

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATIONS, MUMBAI

Examination—July, 2018

CERTIFICATE COURSE IN HOSPITALITY

[वेळ —३ तास]

(एकूण गुण—१००)

बेसिक फूड प्रॉडक्शन, फूड अँड बेव्हरेजेस सर्व्हिस (स्टूअर्ड) (थिअरी-१)

सूचना.—(१) सर्व प्रश्न सोडविणे आवश्यक आहेत.

(२) उजवीकडील अंक पूर्ण गुण दर्शवितात.

(३) आवश्यक तेथे अधिक माहिती गृहित धरा.

(४) आवश्यक तेथे आकृती काढा.

१. (अ) गाळलेल्या जागा भरा (कोणत्याही पाच) :-

(१) आगीवर पदार्थ शिजविण्यास असे संबोधतात.

(२) सॅलाडसाठी वापरण्यात येणाऱ्या सॉसेसला असे संबोधतात.

(३) पद्धतीद्वारे वेफर तयार करण्यात येतात.

(४) फिश प्लेटची साईज डायमीटर असते.

..... × इंच असते.

(६) इंग्लिश ब्रेकफास्टमध्ये चा समावेश असतो.

(ब) खालील विधाने चूक की बरोबर ते ओळखा (कोणतेही पाच) :-

(१) अन्नपदार्थ शिजवण्याने पदार्थास अधिक न्यूट्रिटिव्ह व्हॅल्यू (पौष्टिकता) प्राप्त होत असते.

(२) मूलभूत अन्नपदार्थ (फाऊंडेशन इन्ग्रेडियन्ट) हे द्रव (लिक्विड) पदार्थच असावे.

(३) वाफेद्वारे (Steam) तयार करण्यात येणाऱ्या अन्नपदार्थांना तेलाची आवश्यकता नसते.

(४) फूड सर्व्हिस इंडस्ट्री ही कॅटरिंग इंडस्ट्रीपेक्षा वेगळी इंडस्ट्री आहे.

(५) फ्रेंच क्लासिकल मेनूमध्ये पोताज हा प्रथम कोर्स आहे.

(६) टेबल दि हॉट हा फिक्स मेनू असतो.

(क) एका वाक्यात उत्तरे लिहा (कोणतेही पाच) :-

(१) व्हाईट ग्रेव्ही

(२) ब्रेकफास्ट

(३) पेरिशेबल फूड (नाशवंत अन्नपदार्थ)

(४) क्रॉकरी

(५) बॅन्क्वेट

(६) साईड बोर्ड.

गुण

५

५

५

- (ड) योग्य आकार लिहा (कोणतेही पाच) :- ५
- (१) क्वार्टर प्लेट
 - (२) हाय बॉल
 - (३) सूप कप
 - (४) फ्रूल प्लेट
 - (५) रेस्टॉरन्ट चेअर
 - (६) कॉफी कप.
२. खालील प्रश्नांपैकी कोणत्याही दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा :- १६
- (अ) क्लासिकल किचन ब्रिगेडचा ऑर्गनायझेशन स्ट्रक्चर (संघटनात्मक तक्ता) रेखाटा.
 - (ब) सूपचे वर्गीकरण करून प्रत्येकाचे एक उदाहरण द्या.
 - (क) मायक्रोवेव्ह कूकिंगचे फायदे आणि तोटे यांची यादी लिहा.
 - (ड) एक लिटर ब्राऊन स्टॉकची पाककृती (रेसिपी) लिहा.
३. खालील प्रश्नांपैकी कोणत्याही दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा :- १६
- (अ) पोचिंग आणि शॅलो फ्रायिंगमधील फरक स्पष्ट करा.
 - (ब) व्हाईट सॉसची पाककृती (रेसिपी) लिहा.
 - (क) आपटरनून ब्रेकफास्ट कव्हरवर टीप लिहा.
 - (ड) सिम्पल सॅलाड आणि कम्पाऊन्ड सॅलाडमधील फरक स्पष्ट करा.
४. खालील प्रश्नांपैकी कोणत्याही दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा :- १६
- (अ) टी स्पून आणि बीअर गोब्लेटची आकृती रेखाटा.
 - (ब) वाढण्याचे (वेटरचे) इतर विभागांसोबत संबंध असणे का महत्त्वाचे असते यावर टीप लिहा.
 - (क) अकॉम्पनिमन्ट (Accompaniment) टीप लिहा.
 - (ड) वेटर क्लॉथचे महत्त्व सांगा.
५. थोडक्यात टिपा लिहा (कोणत्याही चार) :- १६
- (अ) अमेरिकन ब्रेकफास्ट (American Breakfast)
 - (ब) रॉक्स (Roux)
 - (क) अ ला कार्ट (A la Carte)
 - (ड) सेल्फ सर्व्हिस (Self Service)
 - (इ) मिझा-एन-प्लेस (Mise-en-Place).
६. खालील कर्मचाऱ्यांचे कार्य विवरण (जॉब डिस्क्रिप्शन) लिहा :- १६
- (अ) वेटर
 - (ब) रेस्टॉरन्ट मॅनेजर
 - (क) रूम सर्व्हिस वेटर
 - (ड) बॅन्क्वेट मॅनेजर.

