

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2023-2024



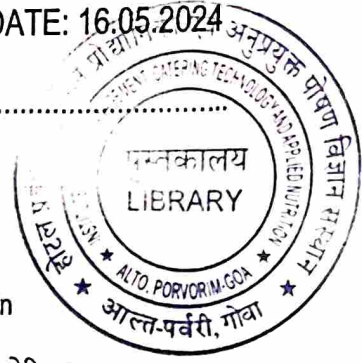
COURSE	:	2 nd Semester of Craftsmanship Certificate Course in Food Production & Patisserie
SUBJECT	:	Cookery & Larder Theory – II/कूकरी व लार्डर थियोरी-II
TIME ALLOWED	:	02 Hours

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. Classify soups giving examples for each classification.
प्रत्येक वर्गीकरण के लिए उदाहरण देते हुए सूपों का वर्गीकरण करें।
OR/या
Classify vegetable with examples. List minimum five cuts of vegetables.
उदाहरण सहित सब्जियों का वर्गीकरण कीजिए। सब्जियों के कम से कम पांच कट्स की सूची बनाएं। (10)
- Q.2. Draw the cuts of lamb. Mention the names of different joints & their uses.
लैम्ब के कट्स बनाएं। विभिन्न जोड़ों के नाम एवं उनके उपयोग बताइये।
OR/या
What are farinaceous dishes? Explain the simple recipe and procedure for making pasta dough.
फारिनेशियस व्यंजन क्या हैं? पास्ता डौ बनाने की सरल विधि और प्रक्रिया बताएं। (10)
- Q.3. What is portion control? Explain its functions and uses.
भाग नियंत्रण क्या है? इसके कार्यों एवं उपयोगों को समझाइये।
OR/या
Explain sensory evaluation of recipes.
व्यंजनों के संवेदी मूल्यांकन की व्याख्या करें। (5)
- Q.4. Write short notes on (any one):
i) Ham ii) Bacon
(किसी एक) पर संक्षिप्त नोट्स लिखें:
i) हैम ii) बेकन (1x5=5)
- Q.5. Explain briefly (any one):
i) ISI (Indian Standards Institution) ii) AGMARK
संक्षेप में बताएं (कोई एक):
i) ISI (भारतीय मानक संस्थान) ii) AGMARK (1x5=5)
- Q.6. Write short notes on (any one):
i) Quality Control ii) Standard Purchase Specifications
(किसी एक) पर संक्षिप्त नोट्स लिखें:
i) गुणवत्ता नियंत्रण ii) मानक खरीद विशिष्टताएँ (1x5=5)
- Q.7. Explain various parts of a sandwich.
सैंडविच के विभिन्न भागों को समझाइये। (5)
- Q.8. Define (any two):
i) Carotenoids ii) Standard Recipe iii) Smoking of Meat iv) Garnish v) Canapé
परिभाषित करें (कोई दो):
i) कैरोटीनॉयड ii) मानक नुस्खा iii) स्मोकिंग ऑफ मीट iv) गार्निश v) केनेपी (2x2½=5)

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2023-2024



COURSE	:	2 nd Semester of Craftmanship Certificate Course in Food Production & Patisserie
SUBJECT	:	Bakery & Patisserie Theory – II/बेकरी व पत्तीसेरी 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 various methods of cake making in detail.
केक बनाने की विभिन्न विधियों को विस्तार से समझाइये।
OR/या
Explain the role of cake making ingredients in detail.
केक बनाने की सामग्री की भूमिका को विस्तार से समझाइये। (10)
- Q.2. What is laminated pastry? List any five products using laminated pastry.
लेमिनेटेड पेस्ट्री क्या है? लेमिनेटेड पेस्ट्री का उपयोग करने वाले किन्हीं पांच उत्पादों की सूची बनाएं।
OR/या
Differentiate between short crust pastry and Danish pastry.
शॉर्ट क्रस्ट पेस्ट्री और दानिश पेस्ट्री के बीच अंतर बताएं। (10)
- Q.3. List any five external cake faults.
केक के किन्हीं पाँच बाह्य दोषों की सूची बनाइए। (5)
- Q.4. Differentiate between royal icing and butter cream.
रॉयल आइसिंग और बटर क्रीम के बीच अंतर करें। (5)
- Q.5. Explain any two types of Icings.
आइसिंग के किन्हीं दो प्रकारों को समझाइये। (2x2½=5)
- Q.6. Write short notes on (any one):
i) Rough puff
ii) Choux pastry
(कोई एक) पर संक्षिप्त नोट्स लिखें:
i) रफ़ पफ़
ii) शू पेस्ट्री (1x5=5)
- Q.7. Fill in the blanks:
i) Danish pastry is a type of _____ pastry.
ii) Fondant is a type of _____.
iii) Baking powder is a _____ agent.
iv) Croissant is made with _____ dough.
v) Profiteroles are made from _____ pastry.
रिक्त स्थान भरें:
i) दानिश पेस्ट्री एक प्रकार की _____ पेस्ट्री है।
ii) फोंडेंट एक प्रकार का _____ है।
iii) बेकिंग पाउडर एक _____ एजेंट है।
iv) क्रोइसैन _____ डो से बनाया जाता है।
v) प्रॉफिटरोल्स _____ पेस्ट्री से बनाए जाते हैं। (5x1=5)

