Max Marks : 150

All India Trade Test - 2024 for Crafstmen 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 3

Sr. No.	Q ID	Question Body and Alternatives	Marks	Negative Marks
		Trade Theory		
1	1	Which side you will take the order of the guest? आप किस पक्ष के अतिथि का आदेश लेंगे? A1 : Right hand side दाहिने हाथ की ओर A2 : Left hand side बाएं हाथ की ओर A3 : From center केंद्र से A4 : From back side पीछे की तरफ से	2.0	0.00
		Trade Theory		
2	2	Which of the following types of breakfast cover setup without cruet set? निम्नलिखित में से किस प्रकार के नाश्ते के सेट में बिना क्रेट सेट के कवर किया गया है? A1 : English अंग्रेज़ी A2 : American अमेरिकन A3 : Continental Indian महाद्वीपीय भारतीय A4 : Indian भारतीय	2.0	0.00
		Trade Theory		
3	3	Which one of the following breakfast is simple breakfast? निम्नलिखित में से कौन सा नाश्ता साधारण नाश्ता है? A1 : Continental breakfast महाद्वीपीय नाश्ता A2 : English breakfast अंग्रेजी नाश्ता	2.0	0.00

		A3 : American breakfast अमेरिकी नाश्ता A4 : Chinese breakfast चीनी नाश्ता		
		Trade Theory		
4	4	Which side beverage is served in Indian breakfast? भारतीय नाश्ते में किस साइड पेय पदार्थ परोसें? A1 : Right hand side दाहिने हाथ की ओर A2 : Left hand side बाएं हाथ की ओर A3 : From center केंद्र से A4 : Any side कोई ओर	2.0	0.00
		Trade Theory		
5	5	What is full form of BP? BP का पूर्ण रूप क्या है? A1 : Bermudes Plan Bermudes Plan A2 : Backup Plan Backup Plan A3 : Beverage Plan Beverage Plan A4 : Bold Plan Bold Plan	2.0	0.00
		Trade Theory		
6	6	What is full form of MAP? MAP का पूर्ण रूप क्या है? A1 : Modern American Plane Modern American Plane A2 : Modified American Plan Modified American Plan A3 : Morning American Plan Morning American Plan A4 : Master American Plan Master American Plan	2.0	0.00
		Trade Theory		
7	7	Which breakfast completes after service of cafe? कैफे की सेवा के बाद कौन सा नाश्ता पूरा करें? A1 : American breakfast अमेरिकी नाश्ता	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

		A2 : Indian breakfast भारतीय नाश्ता A3 : Continental breakfast महाद्वीपीय नाश्ता A4 : English breakfast अंग्रेजी नाश्ता		
		Trade Theory		
8	8	What information can one get from the KOT? KOT से कोई भी क्या जानकारी प्राप्त कर सकता है? A1 : Food order भोजन क्रम A2 : Beverage order पेय आदेश A3 : Wine order शराब का आदेश A4 : Bill order बिल का आदेश	2.0	0.00
		Trade Theory		
9	9	What is the expansion of KOT? KOT का विस्तार क्या है? A1 : Kiosks of Tea किओस्कस ऑफ़ टी A2 : Kitchen Order Ticket किचन आर्डर टिकट A3 : Kitchen Order Taker किचन आर्डर टेकर A4 : Kitchen of Trainees किचन ऑफ़ ट्रैनीज	2.0	0.00
		Trade Theory		
10	10	Kitchen copy, Steward copy and cashier copy method of maintaining KOT is called _____. KOT को बनाए रखने की किचन कॉपी, स्टीवर्ड कॉपी और कैशियर कॉपी विधि को _____ कहा जाता है। A1 : Duplicate Checking Method डुप्लीकेट चेकिंग विधि A2 : Night Auditing Method रात की ऑडिटिंग विधि A3 : Triplicate Checking Method ट्रिप्लिकेट चेकिंग विधि A4 : Voucher Verification Method वाउचर सत्यापन विधि	2.0	0.00
		Trade Theory		
11	11	Before presenting the _____to the guest in restaurant, make sure the guests don't want to order anything more. रेस्टोरेंट में मेहमानों को _____ देने से पहले, सुनिश्चित करें कि मेहमान कुछ और ऑर्डर नहीं करना चाहते हैं।	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

