



भारत सरकार/ Government of India
अंतरिक्ष विभाग/ Department of Space
विक्रम साराभाई अंतरिक्ष केंद्र/ VIKRAM SARABHAI SPACE CENTRE
तिरुवनंतपुरम/ Thiruvananthapuram - 695 022

खानपान पर्यवेक्षक (विज्ञा.सं. 316) के पद पर चयन हेतु लिखित परीक्षा
WRITTEN TEST FOR SELECTION TO THE POST OF CATERING SUPERVISOR (ADVT. NO. 316)
पद सं. 1476 / Post No. 1476

सर्वाधिक अंक/Maximum Marks : 125
अभ्यर्थी का नाम/Name of the candidate :

तिथि/Date: 07.11.2021
समय/Time: 2 घंटे/ 2 hours
अनुक्रमांक सं/Roll no.

अभ्यर्थियों के लिए अनुदेश /Instructions to the Candidates

SEAL

- आपके द्वारा वेब आवेदन में प्रस्तुत किए गए ऑन-लाइन डेटा के आधार पर आपको लिखित परीक्षा के लिए आमंत्रित किया गया है। यदि आपने वेब में किसी सूचना की गलत प्रविष्टि की है या विज्ञापन के अनुसार अपेक्षित योग्यता नहीं रखते हैं तो आपकी अभ्यर्थिता अस्वीकृत कर दी जाएगी।
You have been called for the written test based on the online data furnished by you in the web application. If you have wrongly entered in the web any information or you do not possess the required qualification as per our advertisement, your candidature will be rejected.
- प्रश्न-पत्र, 55 प्रश्नों से युक्त प्रश्न-पुस्तिका के रूप में है (भाग-I में 50 प्रश्न तथा भाग-II में 5 प्रश्न) और परीक्षा की अवधि 02 घंटे है।
The Question paper is in the form of Question Booklet with 55 questions (50 questions in Part I and 5 questions in Part II) and the duration of the test is 02 hours.
- भाग-I में चार विकल्पों सहित वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्न होंगे जिनमें से सिर्फ एक असंदिग्ध रूप से सही होगा। भाग-II के प्रश्न वर्णनात्मक प्रकार के होंगे।
The questions in Part I will be objective type with four options out of which only one will be unambiguously correct. The questions in Part II will be descriptive type.
- भाग-I में उत्तर के विकल्प अंकित करने के लिए कार्बन लेपित ओएमआर उत्तर-पुस्तिका तथा भाग-II (वर्णनात्मक) के लिए अलग से उत्तर-पुस्तिका उपलब्ध कराई जाएगी।
OMR answer sheet with carbon coated copy to mark the answer options in Part I and a separate answer sheet for Part II (descriptive) will be provided.

कृपया दूसरा पृष्ठ देखें/P.T.O.

5. आपको नीली/काली स्याही के बॉल पाइंट पेन से ओएमआर उत्तर- पुस्तिका में संबंधित ऑवल को अंकित कर सही उत्तर का चयन करना है।
You have to select the right answer by marking the corresponding oval on the OMR answer sheet by blue/black ball point pen.
6. एक प्रश्न के लिए अनेक उत्तर देने पर गलत उत्तर माना जाएगा। गलत उत्तरों के लिए नेगेटीव अंक नहीं दिया जाएगा।
Multiple answers for a question will be regarded as wrong answer. No negative mark will be given for wrong answers.
7. ऊपर दाएँ कोने में मुद्रित प्रश्न-पुस्तिका के कोड को ओएमआर उत्तर-पुस्तिका में दिए गए स्थान पर लिखना चाहिए।
Question booklet code printed on the top right corner should be written in the OMR answer sheet in the space provided.
8. प्रश्न-पुस्तिका में आपका नाम तथा अनुक्रमांक सही लिखें।
Enter your Name and Roll Number correctly in the question booklet.
9. ओएमआर/वर्णनात्मक उत्तर-पुस्तिका में सभी प्रविष्टियाँ नीली/काली स्याही के बॉल पाइंट पेन से ही की जानी चाहिए।
All entries in the OMR/descriptive answer sheet should be with **blue/black ball point pen** only.
10. परीक्षा हॉल में निरीक्षक की उपस्थिति में ही आपको हॉल-टिकट पर हस्ताक्षर करना चाहिए।
You should sign the hall ticket only in the presence of the Invigilator in the examination hall.
11. लिखित परीक्षा चलनेवाले हॉल के अंदर कंप्यूटर, कालकुलेटर, मोबाइल फोन तथा अन्य इलेक्ट्रॉनिक जुगतें, पाठ्य-पुस्तकें, नोट आदि लाने की अनुमति नहीं दी जाएगी।
Computers, calculators, mobile phones and other electronic gadgets, text books, notes etc., will not be allowed inside the written test hall.
12. परीक्षा पूर्ण होने पर, ओएमआर उत्तर-पुस्तिका को ऊपर के छेदन चिह्न से फाड़ें और मूल ओएमआर उत्तर-पुस्तिका तथा वर्णनात्मक उत्तर-पुस्तिका निरीक्षक को सौंपें तथा दूसरी प्रति आपके पास रखें।
On completion of the test, tear the OMR answer sheet along the perforation mark at the top and hand over the original OMR sheet and the descriptive answer sheets to the invigilator and retain the duplicate copy with you.
13. प्रश्न-पुस्तिका अभ्यर्थी अपने पास रख सकते हैं।
The question booklet can be retained by the candidates.
14. परीक्षा के प्रथम घंटे के दौरान अभ्यर्थियों को परीक्षा हॉल छोड़ने की अनुमति नहीं है।
Candidates are not permitted to leave the examination hall during the first hour of the examination.

