

रोल नं.

--	--	--	--	--	--	--

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--

परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 7 हैं ।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 25 प्रश्न हैं ।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें ।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है । प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जाएगा । 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे ।
- Please check that this question paper contains 7 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 25 questions.
- **Please write down the Serial Number of the question before attempting it.**
- 15 minute time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the answer-book during this period.

खाद्य पेय लागत और नियंत्रण

FOOD BEVERAGE COST & CONTROL

निर्धारित समय : 3 घण्टे

Time allowed : 3 hours

अधिकतम अंक : 60

Maximum Marks : 60

निर्देश :

प्रश्न-पत्र को सावधानीपूर्वक पढ़िए । सभी प्रश्न अनिवार्य हैं । परीक्षार्थी उत्तर लिखने में द्वि-भाषी माध्यम (अंग्रेज़ी और हिन्दी दोनों) का उपयोग कर सकते हैं, जिसमें पारिभाषिक शब्द अंग्रेज़ी में लिखे जा सकते हैं ।

- (i) प्रत्येक प्रश्न के अंक उसके सामने दिए गए हैं ।
- (ii) 1 अंक वाले प्रश्न अति लघूत्तरात्मक प्रश्न हैं । उनके उत्तर एक वाक्य में दिए जाने चाहिए ।
- (iii) 2 अंकों वाले प्रश्न लघूत्तरात्मक प्रश्न हैं । उनके उत्तर प्रत्येक 20 – 30 शब्दों से अधिक न हों ।
- (iv) 3 अंकों वाले प्रश्न भी लघूत्तरात्मक प्रश्न हैं । उनके उत्तर प्रत्येक 40 – 60 शब्दों से अधिक न हों ।
- (v) 4 अंकों वाले प्रश्न लघूत्तरात्मक प्रश्न हैं । उनके उत्तर प्रत्येक 60 – 70 शब्दों से अधिक न हों ।
- (vi) 5 अंकों वाले प्रश्न दीर्घ उत्तरात्मक प्रश्न हैं । उनके उत्तर प्रत्येक 100 – 120 शब्दों से अधिक न हों ।

Instructions :

Read the paper carefully. **All** questions are compulsory. Students may use bilingual mediums (both English and Hindi) for writing, in which technical terms should be written in English medium.

- (i) Marks for questions are indicated against each.
- (ii) Questions carrying 1 mark are very short-answer questions, required to be answered in **one** sentence each.
- (iii) Questions carrying 2 marks are short-answer questions. Answer to them should not exceed 20 – 30 words each.
- (iv) Questions carrying 3 marks are also short-answer questions. Answer to them should not exceed 40 – 60 words each.
- (v) Questions carrying 4 marks are short-answer questions. Answer to them should not exceed 60 – 70 words each.
- (vi) Questions carrying 5 marks are long-answer questions. Answer to them should not exceed 100 – 120 words each.

1. यदि खाद्य लागत कुल बिक्री से अधिक हो, तो इसका क्या परिणाम होता है ? 1
What will be the result if the food cost is more than the total sales ?
2. क्षमता लागत (capacity cost) क्या है ? इसका एक उदाहरण दीजिए । 1
What is capacity cost ? Give one example.
3. एफ.आई.एफ.ओ. (F.I.F.O.) के दो उद्देश्य लिखिए । 1
Write two aims of F.I.F.O.
4. बी.ओ.टी. (B.O.T.) की कितनी प्रतिलिपियाँ होती हैं ? इसे क्यों बनाते हैं ? 1
How many copies are there of B.O.T. ? Why is it made ?
5. मछली तथा कॉटेज पनीर का भण्डारण किस तापमान पर किया जाता है ? 1
At what temperature are fish and cottage cheese stored ?
6. चक्रीय मेनू (cyclic menu) के दो लाभ लिखिए । 1
Write two advantages of cyclic menu.
7. मीट टैग बनाने के दो कारण लिखिए । 1
Write two reasons for making a meat tag.
8. स्टैन्डर्ड रेसिपी (standard recipe) प्रयोग करने के दो लाभ लिखिए । 1
Write two advantages of using a standard recipe.
9. अर्ध-परिवर्तनीय लागत (semi-variable cost) को एक उदाहरण की सहायता से समझाइए । 2

अथवा

- परिवर्तनीय लागत (variable cost) को एक उदाहरण की सहायता से समझाइए । 2

Explain semi-variable cost with the help of an example.

OR

Explain variable cost with the help of an example.