		A1 : Bill बिल A2 : Menu Card मेनू कार्ड A3 : Menu card and Bill मेनू कार्ड और बिल A4 : KOT KOT		
		Trade Theory		
12	12	Keep upright posture and smiling face, Be respectful to elderly guests, friendly with the same-age guests, and jovial with the children, Keep the voice of speech audible and clear, Apologize if some food item or beverage has run out of the stock, While the guests are having their meals, make a brief round at the table to observe if everything is fine. Teses are the Steps to be followed during _____ सीधे खड़े रहें और मुस्कुराते हुए चेहरे पर मुस्कान रखें, बुज़ुर्ग मेहमानों के प्रति सम्मान रखें, समान उम्र के मेहमानों के साथ दोस्ताना व्यवहार करें और बच्चों के साथ खुश रहें, बोलने की आवाज़ को स्पष्ट और स्पष्ट रखें, अगर कोई खाद्य पदार्थ या पेय पदार्थ स्टॉक से बाहर हो गया है तो माफ़ी मांगें, जब मेहमान अपना भोजन कर रहे हों, तो यह देखने के लिए टेबल पर एक संक्षिप्त चक्कर लगाएँ कि क्या सब कुछ ठीक है। _____ के दौरान पालन किए जाने वाले चरण हैं A1 : While Waiting in Banquet Party having Self Service System in place. सेल्फ सर्विस सिस्टम वाली बैंक्वेट पार्टी में प्रतीक्षा करते समय। A2 : While Welcoming the guest in restaurant रेस्तरां में अतिथि का स्वागत करते समय A3 : While taking order for food over telephone टेलीफोन पर भोजन के लिए ऑर्डर लेते समय A4 : Taking Order for food in restaurant रेस्तरां में भोजन के लिए ऑर्डर लेना	2.0	0.00
		Trade Theory		
13	13	What are the content of KOT Format? KOT प्रारूप की सामग्री क्या है? A1 : Date, Time, Guest Name, No. of Pax, Rate of the dishes दिनांक, समय, अतिथि का नाम, पैक्स की संख्या, व्यंजनों की दर A2 : Date, Time, Name of the guest, Address of the guest, method of Payment, etc., तिथि, समय, अतिथि का नाम, अतिथि का पता, भुगतान की विधि, आदि, A3 : Date, Time, Name of the Guest, Table Number, Name of the restaurant, etc. दिनांक, समय, अतिथि का नाम, टेबल नंबर, रेस्टोरेंट का नाम, आदि। A4 : Date, Time, , Name of the restaurant, Name of the Restaurant Manager, Name of the Captain, Name of the Waiter, etc. दिनांक, समय, , रेस्टोरेंट का नाम, रेस्टोरेंट प्रबंधक का नाम, कप्तान का नाम, वेटर का नाम, आदि	2.0	0.00
		Trade Theory		
14	14	How are eggs usually prepared for traditional English breakfast? पारंपरिक अंग्रेजी नाश्ते के लिए आमतौर पर अंडे कैसे तैयार किए जाते हैं? A1 : Eggs to order ऑर्डर करने के लिए अंडे A2 : Fried egg only केवल तला हुआ अंडा	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

		A3 : Hard boiled egg only केवल कठोर उबला हुआ अंडा A4 : Scrambled eggs only केवल तले हुए अंडे		
		Trade Theory		
15	15	Croissant is a type of breakfast _____. क्रोइसैन एक प्रकार का नाश्ता है _____। A1 : Egg preparation अंडे की तैयारी A2 : Cereal अनाज A3 : Fish Preparation मछली की तैयारी A4 : Roll रोल	2.0	0.00
		Trade Theory		
16	16	Continental Breakfast is also known as _____. कॉन्टिनेंटल ब्रेकफास्ट को _____ के नाम से भी जाना जाता है। A1 : American Breakfast अमेरिकी नाश्ता A2 : European Breakfast यूरोपीय नाश्ता A3 : English अंग्रेजी A4 : Modified American संशोधित अमेरिकी	2.0	0.00
		Trade Theory		
17	17	These various types of preparations, which differ from region to region such as puri and bhaji, paratha and sabji, stuffed paratha like aloo paratha, paneer paratha etc. with curd and pickles, idli and dosa with sambhar and chatni, lassi fresh fruit juice, regional sweet dishes are also included in which type of Breakfast? ये विभिन्न प्रकार की तैयारियाँ, जो क्षेत्र दर क्षेत्र अलग-अलग होती हैं जैसे कि पूरी और भाजी, पराठा और सब्जी, आलू पराठा जैसे भरवां पराठा, दही और अचार के साथ पनीर पराठा आदि, सांभर और चटनी के साथ इडली और डोसा, लस्सी, ताजे फलों का रस, क्षेत्रीय मीठे व्यंजन भी किस प्रकार के नाश्ते में शामिल हैं? A1 : Australian Breakfast ऑस्ट्रेलियन नाश्ता A2 : French Breakfast फ्रेंच नाश्ता A3 : Indian Breakfast भारतीय नाश्ता A4 : Canadian Breakfast कनाडाई नाश्ता	2.0	0.00
		Trade Theory		
18	18	This is an intermediate meal between breakfast and lunch, it is taken around approximately at around 11o'clock in the morning _____.	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