खानपान पर्यवेक्षक / CATERING SUPERVISOR

कुल अंक / Total marks : 125

समय / Time : 2 घंटे / Hours

भाग / Part I – (100 अंक / Marks)

सभी प्रश्नों के समान अंक हैं- प्रत्येक के लिए 2 अंक

All questions carry equal marks – 2 marks each

1. निम्नलिखित में से पास्ता को पहचानिए।
Identify the Pasta from the following :
 - (a) लिंबर्गर / Limburger
 - (b) फेट्टुसिन / Fettuccine
 - (c) विनोदा टवोला / Vinoda Tavola
 - (d) मलगा / Malaga

2. पार स्टॉक का अर्थ क्या है?
What do you mean by Par Stock?
 - (a) पुनरुपयोग के लिए रखी गई सामग्रियों का स्टॉक / A stock of items kept for reuse
 - (b) सामग्रियों का बाज़ार भाव जब कम है तब उन्हें स्टॉक करना
To stock items when it is cheaper in the market
 - (c) स्टॉक का पूर्व-निर्धारित स्तर जिसे पुनः आदेश देकर हमेशा बनाए रखना चाहिए
A pre-determined level of stock that must always be maintained by re-ordering
 - (d) शुष्क रूप में सब्जियों का भंडारण / Storage of vegetables in dried form

3. कॉकटेल शब्दावली में "स्पाइरल" का अर्थ _____ है।
In Cocktail terms "Spiral" means:
 - (a) फलों के छिलके की लंबी लड़ी / A long strand of fruit peel
 - (b) बिना बर्फ के अमिश्रित रूप में परोसा गया / Served unmixed without ice
 - (c) बर्फ के ऊपर उंडेला हुआ / Poured over ice
 - (d) फल के छिलके का अंडाकार टुकड़ा जिसका मज्जा निकाला गया है।
An oval shaped piece of fruit peel with the pith removed

4. निम्नलिखित में से कौन-सा एक आकस्मिक मिलावट है?
Which is the incidental adulterant from the following?
 - (a) कैनों से टिन / Tin from cans
 - (b) खतरनाक रंग / Harmful colours
 - (c) कीचड़ / Mud
 - (d) अब्रक व खड़िया मिट्टी चूर्ण / Talc and chalk powder

5. रोगनजोश ————— होता है।

A Roganjosh is a:

- (a) समृद्ध मेमना करी / A rich lamb curry
- (b) क्रीमी चिकन करी / A creamy chicken curry
- (c) उत्तर भारतीय मछली करी / A North Indian fish curry
- (d) कश्मीरी चावल का एक व्यंजन / A Kashmiri rice preparation

6. ————— एक कड़ा पनीर है।

————— is a hard cheese.

- (a) स्टिलटॉन / Stilton
- (b) परमेसन / Parmesan
- (c) बाउर्सिन / Boursin
- (d) कैमैंबर्ट / Camembert

7. आर्सेनिक कैसे खाने में प्रवेश करता है और रासायनिक भोजन विषाक्तता बनाने का कारण हो जाता है?

