

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2025-26

COURSE : 1st Semester of Craftsmanship Certificate Course in Food Production & Patisserie
SUBJECT : Cookery & Larder – I / कूकरी व लार्डर
TIME ALLOWED : 02 Hours / 02 घंटे
MAX. MARKS: 50

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

- Q.1. Explain the following terms (**any five**):
- | | | | |
|------------------|--------------|--------------------|-------------------|
| i) Bouquet Garni | ii) Emulsion | iii) Mise-en-place | iv) Roux |
| v) Liaison | vi) Yeast | vii) Hors d'oeuvre | viii) Supreme cut |
- निम्नलिखित शब्दों (**कोई पाँच**) की व्याख्या कीजिए:
- | | | | |
|---------------|------------|------------------|------------------|
| i) बुके गर्नी | ii) इमल्शन | iii) मिसां प्लां | iv) रू |
| v) लाइजों | vi) यीस्ट | vii) ओदव | viii) सुप्रीम कट |
- (5x2=10)
- Q.2. Explain the different types of catering establishments.
खानपान प्रतिष्ठानों के विभिन्न प्रकारों की व्याख्या करें।
- OR/या**
- List any ten international soups along their country of origin.
किन्हीं दस अंतर्राष्ट्रीय सूपों की सूची उनके मूल देश के साथ बनाइए।
- (10)
- Q.3. Explain the different types of raising agents.
विभिन्न प्रकार के रेजिंग एजेंट्स की व्याख्या करें।
- OR/या**
- Define stock. Mention the uses of stock.
स्टॉक को परिभाषित कीजिए। स्टॉक के उपयोग बताइए।
- (5)
- Q.4. What are the different methods of cooking eggs? Give examples of dishes prepared using each method.
अंडे पकाने की विभिन्न विधियाँ क्या हैं? प्रत्येक विधि से तैयार किए गए व्यंजनों के उदाहरण दीजिए।
- OR/या**
- Describe the process of poaching as a method of cooking. Which types of food are best suited for poaching and why?
खाना पकाने की एक विधि के रूप में पोचिंग की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। किस प्रकार के खाद्य पदार्थ पोचिंग के लिए सबसे उपयुक्त हैं और क्यों?
- (10)
- Q.5. Explain the duties and responsibilities of a sous chef in a large kitchen.
एक बड़े रसोईघर में सू शेफ के कर्तव्यों और जिम्मेदारियों को समझाइए।
- OR/या**
- What is salad? What are the different parts of salads?
सलाद क्या है? सलाद के विभिन्न भाग क्या हैं?
- (10)
- Q.8. State True or False:
- Compound and simple are types of salad.
 - Mayonnaise is a cold sauce.
 - Poaching temperature is 100°C.
 - Metal containers can be used in a microwave.
 - Darne is a cut of fish.
- (10)

सही या गलत बताएँ:

- i) कंपाउंड और सिंपल सलाद के प्रकार हैं।
- ii) मेयोनेज़ एक ठंडी चटनी है।
- iii) पोचिंग तापमान 100°C है।
- iv) धातु के बर्तनों का उपयोग माइक्रोवेव में किया जा सकता है।
- v) दाने मछली का एक टुकड़ा है।

(5x1=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2025-26

COURSE	1 st Semester of Craftsmanship Certificate Course in Food Production & Patisserie	
SUBJECT	Equipment Maintenance/ईक्विपमेंट मेंटेनेंस	
TIME ALLOWED	02 Hours / 02 घंटे	MAX. MARKS: 50

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

- Q.1. What is the fire triangle? Explain different types of fire and classify them based on their fuel sources.
अग्नि त्रिकोण क्या है? विभिन्न प्रकार की अग्नि की व्याख्या कीजिए और ईंधन स्रोतों के आधार पर उनका वर्गीकरण कीजिए। (10)
- Q.2. Define safety and explain the do's and don'ts of equipment handling in kitchens.
सुरक्षा को परिभाषित करें और रसोईघर में उपकरणों के संचालन के संबंध में क्या करें और क्या न करें। इसकी व्याख्या करें। (10)
- Q.3. Differentiate between preventive maintenance and breakdown maintenance.
निवारक रखरखाव और ब्रेकडाउन रखरखाव के बीच अंतर बताइए। (5)
- Q.4. Match the following:

i) Class A	a) Solid fuel
ii) Copper	b) Butane & propane
iii) LPG	c) Dusting, cleaning, lubricating
iv) Anthracite	d) Conductor
v) Preventive maintenance	e) Wood, paper, plastic

