Max Marks : 150

All India Trade Test - 2024 for Craftsmen Training Scheme (CTS)
Trade Name: Catering & Hospitality Assistant
Year: 1st Year

Exam Date :
Exam Time :

Note:
1. Tick the correct option out of four alternatives provided
2. All questions carry equal marks (2 Marks each)
3. There is no negative marking

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

Sr. No.	Q ID	Question Body and Alternatives	Marks	Negative Marks
		Trade Theory		
1	1	What is a la carle menu? ला कार्ले मेनू क्या है? A1 : Food item is separately priced to give the guest choice अतिथि को विकल्प देने के लिए खाद्य पदार्थ की कीमत अलग होती है A2 : Fixed priced निश्चित कीमत A3 : Everything comes buffet style बुफे शैली हर चीज़ में A4 : Only are categories on the menu केवल मेनू पर श्रेणीबद्ध हैं	2.0	0.00
		Trade Theory		
2	2	What is table d hot menu? टेबल डी हॉट मेनू क्या है? A1 : A menu which price is separately मेनू जो कीमत अलग से है A2 : A menu which price the entire meal एक मेनू जिसमें पूरे भोजन की कीमत होती है A3 : Room service कक्षीय सेवा A4 : Take out menu साथ ले जाएं मेन्यू	2.0	0.00
		Trade Theory		
3	3	Which of the following plan include room plus breakfast? निम्नलिखित में से किस योजना में कमरा प्लस नाश्ता शामिल है? A1 : EP European plan ईपी यूरोपन योजना A2 : CP Continental plan सीपी कॉन्टिनेंटल योजना	2.0	0.00

		A3 : MAP Modified American plan एमएपी संशोधित अमेरीका योजना A4 : AP American plan एपी अमेरिकी योजना		
		Trade Theory		
4	4	What is AP stand? AP स्टैंड क्या है? A1 : American Plan American Plan A2 : Africa Plan Africa Plan A3 : European Plan European Plan A4 : Continental Plan Continental Plan	2.0	0.00
		Trade Theory		
5	5	Which of the following menu is a combination of breakfast and lunch? निम्नलिखित में से कौन सा मेनू नाश्ता और लंच का संयोजन है? A1 : Breakfast menu ब्रेकफास्ट मेनू A2 : Supper menu सपर मेनू A3 : Bruch menu ब्रंच मेनू A4 : Lunch menu दोपहर के भोजन का मेनू	2.0	0.00
		Trade Theory		
6	6	Which is the first course in French classified menu? फ्रेंच वर्गीकृत मेनू में पहला कोर्स कौन सा है? A1 : Potage पोतेज A2 : Hors doessures हॉर्स डोएस्सुरेस A3 : Poisson पोइज़न A4 : Dessort डेजर्ट	2.0	0.00
		Trade Theory		
7	7	What is soup in French? फ्रेंच में सूप क्या है? A1 : Potage	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

		पोतेज A2 : Poisson पोइज़न A3 : Legumes लॉगम्स A4 : Sorbet शर्बत		
		Trade Theory		
8	8	What is accompaniments for any soup? किसी भी सूप के लिए संगत क्या है? A1 : Bread rolls ब्रेड रोल A2 : Chicken मुर्गी A3 : Fish मछली A4 : Vegetables सब्जियां	2.0	0.00
		Trade Theory		
9	9	What is accompaniments for burger? बर्गर के लिए संगत क्या है? A1 : French fries फ्रेंच फ्राइज A2 : Cheese चीज़ A3 : Biscuit बिस्कुट A4 : Rolls रोल्स	2.0	0.00
		Trade Theory		
10	10	What is an accompaniment to fried fish? तली हुई मछली की संगत क्या है? A1 : Tarter sauce टटलर सॉस A2 : White sauce सफ़ेद सॉस A3 : Cheese चीज़ A4 : Chicken मुर्गी	2.0	0.00
		Trade Theory		