How does Arsenic enter into food and cause chemical food poisoning?

- (a) लेड के बने पाइपों से संदूषित पानी के उपयोग से
Using water contaminated from lead pipes
- (b) बढ़ते समय कीटाणुनाशक छींटे गए फलों के उपयोग से
Using fruits sprayed with insecticide during growth
- (c) गुणताहीन इनामेल या गाल्वनीकृत कंटेनरों में भंडारित अम्लीय खाने के उपयोग से
Using acidic food stored in poor quality enamel or galvanised containers
- (d) पकाने के लिए प्रयुक्त कुछ कुकुरमुत्ताओं से
From certain mushrooms used for cooking

8. फिश वेरोनिक्क ————— से तैयार किया जाता है।

Fish Veronique is prepared with —————.

- (a) छीले गए अंगूरों से अलंकृत वेलोट सॉस
Veloute sauce garnished with peeled grapes
- (b) टमाटर सॉस के साथ परोसी गई तेल में डुबोकर तली मछली
Deep fried fish served with tomato sauce
- (c) कुकुरमुत्तों व भूरे मक्खन से अलंकृत सतही रूप में तली हुई मछली
Shallow fried fish garnished with mushrooms and brown butter
- (d) पनीर सॉस से विलेपित व ग्लेज़ की गई पॉंच्ड मछली
Ponched fish coated with cheese sauce and glazed

9. _____ के थक्के से बनाए गए दूध के जमाने या स्कंदन से पनीर बनाया जाता है।
Cheese is made by curdling or clotting of milk brought about by coagulation of
- (a) लिपासेस / Lipases (b) अमिलेस / Amylase
(c) प्रोटीसेस / Proteases (d) केसिन / Casein
10. खाने का लवण रस जीभ के _____ से पहचाना जाता है।
Food saltiness is detected on the _____ of the tongue.
- (a) अग्र / tip (b) एन्टीरियर / anterior
(c) पार्श्व व अग्र / side and tip (d) ऊपरी सतह / upper surface
11. खाना बनाने के अंत में फिनिशिंग कारक के रूप में मिलाए गए अंडों के पीतक तथा क्रीम को _____ कहा जाता है।
Yolks of eggs and cream added as a finishing agent at the end of cooking are called
- (a) संपर्क / Liaison (b) उत्थापन कारक / Raising agent
(c) बंधन कारक / Binding agent (d) संशोषण कारक / Seasoning agent
12. सांबार के मुख्य रस कारक (फ्लेवरिंग एजेंट) के रूप में निम्नलिखित में से किसका उपयोग किया जाता है?
Which among these is used as the main flavouring agent in Sambar?
- (a) सरसों / Mustard (b) हींग / Asafoetida
(c) लाल मिर्च / Red Chilly (d) धनिया / Coriander
13. सोडियम बेन्ज़ोएट एक _____ है।
Sodium Benzoate is a _____.
- (a) रस कारक / Flavouring agent (b) परिरक्षक / Preservative
(c) मिठास कारक / Sweetener (d) अपमिश्रक / Adulterant
14. _____ को संदर्भित करनेवाला एक शब्द है गार्डेमेंजर।
Gardemanger is a term referred to _____.
- (a) दावत / Banquets (b) कोल्ड किचन / Cold Kitchen
(c) कफेटीरिया / Cafeteria (d) बुचरी / Butchery

