

Roll No.
रोल नं.

--	--	--	--	--	--	--

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.
परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

- Please check that this question paper contains 2 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 5 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 script during this period.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 2 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 5 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 ।

MEAL PLANNING & SERVICE
(Theory) Paper II

भोजन का नियोजन तथा सेवा

(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र II

Time allowed : 2 hours

Maximum Marks : 30

निर्धारित समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 30

Instructions :

Attempt all questions.

निर्देश :

सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

1. (a) What are the advantages of pre-costing menus ? 3
(b) What are the prerequisites for a good menu card for a restaurant ? 4
(क) भोजन तालिका (मेनू) के पूर्व मूल्य निर्धारण (प्री-कॉस्टिंग) के क्या लाभ हैं ?
(ख) किसी रेस्तराँ के अच्छे मेनू कार्ड में क्या पूर्वापेक्षाएँ होनी चाहिए ?
2. What is a balanced meal ? What factors would you keep in mind while planning meals for a preschooler ? 5
सन्तुलित आहार क्या है ? जिस बालक ने अभी विद्यालय जाना प्रारंभ नहीं किया है, उसके लिए आहार आयोजना बनाते समय आप किन कारकों का ध्यान रखेंगे ?
3. (a) What do you understand by production forecast ? What information is used for production forecast ? 4
(b) What is the importance of portion control in quantity food production ? How can it be ensured ? 3
(क) उत्पादन पूर्वानुमान (प्रोडक्शन फोरकास्ट) से क्या तात्पर्य है ? उत्पादन पूर्वानुमान के लिए किस सूचना का उपयोग किया जाता है ?
(ख) मात्रा युक्त (क्वांटिटी) खाद्य उत्पादन में अंश नियंत्रण (पोर्शन कंट्रोल) का क्या महत्त्व है ? इसे कैसे सुनिश्चित किया जा सकता है ?
4. What do you understand by 'buffet service' ? How does it differ from 'waiter service' ? Give a banquet menu for a wedding party. 6
'बुफे-सर्विस' से आप क्या समझते हैं ? इसमें और 'वेटर सर्विस' में क्या अन्तर है ? विवाह के प्रीतिभोज के लिए मेनू (भोजन-तालिका) बनाइए ।
5. What is a cover ? What are the requirements for laying of a cover for table d'hôte menu ? 5
कवर से क्या तात्पर्य है ? टेबल डी'हॉट मेनू के कवर के लिए क्या-क्या आवश्यकताएँ होती हैं ?