 निम्नलिखित का मिलान करें:

i) वर्ग A	a) ठोस ईंधन
ii) तांबा	b) ब्यूटेन और प्रोपेन
iii) LPG	c) धूल हटाना, सफाई, चिकनाई
iv) एन्थ्रेसाइट	d) कंडक्टर
v) निवारक रखरखाव	e) लकड़ी, कागज, प्लास्टिक

 (5x1=5)
- Q.5. Explain any five routine care and cleaning activities of a refrigerator to ensure its efficient functioning and hygiene.
रेफ्रिजरेटर की कुशल कार्यप्रणाली और स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए उसकी किन्हीं पाँच नियमित देखभाल और सफाई गतिविधियों की व्याख्या कीजिए। (5)
- Q.6. Define specific heat and ignition temperature of a fuel.
किसी ईंधन की विशिष्ट ऊष्मा और ज्वलन तापमान को परिभाषित करें।
OR/या
Enlist the characteristics of a good fuel.
एक अच्छे ईंधन की विशेषताओं को सूचीबद्ध करें। (5)
- Q.7. Write advantages and disadvantages of LPG fuel.
एल.पी.जी. ईंधन के लाभ और हानियाँ लिखिए। (5)
- Q.8. State the function of a fuse and describe how it protect the electrical appliance during overloading.
फ्यूज का कार्य बताइए तथा बताइए कि यह ओवरलोडिंग के दौरान विद्युत उपकरण की सुरक्षा कैसे करता है। (5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2025-2026

COURSE	:	2 nd Semester of Craftsmanship Certificate Course in Food Production & Patisserie	
SUBJECT	:	Bakery & Patisserie Theory – II/बेकरी व पतीसेरी थियोरि –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. Explain the role of flour in making cake.
केक बनाने में आटे की भूमिका स्पष्ट कीजिए।
OR/या
What are the various means to achieve leavening action in cake? Describe each of them.
केक में लीवनिंग की प्रक्रिया प्राप्त करने के विभिन्न साधन क्या हैं? उनमें से प्रत्येक का वर्णन करें।
(10)
- Q.2. Explain the major external and internal characteristics of a good quality cake.
अच्छी गुणवत्ता वाले केक की प्रमुख बाहरी और आंतरिक विशेषताओं की व्याख्या कीजिए।
OR/या
Discuss five common cake faults and their reasons.
केक बनाने में होने वाली पाँच सामान्य गलतियों और उनके कारणों पर चर्चा करें।
(10)
- Q.3. What is icing? List four reasons for icing cakes. Explain four types of icing popularly used in bakery.
आइसिंग क्या है? केक पर आइसिंग करने के चार कारण बताइए। बेकरी में आमतौर पर उपयोग होने वाली चार प्रकार की आइसिंग के बारे में समझाइए।
OR/या
Describe basic methods of making puff pastry. Enlist two products made from puff pastry.
पफ पेस्ट्री बनाने की बुनियादी विधियों का वर्णन करें। पफ पेस्ट्री से बनने वाले दो उत्पादों की सूचीबद्ध कीजिए।
(10)
- Q.4. Distinguish between (any two): निम्नलिखित में से **किन्हीं दो** के बीच अंतर स्पष्ट कीजिए:
i) Silicon paper and relief mats
सिलिकॉन पेपर और रिलीफ मैट्स
ii) Brownie and croquembouche
ब्राउनी और क्रोकेम्बुश
iii) Marzipan and flexipans
मार्ज़िपैन और फ्लेक्सिपैन
iv) Classical cake and contemporary cake क्लासिकल केक और कंटेम्पेरी केक
(2x5=10)
- Q.5. Write short notes on (any two): निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए (**कोई दो**):
i) Marble cake मार्बल केक
ii) Feather icing फेदर आइसिंग
iii) Glace ग्लेस
iv) Spray gun स्प्रे गन
(2x5=10)

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

COURSE/पाठ्यक्रम	:	1 ½ Year Diploma in Food Production / Food & Beverage Service/ Housekeeping/ Bakery & Confectionery फूड प्रोडक्शन/फूड एंड बेवरीज सर्विस/हाउसकीपिंग/बेकिंग एवं कंफेक्शनरी में 1 ½ वर्षीय डिप्लोमा
SUBJECT/विषय	:	Hygiene & Sanitation / हाइजीन व सैनीटेशन
TIME ALLOWED/आवंटित समय	:	02 Hours/02 घंटे
		MAX. MARKS: 50 अधिकतम अंक: 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 the use of HACCP in catering industry? List the seven principles on which HACCP is based?
खानपान उद्योग में एचएसीसीपी का क्या उपयोग है? उन सात सिद्धांतों को सूचीबद्ध तरीके से लिखें जिन पर एचएसीसीपी आधारित है?