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

11	11	Which side the food is served in American Service? अमेरिकी सेवा में भोजन को किस तरफ परोसा जाता है? A1 : Left side बाईं तरफ A2 : Right side दाईं ओर A3 : From center केंद्र से A4 : Back side पीछे की तरफ	2.0	0.00
		Trade Theory		
12	12	What is another name of English of service? सेवा का अंग्रेजी का दूसरा नाम क्या है? A1 : Gold service सोने की सेवा A2 : Host service मेजबान सेवा A3 : Silver service चांदी सेवा A4 : Table service टेबल सर्विस	2.0	0.00
		Trade Theory		
13	13	Which service food is cooked in front of guest? अतिथि के सामने कौन सा खाना पकाया जाता है? A1 : American अमेरिकी A2 : English अंग्रेज़ी A3 : French फ्रेंच A4 : Russian रूसी	2.0	0.00
		Trade Theory		
14	14	What is other name of Russian service? रूसी सेवा का अन्य नाम क्या है? A1 : Silver service चांदी सेवा A2 : Gold service सोने की सेवा A3 : Table service टेबल सर्विस	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

		A4 : Mechel service मिशेल सेवा		
		Trade Theory		
15	15	What is en place? एन प्लेस क्या है? A1 : It means charging less इसका मतलब है चार्जिंग लेक्स A2 : It means given free इसका मतलब फ्री दिया गया है A3 : It means return इसका मतलब है वापसी A4 : It means every thing in place इसका मतलब हर चीज़ जगह पर होता है	2.0	0.00
		Trade Theory		
16	16	What is patter to plate service? प्लेट सेवा के लिए प्लेटर क्या है? A1 : Silver service चांदी वाली सेवा A2 : Buffet service बफ़ट सेवा A3 : Russian service रुसी सेवा A4 : Gueridon service कुरसी मेज सेवा	2.0	0.00
		Trade Theory		
17	17	Which service includes flam be? किन सेवाओं में फ्लैम शामिल है? A1 : American service अमेरिकी सेवा A2 : English service अंग्रेजी सेवा A3 : Russian service रुसी सेवा A4 : Gueridon service कुरसी मेज सेवा	2.0	0.00
		Trade Theory		
18	18	A list of the food/dishes from which you can choose at a restaurant is called? भोजन/व्यंजनों की सूची, जिसमें से आप किसी रेस्टोरेंट में चुन सकते हैं, कहलाती है? A1 : Services सेवाएँ A2 : Bills	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

		बिल A3 : Table booking टेबल बुकिंग A4 : Menu मेनू		
		Trade Theory		
19	19	Which of the following except_____are basic, traditional meal period? निम्नलिखित में से कौन-सा_____को छोड़कर बुनियादी, पारंपरिक भोजन अवधि है? A1 : Brunch ब्रंच A2 : Lunch दोपहर का भोजन A3 : Breakfast नाश्ता A4 : Dinner डिनर	2.0	0.00
		Trade Theory		
20	20	What is A table d'hôtel? टेबल डी होटल क्या है? A1 : Meal comprising of a main dish and a sweet मुख्य व्यंजन और मिठाई से युक्त भोजन A2 : List of all the available dishes each individually priced सभी उपलब्ध व्यंजनों की सूची, जिनमें से प्रत्येक का अलग-अलग मूल्य है A3 : Set menu, sold at an inclusive price सेट मेन्यू, एक समावेशी मूल्य पर बेचा जाता है A4 : Sequence of dishes in categories from soup to sweet सूप से लेकर मीठे तक की श्रेणियों में व्यंजनों का क्रम	2.0	0.00
		Trade Theory		
21	21	An 'à la carte menu' refers to a _____ 'ए ला कार्टे मेनू' _____को संदर्भित करता है A1 : Self-serve choice of many dishes at a fixed price निश्चित मूल्य पर कई व्यंजनों का स्व-सेवा विकल्प A2 : Choice of food selected from a menu where dishes are individually priced मेनू से चुने गए भोजन का विकल्प, जहाँ व्यंजनों का अलग-अलग मूल्य है A3 : Main course special मुख्य पाठ्यक्रम विशेष A4 : Daily set menu at a fixed price एक निश्चित कीमत पर दैनिक सेट मेनू	2.0	0.00
		Trade Theory		
22	22	What are three important things to keep in mind when planning a menu? मेनू की प्लानिंग करते समय ध्यान रखने योग्य तीन महत्वपूर्ण बातें क्या हैं?	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

