

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

COURSE : 1<sup>st</sup> 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)

Q.1. Draw the kitchen organizational structure of a five-star hotel. List few objectives of cooking.  
एक पांच सितारा होटल की रसोई की संगठनात्मक संरचना बनाएं। खाना पकाने के कुछ उद्देश्य सूचीबद्ध करें।

OR

Explain five basic methods of cooking.  
खाना पकाने की पाँच बुनियादी विधियों की व्याख्या करें।

(10)

Q.2. What is larder control? List few activities carried out in larder section. Name any four commercial larder equipment.  
लार्डर नियंत्रण क्या है? लार्डर अनुभाग में की गई कुछ गतिविधियों की सूची बनाएं। किन्हीं चार वाणिज्यिक लार्डर उपकरणों के नाम बताएँ।

OR

Explain the structure of an egg with the help of a diagram. Write various selection criteria for eggs.  
अंडे की संरचना को चित्र की सहायता से समझाइये। अंडे के लिए विभिन्न चयन मानदंड लिखें।

(10)

Q.3. Define texture of food. List different types of food textures.  
भोजन की बनावट को परिभाषित करें। विभिन्न प्रकार के खाद्य बनावटों की सूची बनाएं।

(5)

Q.4. Draw and name five fish cuts.  
पांच मछली के कट्स का नाम बताएं और उनके चित्र बनाएं।

(5)

Q.5. Define the following (any five):

- |          |                     |                      |                    |
|----------|---------------------|----------------------|--------------------|
| i) Salad | ii) Garnish         | iii) Feathered game  | iv) Horse d'oeuvre |
| v) Zest  | vi) Cream of tartar | vii) Root vegetables | viii) Offals       |

निम्नलिखित को परिभाषित करें (कोई पांच):

- |          |                     |                        |             |
|----------|---------------------|------------------------|-------------|
| i) सलाद  | ii) गार्निश         | iii) फेदर्ड गेम        | iv) ओदुव    |
| v) जेस्ट | vi) क्रीम ऑफ टार्टर | vii) जड़ वाली सब्जियाँ | viii) ऑफल्स |

(5x1=5)

Q.6. State True or False:

- Mornay sauce is a mother sauce.
- Fructose is present in milk.
- Albumen means egg white.
- Salad has got three parts.
- The French term of mushroom is champignon.

सही या गलत बताएं:

- i) मोर्ने सॉस एक मदर सॉस है।
- ii) दूध में फ्रुक्टोज मौजूद है।
- iii) एल्बुमेन का अर्थ है अंडे का सफेद भाग।
- iv) सलाद के तीन भाग होते हैं।
- v) मशरूम का फ्रांसीसी शब्द शैम्पेनॉन है।

(5x1=5)

Q.7. Give short answers of the following:

- i) Why the green vegetables should be cooked uncovered?
- ii) Why the potatoes should be dipped in cold water after peeling?
- iii) What is the function of leavening agent in food items?
- iv) Why marination is done with non-veg items before cooking?
- v) What is emulsification?

निम्नलिखित के संक्षिप्त उत्तर दीजिए:

- i) हरी सब्जियों को ढककर क्यों पकाना चाहिए?
- ii) आलू को छीलने के बाद ठंडे पानी में क्यों डुबाना चाहिए?
- iii) खाद्य पदार्थों में खमीरीकरण एजेंट का क्या कार्य है?
- iv) खाना पकाने से पहले नॉन-वेज चीजों के साथ मैरिनेशन क्यों किया जाता है?
- v) पायसीकरण क्या है?