- Q.8. State true or false:
- Tartlet is a type of short crust pastry.
 - Strong flour is used for making cakes.
 - Gelatin is a type of raising agent.
 - Butter icing is made from Icing sugar & butter.
 - Beating ingredients together is called whisking.

सही या गलत बताएं:

- टार्टलेट एक प्रकार की शॉर्ट क्रस्ट पेस्ट्री है।
- केक बनाने के लिए मजबूत आटे का उपयोग किया जाता है।
- जिलेटिन एक प्रकार का उत्थान एजेंट है।
- बटर आइसिंग आइसिंग शुगर और बटर से बनाई जाती है।
- सामग्री को एक साथ फेंटना व्हिस्क़िंग कहलाता है।

(5x1=5)



SUBJECT CODE: CFPP26

EXAM DATE: 17.05.2024

ROLL No.....

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT
AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA
ACADEMIC YEAR 2023-2024



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. From the information given below, calculate:

नीचे दी गई जानकारी से गणना करें:

- P/V ratio
- Break Even Point (in units)
- Break Even Point (in rupees)
- Margin of safety (in units)
- Margin of safety (in rupees)

Total fixed costs = Rs.50,000
Selling price = Rs.50 Per unit
Variable costs = Rs.25 Per unit

No. of units produced and sold during the period is 5,000.

OR/या

What is the importance of material control in a hotel? How can it be done?

किसी होटल में सामग्री नियंत्रण का क्या महत्व है? यह कैसे किया जा सकता है?

(10)

Q.2. The following information was extracted from the books of a restaurant for the month of March, 2015:

Sales	Rs.4,50,000
Opening Stock	Rs.25,000
Closing Stock	Rs.50,000
Materials purchased	Rs.1,50,000
Wages and salaries	Rs.60,000
Provident fund	Rs.20,000
ESI	Rs.10,000
Bonus	Rs.5,000
Printing & stationery	Rs.2,000
Postage	Rs.7,000
Advertisement	Rs.20,000
Repairs	Rs.10,000
Rent & taxes	Rs.4,000
Electricity	Rs.5,000
Commission	Rs.5,000
Insurance	Rs.4,000
Telephone	Rs.7,000

Staff meals and complementary food amounted to Rs.10,500 and Rs.8,000 respectively.

You are required to calculate:

- Elements of cost and their percentages on sales
- Gross profit, after wage profit and net profit

गणना करें:

- लागत के तत्व और बिक्री पर उनका प्रतिशत
- सकल लाभ, वेतन पश्चात लाभ और शुद्ध लाभ

OR/या

Explain the storage and issuing process of non-perishable items. Also, in brief, explain the concept of pricing of commodities.

न खराब होने वाली वस्तुओं के भंडारण एवं जारी करने की प्रक्रिया को समझाइये। साथ ही, वस्तुओं के मूल्य निर्धारण की अवधारणा को संक्षेप में समझाइये।

(10)

Q.3. A mixed spice is made up of four ingredients. The details of information regarding this are given below:

एक मिश्रित मसाला चार सामग्रियों से बनता है। इससे संबंधित जानकारी का विवरण नीचे दिया गया है:

S. No.	Ingredients	Quantity (in kg)	Price per kg (in Rs.)
1	Coriander	0.05	50
2	Turmeric	0.05	70
3	Chilly	0.50	90
4	Pepper	0.375	150

Find the cost of 100 gms of the mixture.