		यह नाश्ते और दोपहर के भोजन के बीच का एक मध्यवर्ती भोजन है, इसे लगभग सुबह 11 बजे के आसपास लिया जाता है। A1 : Snacks स्नैक्स A2 : Elevances (Brunch) एलिवेंस (ब्रंच) A3 : High Tea हाई टी A4 : High Coffee हाई कॉफी		
		Trade Theory		
19	19	This breakfast is heavier then the continental breakfast. It contains fresh or canned fruit juices, cut fruits, cereals (corn flakes, wheat flakes etc.) with hot or cold meal, sugar or honey. The bread or toast with preservatives followed by "EGG TO ORDER" यह नाश्ता कॉन्टिनेंटल नाश्ते से भारी होता है। इसमें ताजे या डिब्बाबंद फलों के रस, कटे हुए फल, अनाज (मकई के गुच्छे, गेहूं के गुच्छे आदि) गर्म या ठंडे भोजन, चीनी या शहद के साथ होते हैं। A1 : Supper रात का खाना A2 : Florida's Breakfast फ्लोरिडा का नाश्ता A3 : Indian Breakfast भारतीय नाश्ता A4 : American Breakfast अमेरिकी नाश्ता	2.0	0.00
		Trade Theory		
20	20	Idly, dosa, vada, upma, and rice preparation are popular with sambar chutney is served as breakfast in a star hotel. This breakfast can be categorised under which type of Breakfast? प्रिजर्वेटिव के साथ ब्रेड या टोस्ट के बाद "ऑर्डर करने के लिए अंडा" A1 : South Indian Breakfast दक्षिण भारतीय नाश्ता A2 : Eastern India Breakfast पूर्वी भारत का नाश्ता A3 : North Indian Breakfast उत्तर भारतीय नाश्ता A4 : Western Indian Breakfast पश्चिमी भारतीय नाश्ता	2.0	0.00
		Trade Theory		
21	21	It is served between 3 and 6 pm. The menu include bread, toast, sandwiches, scones, pastries, grills, fish. Salads, Kachori, samosa , cutlets, ice creams and so on with coffee or tea. What type of meal is this? इडली, डोसा, वड़ा, उपमा और चावल की तैयारी लोकप्रिय है, सांभर चटनी को स्टार होटल में नाश्ते के रूप में परोसा जाता है। इस नाश्ते को किस प्रकार के नाश्ते के अंतर्गत वर्गीकृत किया जा सकता है? इसे दोपहर 3 से 6 बजे के बीच परोसा जाता है। मेन्यू में ब्रेड, टोस्ट, सैंडविच, स्कोन, पेस्ट्री, ग्रिल, मछली शामिल हैं। सलाद, कचौरी, समोसा, कटलेट, आइसक्रीम और इसी तरह की अन्य चीजें कॉफी या चाय के साथ। यह किस तरह का भोजन है? A1 : Lunch दोपहर का भोजन A2 : Dinner	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