15. एक फ्रेंच पुडिंग, जो हल्का, फुला हुआ, रस दिया गया, क्रीम से भरा और अंडे के सफेदक से बनाया हुआ है वह _____ है।
A French pudding which is light, fluffy, flavoured, creamy and made with egg white is _____.
- (a) कस्टर्ड पुडिंग / Custard pudding (b) माउस्से / Mousse
(c) सूफ्ले / Souffle (d) फ्रूट ट्रिफिल / Fruit trifle
16. पदक्रमीय अनुक्रम को पहचानिए।
Identify the hierarchical sequence:
- (a) शेफ डिकुसिन, सौस शेफ, शेफ डिपार्टी / Chef de cuisine, Sous chef, Chef de party
(b) शेफ डिपार्टी, शेफ डि कुसिन, सौस शेफ / Chef de party, Chef de cuisine, Sous chef
(c) सौस शेफ, शेफ डि पार्टी, शेफ डि कुसिन / Sous chef, Chef de party, Chef de cuisine
(d) शेफ डिपार्टी, सौस शेफ, शेफ डि कुसिन / Chef de party, Sous chef, Chef de cuisine
17. किसी होटल का वह कर्मचारी, जो रेस्त्रां और दौरे संबंधी आरक्षण, यात्रा की व्यवस्था आदि संभालता है, _____ है।
A hotel employee who handles restaurant and tour reservations, travel arrangements etc. is _____.
- (a) हाउसकीपर / Housekeeper (b) शेफ डि कुसिन / Chef de Cuisine
(c) कॉन्सिर्ज / Concierge (d) इनमें से कोई नहीं / None of these
18. शेफ पोयसनियर _____ का विशेषज्ञ होता है।
Chef poissonier specialises in _____
- (a) शाकनहारी / Vegetarian (b) मछली व्यंजन / Fish preparations
(c) मांस / Meat (d) इनमें से कोई नहीं / None of these
19. किसी रसोई का कौन-सा अनुभाग चाय या कॉफी की आपूर्ति करता है?
Which section in a kitchen supplies tea or coffee?
- (a) स्टिल रूम / Still room (b) हॉट रेंज / Hot range
(c) कोल्ड रूम / Cold room (d) कनफेक्शनरी / Confectionary

20. रिक्ॉड का अर्थ है

Recaud means:

- (a) एक प्रकार का डिश / A type of dish
- (b) एल्कहॉल भंडार / An alcohol store
- (c) परोसने के बाउल का एक प्रकार / A type of serving bowl
- (d) इनमें से कोई नहीं / None of these

21. रॉस्टिंग व स्ट्यूईंग दोनों की संयुक्त विधि है _____.

The combined method of both roasting and stewing is:

- (a) पोचिंग / Poaching
- (b) ग्रिलिंग / Grilling
- (c) फ्राइंग / Frying
- (d) ब्रेइसिंग / Braising

22. इनमें से कौन-सा इस ग्रुप का नहीं है?

Which of these is the odd one out?

- (a) हैंड बफे / a hand buffet
- (b) नाइफ व फॉर्क बफे / knife and fork buffet
- (c) फिंगर बफे / a finger buffet
- (d) फॉर्क बफे / a fork buffet

23. निम्नलिखित में से कौन-सा सम्मिश्रित चाय नहीं है?

Which of the following is not a blended tea?

- (a) एर्ल ग्रे / earl grey
- (b) जैस्मिन / jasmine
- (c) असम / assam
- (d) ब्यूलेस / bewleys

24. VFR शब्द का अर्थ है:

The term VFR means

- (a) Visiting Friends and Relatives
- (b) Very Friendly Regulars
- (c) Visiting Foreign Regions
- (d) Very Frequent Registrations

25. "माइस एन प्लेस" शब्द का अर्थ है:

The term "mise en place" means

- (a) बफे का एक प्रकार / a type of buffet
- (b) खाना बनाने की एक शैली / a style of cooking
- (c) सेवा शुरू करने से पहले रेस्त्रां को तैयार करना / preparing the restaurant prior to service
- (d) ट्रॉली का एक प्रकार जिससे खाना परोसा जाए / a type of trolley for serving

26. निम्नलिखित में से कौन-सा कथन सही है?

Which among the following statements is true?

(a) अधिक मात्रा में चीनी और अन्य विलेयों से युक्त भोजन और भी धीमी गति से शुष्क होते हैं।

Foods high in sugar and other solutes dry more slowly.

(b) जैसे शुष्कन आगे बढ़ता है, पानी में विलेयों का संकेंद्रण बढ़ जाता है, जिससे शुष्कन दर धीमी हो जाती है।

As drying progresses the concentration of solutes in water increases causing the drying rate to slow.