(5x1=5)

Q.8. Match the following:

- |                |                    |
|----------------|--------------------|
| i) Mozzarella  | a) White sauce     |
| ii) Chowder    | b) Kachori         |
| iii) Gelatin   | c) Thick soup      |
| iv) Béchamel   | d) Soluble protein |
| v) Deep frying | e) Cheese          |

निम्नलिखित का मिलान करें:

- |              |                    |
|--------------|--------------------|
| i) मोज़रेला  | क) सफेद सॉस        |
| ii) शौडर     | ख) कचौरी           |
| iii) जिलेटिन | ग) गाढ़ा सूप       |
| iv) बेशमेल   | घ) घुलनशील प्रोटीन |
| v) डीप फ्राई | ङ) चीज़            |

(5x1=5)

\*\*\*\*\*



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

COURSE	:	1 <sup>st</sup> 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)

- Q.1. What is the scope of maintenance in a 500 Rooms hotel? Differentiate between breakdown maintenance & preventive maintenance.  
500 कमरों वाले होटल में रखरखाव का दायरा क्या है? ब्रेकडाउन रखरखाव और निवारक रखरखाव के बीच अंतर करें। (4+6=10)
- Q.2. Describe different types of fire. Write steps to control electrical fire.  
अग्नि के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए। विद्युत अग्नि को नियंत्रित करने के उपाय लिखिए। (10)
- Q.3. Classify common fuels used in hotels.  
होटलों में प्रयुक्त होने वाले सामान्य ईंधनों को वर्गीकृत करें। (5)
- Q.4. What is short circuit? How can we avoid it?  
शॉर्ट सर्किट क्या है? हम इससे कैसे बच सकते हैं? (2+3=5)
- Q.5. Differentiate between conductors and non-conductors.  
कंडक्टर और नॉन-कंडक्टर के बीच अंतर बताएं। (5)
- Q.6. List the ways to clean and maintain any one equipment:  
i) Refrigerator  
ii) Mixer  
iii) Mincer  
किसी एक उपकरण को साफ करने और रखरखाव के तरीकों की सूची बनाएं:  
i) रेफ्रिजरेटर  
ii) मिक्सर  
iii) मिनसर (5)
- Q.7. In short, write the methods of heat transfer.  
संक्षेप में ऊष्मा स्थानांतरण की विधियाँ लिखिए। (5)
- Q.8. State True or False:  
i) Corrective maintenance is done after breakdown.  
ii) Good or ideal fuel has low ignition point.  
iii) Fuse can be used as switch.  
iv) Refrigerator cools the room.  
v) Fire is an effect of fuel, heat and oxygen.  
सही या गलत बताएं:  
i) ब्रेकडाउन के बाद सुधारात्मक रखरखाव किया जाता है।  
ii) अच्छे या आदर्श ईंधन का ज्वलन बिंदु कम होता है।  
iii) फ्यूज का उपयोग स्विच के रूप में किया जा सकता है।  
iv) रेफ्रिजरेटर कमरे को ठंडा करता है।  
v) आग ईंधन, गर्मी और ऑक्सीजन का प्रभाव है। (5x1=5)

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



COURSE : 1<sup>st</sup> Semester of Craftmanship 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)

