

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2024-2025

COURSE : 2nd Semester of Craftsmanship Certificate Course in
Food Production & Patisserie
SUBJECT : Costing/कोस्टिंग
TIME ALLOWED : 02 Hours MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Describe cost control. What are the main objectives of costing?
लागत नियंत्रण को विस्तार से समझाइये। इसके साथ ही लागत निर्धारण के मुख्य उद्देश्य बताइए ?
OR/या
Define costing. Explain different elements of cost with examples.
लागत निर्धारण को परिभाषित करें। लागत के विभिन्न तत्वों को उदाहरणों देकर समझाइये?
(10)
- Q.2. Discuss common storage & issuing practices followed by general stores of five star plan.
फाइव स्टार प्लान द्वारा जेनेरल स्टोर्स द्वारा अपनाई जाने वाली सामान्य भंडारण एवं निर्गमन अभ्यासों पर चर्चा करें।
OR/या
Explain the different methods of purchasing.
क्रय की विभिन्न प्रक्रियाओं को स्पष्ट करिये?
(10)
- Q.3. Describe the following (any two):/निम्नलिखित को स्पष्ट करें (कोई दो) :
i) Breakeven point/ब्रेक-ईवन पॉइंट ii) Cost control/लागत नियंत्रण
iii) Contribution/योगदान iv) Sales mix/सेल्स मिक्स
(2x2½=5)
- Q.4. Draw the format (any two):/प्रारूप बनाएं (कोई दो) :
i) Purchase order form ii) Meat tag iii) Bin card iv) Stock record card
परचेज आर्डर फॉर्म मीट टैग बिन कार्ड स्टॉक रिकॉर्ड कार्ड
(2x5=10)
- Q.5. Illustrate the concept of blind receiving.
ब्लाइंड रिसीविंग की अवधारणा को स्पष्ट कीजिए।
(5)
- Q.6. Recipe for 6 portion of bread roll.
ब्रेड रोल के 6 भाग बनाने की विधि :

Ingredients सामग्री	Quantity मात्रा	Rate (in Rs.) दर (रु. में)
Refine flour/मैदा	150 gms	30.00 Kg
Dry yeast/सूखा यीस्ट	5 gm	300.00 Kg
Sugar/चीनी	30 gm	40.00 Kg
Margarine/मार्जरीन	10 gm	150.00 Kg
Salt/नमक	3 gm	20.00 Kg
Water/पानी	As required/आवश्यकतानुसार	-

Find out cost per portion.
प्रति भाग बनाने की लागत निकालिए?

OR/या

Discuss cost reporting system.
कास्ट रिपोर्टिंग प्रणाली को स्पष्ट करिये?

(5)

SUBJECT CODE: CFPP26

EXAM DATE: 16.05.2025

Q.7. Match the following:

मिलान करें:

- | | |
|--|--|
| i) Yield/यील्ड | a) Gradle, size, weight/ग्रदले, साइज़, वेट |
| ii) Par stock/पार स्टॉक | b) Issuing method/इस्सुइंग मेथड |
| iii) FIFO/एफआईएफओ | c) High profit items/उच्च लाभ की सामग्री |
| iv) Purchase specification/परचेज़ स्पेसिफिकेशन | d) Optimal quantity of raw material/कच्ची सामग्री इष्टतम मात्रा |
| v) Sales min/सेल्स मिन | e) Actual amount of product after processing
प्रसंस्करण उपरान्त उत्पाद की वास्तविक दर |

(5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2024-2025

COURSE	:	2 nd Semester of Craftsmanship Certificate Course in Food Production & Patisserie	
SUBJECT	:	Bakery & Patisserie Theory – II/बेकरी व पत्तीसेरी थियोरी –II	
TIME ALLOWED	:	02 Hours	MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. What is combination pastry? Give the recipe of croissants and Danish pastry.
कॉम्बिनेशन पेस्ट्री क्या है? क्रोइसैन्ट और डेनिश पेस्ट्री की रेसिपी बताइए।

OR/या

List various methods of making puff pastry and explain any one method in detail.

पफ पेस्ट्री बनाने की विभिन्न विधियों को सूचीबद्ध तरीके से लिखिए तथा किसी एक विधि का विस्तार से वर्णन कीजिये।

(10)

- Q.2. Explain in detail about various cake faults and the ways to prevent them.
केक से जुड़ी विभिन्न प्रकार की चूकों के बारे में विस्तार से चर्चा कीजिए और उन्हें रोकने के विविध तरीकों के बारे में बताइए ?

OR/या

Differentiate between phyllo pastry and puff pastry.