		A1: The organisation's customer base, service style and cuisine. संगठन का ग्राहक आधार, सेवा शैली और व्यंजन। A2: The organisation's popularity index, sales data and customer surveys संगठन का लोकप्रियता सूचकांक, बिक्री डेटा और ग्राहक सर्वेक्षण A3: The organisation's standard measures, butcher's tests and standard yield tests संगठन के मानक उपाय, कसाई के परीक्षण और मानक उपज परीक्षण A4: The organisation's standards of spelling, grammar and punctuation. संगठन के वर्तनी, व्याकरण और विराम चिह्न के मानक		
Trade Theory				
23	23	Type of menu in which the dishes are repeated from time to time on weekly or monthly basis is referred to as _____ मेनू का वह प्रकार जिसमें व्यंजन साप्ताहिक या मासिक आधार पर समय-समय पर दोहराए जाते हैं, _____ कहलाता है A1: Fixed Menu निश्चित मेनू A2: à la carte menu ए ला कार्टे मेनू A3: Cyclic Menu चक्रीय मेनू A4: Restaurant Menu रेस्तरां मेनू	2.0	0.00
Trade Theory				
24	24	A 'bill of fare' means _____. 'बिल ऑफ फेयर' का अर्थ _____ है। A1: the feedback form प्रतिक्रिया प्रपत्र A2: the menu मेनू A3: a discount voucher एक छूट वाउचर A4: the restaurant bill रेस्तरां बिल	2.0	0.00
Trade Theory				
25	25	Another name for a fixed-price menu is _____. निश्चित-मूल्य मेनू का दूसरा नाम _____ है। A1: Bar Menu बार मेनू A2: à la carte menu ए ला कार्टे मेनू A3: Room Service Menu कक्ष सेवा मेनू A4: All-inclusive menu सभी समावेशी मेनू	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

		Trade Theory		
26	26	The opposite of a fixed-price menu is the _____. निश्चित-मूल्य मेनू का विपरीत _____ है। A1 : café menu कैफ़े मेनू A2 : a la carte menu ए ला कार्टे मेनू A3 : catering menu खानपान मेनू A4 : meal part menu भोजन भाग मेनू	2.0	0.00
		Trade Theory		
27	27	Which of the following statements is/are true? A . A menu informs guest about available dishes and the prices charged for particular dish. B. It is an format to place order of raw materials/Groceries fot the preparation of food by chef in kitchen. निम्नलिखित में से कौन-सा कथन सत्य है/हैं? A. मेनू अतिथि को उपलब्ध व्यंजनों और विशेष व्यंजन के लिए लगाए गए मूल्यों के बारे में सूचित करता है। B. यह रसोई में शेफ द्वारा भोजन तैयार करने के लिए कच्चे माल/किराने का सामान ऑर्डर करने का एक प्रारूप है। A1 : Only A केवल A A2 : Only B केवल बी A3 : Both A & B A और B दोनों A4 : Neither A nor B न तो A और न ही B	2.0	0.00
		Trade Theory		
28	28	Which of the following type of menu is planned based on budget allocation? बजट आवंटन के आधार पर निम्न में से किस प्रकार के मेनू की योजना बनाई जाती है? A1 : Bar Menu बार मेनू A2 : Plat du jour प्लेट डु जौर A3 : A la carte menu अ ला कार्टे मेनू A4 : Cyclic Menu साइकल मेनू	2.0	0.00
		Trade Theory		
29	29	Pricing the menu involves _____. मेनू का मूल्य निर्धारण _____ को शामिल करता है। A1 : Calculating the cost of writing and publishing the menu मेनू लिखने और प्रकाशित करने की लागत की गणना A2 : Tallying the cost of the dishes on a menu	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