- Q.1. What is personal hygiene? How is it related to food hygiene? Explain.  
व्यक्तिगत स्वच्छता क्या है? यह खाद्य स्वच्छता से किस प्रकार संबंधित है? व्याख्या करें। (2+8=10)
- Q.2. As a food handler, write down the basic precautions you will take to prevent the food borne illnesses.  
एक खाद्य संचालक के रूप में, खाद्य जनित बीमारियों को रोकने के लिए आप जो बुनियादी सावधानियाँ बरतेंगे, उन्हें लिखिए। (10)
- Q.3. List guidelines for dry food storage.  
सूखे खाद्य भंडारण के लिए दिशानिर्देशों की सूची बनाएं। (5)
- Q.4. Explain any one method of garbage disposal.  
कूड़ा निस्तारण की कोई एक विधि समझाइये। (5)
- Q.5. Write short notes on (any two):  
i) Use of hot water in washing process  
ii) Food Safety Act  
iii) Food poisoning  
(कोई दो) पर संक्षिप्त नोट्स लिखें:  
i) धोने की प्रक्रिया में गर्म पानी का उपयोग  
ii) खाद्य सुरक्षा अधिनियम  
iii) भोजन विषाक्तता (2x2½=5)
- Q.6. What is Pest-control? How will you control flies in kitchen?  
कीट-नियंत्रण क्या है? आप रसोई में मक्खियों को कैसे नियंत्रित करेंगे? (2+3=5)
- Q.7. Fill in the blanks:  
i) Prevention of Food Adulterants Act was laid in the year \_\_\_\_\_.  
ii) Ideal operation temperature of refrigerator is \_\_\_\_\_.  
iii) HACCP has \_\_\_\_\_ principles.  
iv) \_\_\_\_\_ is the example of physical containment.  
v) Botulism is a type of \_\_\_\_\_ disease.  
रिक्त स्थान भरें:  
i) खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम वर्ष \_\_\_\_\_ में बनाया गया था।  
ii) रेफ्रिजरेटर का आदर्श संचालन तापमान \_\_\_\_\_ है।  
iii) एचएसीसीपी के \_\_\_\_\_ सिद्धांत हैं।  
iv) \_\_\_\_\_ भौतिक रोकथाम का उदाहरण है।  
v) बोटुलिज़्म एक प्रकार की \_\_\_\_\_ बीमारी है। (5x1=5)

Q.8. State True or False:

- i) Food may get contaminated at any stage of processing.
- ii) Unwell employee is not allowed to prepare food but may serve food.
- iii) Hands should remain dry inside the gloves.
- iv) Danger zone range is 5°C to 63°C.
- v) Overload dustbin is not a source of Food contamination.

सही या गलत बताएं:

- i) प्रसंस्करण के किसी भी चरण में भोजन दूषित हो सकता है।
- ii) अस्वस्थ कर्मचारी को भोजन तैयार करने की अनुमति नहीं है, लेकिन वह भोजन परोस सकता है।
- iii) दस्तानों के अंदर हाथ सूखे रहने चाहिए।
- iv) खतरे के क्षेत्र की सीमा 5°C से 63°C है।
- v) ओवरलोड कूड़ेदान खाद्य संदूषण का स्रोत नहीं है।

(5x1=5)

\*\*\*\*\*

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



COURSE : 1<sup>st</sup> Semester of Craftsmanship Certificate Course in Food Production & Patisserie  
SUBJECT : Bakery & Patisserie – I/बेकरी व पतिस्सेरी  
TIME ALLOWED : 02 Hours /02 घंटे

MAX. MARKS: 50

(Marks allotted to each question are given in brackets)

- Q.1. Mention any five types of flours and its use in baking.  
किन्हीं पाँच प्रकार के आटे और बेकिंग में उनके उपयोग का उल्लेख करें।  
OR  
Write the uses, care & maintenance of five commercial bakery equipment.  
पाँच व्यावसायिक बेकरी उपकरणों के उपयोग, देखभाल और रखरखाव का उल्लेख करें। (10)
- Q.2. Explain the various steps involved in bread making.  
ब्रेड बनाने में शामिल विभिन्न चरणों की व्याख्या करें।  
OR  
Write the objectives of bakery. List the duties of a bakery chef.  
बेकरी के उद्देश्य लिखिए। बेकरी शेफ के कर्तव्यों की सूची बनाएं। (10)
- Q.3. Name & illustrate the importance of natural raising agent.  
प्राकृतिक रेज़िंग एजेंट का नाम बताएं और उसका महत्व बताएं। (5)
- Q.4. Write the uses of eggs in commercial bakery.  
व्यावसायिक बेकरी में अंडे के उपयोग लिखिए। (5)
- Q.5. Explain any two bread faults and its causes.  
ब्रेड के किन्हीं दो दोष और उनके कारण बताइये। (5)
- Q.6. Explain the importance of shortening in bakery.  
बेकरी में शॉर्टिंग के महत्व को समझाइये। (5)
- Q.7. List the basic ingredients used in bread making.  
ब्रेड बनाने में उपयोग की जाने वाली मूल सामग्रियों की सूची बनाएं। (5)
- Q.8. Match the following:
- |               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| i) Caramalise | a) Rising                           |
| ii) Dust      | b) To prick dough surface with fork |
| iii) Gluten   | c) Heating sugar until brown        |
| iv) Proof     | d) To sprinkle sugar or cocoa       |
| v) Dock       | e) Wheat protein                    |

