Sr. No. 40111311

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2014

CERTIFICATE COURSE IN CONTINENTAL FOOD (401113)

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – CONTINENTAL FOOD (TH-I)

Q.1 A Select the proper answer. (Any five) 5

1. Correct method of food preservation =
   a) Drying b) Frying c) Steaming
2. Ideal temperature for freezing food =
   a. Less than - 0 degree Celsius
   b. Less than - 18 degree Celsius
   c. More than 0 degree Celsius
3. L.P.G. is belonging to=
   a. Solid fuel b. Liquid fuel c. Gaseous fuel
4. Food cost often referred as =
   a. Cost of food purchased b. Cost of food inventory
   c. Cost of food sold
5. Correct method of cooking =
   a. Freezing b. Pasteurization c. Roasting
6. The word garnish to refer =
   a. To decoration of food dish by addition of other food items.
   b. To cover food dish with alternative food items.
   c. To improve quality of food dish.

B State true or False. 5

1. The Manager's Job is to reduce the food cost percentage as much as possible.

2. Oil and vinegar prevent the growth of food spoiling micro-organism for preservation of fruits and vegetables.

3. Accompaniments are complementary addition to the main ingredient of a meal.

4. Stewing is the method of cooking.

5. Non-perishable food is any food that will spoil, rot, goes bad very fast than perishable food.

C State the Long Form (Any five) 5

1) M.A.P.
2) H.A.C.C.P
3) M.S.G.
4) L.P.G.
5) W.H.O.
6) G.R.A.S

d) Match the Pair (Any five) 5

	A		B
1.	Flavoring agent	a)	complement the food
2.	Perishable food	b)	Salt
3.	Soup	c)	Flour
4.	Seasoning agent	d)	Served at lunch and dinner frequently
5.	Non –Perishable Food	e)	Spices and herbs
6.	Sauce	f)	Meat

Q.2 Attempt Any Two of the Following 16

1. Describe main function of continental departments?

2. Explain objectives of food preservation?

3. Which points should be remembered while menu planning?explain it.

Q.3 Attempt any Two of the following? 16

1. What are the methods of cooking food? Explain any one method with special any reference to Vegetable, meat, fish and chicken.

2. Draw layout of continental kitchen department and give names to each section.

3. Explain inter-relationship between staff of continental kitchen department.

Q.4 Give Brief Answers of the following question. (Any two) 16

1. Explain the responsibility of continental kitchen organization.

2. Which points should be kept in mind while storing food? Explain in brief.

3. What is hygiene? Explain hygiene of food handler in brief.

4 Brief note on fuels used in continental kitchen.

Q.5. Write short notes on the following. (any 4) 16

1) Seasoning and Flavouring agent.
2) Accompaniments and Garnishes
3) Portion control & Quality control
4) Food costing and Food inventory
5) Perishable food and Non-perishable food

Q.6. Attempt any two out of the following. 16

1) Explain the methods of food preservation
2) Explain the duties and responsibilities of continental head chief.
3) Explain the function of moveable and Non-moveable equipment's used in continental kitchen.

मराठी भाषांतर

क्रमांक ४०१११३११

प्र.१. अ) योग्य पर्याय निवडा. (कोणतेही पाच) ५

१. फूड प्रिझर्वेशनची अचूक पध्दत =

अ) ड्राईंग ब) फ्राईंग क) स्टिमींग

२. फ्रिजींग फूड चे आयडीयल तापमान

अ) ०° c पेक्षा कमी ब) १८° c पेक्षा कमी क) ०° c पेक्षा जास्त

३. L.P.G. चा संबंध

अ) सॉलीड फ्युअल ब) लिक्विड फ्युअल क) गॅसिअस फ्युअल

४. फूड कॉस्ट म्हणजे

अ) खरेदी केलेल्या फूडची कॉस्ट ब) फूड इन्व्हेन्टरीची कॉस्ट क) विक्री केलेल्या फूडची कॉस्ट

५. कुर्कींग ची अचूक पध्दत

अ) फ्रिजींग ब) पाश्चरायझेशन क) रोस्टींग

६. गार्निश म्हणजे

अ) फूड डिश मध्ये दुसरे फूड टाकून सजविलेली डिश

ब) पर्यायी फूड आयटम ने कव्हर केलेली फूड डिश

क) फूड डिशची गुणवत्ता वाढविणे

ब) चूक की बरोबर ते लिहा. ५

१. फूडची किंमत जास्तीत जास्त कमी करणेचे काम मॅनेजरचे असते.

२. फळे व भाज्या टिकवीणेसाठी फूड स्पॉयलींग मायक्रोऑरगानिझमच्या वाढीला प्रतिबंध घालणेसाठी ऑईल व व्हिनेगर वापरतात.

३. मुख्य जेवणाचे पदार्थासोबत देणेत येणारे ॲकम्पयनिमेंटस हे कॉम्लीमेन्टरी असते.

४. स्टिव्हींग ही एक कुर्कींगची पध्दत आहे.

५. नॉन पेरीशबल फूड म्हणजे जे पेरीशेबल फूड पेक्षा लवकर खराब होते.