		रात्रिभोज A3 : Afternoon/Evening Hi Tea दोपहर/शाम की हाई टी A4 : Supper रात का खाना		
		Trade Theory		
22	22	_____is the first meal of the entire day. It should be fresh and filled with high calories. It is served between 7-10 A.M. It is widely referred to as the most important meal of the day. _____ पूरे दिन का पहला भोजन है। यह ताजा और उच्च कैलोरी से भरा होना चाहिए। इसे सुबह 7-10 बजे के बीच परोसा जाता है। इसे व्यापक रूप से दिन का सबसे महत्वपूर्ण भोजन कहा जाता है। A1 : Lunch दोपहर का भोजन A2 : Evening Hi tea and snacks शाम की चाय और नाश्ता A3 : Dinner रात्रिभोज A4 : Breakfast नाश्ता	2.0	0.00
		Trade Theory		
23	23	It is a room tariff that includes accommodation and continental Breakfast. पूरे दिन का पहला भोजन कौन सा है जो ताजा और उच्च कैलोरी से भरा होना चाहिए और सुबह 7-10 बजे के बीच परोसा जाना चाहिए? A1 : Continental Breakfast महाद्वीपीय नाश्ता A2 : Continental Plan महाद्वीपीय योजना A3 : Continental Rooms कॉन्टिनेंटल कमरे A4 : Check-in चेक-इन	2.0	0.00
		Trade Theory		
24	24	It is a room tariff that includes only accommodation. Food and Beverages are charged extra as per actuals यह एक कमरा शुल्क है जिसमें केवल आवास शामिल है। खाद्य और पेय पदार्थों का वास्तविक मूल्य के अनुसार अतिरिक्त शुल्क लिया जाता है A1 : European plan यूरोपीय योजना A2 : No Plan कोई योजना नहीं A3 : Continental Plan कॉन्टिनेंटल योजना A4 : Check-out चेक-आउट	2.0	0.00
		Trade Theory		
25	25	Breakfast can be served in the Guest room in star hotel. Which department/section of department is responsible for it? स्टार होटल में नाश्ता अतिथि कक्ष में परोसा जा सकता है। इसके लिए कौन सा विभाग/विभाग जिम्मेदार है?	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

		A1 : Room Boys of Housekeeping department हाउसकीपिंग विभाग के रूम बॉय A2 : Food Production department खाद्य उत्पादन विभाग A3 : IRD/Room Service IRD/रूम सर्विस A4 : Pastry Shop पेस्ट्री शॉप		
Trade Theory				
26	26	A clear, thin liquid resulting from a clarification process is _____. स्पष्टीकरण प्रक्रिया से उत्पन्न एक स्पष्ट, पतला तरल _____ है। A1 : Consomme कंसोमे A2 : Bisque बिस्क A3 : Purée प्यूरी A4 : Chowder चाउडर	2.0	0.00
Trade Theory				
27	27	Most of the _____soups are clear, flavoured nutritious liquids and are prepared without starch ज़्यादातर _____सूप साफ़, स्वाद वाले पौष्टिक तरल पदार्थ होते हैं और स्टार्च के बिना तैयार किए जाते हैं A1 : Puree प्यूरी A2 : Cream क्रीम A3 : Chowder चाउडर A4 : Clear साफ़	2.0	0.00
Trade Theory				
28	28	What is the Garnish of Tomato Soup? टमाटर सूप की गार्निश क्या है? A1 : Cheese पनीर A2 : Croutons क्राउटन A3 : Juliennes of tomatoes टमाटर के जूलिएन A4 : Profiteroles	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

