



**PAT-160805010305**

Seat No. \_\_\_\_\_

**Second Year B. Sc. (H. Sci.) (Sem. III) (CBCS) Examination**

**October / November - 2018**

**Paper - 5 : Home - Based Catering**

**(New Course)**

Time : 1½ Hours]

[Total Marks : 35

૧ કેટરીંગ મેનેજમેન્ટનો અર્થ લખી તેના સિદ્ધાંતો સમજાવો. ૧૦

**અથવા**

૧ કેટરીંગ મેનેજમેન્ટના તબક્કાઓ વર્ણવો. ૧૦

૨ મેનુ પ્લાનીંગનો અર્થ સમજાવી તેનું મહત્ત્વ લખો. ૧૦

**અથવા**

૨ કેટરીંગ રીસોર્સ તરીકે “પૈસા” (મની) અને “માનવ કૌશલ્ય” (મેનપાવર) વિશે માહિતી આપો. ૧૦

૩ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ ત્રણ) ૧૫

(૧) ખાદ્ય પદાર્થોની ખરીદી અને સ્ટોરેજ

(૨) ફૂડ હાઈજીન અને સેનીટેશન (સ્વચ્છતા)

(૩) ફૂડ સર્વિસ યુનિટમાં પ્રાથમિક આયોજન

(૪) કેટરીંગ મેનેજમેન્ટમાં સગવડતા અને સાધનો

(૫) સ્ટાન્ડર્ડાઈઝેશન ઓફ રેસીપીઝ અને રેસીપી એડજસ્ટમેન્ટ.

## ENGLISH VERSION

- 1 Write about the meaning of catering management and explain the principles of catering management. **10**

**OR**

- 1 Describe the steps of catering management. **10**
- 2 Write about the meaning of Menu-planning and the importance of Menu. **10**

**OR**

- 2 Explain about the “Money” and “Man Power” as a catering resource. **10**
- 3 Write short notes : (any **three**) **15**
- (1) Purchase and storage of food stuffs
  - (2) Food hygiene and sanitation
  - (3) Preliminary planning in a food service unit
  - (4) Facilities and equipments in a catering management
  - (5) Standardization of recipes and recipe adjustment.