100 ग्राम मिश्रण का मूल्य ज्ञात कीजिये।

OR/या

What is cost sheet? Discuss its advantages.

लागत पत्रक क्या है? इसके फायदों पर चर्चा करें।

(5)

Q.4. Explain the following (any one):

- Meat tag
- Blind receiving

निम्नलिखित को स्पष्ट करें (कोई एक):

- मीट टैग
- ब्लाइंड रिसीविंग

(1x5=5)

Q.5. Distinguish between the following (any two):

- Fixed cost and Variable cost
- Gross profit and Net profit
- Standard recipe and standard purchase specification

निम्नलिखित के बीच अंतर बताइए (कोई दो):

- निश्चित लागत और परिवर्तनीय लागत
- सकल लाभ और शुद्ध लाभ
- मानक नुस्खा और मानक खरीद विशिष्टता

(2x2½=5)

Q.6. Draw the format of (any two):

- Purchase order form
- Kitchen order ticket
- Bin card
- Stores requisition

(कोई दो) का प्रारूप बनाएं:

- क्रय आदेश प्रपत्र
- रसोई ऑर्डर टिकट
- बिन कार्ड
- भंडार की मांग

(2x2½=5)

Q.7. Define costing. What are its objectives?
लागत निर्धारण को परिभाषित करें। इसके उद्देश्य क्या हैं?

(5)

Q.8. Fill in the blanks:

- i) Contribution = Sales - _____.
- ii) The point of no profit no loss is called _____.
- iii) A bin card is maintained by _____.
- iv) Mark up price = Cost price + _____.
- v) The cost which is partly fixed and partly variable is known as _____.

रिक्त स्थान भरें:

- i) योगदान = बिक्री - _____।
- ii) न लाभ न हानि के बिंदु को _____ कहा जाता है।
- iii) एक बिन कार्ड का रखरखाव _____ द्वारा किया जाता है।
- iv) अंकित मूल्य = लागत मूल्य + _____।
- v) वह लागत जो आंशिक रूप से निश्चित और आंशिक रूप से परिवर्तनशील होती है, _____ के रूप में जानी जाती है।

(5x1=5)



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
परचेज़ आर्डर फॉर्म मीट टैग बिन कार्ड स्टॉक रिकॉर्ड कार्ड
(2x5=10)
- Q.5. Illustrate the concept of blind receiving.
ब्लाइंड रिसेविंग 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 मात्र	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.
कोस्ट रिपोर्टिंग प्रणाली को स्पष्ट करिये?

(5)

Q.7. Match the following:

मिलान करें:

i) Yield/यील्ड

ii) Par stock/पार स्टॉक

iii) FIFO/एफआईएफओ

iv) Purchase specification/परचेज़ स्पेसिफिकेशन

v) Sales min/सेल्स मिन

a) Grade, size, weight/ग्रेड, साइज़, वेट

b) Issuing method/इससुइंग मेथड

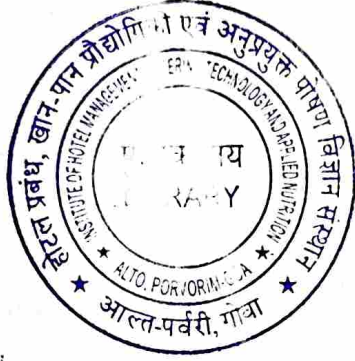
c) High profit items/उच्च लाभ की सामग्री

d) Optimal quantity of raw material/कच्ची सामग्री इष्टतम मात्रा

e) Actual amount of product after processing

प्रसंस्करण उपरांत 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 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. What is combination pastry? Give the recipe of croissants and Danish pastry.
कॉम्बिनेशन पेस्ट्री क्या है? क्रोइसेन्ट 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) Couverture/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 प्लान में की जाती है। (5x1=5)

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 : Cookery & Larder Theory – II/कूकरी व लार्डर 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. 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 महत्त्व 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)