OR/या

Why is food processing necessary? Discuss the effect of heat processing on the nutritive value of food.
खाद्य प्रसंस्करण क्यों आवश्यक है? खाद्य पदार्थों के पोषण स्तर पर ताप प्रसंस्करण के प्रभाव की चर्चा करें।

(10)

- Q.2. Describe the different types of waste generated in kitchen.
रसोईघर में उत्पन्न होने वाले विभिन्न प्रकार के अपशिष्टों का वर्णन करें।

OR/या

List ten common faults in food preparation and services.
भोजन तैयार करने और परोसने में दस सामान्य गलतियों को सूचीबद्ध करके लिखें।

(10)

- Q.3. Differentiate between:
अंतर स्पष्ट करें:

- Spoilage and contamination of food
भोजन का खराब होना और दूषित होना
- Chilling and freezing
ठंडा करना और जमाना

OR/या

List the various factors which affect microbial growth and explain any two of these factors.
सूक्ष्मजीव वृद्धि को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों को सूचीबद्ध रूप से लिखें तथा उनमें से किन्हीं दो कारकों को सविस्तार समझाइये।

(5)

- Q.4. Briefly explain the following (any two):
निम्नलिखित को संक्षेप में समझाइये (कोई दो) :

- Food Microbiology/खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान
- Thawing/विगलन
- FSSAI/ एफएसएसआई
- Personal Hygiene/निजी स्वच्छता
- Allergy/एलर्जी

(2x2½ =5)

- Q.5. Why India needs Swachh Bharat Abhiyan?
भारत को स्वच्छ भारत अभियान की क्यों आवश्यकता है?

(5)

- Q.6. State True or False:
सही या गलत बताएं:

- Plastic cups are biodegradable.
प्लास्टिक के कप बायोडीग्रेडेबल हैं।
- Nirmal Bharat Mission programme is going to re-launch as Swachh Bharat Mission.
निर्मल भारत मिशन कार्यक्रम को स्वच्छ भारत मिशन के रूप में पुनः शुरू किया जाएगा।

- iii) The act of conducting a planned sequence is known as Monitor.
प्लान्ड सीक्वेंस को संचालित करने के कार्य को मॉनिटर के रूप में जाना जाता है।
- iv) Burns are caused by steam or hot water called a scald.
जलन भाप या गर्म पानी के कारण होती है जिसे स्काल्ड कहा जाता है।
- v) Salmonella is not water borne disease.
साल्मोनेला जल जनित रोग नहीं है।

(5x1=5)

Q.7. Fill in the blanks:

रिक्त स्थान भरें:

- i) Short radio waves which can be used to cook food _____.
लघु रेडियो तरंगों जिनका उपयोग भोजन पकाने के लिए किया जा सकता है _____।
- ii) Anemia is caused due to deficiency of _____.
एनीमिया _____ की कमी के कारण होता है।
- iii) Food prepared in excess and remains after a meal _____.
अधिक मात्रा में पकाया गया भोजन तथा खाने के बाद बचा हुआ भोजन _____ होता है।
- iv) _____ is a unit for measuring radiation.
_____ रेडीएशन मापने की एक इकाई है।
- v) _____ term derived from the Greek word Hygieia.
_____ शब्द ग्रीक शब्द हाइजीया से लिया गया है।

(5x1=5)

Q.8. Match the following:

मिलान करें:

- | | |
|----------------------------------|---|
| i) Bacteria/बैक्टीरिया | a) Food Intoxication/फूड इन्टोक्सिकेशन |
| ii) Food poisoning/फूड पोइसोनिंग | b) Sound and healthy/साउंड एंड हेल्थी |
| iii) Sanitation/सैनिटेशन | c) First-in, First-out/फर्स्ट इन, फर्स्ट आउट |
| iv) FIFO/एफआईएफओ | d) Microorganisms/सूक्ष्मजीव |
| v) CCP/सीसीपी | e) Critical control point/क्रिटिकल कण्ट्रोल पॉइंट |

