लीकेट चेक तथा रिटर्न चेक कब बनाए जाते हैं ? *3*

Write three advantages of an effective control system.

OR

When are Duplicate cheques and Return cheques made ?

11. टेलीफ़ोन पर अतिथि का ऑर्डर लेते समय आप कौन-सी छः सावधानियाँ बरतेंगे ? *3*

अथवा

रूम सर्विस डोर नाब कार्ड का प्रारूप बनाइए । इसके क्या लाभ हैं ? *3*

What six precautions will you adopt while taking guest order on the telephone ?

OR

Draw the format of Room Service Door Knob Card. What are its advantages ?

Downloaded From :http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE

Downloaded From : http://cbseportal.com/

12. फोर्क बुफ़े एवं फिंगर बुफ़े में क्या अन्तर है ? इन्हें कहाँ प्रयोग किया जाता है ? 3

अथवा

बुफ़े सर्विस के तीन लाभ व तीन कमियों की सूची बनाइए । 3

What is the difference between Fork Buffet and Finger Buffet ? Where are they used ?

OR

List three advantages and three drawbacks of a Buffet service.

13. आप नाश्ते में उबला अण्डा, टमाटर जूस व कटलेट परोस रहे हैं । इस मेनू के लिए कवर की क्या-क्या आवश्यकताएँ हैं ? 3

You are serving boiled egg, tomato juice and cutlet for breakfast. What are the cover requirements for this menu ?

14. स्टेनलेस स्टील (stainless steel) के बर्तनों में क्या दो कमियाँ होती हैं ? इन्हें धोते समय आप कौन-सी चार सावधानियाँ बरतेंगे ? 3

What are the two drawbacks of stainless steel crockery ? What four precautions would you take while washing them ?

15. एक अच्छी पेन्ट्री (pantry) की कोई छः विशेषताएँ लिखिए । 3

Write any six features of a good pantry.

16. डिशवॉशिंग क्षेत्र (dishwashing area) का विभाजन कैसे किया जाता है ? इस क्षेत्र में क्या-क्या गतिविधियाँ की जाती हैं ? 3

How is the dishwashing area sub-divided ? What activities are carried out in this area ?

17. होटल उद्योग में शिकायतों का क्या महत्त्व है ? छः कारणों सहित समझाइए । 3

What is the importance of complaints in the hotel industry ? Explain with six reasons.

Downloaded From : http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE

Downloaded From :http://cbseportal.com/

खण्ड घ

PART D

18. फ़ंक्शन प्रोस्पेक्टस क्या है ? इसका प्रारूप बनाइए । *5*

अथवा

बैन्क्वेट मैनेजर के कर्त्तव्यों का वर्णन कीजिए । *5*

What is a function prospectus ? Draw its format.

OR

Describe the duties of a banquet manager.

19. एक अच्छी पेन्ट्री (pantry) का रेखाचित्र बनाइए । किन्हीं पाँच उपकरणों की सूची बनाइए जो स्टिल रूम (still room) से नाश्ता परोसने में प्रयोग की जाती हैं । *5*

Draw the layout of a good pantry. List any five equipments which are used from still room for serving breakfast.

Downloaded From :http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE