

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

COURSE	:	2 <sup>nd</sup> 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. With the help of a neat diagram, illustrate the cuts of a lamb.  
स्पष्ट आरेख की सहायता से, लैंब 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 हैं?  
(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)

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

COURSE	:	2 <sup>nd</sup> 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 फ्लेक्सिपैन  
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 <sup>nd</sup> 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)

\*\*\*\*\*