

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

COURSE	:	1 st Semester of Craftmanship 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.

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) दार्ने मछली का एक टुकड़ा है।

(5x1=5)

Q.6. State True or False:

- i) Icing sugar is a mixture of granulated sugar and corn starch.
- ii) Bread pudding is a frozen dessert.
- iii) Gliadin is a protein present in flour.
- iv) Baguette is a French bread.
- v) Fondant is a type of icing.

सही या गलत बताएँ:

- i) आइसिंग शुगर दानेदार चीनी और कॉर्न स्टार्च का मिश्रण है।
- ii) ब्रेड पुडिंग एक फ्रोजन मिठाई है।
- iii) ग्लियाडिन आटे में मौजूद एक प्रोटीन है।
- iv) बैगेट एक फ्रेंच ब्रेड है।
- v) फोंडेंट एक प्रकार की आइसिंग है।

(5x1=5)

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 : Hygiene / हाइजीन
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. Define the term "Hygiene". Explain the application of "Hygiene" in everyday life.
"स्वच्छता" शब्द को परिभाषित कीजिए। दैनिक जीवन में "स्वच्छता" के अनुप्रयोग की व्याख्या कीजिए। (3+7=10)
- Q.2. What are the points taken into considerations while describing personal hygiene of a chef?
एक शेफ की व्यक्तिगत स्वच्छता का वर्णन करते समय किन बिंदुओं को ध्यान में रखा जाता है? (10)
- Q.3. List down the different causative organisms of food borne diseases.
खाद्य जनित रोगों के विभिन्न कारक जीवों की सूची बनाइए।
OR/या
Write down the control measures of food borne diseases.
खाद्य जनित रोगों के नियंत्रण के उपाय लिखिए। (5)
- Q.4. What are the different storage temperatures to prevent bacterial contamination? Explain.
जीवाणु संदूषण को रोकने के लिए विभिन्न भंडारण तापमान क्या हैं? समझाइए।
OR/या
How will you dispose of garbage from your hotel?
आप अपने होटल से कचरे का निपटान कैसे करेंगे? (5)
- Q.5. Write short notes on **(any two)**:
i) Danger zone ii) Labeling of food iii) Pest control iv) Work place hygiene
(किन्हीं दो) पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें:
i) खतरे का क्षेत्र ii) खाद्य पदार्थों पर लेबल लगाना iii) कीट नियंत्रण iv) कार्यस्थल की स्वच्छता (2x2½=5)
- Q.6. Explain different laws in India relating to food hygiene.
भारत में खाद्य स्वच्छता से संबंधित विभिन्न कानूनों की व्याख्या कीजिए।
OR/या
Dish washing plays a very important role in kitchen sanitization. Justify.
रसोई की सफ़ाई में बर्तन धोना बहुत महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है। औचित्य सिद्ध कीजिए। (5)
- Q.7. Explain the following terms in one line:
i) Garbage separation ii) PPE iii) Air curtains
iv) HACCP v) Pasteurization
निम्नलिखित शब्दों को एक पंक्ति में समझाइए:
i) कचरा पृथक्करण ii) पीपीई iii) वायु पर्दे
iv) एचएसीसीपी v) पाश्चुरीकरण (5x1=5)
- Q.8. Match the following:
i) Salmonella a) Storage of food
ii) Apron b) -18°C
iii) Frozen food c) Disinfectant
iv) Sodium hypochlorite d) PPE
v) FIFO e) Food poisoning

निम्नलिखित का मिलान करें:

- i) साल्मोनेला
- ii) एप्रन
- iii) जमे हुए खाद्य पदार्थ
- iv) सोडियम हाइपोक्लोराइट
- v) FIFO

- a) खाद्य भंडारण
- b) -18°C
- c) कीटाणुनाशक
- d) पीपीई
- e) खाद्य विषाक्तता

(5x1=5)

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 : Equipment Maintenance/ईकिपमेंट मैटेनेंस
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)