फाइलो पेस्ट्री और पफ पेस्ट्री के बीच अंतर बताइए।

(10)

- Q.3. What is icing? Name any three types of icing & their uses in cake decoration.
आइसिंग क्या है? आइसिंग के किन्हीं तीन प्रकारों के नाम बताइए और केक की सजावट में उनके उपयोग के बारे में बताइए।

(10)

- Q.4. Explain the following terms (any five):

व्याख्या करें (कोई पाँच)

i) Leavening/खमीर उठाना

ii) Genoise/जेनोइस

iii) Blind baking/ब्लाइंड बेकिंग

iv) Docking/डॉकिंग

v) Tempering/टेंपरिंग

vii) Ganache/गनाचे

viii) Couvertur/कवरचर

(5x2=10)

- Q.5. Match the following:

मिलान करें:

i) Profit rolls/प्रॉफिट रोल्स

a) Combination pastry/कॉम्बिनेशन पेस्ट्री

ii) Baklava/बक्लवा

b) Short crust pastry/शोर्ट क्रस्ट पेस्ट्री

iii) Jam tart/जैम टार्ट

c) Choux pastry/चौक्स पेस्ट्री

iv) Cream horns/क्रीम होर्न्स

d) Phyllo pastry/फाइलो पेस्ट्री

v) Danish pastry/डेनिश पेस्ट्री

e) Laminated pastry/लैमिनेटेड पेस्ट्री

(5x1=5)

- Q.6. State true or false/सही या गलत बताएं :

i) Weak flour is essential for cake making.

वीक फ्लोर केक बनाने के लिए आवश्यक है।

ii) Folding method is used for mixing flour in cake.

फोल्डिंग प्रक्रिया केक में आटा मिलाने के लिए प्रयुक्त होती है।

iii) Danish pastry is made with laminated yeast dough.

डेनिश पेस्ट्री लैमिनेटेड यीस्ट गुंथे हुए आटे से बनती है।

iv) Marzipan is made with coconut powder.

मार्जिपान नारियल पाउडर से बनाया जाता है।

v) Blind baking is done in tart and flan.

ब्लाइंड बेकिंग टार्ट और फ्लान में की जाती है।

(5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2024-2025

COURSE	2 nd Semester of Craftsmanship Certificate Course in Food Production & Patisserie	
SUBJECT	Cookery & Larder Theory – II/कूकरी व लार्डर थियरी II	
TIME ALLOWED	02 Hours	MAX. MARKS. 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)
(प्रत्येक प्रश्न के लिए आवंटित अंक कोष्ठक में दिए गए हैं)

- Q.1. Define soup. Classify soups with neat diagram, give one example for each category.
सूप को परिभाषित करें। सूप को साफ-सुथरे चित्र की सहायता से वर्गीकृत करें और प्रत्येक सूप श्रेणी के लिए एक उदाहरण दें।

OR/या

Define food adulterants. List four food adulterants, the ways to detect them and their potential health impact.
खाद्य मिलावटों को परिभाषित करें। खाद्य पदार्थों में मिलावट करने वाले 4 मिलावटी तत्वों की सूची बनाएँ और उन्हें पहचानने के तरीके तथा उनसे स्वास्थ्य पर पड़ने वाले संभावित प्रभावों के बारे में बताइए।

(10)

- Q.2. Explain the significance of purchase specification.
क्रय विनिर्देशन के महत्व के बारे में समझाइए।

(10)

- Q.3. What is the role of AGMARK in food industry?
खाद्य उद्योग में एगमार्क की भूमिका स्पष्ट करें?

OR/या

Discuss the role of soaking, temperature & cooking time in ideal cooking of pulses.
दालों को पारंपरिक तरीके से पकाने में भिगोना, आंच और पकाने के समय की भूमिका पर चर्चा करें।

(5)

- Q.4. Describe the following (any two):

निम्नलिखित का वर्णन करें (कोई दो) :

- i) Standardisation of recipes/रेसिपी का मानकीकरण ii) Portion control/पोर्शन कंट्रोल iii) Balancing of recipes/रेसिपी का संतुलन
(2x2½=5)

- Q.5. Define garnish. List four garnishes along with the dishes they are used for.

गार्निश को परिभाषित करें। चार प्रकार की गार्निश की सूची बनाएँ और साथ ही उन व्यंजनों के नाम भी बताएँ जिनमें उनका उपयोग किया जाता है।

(5)

- Q.6. Define the following terms (any five): /निम्नलिखित शब्दों को परिभाषित करें (कोई पाँच) :

- i) Brine/ ब्राइन ii) Bacon/ बेकन iii) Canapés/ कैनपेस iv) Offal's/ ऑफल
v) Stillroom/ स्टिलरूम vi) Al dente/अल डेंटे vii) Aspic/ एस्पिक viii) Mis-en-place/ मिस-एन-प्लेस
(5x2=10)

- Q.7. Match the following/मिलान करें:

- | | |
|--|--|
| i) Adulterant/ मिलावट | a) Lasagna/लज़ान्या |
| ii) Consommé/ कंसोमे | b) Orange colour vegetable/नारंगी रंग के सब्जी |
| iii) Farinaceous/ फ़ारिनेसियस | c) Sautéing & frying/भूनना और तलना |
| iv) Carotenoids/ कैरोटीनॉयड | d) Artificial food colour/आर्टिफिशियल फूड कलर |
| v) Cooking with fat/ वसा के साथ खाना पकाना | e) Clear soup/क्लीयर सूप |

(5x1=5)