निम्नलिखित का मिलान करें:

- |               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| i) केरमेलाइज़ | क) राइजिंग                        |
| ii) डस्ट      | ख) डो पर कांटे से छेद करना        |
| iii) ग्लूटेन  | ग) चीनी को भूरा होने तक गर्म करना |
| iv) प्रूफ     | घ) चीनी या कौको छिड़कना           |
| v) डॉक        | ङ) वीट प्रोटीन                    |

(5x1=5)

\*\*\*\*\*



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA  
ACADEMIC YEAR 2024-25

COURSE : 1<sup>st</sup> 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. A. Explain five combining and mixing techniques which are used for food preparation before cooking.  
B. Enlist various methods of cooking using a chart and give example for each method of cooking.  
क. भोजन तैयार करने से पहले उपयोग की जाने वाली पांच संयोजन और मिश्रण तकनीकों की व्याख्या करें।  
ख. एक चार्ट की मदद से खाना पकाने के विभिन्न तरीकों को सूचीबद्ध करें और प्रत्येक विधि का एक उदाहरण दें।

OR/या

With the help of neat diagram, mention various cuts of lamb.

साफ-सुथरे चित्र के साथ लैम्ब के विभिन्न कट्स का उल्लेख करें।

(10)

- Q.2. Define stock and explain different types of stock and the precautions to be taken while preparing them.  
स्टॉक को परिभाषित करें और इसके विभिन्न प्रकार तथा इन्हें तैयार करते समय ली जाने वाली सावधानियों की व्याख्या करें।

OR/या

Draw a labelled structure of an egg. Explain five methods of egg cooking.

अंडे की संरचना का लेबल युक्त चित्र बनाएं। अंडे पकाने की पांच विधियों की व्याख्या करें।

(10)

- Q.3. What are the points to be kept in mind while selecting fish? Explain any three cuts of fish.  
मछली का चयन करते समय ध्यान देने योग्य बिंदु क्या हैं? मछली के किन्हीं तीन कट्स के बारे में बताएं।

OR/या

What are the duties and responsibilities of the Chef de Partie?

शेफ द पार्टि की जिम्मेदारियां और कर्तव्यों का उल्लेख करें।

(10)

- Q.4. Distinguish between (any two):

- Broth and chowder
- Accompaniments and garnishes
- Stewing and poaching
- Sauce and stock

निम्नलिखित में से किसी दो के बीच अंतर स्पष्ट करें:

- ब्रॉथ और शाउडर
- एकमपनीमेंट्स और गार्निश
- स्टूइंग और पोचिंग
- सांस और स्टॉक

(5)

- Q.5. Explain the following (any five):

- |             |                  |                     |                   |
|-------------|------------------|---------------------|-------------------|
| i) Baste    | ii) Beurre manie | iii) Court-bouillon | iv) Hash Brown    |
| v) Fritters | vi) Clouté       | vii) Glaze          | viii) Demi-glance |
- निम्नलिखित (कोई पांच) की व्याख्या करें:
- |             |            |               |                  |
|-------------|------------|---------------|------------------|
| i) बास्ट    | ii) बर मनी | iii) कू बियों | iv) हैश ब्राउन   |
| v) फ्रिटर्स | vi) क्लाउट | vii) ग्लेज़   | viii) डेमी-ग्लेस |

(5x1=5)

Q.6. State True or False:

- i) 'Re-chauffe' is the French term for 'Re-heating'.
- ii) Hollandaise sauce is a garnish used for poached fish.
- iii) Eggs can be stored at 60 degrees centigrade.
- iv) White vinegar is used while boiling eggs to seal the cracked parts on them, if any.
- v) Consommé is a type of clear soup.