(c) रासायनिक तौर पर हाइड्रेटों के रूप में बद्ध पानी को निकालना सबसे अधिक कठिन होता है।

Water which is most difficult to remove is that chemically bound in the form of hydrates

(d) उच्च दाब पर शुष्कन निम्नतर तापमान पर होता है।

Drying at high pressure occurs at lower temperature

27. ब्लैक टी से ग्रीन टी की भिन्नता यह होती है कि

Difference of Green Tea from Black Tea is that:

(a) ऑक्सीकरण प्रक्रिया विलुप्त हो जाती है। / The oxidation process is omitted

(b) एन्ज़ाइमों से होनेवाले ऑक्सीकरण को रोकने हेतु चाय के पत्तों को बेलन से पहले एक पैन में भापित किया जाता है।

The tea leaves are steamed in a pan before rolling to prevent oxidation by enzymes

(c) ऑक्सीकरण प्रक्रिया विलुप्त हो जाती है और एन्ज़ाइमों से होनेवाले ऑक्सीकरण को रोकने हेतु चायके पत्तों को बेलन से पहले एक पैन में भापित किया जाता है।

The oxidation process is omitted and the tea leaves are steamed in a pan before being rolled to prevent oxidation by enzymes

(d) उल्लिखित में से कोई नहीं / None of the above mentioned

28. निम्नलिखित में से कौन-सा एक कृत्रिम मिठास कारक नहीं है?

Of the following which is not an artificial sweetener?

(a) सैकरिन / Saccharin

(b) सोडियम साइक्लामेट / Sodium cyclamate

(c) ब्यूटाइलेटेड हाइड्रॉक्सीएनीसोल / Butylated hydroxyanisole

(d) एसल्फेम / Acesulfame

29. भोजन की संरक्षा संबंधी जोखिमों को पहचानने का सबसे प्रभावशाली तरीका _____ है।

The most effective way of identifying food safety hazards is to:

(a) जीवाणुओं के बढ़ जाने का पता लगाने के लिए नेमी रूप से रासायनिक परीक्षण का प्रयोग करना

Routinely use chemical testing to check for bacteria build-up

(b) खाना बनाए जानेवाले क्षेत्रों में आपूर्तिकारों का प्रवेश रोकना

Stop suppliers entering the food preparation areas

(c) किसी भोजन प्रबंधन प्रणाली का उपयोग करके क्रांतिक बिंदुओं को पहचानना

Identify the critical points by using a food management system

(d) अपने सहकर्मियों की गतिविधियों का मानीटरन करने के लिए कर्मचारियों से कहना

Ask staff to regularly monitor the activities of their colleagues

30. करी चिकन के मुख्य सह-भोज, चावल के अलावा, _____ होते हैं।

The main accompaniments for curried chicken, apart from rice are:

(a) साधारण उबले हुए आलू कोफते, सब्जियों का मैटिग्नोन

plain boiled potatoes, quenelles, matignon of vegetables

(b) आम, स्तफ किए हुए टमाटर, चाटु किए आलू

mangos, stuffed tomatoes, chateau potatoes

(c) प्याज के तले हुए वलय, चौ-पास्टे नूची, टर्न किए कुकुरमुत्ते

fried onion-rings, chou-paste gnocchi, turned mushrooms

(d) पोप्पाडम्स, सांबल्स, बॉबे डक्स / poppadums, sambals, Bombay ducks

31. सोर्बेट _____ होता है।

Sorbet is a:

(a) स्तफिंग बनाते समय प्रयुक्त हल्की जड़ी-बूटी

mild herb used in making stuffings

(b) किसी दावत के बीच में परोसे जानेवाला आनंदकारी जल बर्फ

refreshing water ice served midway through a banquet

(c) ग्लोब आर्टीचोको के साथ परोसे जानेवाले ठंडा सौस

cold sauce served with globe artichokes

(d) कोन्टिनेन्टल स्मोक्ड सौसेज / continental smoked sausage

32. एक मिश्रित ग्रिल में _____ होते हैं।

A Mixed Grill consists of _____.

- (a) पोर्क चॉप, बछड़े का गुर्दा, बटन कुकुरमुत्ते, अनानास वलय, चिप्स
pork chop, veal kidney, button mushrooms, pineapple ring, chips
- (b) लैंब कटलेट व गुर्दा, चिपोलाटा, बेकन, टमाटर, कुकुरमुत्ता, स्ट्रॉ आलू
lamb cutlet and kidney, chipolata, bacon, tomato, mushroom, straw potatoes
- (c) पतला सरलॉयन का टिक्का, प्याज के तले हुए वलय, जिगर टुकड़ा, तला हुआ अंडा, सौसेज, क्रेस्स
thin sirloin steak, fried onion-rings, slice of liver, fried egg, sausage, cress
- (d) मटन चॉप, ब्लैक पुडिंग का टुकड़ा, स्क्रेम्बल्ड एग, तला हुआ ब्रेड, टमाटर
mutton chop, slice of black pudding, scrambled egg, fried bread, tomato