		प्रोफिटेरोल्स		
		Trade Theory		
29	29	These are shellfish puree soups, thickened with rice or cream with small portion of shellfish floating on it, to add flavour and colour, identify it from the following _____. ये शेलफ़िश प्यूरी सूप हैं, जिन्हें चावल या क्रीम के साथ गाढ़ा किया जाता है और स्वाद और रंग जोड़ने के लिए शेलफ़िश का एक छोटा हिस्सा इस पर तैरता है, इसे निम्नलिखित _____ से पहचानें। A1 : Chowder चाउडर A2 : Broths शोरबा A3 : Bisque बिस्क A4 : Consommé खपत	2.0	0.00
		Trade Theory		
30	30	Originated from America. They are thick heavy soup, owing their consistency to potatoes. It is being referred to _____. अमेरिका से उत्पन्न। ये आलू की संगति के कारण गाढ़े भारी सूप हैं। इसे _____ के रूप में संदर्भित किया जा रहा है। A1 : Chowder चाउडर A2 : Bouillons गुलदस्ते A3 : Stock स्टॉक A4 : Broths शोरबा	2.0	0.00
		Trade Theory		
31	31	Starchy vegetables Soups made from leguminous plants, potatoes or cereals when mashed and usually act as self thickener and need no further thickening agent, these type of soup is categorised under _____. स्टार्च वाली सब्ज़ियाँ फलीदार पौधों, आलू या अनाज से बने सूप जब मैश किए जाते हैं और आमतौर पर खुद को गाढ़ा करने का काम करते हैं और उन्हें किसी और गाढ़ा करने वाले एजेंट की ज़रूरत नहीं होती है, इस प्रकार के सूप को _____ के अंतर्गत वर्गीकृत किया जाता है। A1 : Broth शोरबा A2 : Puree प्यूरी A3 : Bouillons बुलियन A4 : Stock स्टॉक	2.0	0.00
		Trade Theory		
32	32	These soups are are marketed in dried, liquid or frozen form. The soups are sold in cans or bottles or tetra pack, some in ready to use form and others in concentrated form. Which type of soup is being discussed here? ये सूप सूखे, तरल या जमे हुए रूप में बेचे जाते हैं। सूप डिब्बे या बोतलों या टेट्रा पैक में बेचे जाते हैं, कुछ उपयोग के लिए तैयार रूप में और अन्य केंद्रित रूप में। यहाँ किस प्रकार के सूप की चर्चा की जा रही है? A1 : Un-preserved Soup	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

		बिना संरक्षित सूप A2 : Fresh Soups ताजा सूप A3 : Natural Soup प्राकृतिक सूप A4 : Convenience Soups सुविधाजनक सूप		
		Trade Theory		
33	33	Soup should be serves in which condition? सूप को किस स्थिति में परोसा जाना चाहिए? A1 : Piping Hot गर्म A2 : Boiling उबलते हुए A3 : Simmering सिमरिंग A4 : At Room Temperature कमरे के तापमान पर	2.0	0.00
		Trade Theory		
34	34	Which soups can be served COLD? कौन से सूप को ठंडा परोसा जा सकता है? A1 : Veloute Princess, Marie Louisa, Veloute Indienne वेलोटे प्रिंसेस, मैरी लुइसा, वेलौटे इंडियन A2 : Napolitaine, Vichyssoise, Gazpacho नेपोलिटाइन, विचिसोइस, गज़पाचो A3 : Alexandra, Carman, Colbert एलेक्जेंड्रा, कारमैन, कोलबर्ट A4 : Conde, Conti, Greeque, Lamballe कोंडे, कोंटी, ग्रीक, लैम्बेल	2.0	0.00
		Trade Theory		
35	35	Accompaniments of the soup should be of a crisp character such as _____ सूप के साथ परोसा जाने वाला व्यंजन कुरकुरा होना चाहिए जैसे _____ A1 : Sauted Boiled vegetables उबली हुई सब्जियाँ A2 : Parsley Potatoes/Baked Baralled Potatoes अजमोद आलू/बेक्ड बारल्ड आलू A3 : Croutons, bread rolls, Bread Stick, Cheese, melba toast, etc., क्राउटन, ब्रेड रोल, ब्रेड स्टिक, चीज़, मेल्बा टोस्ट, आदि। A4 : Mashed Potatoes/Hash Brown Potatoes मैश किए हुए आलू/हैश ब्राउन आलू	2.0	0.00
		Trade Theory		

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

36	36	Thin soup is classified further to two sub types. Which of the following reflects it _____ पतले सूप को दो उप प्रकारों में वर्गीकृत किया जाता है। निम्नलिखित में से कौन इसे दर्शाता है _____ A1 : 1. Bisque 2. Veloutes 1. बिस्क 2. वेलौटेस A2 : 1. Unpassed (Broths, Bouillons) 2. Passed (Consomme) 1. अनपास्ड (शोरबा, गुलदस्ते) 2. पास्ड (कंसोमे) A3 : 1. Chowder 2. Cream 1. चाउडर 2. क्रीम A4 : 1. Puree 2. Consomme 1. प्यूरी 2. Consomme	2.0	0.00
Trade Theory				
37	37	If, horsed'oeuvre is served as in a menu then Soup is served as which course of menu _____. यदि, हॉर्सड'ओयूवर को मेनू में परोसा जाता है, तो सूप को मेनू के किस कोर्स के रूप में परोसा जाता है _____। A1 : 4th 4th A2 : 1st 1st A3 : 6th 6th A4 : 2nd 2nd	2.0	0.00
Trade Theory				
38	38	Is also known as a brown sauce and is used as a base for many sauces _____ इसे ब्राउन सॉस के रूप में भी जाना जाता है और इसे कई सॉस के आधार के रूप में उपयोग किया जाता है _____ A1 : Bechamel बेशमेल A2 : veloute वेलोटे A3 : Espagnole Sauce एस्पेनोले सॉस A4 : Roux रौक्स	2.0	0.00
Trade Theory				
39	39	A mother sauce made from veal, chicken, or fish stock and a white or blond roux _____ वील, चिकन या मछली के स्टॉक और सफेद या सुनहरे रंग के रॉक्स से बना एक मदर सॉस _____ A1 : veloute वेलौट A2 : tomato sauce टमाटर सॉस A3 : blond sauce ब्लॉन्ड सॉस	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

