

Series OSS

Code No. **156**
कोड नं.

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 3 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 7 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 student 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 3 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 7 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 ।

**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. Why is it important to precast the menu ? Explain how it is done. 3
व्यंजन सूची (menu) पर होने वाले व्यय का पूर्वानुमान लगाने का क्या महत्त्व है ? इसे किस प्रकार किया जाता है ? समझाइए ।
2. Sunita wants to do pre-preparation of various vegetables to be used in different dishes in her food production unit. Give her three suggestions for this pre-preparation. 3
सुनीता अपनी खाद्य उत्पादन इकाई (food production unit) में विभिन्न सब्जियों को तरह-तरह के व्यंजनों में प्रयोग करने से पूर्व ही थोड़ी-बहुत तैयारी करके रखना चाहती है । उसे इस प्रकार की पूर्व-तैयारी के तीन सुझाव दीजिए ।
3. Differentiate between A'la carte menu and Table d'hôte menu. Prepare a three-course continental table d'hôte menu for dinner. 2+2=4
अ ला कार्टे मीनू (A'la carte menu) और टेबल डी होत मीनू (Table d'hôte menu) के बीच के अन्तर बताइए । एक तीन-कोर्स कान्टीनैन्टल (continental) डिनर के लिए टेबल डी होत (Table d'hôte) मीनू बनाइए ।
4. Enumerate two advantages and two disadvantages of frying as a method of cooking. 4
तल कर खाना बनाने की विधि के दो लाभ और दो हानियाँ बताइए ।
5. List any four characteristics of napkins used in food service units. Illustrate with suitable diagrams, any one method of napkin folding. 5
खाद्य सेवा यूनिटों (food service units) में प्रयोग किए जाने वाले नैपकिनों की कोई चार विशेषताएँ बताइए । नैपकिन मोड़ने (Napkin folding) का कोई एक तरीका उचित चित्रों की सहायता से दर्शाइए ।

6. Explain the importance of consuming a balanced meal. Plan a balanced meal for a preschooler to be consumed during lunch time.

5

संतुलित आहार के सेवन का महत्व बताइए। एक पूर्वस्कूलगामी बच्चे के दोपहर के भोजन के समय खाने के लिए एक संतुलित आहार योजना बनाइए।

7. What do you understand by 'waiter service'? Give any four duties of a waiter before the guests arrive.

6

'वेटर सेवा' (Waiter service) का आप क्या अर्थ समझते हैं? मेहमानों के आने से पूर्व एक वेटर के क्या कार्य होते हैं, उनमें से कोई चार कार्य बताइए।