		मेनू पर व्यंजनों की लागत का मिलान A3 : Calculating the price to be charged for the various dishes and beverages विभिन्न व्यंजनों और पेय पदार्थों के लिए चार्ज की जाने वाली कीमत की गणना A4 : Calculating the food costs of the dishes on a menu मेनू पर व्यंजनों की खाद्य लागत की गणना		
Trade Theory				
30	30	_____ are the dishes made from fish. _____ मछली से बने व्यंजन हैं। A1 : Relevé रेलेवे A2 : Legumes फलियां A3 : Poisson पोइसन A4 : Roti - Roast रोटी - भुना हुआ	2.0	0.00
Trade Theory				
31	31	Oeufs are the dishes made from _____ ओउफ़ _____ से बने व्यंजन हैं A1 : Vegetables सब्जियाँ A2 : Egg अंडा A3 : Meat मांस A4 : Fish मछली	2.0	0.00
Trade Theory				
32	32	Which of the words is used interchangeably for soup in French Classical menu? फ्रेंच क्लासिकल मेनू में सूप के लिए कौन सा शब्द एक दूसरे के स्थान पर इस्तेमाल किया जाता है? A1 : Potage पोटेज A2 : Roti - Roast रोटी - रोस्ट A3 : Hors D'oeuvre हॉर्स डी'ओव्रे A4 : Relevé रिलेव	2.0	0.00
Trade Theory				
33	33	These are vegetable dishes that can be served separately as an individual course or may be included along - with the entrée, relevé or roast courses. Some examples are Cauliflower Mornay, Baked potato and Grilled tomatoes _____ ये सब्जी के व्यंजन हैं जिन्हें अलग से एक अलग कोर्स के रूप में परोसा जा सकता है या एंट्री, रिलेवे या रोस्ट कोर्स के साथ शामिल किया जा सकता है। कुछ उदाहरण हैं फूलगोभी मोर्ने, बेक्ड आलू और ग्रिल्ड टमाटर _____	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

		A1 : Sorbet शर्बत A2 : Fromage फ्रॉमेज A3 : Legumes फलियां A4 : Savoureux स्वादिष्ट		
		Trade Theory		
34	34	This is Italy's contribution to the courses of the menu _____. यह मेनू के कोर्स में इटली का योगदान है _____। A1 : Chapatti चपाती A2 : Farineux फरीनक्स A3 : Chettinad Chicken चेट्टीनाड चिकन A4 : Ada Pradanam अदा प्रदानम	2.0	0.00
		Trade Theory		
35	35	This is the first of the meat courses on a menu _____. यह मेनू पर मांस के कोर्स में से पहला है _____। A1 : Fromage फ़्रोमेज A2 : Legumes फलियां A3 : Poisson पोइसन A4 : Entrée एंट्री	2.0	0.00
		Trade Theory		
36	36	This course is a rest between courses. It counteracts the previous dishes, and rejuvenates the appetite for those that are to follow. It is water and crushed ice slush flavoured etc., _____ यह कोर्स कोर्स के बीच का आराम है। यह पिछले व्यंजनों का प्रतिकार करता है, और बाद में आने वाले व्यंजनों के लिए भूख को फिर से जीवंत करता है। यह पानी और कुचल बर्फ का स्वाद आदि है, _____ A1 : Roti - Roast रोटी - रोस्ट A2 : Fromage फ्रॉमेज A3 : Sorbet शर्बत	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

		A4 : Relevé रेलेवे		
		Trade Theory		
37	37	Horseradish sauce should be offered when serving _____. _____ परोसते समय हॉर्सरैडिश सॉस पेश किया जाना चाहिए। A1 : wiener schnitzel वीनर श्नाइटल A2 : roast leg of lamb भेड़ का भुना हुआ पैर A3 : fried whitebait फ्राइड व्हाइटबैट A4 : smoked mackerel स्मोक्ड मैकेरल	2.0	0.00
		Trade Theory		
38	38	The correct accompaniments for a grilled steak are _____. ग्रिल्ड स्टेक के लिए सही संगत _____ हैं। A1 : sweet potatoes, watercress, parsley butter मीठे आलू, वॉटरक्रेस, अजमोद मक्खन A2 : fried onion-rings, streaky bacon, picked parsley तले हुए प्याज के छल्ले, स्ट्रीकी बेकन, पिक्ड पार्सले A3 : grilled mushrooms and tomatoes, anchovy butter ग्रिल्ड मशरूम और टमाटर, एंकोवी बटर A4 : fried egg, a slice of truffle, horseradish sauce तला हुआ अंडा, ट्रफल का एक टुकड़ा, हॉर्सरैडिश सॉस	2.0	0.00
		Trade Theory		
39	39	What is meant by Food accompaniment? भोजन के साथ परोसने का क्या मतलब है? A1 : Main food मुख्य भोजन A2 : It is the side dish that is served with the main dish, it complements the main food and enriches its taste and flavour यह मुख्य व्यंजन के साथ परोसा जाने वाला साइड डिश है, यह मुख्य भोजन का पूरक है और इसके स्वाद और सुगंध को समृद्ध करता है A3 : Raw food कच्चा खाना A4 : Semi cooked food अर्ध पका हुआ भोजन	2.0	0.00
		Trade Theory		
40	40	What is the common accompaniment for Hors d'oeuvre? हॉर्स डी'ओव्रे के लिए आम संगत क्या है? A1 : Caster sugar कैस्टर चीनी A2 : Worcestershire sauce	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