33. ह्यूमिडोर एक बक्सा होता है, जिसमें

A humidor is a box in which:

- (a) द्रवों की सघनता के मापन हेतु हाइड्रोमीटर रखा जाता है।
a hydrometer for measuring density of liquids is kept
- (b) उपभोक्ताओं द्वारा दिए गए सारे इनामों का संग्रहण किया जाता है।
all the gratuities given by customers are pooled
- (c) खाने की प्रतीक्षा करते समय बैर के चैकों को रखा जाता है।
waiter's checks are placed whilst waiting for the food
- (d) सिगरेटों को सुस्थिति में रखा जाता है।
cigars are kept in perfect condition

34. निम्नलिखित में कौन-सा दैनिक भोजन में विटामिन सी का सबसे बेहतर स्रोत है?

Which of the following is the best source of Vitamin C in the daily diet?

- (a) टॉस्ट पर बेक किए हुए सेम / baked beans on toast
- (b) अजमोद छिड़के हुए नए आलू / new potatoes sprinkled with parsley
- (c) गोल्ड सिरप के साथ जई का दलिया / oatmeal porridge with gold syrup
- (d) बोव्रिल जैसे तप्त बीफ एस्सेन्स / hot beef essence such as Bovril

35. कफीनमुक्त किए गए कॉफी की परिभाषा _____ के रूप में दी जा सकती है।

Decaffeinated coffee may be defined as:

- (a) चिकरी समाहित होने के कारण कड़क / strong because it contains chicory
- (b) तुर्की शैली में अंजीरों से रस दिया हुआ / flavoured with figs in the Turkish style
- (c) कोना मशीन में बनाए गए कोन्टिनेन्टल हाइ रोस्ट / continental high roast made in a Cona machine
- (d) उत्तेजक कफीन को निकाला हुआ / having the stimulant caffeine removed

36. मैग्नेट्रॉन का उपयोग _____ में किया जाता है।
Magnetron is used in _____
- (a) कॉम्बिनेशन अवन / Combination oven (b) इन्डक्शन हीटर / Induction heaters
(c) माइक्रोवेव अवन / Microwave ovens (d) सलामांडर / Salamander
37. चाय में समाहित उत्तेजक कौन-सा है?
Which is the stimulant contained in tea?
- (a) हाइपर जिंक / Hyper zinc (b) ज़ान्थाइन / Xanthine
(c) टैनिन / Tannin (d) थियोब्रोमिन / Theobromine
38. _____ का एक मिश्रण है राउक्स।
Roux is a mixture of _____.
- (a) दूध और प्याज / Milk and Onion (b) चर्बी व आटा / Fat and flour
(c) आटा व स्टॉक / Flour and stock (d) स्टॉक व सॉस / Stock and sauce
39. निम्नलिखित में से कौन-सा "आइस बर्ग" शब्द से संबंधित है?
Which one of the following is related to the term "Ice Berg"?
- (a) सेलेरी / Celery (b) चुकंदर / Lettuce
(c) स्प्रिंग अनियन / Spring Onion (d) अजमोद / Parsley
40. किसी खराब विद्युत प्लग से लगी आग को बुझाने के लिए निम्नलिखित में से कौन-से शामक का उपयोग किया जाएगा?
Which of the following extinguishers should be used to put out a fire caused by a faulty electric plug?
- (a) शुष्क पाउडर / dry powder (b) फेन / foam
(c) पानी / water (d) फायर ब्लैंकेट / fire blanket
41. भारत द्वारा निर्मित सबसे भारी उपग्रह कौन-सा है?
Which is the heaviest satellite built by India?
- (a) रिसैट-1 / RISAT-1 (b) कैटोसैट / Catosat
(c) जीसैट-24 / GSAT-24 (d) जीसैट-11 / GSAT-11