(5x1=5)

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

COURSE/पाठ्यक्रम : 1 ½ Year Diploma in
Food Production / Bakery & Confectionery
SUBJECT/विषय : फूड प्रोडक्शन/बेकरी एवं कंफेक्शनरी में 1 ½ वर्षीय डिप्लोमा
TIME ALLOWED/आवंटित समय : Food Costing/फूड कोस्टिंग
02 Hours/02 घंटे

MAX. MARKS: 50
अधिकतम अंक: 50

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

- Q.1. Discuss about the different types of menus used in a catering establishment. Write a short note about the various factors to be kept in mind while determining the selling price of menu.
केटरिंग प्रतिष्ठान में इस्तेमाल किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के मेनू के बारे में चर्चा करें। मेनू में विक्रय मूल्य निर्धारित करते समय ध्यान में रखे जाने वाले विभिन्न कारकों के विषय में एक संक्षिप्त नोट लिखें।

OR/या

Discuss about the importance and steps of the cooking loss test.
कुकिंग लोस टेस्ट के महत्व और चरणों के बारे में चर्चा करें।

- Q.2. Define food cost and state the objectives of determining the food cost for an establishment. During the month of January the food cost percentage of restaurant ABC was 25% and in the month of February the food cost percentage of the same restaurant jumped to 30% from the point of view of the owner which is more suitable amongst these two write your answer with valid jurisdiction.
फूड कोस्ट को परिभाषित करें और किसी प्रतिष्ठान के लिए फूड कोस्ट निर्धारित करने के लिए उद्देश्य बताएं। जनवरी माह के दौरान रेस्तरां एबीसी का फूड कोस्ट प्रतिशत 25% था और फरवरी माह में उसी रेस्तरां का फूड कोस्ट प्रतिशत मालिक के विचार से 30% हो गया। इन दोनों में से कौन सा फूड कोस्ट अधिक उपयुक्त है? अपने उत्तर में उसे तर्कसंगत तरीके से समझाइए।

OR/या

Write the various components of a standardized recipe. Draw the format of a standard recipe with a suitable example.

एक मानकीकृत रेसिपी के विभिन्न घटकों को लिखें। उपयुक्त उदाहरण के साथ किसी एक मानक रेसिपी का प्रारूप बनाइए।

- Q.3. Explain about the operational phase of material costing.
मटेरियल कोस्टिंग के ऑपरेशनल चरण के बारे में बताइए।

OR/या

Enlist some of the causes of high food cost under the various stages of operations.
ऑपरेशंस के विभिन्न चरणों के अंतर्गत उच्च फूड कोस्ट के कुछ कारणों को सूचीबद्ध रूप में लिखें।

- Q.4. Calculate the food/material cost from the given information:
प्रस्तुत जानकारी के अनुरूप फूड/मटेरियल कोस्ट की गणना करें:
Opening stock of the kitchen – Rs. 3000
(रसोई का प्रारंभिक स्टॉक – रु. 3000)
Stores received – Rs. 1,40,000
(स्टोर प्राप्त – रु. 1,40,000)
Food consumed by staff – Rs. 48,000
(कामगारों द्वारा लिया गया भोजन – रु. 48,000)

SUBJECT CODE: DCS-02

Transfer in from bar/goods received from bar – Rs. 2,100
(बार से प्राप्त माल/बार से स्थानांतरण-रु.2,100)

Transfer out/material issued to other department – Rs. 1,800
(अन्य विभाग को स्थानांतरण/सामग्री जारी करना-रु.1,800)

Food served to guest as complimentary – Rs. 4,500
(अतिथियों को निःशुल्क परोसा गया भोजन – रु.4,500)

Closing stock at the month end – Rs. 3,500
(माह के अंत में क्लोजिंग स्टॉक –रु.3,500)

(5)

Q.5. Discuss the importance and need of yield test in kitchen operations.
किचन ऑपरेशंस में यील्ड टेस्ट के महत्व और आवश्यकता पर विस्तार से चर्चा करें।

(5)

Q.6. How the calculation of portion cost is carried out?
पोर्शन कोस्ट की गणना कैसे की जाती है?