		वॉरसेस्टरशायर सॉस A3 : Cayenne pepper, pepper mill लाल मिर्च, काली मिर्च मिल A4 : Oil and Vinegar तेल और सिरका		
		Trade Theory		
41	41	If your menu tonight consists of grilled chicken, mashed potatoes and Boiled vegetable then which of the dish is/are accompaniments? अगर आज रात आपके मेनू में ग्रिल्ड चिकन, मसले हुए आलू और उबली हुई सब्ज़ियाँ हैं, तो कौन-सी डिश संगत है? A1 : Mashed potatoes & Boiled vegetable मैश किए हुए आलू और उबली हुई सब्ज़ियाँ A2 : Only mashed potatoes केवल मसले हुए आलू A3 : Only Boiled vegetable केवल उबली हुई सब्जी A4 : Grilled Chicken ग्रिल्ड चिकन	2.0	0.00
		Trade Theory		
42	42	The correct accompaniments for roast grouse are _____ रोस्ट ग्राउज़ के लिए सही संगत _____ हैं A1 : bacon rolls, meatballs, jus lie, heart-shape croutons spread with duxelle बेकन रोल, मीटबॉल, जूस लाइ, दिल के आकार के क्राउटन डक्सेल के साथ फैले हुए A2 : redcurrant jelly, grapes, slices of kiwi-fruit, horseradish sauce रेडकरंट जेली, अंगूर, कीवी-फ्रूट के स्लाइस, हॉर्सरैडिश सॉस A3 : gravy, bread sauce, fried breadcrumbs, game chips, watercress ग्रेवी, ब्रेड सॉस, तले हुए ब्रेडक्रंब, गेम चिप्स, वॉटरक्रेस A4 : cranberry sauce, chestnuts, thyme and parsley stuffing, chipolatas क्रैनबेरी सॉस, चेस्टनट, थाइम और अजमोद स्टफिंग, चिपोलैटस	2.0	0.00
		Trade Theory		
43	43	A French term for having all your ingredients measured, cut, peeled, sliced, grated, etc. before you start cooking is called _____. खाना पकाने से पहले अपनी सभी सामग्री को मापने, काटने, छीलने, टुकड़े करने, कद्दूकस करने आदि के लिए एक फ्रेंच शब्द _____ कहलाता है। A1 : Mise en scene मिस एन सीन A2 : Mise en place माइस एन प्लेस A3 : Commise de rang कमिस डे रंग A4 : Trancheur ट्रेंचर	2.0	0.00
		Trade Theory		
44	44	The waiter brings food on platters, shows to the host for approval, and then places the platters on the tables. The host either makes food portions and serves the guests or allows the waiter to serve _____	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