10. एक रेस्टोरैन्ट (restaurant) का लाभ सही भण्डारण व खाद्य उत्पादन पर निर्भर करता है ।
इस कथन की पुष्टि दो-दो उदाहरणों की सहायता से कीजिए । 2
The profit of a restaurant depends on accurate storage and food production. Support this statement with the help of two examples each.
11. होटल की किन्हीं चार उपरि लागतों की सूची बनाइए । 2
List any four overhead costs of a hotel.
12. खरीद विनिर्देश (purchase specification) बनाने के चार कारण बताइए । 2
Give four reasons for making a purchase specification.
13. प्राप्ति विभाग (Receiving Department) के द्वारा प्रयोग किए गए किन्हीं चार प्रमुख उपकरणों (equipments) की सूची बनाइए । 2
List any four major equipments used by the receiving department.
14. स्टॉक कार्ड (Stock Card) से आप क्या समझते हैं ? इसे कैसे प्रयोग किया जाता है ? 2
What do you understand by Stock Card ? How is it used ?
15. रेस्टोरैन्ट सेल समरी शीट (restaurant sale summary sheet) क्यों व कैसे बनाई जाती है ? 2
Why and how is restaurant sale summary sheet made ?
16. बेवरेज चेक (Beverage Check) का प्रारूप बनाकर समझाइए । 3
Draw and explain the format of Beverage Check.
17. इंटरनल नियंत्रण विभाग (Internal Control Department) को किसी भी तरह की धोखाधड़ी की रोकथाम के लिए किन छः परिस्थितियों से सचेत रहना चाहिए ? 3
Under what six circumstances should the Internal Control Department be conscious for the prevention of any type of fraud ?

18. किसी व्यंजन के मूल्य-निर्धारण (pricing) करने के लिए मार्क अप (mark up) तथा रेशियो प्राइस विधि (ratio price method) का वर्णन कीजिए। इनके क्या लाभ हैं ? 3
Describe the mark up and ratio price methods for pricing a dish. What are their advantages ?
19. औसत मूल्य को समझाइए।
निम्नलिखित जानकारी से भारित औसत मूल्य (weighted average price) प्रति पैकेट की गणना कीजिए :
₹ 50 प्रति पैकेट की दर से 100 पैकेट अंगूर के खरीदे गए एवं ₹ 40 प्रति पैकेट की दर से 300 पैकेट अंगूर के खरीदे गए। 3
Explain average price.
Calculate weighted average price per packet from the following information :
100 packets of grapes were purchased at the rate of ₹ 50 per packet and 300 packets of grapes were purchased at the rate of ₹ 40 per packet.
20. लागत नियंत्रण की अनिवार्यताओं (essentials of cost control) का विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिए। 3
Describe the essentials of cost control in detail.
21. निविदा खरीद (tender purchase) एवं केन्द्रीकृत खरीद (centralised purchase) को विस्तारपूर्वक समझाइए। इनके क्या लाभ हैं ? 4

अथवा

मानक खरीद विनिर्देश (standard purchase specification) क्या होता है ? इसे क्यों बनाया जाता है ? 4

Explain tender purchase and centralised purchase in detail. What are their advantages ?

OR

What is standard purchase specification ? Why is it made ?

22. एक पाँच सितारा डीलक्स होटल में खाद्य पदार्थों (food items) की प्राप्ति की कार्यप्रणाली को विस्तारपूर्वक समझाइए । 4

अथवा

एक पाँच सितारा होटल में खाद्य पदार्थों के वितरण की कार्यप्रणाली को विस्तारपूर्वक समझाइए । 4
Explain the procedure of receiving food items in a Five Star Deluxe Hotel in detail.

OR

Explain the procedure of issuing food items in a Five Star Hotel.

23. खाद्य लागत नियंत्रण (food cost control) में क्या सीमाएँ (limitations) हैं ? खाद्य लागतों को नियंत्रित करने के लिए कोई पाँच सुझाव दीजिए । 5

अथवा

एक रेस्टोरैन्ट के खाद्य मूल्य किन दस कारणों से बढ़ सकते हैं ? विश्लेषण कीजिए । 5
What are the limitations of food cost control ? Suggest any five ways to control food costs.

OR

Analyse any ten reasons for an increase in food costs in a restaurant.

24. स्टॉक टेकिंग (stock taking) के चार निर्देश (टिप्स) लिखिए । निम्नलिखित आँकड़ों से स्टॉक क्रय-विक्रय (स्टॉक टर्नओवर) की गणना कीजिए ।

	₹	
आरम्भिक स्टॉक (opening stock) का मूल्य	–	2000
अंतिम स्टॉक (closing stock) का मूल्य	–	6000
महीने में प्रयुक्त खाद्य (food consumed) की लागत (cost)	–	72000

5

Write four tips for stock taking. Find out the stock turnover from the following data :

	₹	
Value of opening stock	–	2000
Value of closing stock	–	6000
Cost of food consumed in a month	–	72000

25. वौल्यूम पूर्वानुमान (volume forecasting) करते समय किन दस कारकों का ध्यान रखना चाहिए ?

5

What ten factors should be kept in mind during volume forecasting ?