सही या गलत बताएं:

- i) 'री-शोफ', 'री-हीटिंग' का फ्रांसीसी शब्द है।
- ii) होल्लंडेज सॉस पोच की हुई मछली के लिए एक सजावट है।
- iii) अंडे 60 डिग्री सेंटीग्रेड पर संग्रहीत किए जा सकते हैं।
- iv) सफेद सिरका उबले अंडों के फटे भाग को सील करने के लिए उपयोग किया जाता है।
- v) कंसोमे एक प्रकार का स्पष्ट सूप है।

(5x1=5)

Q.7. Fill in the blanks:

- i) \_\_\_\_\_ is a method of mixing food items.
- ii) \_\_\_\_\_ is used in emulsification of mayonnaise sauce.
- iii) \_\_\_\_\_ is an example of cold mother sauce.
- iv) \_\_\_\_\_ is a section of the kitchen where non-vegetarian items are cut.
- v) \_\_\_\_\_ fish can be used to get good pieces of fillet.

रिक्त स्थान भरें:

- i) \_\_\_\_\_ भोजन वस्तुओं को मिलाने की एक विधि है।
- ii) \_\_\_\_\_ मेयोनेज़ सॉस के इमल्सीफिकेशन में उपयोग किया जाता है।
- iii) \_\_\_\_\_ ठंडी मदर सॉस का एक उदाहरण है।
- iv) \_\_\_\_\_ रसोई का वह खंड है जहां मांसाहारी वस्तुओं को काटा जाता है।
- v) \_\_\_\_\_ मछली का उपयोग अच्छे फिले प्राप्त करने के लिए किया जा सकता है।

(5x1=5)

\*\*\*\*\*



NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA  
ACADEMIC YEAR 2024-25

COURSE	:	1 <sup>st</sup> Semester of Craftmanship Certificate Course in Food Production & Patisserie	
SUBJECT	:	Bakery & Patisserie – I/बेकरी व पतिस्सेरी	
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. List the equipment used in bakery department as small, medium and heavy equipment. Describe the use of any one equipment in detail.  
बेकरी विभाग में उपयोग किए जाने वाले उपकरणों को छोटे, मध्यम और भारी उपकरणों में सूचीबद्ध करें। इनमें से किसी एक उपकरण का विस्तार से वर्णन करें। (5+5=10)
- Q.2. A. What are the different types of milk products used in bakery?  
B. What is homogenization of Milk?  
क. बेकरी में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के दूध उत्पाद क्या हैं?  
ख. दूध का होमोजेनाइजेशन क्या है?  
OR/या  
Write a short note on leavening agents used in bakery.  
बेकरी में उपयोग किए जाने वाले लीवनिंग एजेंट्स पर एक संक्षिप्त नोट लिखें। (5)
- Q.3. List five functions of Salt in bakery.  
बेकरी में नमक के पांच कार्य सूचीबद्ध करें।  
OR/या  
Explain the role of yeast in fermentation.  
खमीर के किण्वन में भूमिका को समझाइए। (5)
- Q.4. Explain the following:  
i) Holes and tunnels in bread  
ii) Lack of crust color in bread  
iii) Effect of under-fermented dough  
iv) Lack of volume in bread  
निम्नलिखित की व्याख्या करें:  
i) ब्रेड में छेद और टनल  
ii) ब्रेड में क्रस्ट का रंग कम आना  
iii) अपर्याप्त किण्वित डो का प्रभाव  
iv) ब्रेड में आयतन की कमी (4x2½=10)
- Q.5. What are the types of flour used in bakery?  
बेकरी में उपयोग किए जाने वाले आटे के प्रकार क्या हैं? (5)
- Q.6. State True or False:  
i) Sugar caramelizes at 340°F.  
ii) Butter icing is same as butter cream.  
iii) Sodium Chloride is the chemical name for sugar.  
iv) Milk has 11 percent of protein.  
v) Single cream contains not less than 8 percent fat. (5)