क) पूर्ण स्वरुपात लिहा. (कोणतेही पाच) ५

१. M.A.P.

२. H.A.C.C.P

३. M.S.G.

४. L.P.G.

५. W.H.O.

६. G.R.A.S

ड) जोडया जुळवा. (कोणतेही पाच) ५

	अ	ब
१.	फ्लॅवरींग एजन्ट	अ) फूड सोबत कॉम्पलीमेंट
२.	पेरीशबल फूड	ब) सॉल्ट
३.	सूप	क) फ्लोर
४.	सिझनिंग एजन्ट	ड) जेवतांना वारवांर वाढले जाते.
५.	नॉन पेरीशबल फूड	इ) स्पाईसेस व हर्ब
६.	सॉस	फ) मिट

प्र.२. कोणत्याही दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा. १६

१. कन्टीनेन्टल डिपार्टमेंटचे मुख्य कार्य वर्णन करा.

२. फूड प्रिझर्व्हेशनचा उद्देश स्पष्ट करा.

३. मेनू प्लॅनिंग करताना कोणते मुद्दे विचारात घ्यावे स्पष्ट करा.

प्र.३. कोणत्याही दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा. १६

१. फूड कुर्कीग करण्याच्या पध्दती लिहा. त्यापैकी कोणतेही एक पध्दत (भाजीपाला, / मटण / मासे / चिकन साठी) स्पष्ट करा.

२. कन्टीनेन्टल किचन डिपार्टमेंटचा लेआऊट काढा व प्रत्येक सेक्शनला नावे द्या.

३. कन्टीनेन्टल किचन डिपार्टमेंट मधील स्टाफचे इंटर रिलेशनबाबत स्पष्ट करा.

प्र.४. कोणत्याही दोन प्रश्नांची थोडक्यात उत्तरे लिहा. १६

१. कन्टीनेन्टल किचन ऑरगनायझेशन च्या जबाबदारीबाबत स्पष्ट करा.

२. फूड साठा करताना कोणते मुद्दे विचारात घेणे आवश्यक आहे स्पष्ट करा.

३. हायजीन म्हणजे काय? फूड हॅन्डलरच्या हायजीनबाबत स्पष्टीकरण लिहा.

४ कन्टीनेन्टल किचनमध्ये वापरणेत येणारे फ्युयलबाबत माहिती लिहा.

प्र.५. थोडक्यात टिपा लिहा. (कोणत्याही ४) १६

१) सिझनींग ॲन्ड फलेवरींग एजन्ट

२) ॲकम्पयनिमेंटस ॲन्ड गार्निशेस

३) पोर्शन कंट्रोल ॲन्ड क्वॉलीटी कंट्रोल

४) फूड कॉस्टींग ॲन्ड फूड इन्वेंटरी

५) पेरीशबल फूड ॲन्ड नॉन पेरीशबल फूड

प्र.६. कोणत्याही दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा. १६

१) फूड प्रिझर्व्हेशनच्या पध्दती स्पष्ट करा.

२) कन्टीनेन्टल प्रमुखाची जबाबदारी स्पष्ट करा.

३) कन्टीनेन्टल किचनमध्ये वापरणेत येणार मुव्हेबल आणि नॉन मुव्हेबल इक्विपमेंटच्या कार्याबाबत स्पष्ट करा.

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Sr. No. 40111321

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2014

CERTIFICATE COURSE IN CONTINENTAL FOOD(401113)

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – PREPARATARY PROCESSES (PR-I)

Q.1	Prepare the following menu	
a	Gapzapacho Soup OR Tom Yum Soup	25
b	Potato croquetto OR Mexican Rice	20
c	Apple Studdle OR Spicy coconut custard	20
Q.2	Write the recipe of	
a	Gapzapacho Soup OR Tom Yum Soup	5
b	Potato croquetto OR Mexican Rice	5
c	Apple Studdle OR Spicy coconut custard	5
Q.3	Oral	10
Q.4.	Term Work	10

Sr. No. 40111322

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2014

CERTIFICATE COURSE IN CONTINENTAL FOOD(401113)

TIME ALLOWED –6 Hrs.

MARKS – 200

SUBJECT – CONTINENTAL FOOD (PR-II)

Q.1	A)	Perform the following menu. (Any one)	40
	1)	Mulligatawny	
	2)	Hungarian goulash	
	B)	Perform the following menu (Any one)	40
	1)	Lobster thermidor	
	2)	Ham burger	
	C)	Perform the following menu (Any one)	35
	1)	Poulet sauté Maryland	
	2)	Wiener schinitzels.	
Q.2.	A)	Write recipe of following menu. (Any one)	15
	1)	Mulligatawny	
	2)	Hungarian goulash	
	B)	Write recipe of following menu. (Any one)	15
	1)	Lobster thermidor	
	2)	Ham burger	
	C)	Write recipe of following menu. (Any one)	15
	1)	Poulet sauté Maryland	
	2)	Wiener schinitzels.	
Q.3		Oral	20
Q.4		Term work	20