		वेटर प्लेट में खाना लाता है, मेज़बान को स्वीकृति के लिए दिखाता है और फिर प्लेट को टेबल पर रखता है। मेज़बान या तो खाने के हिस्से बनाता है और मेहमानों को परोसता है या वेटर को _____ परोसने देता है A1 : English or Family Service अंग्रेजी या पारिवारिक सेवा A2 : Cart French Service कार्ट फ्रेंच सर्विस A3 : Banquet French Service बैंक्वेट फ्रेंच सर्विस A4 : Gueridon Service गुएरिडॉन सेवा		
		Trade Theory		
45	45	The food is served on guest's plate in the kitchen itself in predetermined portion. The accompaniments served with the food, the color, and the presentation are determined in the kitchen. The food plates are then brought to the guest. This service is commonly used in a coffee shop where service is required to be fast. This type of service is known as _____ खाना मेहमानों की प्लेट में रसोई में ही पहले से तय हिस्से में परोसा जाता है। खाने के साथ परोसी जाने वाली चीज़ें, रंग और प्रस्तुति रसोई में ही तय की जाती हैं। फिर खाने की प्लेट मेहमानों के पास लाई जाती हैं। यह सेवा आमतौर पर कॉफ़ी शॉप में इस्तेमाल की जाती है जहाँ सेवा तेज़ होनी चाहिए। इस प्रकार की सेवा को _____ के नाम से जाना जाता है A1 : Food Court फूड कोर्ट A2 : Kiosks कियोस्क A3 : Take Away टेक अवे A4 : American or Plate Service अमेरिकी या प्लेट सेवा	2.0	0.00
		Trade Theory		
46	46	The food is taken in platters and casseroles and kept on the table of guests near their plates. The guests then help themselves. It is expensive and elaborate service commonly used in fine dining restaurants. It is very personalized and private service. This is what type of service? खाना प्लेटर्स और कैसरोल में लिया जाता है और मेहमानों की टेबल पर उनकी प्लेटों के पास रखा जाता है। फिर मेहमान खुद खाना खाते हैं। यह महंगी और विस्तृत सेवा है जो आमतौर पर बढ़िया भोजन करने वाले रेस्तराओं में इस्तेमाल की जाती है। यह बहुत ही व्यक्तिगत और निजी सेवा है। यह किस प्रकार की सेवा है? A1 : Buffet Service बुफ़े सेवा A2 : French Service फ्रेंच सर्विस A3 : Kiosks कियोस्क A4 : English or Family Service अंग्रेजी या पारिवारिक सेवा	2.0	0.00
		Trade Theory		
47	47	In this service, partially cooked food from the kitchen is taken to the Trolley for cooking it completely. This partial cooking is done beside the guest table for achieving a particular appearance and aroma of food, and for exhibiting showmanship. It also offers a complete view of food _____ इस सेवा में, रसोई से आंशिक रूप से पका हुआ भोजन ट्रॉली में ले जाया जाता है ताकि इसे पूरी तरह से पकाया जा सके। यह आंशिक खाना पकाने का काम मेहमानों की टेबल के बगल में किया जाता है ताकि भोजन की एक खास उपस्थिति और सुगंध प्राप्त हो सके और शोमैनशिप का प्रदर्शन किया जा सके। यह भोजन का पूरा दृश्य भी प्रस्तुत करता है _____	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

		A1 : Buffet Service बुफ़े सेवा A2 : Silver Service सिल्वर सर्विस A3 : Gueridon Service गुएरिडॉन सर्विस A4 : Cafeteria Service कैफेटेरिया सेवा		
Trade Theory				
48	48	What is the full form of BOT? BOT का पूर्ण रूप क्या है? A1 : Bumet Order Ticket Bumet Order Ticket A2 : Beverage Order Ticket Beverage Order Ticket A3 : Bar Order Ticket Bar Order Ticket A4 : Banquet Order Ticket Banquet Order Ticket	2.0	0.00
Trade Theory				
49	49	To whom you serve first? आप पहले किसके लिए परोसेंगे? A1 : Host मेज़बान A2 : Men पुरुष A3 : Ladies महिलाएं A4 : Children बच्चे	2.0	0.00
Trade Theory				
50	50	Which dept. the top copy of the KOT goes? KOT की शीर्ष प्रति कौन सी जाती है? A1 : Front office फ्रंट कार्यालय A2 : Kitchen रसोई A3 : House keeping गृह व्यवस्था A4 : F & B dept. एफ एंड बी विभाग	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

		Employability Skills		
51	51	Fill in the blank with correct word. “They _____ good friends” रिक्त में सही शब्द भरें। “They_____good friends” A1 : is is A2 : am am A3 : are are A4 : was was	2.0	0.00
		Employability Skills		
52	52	Fill in the blank with present progressive tense of the verb. “The train _____ through the tunnel” क्रिया के वर्तमान प्रगतिशील काल के साथ रिक्त स्थान भरें। “The train _____ through the tunnel” A1 : passed passed A2 : is passing is passing A3 : had passed had passed A4 : was passing was passing	2.0	0.00
		Employability Skills		
53	53	Fill in the blank with proper interrogative adjective. _____ are you going? उचित ईंटोरोगेटिव विशेषण के साथ रिक्त स्थान भरें। _____ are you going? A1 : Who Who A2 : Where Where A3 : Which Which A4 : What What	2.0	0.00
		Employability Skills		
54	54	Fill in the blank with proper pronoun. “I made this cake _____” रिक्त स्थान में उचित सर्वनाम के साथ भरें। “I made this cake _____” A1 : myself myself A2 : yourself yourself A3 : himself himself	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

