

Series : SKS/1

कोड नं. **156/1**  
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 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 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 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-book during this period.

## भोजन का नियोजन तथा सेवा

(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र II

### MEAL PLANNING & SERVICE

(Theory ) Paper II

निर्धारित समय : 2 घंटे ]

[ अधिकतम अंक : 30

Time allowed : 2 hours ]

[ Maximum Marks : 30

निर्देश : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

Instruction : Attempt all questions.

1. सन्तुलित आहार क्या है ? एक गर्भवती महिला के लिए आहार आयोजना बनाते समय आप किन कारकों का ध्यान रखेंगे ? 2 + 3

What is a balanced meal ? What factors would you keep in mind while planning meals for a pregnant lady ?

2. (अ) किसी रेस्तरां (Restaurant) के अच्छे मीनू कार्ड में क्या पूर्वापेक्षाएँ होनी चाहिए ? 4

(ब) एक फास्ट-फूड इकाई (Fast Food Unit) के लिए अ'ला कार्ते (a'la carte) मीनू का आयोजन कीजिए । 3

(a) What are the prerequisites for a good menu card for a restaurant ?

(b) Plan a'la carte menu for a fast food unit.

3. (अ) एक खाद्य सेवा इकाई (Food Service Unit) में उत्पादन योजना (Production Planning) का क्या महत्त्व है ? 3

(ब) तल कर खाना बनाने एवं भाप से खाना बनाने की विधियों के क्या लाभ हैं ? 4

(a) What is the significance of production planning in a food service unit ?

(b) What are the advantages of frying and steaming as methods of cooking ?

4. 'बुफे सर्विस' से आप क्या समझते हैं ? इसमें और 'वेटर सर्विस' में क्या अन्तर है ? एक वेटर के कोई दो मुख्य कार्य बताएँ । 2 + 2 + 2

What do you understand by 'buffet service' ? How does it differ from 'waiter service' ? Mention any two important duties of a waiter.

5. कवर (Cover) से क्या तात्पर्य है ? टेबल डी' होते (table d' hote) मीनू के कवर के लिए क्या-क्या आवश्यकताएँ होती हैं ? 2 + 3

What is a cover ? What are the requirements for laying of a cover for table d' hote menu ?