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



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. Explain purchase specification and outline its advantage in food cost control.
खरीद संबंधी विशिष्टताओं की व्याख्या करें और खाद्य लागत नियंत्रण में इसके लाभों को रेखांकित करें।
OR/या
What are the objectives of purchase specification? Enlist five perishable and five non-perishable food items.
खरीद विवरण के उद्देश्य क्या हैं? पाँच नाशवान और पाँच अनाशवान खाद्य पदार्थों की सूची बनाइए।
(10)

Q.2. Discuss elements of cost with at least two examples for each.
लागत के विभिन्न तत्वों पर चर्चा करें और प्रत्येक के लिए कम से कम दो उदाहरण दें।
OR/या
Explain BEP analysis with the help of a graph.
ग्राफ की सहायता से बीईपी विश्लेषण की व्याख्या करें।
(10)

Q.3. What are the main objectives of food cost control system?
खाद्य लागत नियंत्रण प्रणाली के मुख्य उद्देश्य क्या हैं?
OR/या
Explain different methods of purchasing that a buyer could use while purchasing for a large hotel.
एक बड़े होटल के लिए खरीदारी करते समय खरीदार द्वारा उपयोग की जा सकने वाली विभिन्न खरीद विधियों का वर्णन करें।
(10)

Q.4. Information for February 2015 has been extracted from a fast food outlet are as follows:
Sales price per cover – Rs.50/- Fixed cost – Rs.30,000/-
Maximum cover sold – 2000 Variable cost – 40% of sale
You have to calculate:
i) Gross profit percent ii) Net Profit percent
iii) BEP sales in Rupees iv) BEP (Cover)

एक फ़ास्ट फूड आउटलेट से फ़रवरी 2015 के लिए निम्नलिखित जानकारी प्राप्त की गई है:
बिक्री मूल्य प्रति कवर – ₹50/- तय लागत – ₹30,000/-
अधिकतम बिक्री कवर – 2000 परिवर्तनीय लागत – बिक्री का 40%
आपको गणना करनी है:
i) सकल लाभ प्रतिशत ii) शुद्ध लाभ प्रतिशत
iii) रुपये में बिक्री मूल्य (बीईपी) iv) बीईपी (कवर)

OR/या

Match the following:

- | | |
|--------------------------|--|
| i) Overhead cost | a) Constant cost not affected by volume of sale |
| ii) Par stock | b) A method of keeping track of rupees amount and number of individual items, continuing basis |
| iii) Perpetual inventory | c) Counting the number of items on hand |

- iv) Physical inventory
- v) Fixed cost
- vi) Break-even point
- vii) Cost control
- viii) Profit
- ix) Potential cost
- x) Inventory

निम्नलिखित का मिलान करें:

- i) ओवरहेड लागत
- ii) पार स्टॉक

- iii) शाश्वत सूची
- iv) भौतिक सूची
- v) निश्चित लागत
- vi) ब्रेक-ईवन बिंदु
- vii) लागत नियंत्रण
- viii) लाभ
- ix) संभावित लागत
- x) वस्तुसूची

- d) Control expenses
- e) All cost that are not food cost and labour cost and profit cost
- f) Income left after deducted all expenses for sale
- g) F&B cost obtained under ideal condition
- h) A predetermined quantity
- i) The number of items on hand available for sale
- j) No profit no loss

(क) स्थिर लागत जो बिक्री की मात्रा से प्रभावित नहीं होती

(ख) व्यक्तिगत वस्तुओं की संख्या और रुपये की राशि का निरंतर हिसाब रखने की विधि

(ग) हाथ में मौजूद वस्तुओं की संख्या गिनना

(घ) व्यय नियंत्रण

(ङ) खाद्य लागत, श्रम लागत और लाभ लागत को छोड़कर सभी लागतें

(च) बिक्री के सभी खर्चों को घटाने के बाद बची आय

(छ) आदर्श परिस्थितियों में प्राप्त खाद्य एवं पेय लागत

(ज) पूर्व निर्धारित मात्रा

(झ) बिक्री के लिए उपलब्ध वस्तुओं की संख्या

(ञ) न लाभ न हानि

(10x1=10)