सही या गलत बताएँ:

- i) चीनी 340°F पर कारमेलाइज़ होती है।
- ii) बटर आइसिंग और बटर क्रीम एक ही चीज़ हैं।
- iii) सोडियम क्लोराइड चीनी का रसायनिक नाम है।
- iv) दूध में 11 प्रतिशत प्रोटीन होता है।
- v) सिंगल क्रीम में कम से कम 8 प्रतिशत वसा होती है।

(5x1=5)

Q.7. Write a short note on bread improvers. Give the names of at least two improvers frequently used in bakery industry.

ब्रेड इंप्रूवर्स पर एक संक्षिप्त नोट लिखें। बेकरी उद्योग में अक्सर उपयोग किए जाने वाले कम से कम दो इंप्रूवर्स के नाम दें।

(5)

Q.8. Describe the following terms (any five):

- i) Gluten
- ii) Demerara Sugar
- iii) WAP
- iv) Yeast
- v) Clotted Cream
- vi) Knock Back
- vii) Petit Fours

निम्नलिखित शब्दों की व्याख्या करें (कोई पांच):

- i) ग्लूटेन
- ii) डेमेररा चीनी
- iii) WAP
- iv) खमीर
- v) क्लॉटेड क्रीम
- vi) नॉक बैक
- vii) पेतीत फोर्स

(5x1=5)

\*\*\*\*\*

## NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY, NOIDA

ACADEMIC YEAR 2024-25

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 hygiene. Discuss the importance of 'personal hygiene' for a chef working in Indian kitchen.  
स्वच्छता को परिभाषित करें। भारतीय रसोई में काम करने वाले शेफ के लिए 'व्यक्तिगत स्वच्छता' के महत्व पर चर्चा करें।  
**OR/या**  
Rats and cockroaches are the carriers of foodborne diseases. How will you control them?  
चूहे और तिलचट्टे खाद्य जनित बीमारियों के वाहक हैं। आप उन्हें कैसे नियंत्रित करेंगे? (10)
- Q.2. Define Garbage. Write down step-by-step procedures to dispose garbage from hotel kitchens.  
कचरे को परिभाषित करें। होटल की रसोई से कचरे के निपटान की चरण-दर-चरण प्रक्रिया लिखें। (10)
- Q.3. Describe the following:  
i) Use of hot water in washing process  
ii) Food borne diseases  
निम्नलिखित का वर्णन करें:  
i) धुलाई प्रक्रिया में गर्म पानी का उपयोग  
ii) खाद्य जनित बीमारियां (2x2½=5)
- Q.4. What are the correct ways to store perishable food ingredients? Explain with suitable example.  
नाशवान खाद्य सामग्री को संग्रहित करने के सही तरीके क्या हैं? उपयुक्त उदाहरण देकर समझाएं। (5)
- Q.5. What is the role of quality control in the food industry?  
खाद्य उद्योग में गुणवत्ता नियंत्रण की क्या भूमिका है? (5)
- Q.6. At what temperature range one should store the following food items in hotel kitchen:  
i) Dairy products  
ii) Fruits and vegetables  
iii) Fish  
iv) Spices  
v) Cereals and pulses  
होटल की रसोई में निम्नलिखित खाद्य पदार्थों को किस तापमान पर संग्रहित करना चाहिए:  
i) डेयरी उत्पाद  
ii) फल और सब्जियाँ  
iii) मछली  
iv) मसाले  
v) अनाज और दालें (5x1=5)
- Q.7. State True or False:  
i) Milk is stored at 18°C.  
ii) Nails are carriers of microorganisms.  
iii) Meats should be stored at -18°C to -35°C.  
iv) Potassium permanganate is a hand sanitizer.  
v) Washing hands with soap is a must after using toilets.