42. Which of the following is the opposite of diligent?
 (a) active (b) smart
 (c) hard working (d) lazy
43. A brief summary of a book is _____.
 (a) epitone (b) excerpt
 (c) memoirs (d) axiom
44. The correctly spelt word is:
 (a) embarassment (b) embarrasment
 (c) embarrassment (d) emberassment
45. Copper is _____ useful metal.
 (a) an (b) a
 (c) the (d) that
46. 'He replied that he will come': Which is the incorrect word in the sentence?
 (a) he (b) replied
 (c) come (d) will
47. A rich source of something:
 (a) Antecedent (b) Node
 (c) Lode (d) Provenience
48. One who knows everything :
 (a) Omnipresent (b) Omnipotent
 (c) Omniscient (d) Almighty
49. While in Mumbai, he _____ at a five star hotel.
 (a) put in (b) put up
 (c) put at (d) put by
50. The correctly spelt word is:
 (a) catastrophe (b) catastrophe
 (c) catostrophy (d) catestrophy

भाग / Part II – (25 अंक / Marks)

वर्णनात्मक प्रश्न / DESCRIPTIVE QUESTIONS

सभी प्रश्नों के समान अंक हैं - प्रत्येक के लिए 5 अंक

All questions carry equal marks – 5 marks each

(5 × 5 = 25 Marks)

1. भोजन बनाने की विविध विधियों को संक्षेप में स्पष्ट करें। मछली का पोचिंग करते समय ध्यान रखने की बातों की सूची बनाएं।

Briefly explain the various methods of cooking. List the points to be kept in mind while poaching fish.

2. किसी बड़े होटल के एफ एवं बी विभाग का संगठनात्मक चार्ट तैयार करें।

Draw the organisational chart of a F&B Department in a large hotel.

3. (a) खाना बनाने के उद्देश्य एवं लक्ष्य क्या-क्या होते हैं

What are the aims and objectives of cooking food?

- (b) भोजन एवं पेय सेवा विभाग तथा भंडार विभाग से युक्त रसोई विभाग के समन्वय के बारे में लिखिए। (प्रत्येक से संबंधित दो बातें)

Write down the co-ordination of Kitchen department with food and beverage service department and stores department (two points each).

4. भोजन तैयार करते समय प्रयुक्त की जानेवाली चार भारतीय और चार यूरोपीय जड़ी-बूटियों की सूची बनाइए। बाज़ार में उपलब्ध मिठास कारकों के किसी छः रूपों को सूचीबद्ध करें।

List four Indian and four continental Herbs used in cooking. Enlist any six forms of sweeteners available in the market.

5. कोई अनुभवहीन लेखापाल द्वारा तैयार किया गया ट्रायल बैलन्स नीचे दिया गया है और उसका हिसाब ठीक नहीं हुआ है। इस ट्रायल बैलन्स को फिर से लिखिए।

Given below is a Trial Balance prepared by an inexperienced accountant and the Trial Balance has not tallied. Rewrite the Trial Balance.

31 दिसंबर, 2020 के अनुसार पटेल एंड कंपनी का ट्रायल बैलन्स
Trial Balance of Patel & Co. as on December 31, 2020

खाते का नाम / Name of Account	एल.एफ. / L.F.	आहरण शेष / Dr. Balances	जमा शेष / Cr. Balances
		₹. / Rs.	₹. / Rs.
		-	1,12,600
पूँजी / Capital		1,70,000	-
भवन / Buildings		-	30,000
मोटर कार / Motor Car		6,00,000	--
बिक्री / Sales		-	3,40,000
खरीदारियां / Purchases		25,000	-
फर्नीचर / Furniture		-	44,000
सटॉक / Stock		12,000	--
बैंक ओवरड्रैफ्ट / Bank Overdraft		3,000	-
रोकड़ / Cash		-	4,000
बैंक से ऋण पर ब्याज / Interest on Bank Loan		2,600	-
प्राप्त छूट / Discounts Received		-	4,600
अनुमत्य छूट / Discounts Allowed		14,000	-
वेतन / Salaries		-	12,000
मजदूरी / Wages		4,000	-
मुद्रण व लेखन-सामग्रियां / Printing & Stationery		10,000	-
निवेश / Investments		6,000	-
विज्ञापन / Advertisement		2,000	-
कानूनी प्रभार / Legal Charges		1,000	-
लेखापरीक्षा शुल्क / Audit Fees		3,000	-
अप्राप्य कर्ज / Bad Debts		2,31,000	-
कर्जदार / Debtors		-	1,72,800
लेनदार / Creditors		10,83,600	7,16,400
कुल / Total			