(5)

Q.7. Write short notes on the following (any two):
निम्न पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें (कोई दो)

- Control of overhead cost / ओवरहेड कोस्ट पर नियंत्रण
- Butchers Yield /बुट्चेर्स यील्ड
- Adjustment factor /एडजस्टमेंट फैक्टर

(2x2½=5)

Q.8. Match the following:
मिलान करें:

- | | |
|---|--|
| i) Yield /यील्ड | a) Cost oriented approach /लगत उन्मुख दृष्टिकोण |
| ii) Standard Purchase Specification/
मानक खरीद विनिर्देश | b) KOT and BOT /केओटी एंड बोओटी |
| iii) Standard Recipe /मानक रेसिपी | c) Receiving/रिसीविंग |
| iv) Pricing by portion cost / पोर्शन कोस्ट से प्राइसिंग | d) Facilitate portion control and maintain uniformity
पोर्शन कंट्रोल को सुगम बनाना और एकरूपता बनाए रखना |
| v) Tools of sale control
सेल कंट्रोल के टूल्स | e) Net usable product
नेट यूजेबल प्रोडक्ट |

(5x1=5)

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

COURSE/पाठ्यक्रम : Diploma in Food Production/फूड प्रोडक्शन में डिप्लोमा
SUBJECT/विषय : Larder/लार्डर
TIME ALLOWED/आवंटित समय : 02 Hours /02 घंटे 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. Explain larder. Draw a larder organization chart and explain the duties and responsibilities of chef garde manger.
लार्डर के बारे में बताइए। लार्डर व्यवस्था चार्ट बनाइए तथा शेफ गार्डे मांजर के कर्तव्यों और जिम्मेदारियों की चर्चा करिए।
(2+3+5=10)
- Q.2. Attempt any three:/ किन्हीं तीन पर लिखिए :
i) Draw and label the cuts of mutton.
मटन के विभिन्न कट का चित्र बनाइए और उनके नाम लिखिए।
ii) Explain poultry and game. Describe fur and feather game with an example of each.
पोल्डी और गेम के बारे में बताइए। फर और फेदर गेम का वर्णन सोदाहरण सहित कीजिए।
iii) Define hors d' oeuvres and classify hors d' oeuvres by giving at least two examples in each category.
Hors d' oeuvres को परिभाषित करें और उसके प्रत्येक श्रेणी को कम से कम दो उदाहरणों के साथ वर्गीकृत करें।
iv) Describe forcemeat. Discuss the types and their uses.
फ़ोर्समीट का वर्णन करें। इसके प्रकारों और उपयोगों पर चर्चा करें।
(3x5=15)
- Q.3. Explain the following in 2-3 lines (any five):
निम्नलिखित को 2-3 पंक्तियों में स्पष्ट कीजिए (कोई पाँच) :
i) Ice craving/आइस क्रेविंग ii) Ballontine/बल्लोतिने iii) Bacon/बेकन
iv) Charcutiere /चारकुटिऐरे v) Cephalopods /सिफेलोपोड vi) Vinaigrette/विनाइग्रेटे
(5x2=10)
- Q.4. Differentiate between the following (any two):
निम्नलिखित के बीच अंतर बताइए (कोई दो):
i) Simple salad and compound salad
सिंपल सलाद और कंपाउंड सलाद
ii) Sandwiches and canapés
सैंडविच और कैनापीस
iii) Crustacean and molluscs
क्रस्टेशियन और मोलस्क
(2x5=10)
- Q.5. Fill in the blanks: / रिक्त स्थान भरें :
i) 3 part of oil and one part vinegar is called _____ dressing.
तेल के तीन भाग और सिरके के एक भाग को ड्रेसिंग कहते हैं।
ii) 1 part of oil and two part of vinegar, mustard and seasoning is called _____ dressing.
1 भाग तेल और 2 भाग सिरका, सरसों और मसाले को ड्रेसिंग कहा जाता है।
iii) Pate-de-foie gras (goose liver) served as a _____.
पेट-डी-फोई ग्रास (हंस का जिगर) एक _____ के रूप में परोसा जाता है।
iv) Fish is called _____ in French.
फ्रेंच में मछली को _____ कहते हैं।
v) _____ is the combination of fat, meat and seasoning.
_____ फैट, मांस और मसाले का संयोजन है।
(5x1=5)