सही या गलत बताएँ:

- i) दूध को 18°C पर संग्रहित किया जाता है।
- ii) नाखून सूक्ष्मजीवों के वाहक होते हैं।
- iii) मांस को -18°C से -35°C पर संग्रहित करना चाहिए।
- iv) पोटैशियम परमैंगनेट एक हैंड सैनिटाइज़र है।
- v) शौचालय का उपयोग करने के बाद साबुन से हाथ धोना अनिवार्य है।

(5x1=5)

Q.8. Match the following:

- |               |                           |
|---------------|---------------------------|
| i) Mutton     | a) Rodents                |
| ii) Egg       | b) Chlorine Water         |
| iii) Bacteria | c) Highly perishable food |
| iv) Gum pad   | d) Store at 2 to 5°C      |
| v) PPM        | e) Micro-organism         |

निम्नलिखित का मिलान करें:

- |                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| i) मटन          | क) कृतक                      |
| ii) अंडा        | ख) क्लोरीन पानी              |
| iii) बैक्टीरिया | ग) अत्यधिक नाशवान भोजन       |
| iv) गम पैड      | घ) 2 से 5°C पर संग्रहित करें |
| v) पीपीएम       | ङ) सूक्ष्मजीव                |

(5x1=5)

\*\*\*\*\*

COURSE	:	1 <sup>st</sup> Semester of Craftmanship, Certificate Course in Food Production & Patisserie	
SUBJECT	:	Equipment Maintenance/ईक़िपमेंट 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. Draw the fire triangle and explain its components and the significance. Classify fires and describe each class.  
अग्नि त्रिकोण बनाएं और उसके घटकों और महत्व को समझाएं। आग को वर्गीकृत करें और प्रत्येक वर्ग का वर्णन करें।  
(5+5=10)
- Q.2. Classify different types of fuels and compare the advantages and disadvantages between solid and liquid fuel.  
विभिन्न प्रकार के ईंधनों का वर्गीकरण करें और ठोस और तरल ईंधन के बीच के फायदे और नुकसान की तुलना करें।  
(10)
- Q.3. Describe the following (any two):  
i) Ampere                      ii) Conductor                      iii) Earthing                      iv) Fuse  
निम्नलिखित में से किसी दो को वर्णित करें:  
i) एंपियर                      ii) चालक                      iii) अर्थिंग                      iv) फ्यूज  
(2x2½=5)
- Q.4. Give merits and de-merits of preventive maintenance.  
निवारक रखरखाव के गुण और दोष लिखें।  
**OR/या**  
Discuss the significance of any two types of fire safety equipment.  
किन्हीं दो प्रकार के अग्नि सुरक्षा उपकरणों के महत्व पर चर्चा करें।  
(10)
- Q.5. How will you take care and maintain the following:  
i) Mincer                      ii) Gas Burner  
निम्नलिखित की देखभाल और रखरखाव कैसे करेंगे:  
i) मिसर                      ii) गैस बर्नर  
(2x2½=5)
- Q.6. Define short circuit. Discuss precautions to be taken to avoid a short circuit.  
शॉर्ट सर्किट को परिभाषित करें। शॉर्ट सर्किट से बचने के लिए उठाए जाने वाले सावधानियों पर चर्चा करें।  
**OR/या**  
Define heat and temperature. What are the different scales by which temperature is measured?  
ऊष्मा और तापमान को परिभाषित करें। तापमान को मापने के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न पैमानों को बताएं।  
(2+3=5)
- Q.7. State True or False:  
i) LPG is a type of gaseous fuel.  
ii) Sprinkling of cold water helps to cut off electrical fire.  
iii) Earthing is not necessary for electrical equipment.  
iv) Cleaning of a gas range is a running maintenance.  
v) Copper is a bad conductor of electricity.  
सही या गलत बताएँ:  
i) LPG एक प्रकार का गैसीय ईंधन है।  
ii) ठंडे पानी के छींटे डालने से विद्युत आग को रोकने में मदद मिलती है।  
iii) विद्युत उपकरणों के लिए अर्थिंग आवश्यक नहीं है।  
iv) गैस रेंज की सफाई एक नियमित रखरखाव है।  
v) तांबा विद्युत का खराब चालक है।  
(5x1=5)

\*\*\*\*\*



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

COURSE	:	1 <sup>st</sup> 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.