Q.5. Write short notes (any two): संक्षिप्त टिप्पणी लिखें (किन्हीं दो) :

i) Invoice इनवॉइस

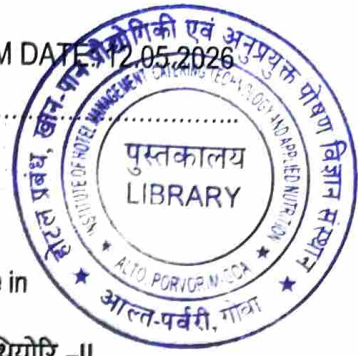
ii) Bincard बिनकार्ड

iii) Control of labour costs श्रम लागत नियंत्रण

iv) Cost reporting system लागत रिपोर्टिंग प्रणाली

(2x5=10)

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 पत्तीसेरी 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 फ्लेक्सीपैन
iv) Classical cake and contemporary cake क्लासिकल केक और कंटेम्परेरी 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 2025-2026

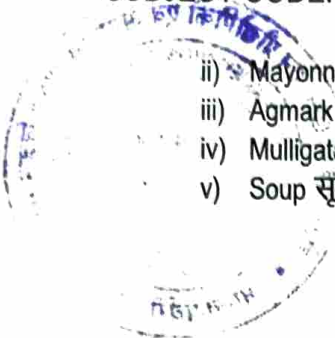


COURSE	:	2 nd Semester of Craftsmanship Certificate Course in Food Production & Patisserie
SUBJECT	:	Cookery & Larder Theory – II/कूकरी व लार्डर थियोरी-II
TIME ALLOWED	:	02 Hours

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. With the help of a neat diagram, illustrate the cuts of a lamb.
स्पष्ट आरेख की सहायता से, लैम्ब के कट्स को उदाहरण सहित व्याख्या कीजिए।
OR/या
With the help of a neat diagram, illustrate the cuts of pork.
स्पष्ट आरेख की सहायता से, पोर्क के विभिन्न कट्स की व्याख्या कीजिए। (10)
- Q.2. Explain colour reaction of different types of vegetables to acid, alkali and metals.
विभिन्न प्रकार की सब्जियों की अम्ल, क्षार और धातुओं के प्रति रंग प्रतिक्रियाओं की व्याख्या करें।
OR/या
Define and classify soup with relevant examples. Mention four garnishes of consommé.
उपयुक्त उदाहरणों के साथ सूप को परिभाषित और वर्गीकृत करें। कॉन्जोमे की चार गार्निश का उल्लेख कीजिए। (10)
- Q.3. What is portion control? Name the five equipment used for portion control.
पोर्शन कंट्रोल क्या है? पोर्शन कंट्रोल के लिए उपयोग होने वाले पाँच उपकरणों के नाम बताइए। (5)
- Q.4. Explain the functions of still room.
स्टिल रूम के कार्यों की व्याख्या कीजिए।
OR/या
What is a food adulterant? How can you detect food adulterants in rice, pulses and milk?
खाद्य अपमिश्रक क्या है? आप चावल, दालों और दूध में खाद्य अपमिश्रकों का पता कैसे लगा सकते हैं? (5)
- Q.5. What is a sandwich? Explain different parts of sandwich.
सैंडविच क्या है? सैंडविच के विभिन्न भागों की व्याख्या करें।
OR/या
What are the golden rules of assembling cold buffet?
कोल्ड बुफे सजाने के सुनहरे नियम क्या है? (5)
- Q.6. What is quality control and its methodology?
गुणवत्ता नियंत्रण क्या है और इसकी कार्यप्रणाली क्या है?
OR/या
What is farinaceous dish? Write five types of farinaceous products.
स्टार्चयुक्त व्यंजन क्या है? पाँच प्रकार के स्टार्चयुक्त उत्पादों के नाम लिखिए। (5)
- Q.7. Write short notes on (any two): निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए (कोई दो):
i) Ham हैम ii) Bacon बैकन iii) Smoking of meat मीट स्मोकिंग
iv) Poultry पोल्ट्री (2x2½=5)
- Q.8. Match the following: निम्नलिखित का मिलान करें:
i) Spinach पालक a) International Soup अंतरराष्ट्रीय सूप

- 
- ii) Mayonnaise मेयोनेज़
 - iii) Agmark एगमार्क
 - iv) Mulligatawny मुलगतवानी
 - v) Soup सूप

- b) Epinard एपिनार
- c) Liquid food तरल भोजन
- d) Cold sauce ठंडी सॉस
- e) Standards मानक
- f) Offals ओफ़ल्स

(5x1=5)