		A4 : itself itself		
		Employability Skills		
55	55	Fill in the blank with proper pronoun. “She made this cake _____” रिक्त स्थान में उचित सर्वनाम के साथ भरें। “She made this cake _____” A1 : itself itself A2 : myself myself A3 : herself herself A4 : himself himself	2.0	0.00
		Employability Skills		
56	56	Fill in the blank with proper reflexive pronoun. “She has hurt_____” रिक्त स्थान में उचित प्रतिवर्ती सर्वनाम के साथ भरें। “She has hurt_____” A1 : myself myself A2 : herself herself A3 : himself himself A4 : itself itself	2.0	0.00
		Employability Skills		
57	57	Fill in the blank with suitable adjective for the given sentence “The little girl’s…… eyes revealed her mischief” दिए गए वाक्य के लिए उपयुक्त विशेषण के साथ रिक्त स्थान भरें “The little girl’s…… eyes revealed her mischief” A1 : chubby chubby A2 : weak weak A3 : short sighted short sighted A4 : twinkling twinkling	2.0	0.00
		Employability Skills		
58	58	Fill in the blank with suitable place preposition. “My house is _____ the third floor” उपयुक्त स्थान पूर्वसर्ग के साथ रिक्त स्थान भरें। “My house is _____the third floor” A1 : at at A2 : in in	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

		A3 : on on A4 : under under		
		Employability Skills		
59	59	Fill in the correct question word. "_____ is the speaker at the function?" सही प्रश्न शब्द भरें। "_____is the speaker at the function?" A1 : What What A2 : When When A3 : Why Why A4 : Who Who	2.0	0.00
		Employability Skills		
60	60	Low level language is also called _____. निम्न स्तर की भाषा को _____ भी कहा जाता है A1 : source code सोर्स कोड A2 : middle ware मध्यस्थ A3 : machine language मशीन भाषा A4 : assembly language असेंबली भाषा	2.0	0.00
		Employability Skills		
61	61	Pronunciation refers to_____. उच्चारण _____ को संदर्भित करता है A1 : diphthong संयुक्त स्वर A2 : consonant व्यंजन A3 : punctuation विराम चिह्न A4 : production of sound ध्वनि का उत्पादन	2.0	0.00
		Employability Skills		
62	62	Re-arrange the following set of words into meaningful sentence. "teacher / school / worked / she / a / as". शब्दों के निम्नलिखित सेट को सार्थक वाक्य में फिर से व्यवस्थित करें। "teacher / school / worked / she / a / as" A1 : School worked as a she teacher School worked as a she teacher	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

		A2 : She worked as a school teacher She worked as a school teacher A3 : She teacher worked as a school She teacher worked as a school A4 : Worked she as a school teacher Worked she as a school teacher		
		Employability Skills		
63	63	Rise and fall of pitch of voice is called _____. आवाज की पिच का उठना और गिरना _____ कहलाता है A1 : vowel स्वर A2 : intonation आवाज़ का उतार-चढ़ाव A3 : consonant व्यंजन A4 : pronunciation उच्चारण	2.0	0.00
		Employability Skills		
64	64	The word that expresses a sudden and strong feeling is called _____. वह शब्द जो अचानक और मजबूत भावना व्यक्त करता है उसे _____ कहा जाता है A1 : punctuation विराम चिह्न A2 : interjection विस्मयादिबोधक A3 : conjunction संयोजन के रूप A4 : apostrophe एपोसट्राफी	2.0	0.00
		Employability Skills		
65	65	When you greet higher official's such as Teacher, Instructor or Supervisor, you should use _____. जब आप शिक्षक, प्रशिक्षक या पर्यवेक्षक जैसे उच्च अधिकारियों का अभिवादन करते हैं, तो आपको _____ का उपयोग करना चाहिए A1 : Good morning Good morning A2 : Hello Hello A3 : Hey Hey A4 : Hi Hi	2.0	0.00
		Employability Skills		
66	66	Which is a silent letter in the word "ANSWER"? "ANSWER" शब्द में कौन सा मूक अक्षर है?	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