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<sup>st</sup> Semester of Craftsmanship Certificate Course in Food Production & Patisserie  
SUBJECT : Bakery & Patisserie – I/बेकरी व पतिस्सेरी  
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. Draw the organizational chart of a bakery department of a five star hotel.  
एक पाँच सितारा होटल के बेकरी विभाग का संगठनात्मक चार्ट बनाइए।  
**OR/या**  
List the job responsibilities of a pastry chef.  
पेस्ट्री शेफ की नौकरी की जिम्मेदारियों की सूची बनाएं। (10)
- Q.2. List the ingredients used in bread making and explain the role of each ingredient.  
ब्रेड बनाने में प्रयुक्त सामग्री की सूची बनाइये तथा प्रत्येक सामग्री की भूमिका समझाइये।  
**OR/या**  
Draw a labeled structure of wheat grain.  
गेहूँ के दाने की नामांकित संरचना बनाइये। (10)
- Q.3. Identify five types of large equipment commonly used in bakery and describe the specific functions of each.  
बेकरी में आमतौर पर उपयोग किए जाने वाले पांच प्रकार के बड़े उपकरणों की पहचान करें और प्रत्येक के विशिष्ट कार्यों का वर्णन करें।  
**OR/या**  
How egg is an important ingredient in bakery products? Draw and label the structure of an egg.  
बेकरी उत्पादों में अंडा एक महत्वपूर्ण घटक कैसे है? एक अंडे की नामांकित संरचना बनाएँ। (10)
- Q.4. Match the following:  
i) Agar Agar a) Top layer of baker product  
ii) Crust b) China Grass  
iii) Caramelize c) Hardening of protein with application of heat  
iv) Coagulate d) Heating sugar till it turns to golden brown colour  
v) Dessert e) Last course of meal  
निम्नलिखित का मिलान करें:  
i) अगर-अगर (a) बेकरी उत्पाद की ऊपरी परत  
ii) क्रस्ट (b) चाइना ग्रास  
iii) कैरेमलाइज़ (c) ऊष्मा के प्रयोग से प्रोटीन का कठोर होना  
iv) जमावट (d) चीनी को सुनहरा भूरा होने तक गर्म करना  
v) मिठाई (e) भोजन का अंतिम भाग (5x1=5)
- Q.5. Explain the following terms in one or two sentences each (any ten):  
i) Batter ii) Baguette iii) Grissini iv) Docking v) Blind baking  
vi) Ganache vii) Fermentation viii) Leavening ix) Zest x) Gluten  
xi) WAP xii) Folding xiii) Knock-back  
निम्नलिखित शब्दों को एक या दो वाक्यों में समझाइए (कोई दस):  
i) बैटर ii) बैगेट iii) ग्रिसिनी iv) डॉकिंग v) ब्लाइंड बेकिंग  
vi) गनाशे vii) किण्वन viii) खमीरीकरण ix) ज़ेस्ट x) ग्लूटेन  
xi) WAP xii) फोल्डिंग xiii) नॉक-बैक (10x1=10)

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 बताए:

- 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

SUBJECT CODE: CFPP16

EXAM DATE: 10.12.2025

निम्नलिखित का मिलान करें:

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

- a) खाद्य भंडारण
- b)  $-18^{\circ}\text{C}$
- c) कीटाणुनाशक
- d) पीपीई
- e) खाद्य विषाक्तता

\*\*\*\*\*

(5x1=5)



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

COURSE : 1<sup>st</sup> Semester of Craftsmanship Certificate Course in Food Production & Patisserie  
SUBJECT : Equipment Maintenance/ईक्विपमेंट 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) एन्थ्रेससाइट 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)

\*\*\*\*\*