(ENGLISH)

[TIME ALLOWED — 3 HOURS]

(MARKS — 100)

**BASIC FOOD PRODUCTION, FOOD AND BEVERAGES SERVICE
(STEWARD) (THEORY-I)**

- Instructions.*— (1) All question are *compulsory*.
 (2) Figures to the right indicate *full* marks.
 (3) Assume suitable additional data if required.
 (4) Draw the necessary diagram if required.

- | | Marks |
|--|--------------|
| 1. (A) Fill in the blanks (any <i>five</i>) :— | 5 |
| (i) The process of cooking food directly on hot fire is called | |
| (ii) Sauces used for salads are called | |
| (iii) Wafers are prepared by method. | |
| (iv) The size of fish plate is diameter. | |
| (v) The standard size of restaurant cover is
inch × inch. | |
| (vi) The English Breakfast includes | |
| (B) State <i>true</i> or <i>false</i> (any <i>five</i>) :— | 5 |
| (i) Cooking adds more nutritive values to food. | |
| (ii) The foundation ingredients must only be a liquid. | |
| (iii) Oil is not required for preparation of food using steam. | |
| (iv) Food service Industry is different from catering Industry. | |
| (v) Potage is the first course of french classical menu. | |
| (vi) Table d'hote menu is a fixed menu. | |
| (C) Answer in one sentence (any <i>five</i>) :— | 5 |
| (i) White Gravy | |
| (ii) Breakfast | |
| (iii) Perishable Foods | |
| (iv) Crockery | |
| (v) Banquet | |
| (vi) Side Board. | |
| (D) Write the size of following (any <i>five</i>) :— | 5 |
| (i) Quarter Plate | |
| (ii) High Ball | |
| (iii) Soup Cup | |
| (iv) Full Plate | |
| (v) Restaurant Chair | |
| (vi) Coffee Cup. | |

[Turn over

2. Answer any *two* of the following :— 16
- (a) Draw an Organisational structure of classical kitchen Brigade.
 - (b) Classify soups giving one example each.
 - (c) List the advantages and disadvantages of Microwave cooking.
 - (d) Write standard recipe for one liter of Brown Stock.
3. Answer any *two* of the following :— 16
- (a) Differentiate between poaching and shallow frying.
 - (b) Write the recipe of White Sauce.
 - (c) Write a note on Afternoon Breakfast Cover.
 - (d) Differentiate between Simple Salad and Compound Salad.
4. Answer any *two* of the following :— 16
- (a) Draw the diagram of Tea Spoon and Beer Goblet.
 - (b) Write a note on importance of relationship of waiter with other department.
 - (c) Write a note on Restaurant accompaniment.
 - (d) Give the importance of Waiter cloths.
5. Write short notes (any *four*) :— 16
- (a) American Breakfast
 - (b) Roux
 - (c) A la Carte
 - (d) Self Service
 - (e) Mise-en-Place.
6. Write the job descriptions of the following personnels (any *two*) :— 16
- (a) Waiter
 - (b) Restaurant Manager
 - (c) Room Service Waiter
 - (d) Banquet Manager.
-