		A1 : R R A2 : E E A3 : S S A4 : W W		
		Employability Skills		
67	67	Which one is a “Do’s” of discussion etiquettes? चर्चा के शिष्टाचारों में से कौन सा “Do’s” है? A1 : Loose your temper अपना आपा खोएं A2 : Listen to others दूसरों की सुनें A3 : Talk about irrelevant details अप्रासंगिक विवरण के बारे में बात करें A4 : Use impolite or rude language अभद्र या अशिष्ट भाषा का उपयोग करें	2.0	0.00
		Employability Skills		
68	68	Which one is a “Don’t” of discussion etiquette? चर्चा शिष्टाचार का “Don’t” है? A1 : Be open minded दिमाग खुला रखना A2 : Use moderate tone मध्यम स्वर का प्रयोग करें A3 : Listen to others दूसरों की सुनें A4 : Argue unnecessary अनावश्यक बहस करें	2.0	0.00
		Employability Skills		
69	69	Which one is a brain of computer? कंप्यूटर का मस्तिष्क कौन सा है? A1 : Keyboard कीबोर्ड A2 : CPU सी पी यू A3 : Monitor मॉनिटर A4 : Hard disk हार्ड डिस्क	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

Employability Skills				
70	70	Which one is an exclamatory sentence? कौन सा विस्मयादिबोधक वाक्य है? A1 : What a beautiful house it is! What a beautiful house it is! A2 : It is a beautiful house. It is a beautiful house. A3 : Is it a beautiful house? Is it a beautiful house? A4 : Your house is beautiful. Your house is beautiful.	2.0	0.00
Employability Skills				
71	71	Which one is in active voice? सक्रिय आवाज में कौन सा है? A1 : Ram has passed the exam. Ram has passed the exam. A2 : The ball was caught by him. The ball was caught by him. A3 : The book was being read by her. The book was being read by her. A4 : We were driven home by dad. We were driven home by dad.	2.0	0.00
Employability Skills				
72	72	Which one is in passive voice? निष्क्रिय आवाज में कौन सा है? A1 : Mohan is painting a house. Mohan is painting a house. A2 : She was reading a book. She was reading a book. A3 : Her birthday was celebrated by us. Her birthday was celebrated by us. A4 : I have seen that movie. I have seen that movie.	2.0	0.00
Employability Skills				
73	73	Which one is NOT a conjunction? कौन सा एक संयोजन नहीं है? A1 : And And A2 : Or Or A3 : But But	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

		A4 : On On		
Employability Skills				
74	74	Which one is NOT a benefit of the role playing? भूमिका निभाने का कौन सा लाभ नहीं है? A1 : Builds confidence आत्मविश्वास पैदा करता है A2 : Develops listening skill सुनने का कौशल विकसित करता है A3 : Develops creative problem-solving skill रचनात्मक समस्या-समाधान कौशल विकसित करता है A4 : Develops boredom बोरियत पैदा करता है	2.0	0.00
Employability Skills				
75	75	Which one is NOT a vowel? कौन सा स्वर नहीं है? A1 : a a A2 : e e A3 : f f A4 : i i	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 2

Catering & Hospitality Assistant - 1 Year - Set 2

S.No.	Correct Answer Key
1	A1
2	A2
3	A2
4	A1
5	A3
6	A2
7	A1
8	A1
9	A1
10	A1
11	A2
12	A2
13	A3
14	A2
15	A4
16	A1
17	A4
18	A4
19	A1
20	A3
21	A2
22	A1
23	A3
24	A2
25	A4
26	A2
27	A1
28	A4
29	A3
30	A3
31	A2
32	A1
33	A3
34	A2
35	A4
36	A3
37	A4
38	A1

S.No.	Correct Answer Key
39	A2
40	A4
41	A1
42	A3
43	A2
44	A1
45	A4
46	A2
47	A3
48	A3
49	A4
50	A2
51	A3
52	A2
53	A2
54	A1
55	A3
56	A2
57	A4
58	A3
59	A4
60	A3
61	A4
62	A2
63	A2
64	A2
65	A1
66	A4
67	A2
68	A4
69	A2
70	A1
71	A1
72	A3
73	A4
74	A4
75	A3

KEY ANSWER SET 2

Note:
"In case answers found to be inaccurate due to typographical error or any other reason please sent mail to **qbnimigrievance@gmail.com**"