		A4 : bechamel बेशमेल		
		Trade Theory		
40	40	A sauce made of butter, egg yolks, and flavourings (especially lemon juice), is called _____. मक्खन, अंडे की जर्दी और फ्लेवरिंग (विशेष रूप से नींबू के रस) से बना सॉस _____ कहलाता है। A1 : tomato sauce टमाटर सॉस A2 : mustard sauce सरसों की चटनी A3 : egg sauce अंडे की सॉस A4 : hollandaise sauce हॉलैंडाइस सॉस	2.0	0.00
		Trade Theory		
41	41	A French Culinary term that refers to a rough dice of carrot, onion and celery that forms the basis of a wide variety of stocks, sauces and soups _____ एक फ्रांसीसी पाककला शब्द जो गाजर, प्याज और अजवाइन के एक मोटे पासे को संदर्भित करता है जो कई प्रकार के स्टॉक, सॉस और सूप का आधार बनता है _____ A1 : Julienne जुलिएन A2 : Mirepoix मिरेपोइक्स A3 : Slice स्लाइस A4 : Finely chopped बारीक कटा हुआ	2.0	0.00
		Trade Theory		
42	42	Which one is Hot Emulsified Sauce? हॉट इमल्सीफाइड सॉस कौन सा है? A1 : Soya sauce सोया सॉस A2 : Bechamel बेचमेल A3 : Tonato sauce टोनाटो सॉस A4 : Hollandaise sauce हॉलैंडाइस सॉस	2.0	0.00
		Trade Theory		
43	43	When equal quantity of Butter(fat) and flour are cooked at various degree of temperature to get white, blond or brown colour and it is used as thickening agent for preparing sauce is called _____. जब मक्खन (वसा) और आटे की समान मात्रा को सफेद, सुनहरे या भूरे रंग के लिए विभिन्न डिग्री के तापमान पर पकाया जाता है और इसे सॉस तैयार करने के लिए गाढ़ा करने वाले एजेंट के रूप में उपयोग किया जाता है, तो इसे _____ कहा जाता है। A1 : roux	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

		रौक्स A2 : manie butter मैनी बटर A3 : bechamel बेशामेल A4 : natural starch प्राकृतिक स्टार्च		
		Trade Theory		
44	44	What is the purpose of using sauce in food? खाने में सॉस का उपयोग करने का उद्देश्य क्या है? A1 : It provides moisture to the food यह भोजन को नमी प्रदान करता है A2 : It provides Colour to the food यह भोजन को रंग प्रदान करता है A3 : It provides moisture, Colour and shine to the food यह भोजन को नमी, रंग और चमक प्रदान करता है A4 : It provides shine to the food यह भोजन को चमक प्रदान करता है	2.0	0.00
		Trade Theory		
45	45	Who prepares sauces and strews and sauté foods to order? कौन ऑर्डर करने के लिए सॉस और स्ट्रॉ और सॉते खाद्य पदार्थ तैयार करता है? A1 : Butcher कसाई A2 : Baker बेकर A3 : Saucier सॉसर A4 : Kitchen stewarding रसोई का संचालन	2.0	0.00
		Trade Theory		
46	46	Why emulsified sauce is difficult to make? इमल्सीफाइड सॉस बनाना क्यों मुश्किल है? A1 : Did not mix easily आसानी से नहीं मिला A2 : Curdles easily आसानी से दही बन जाता है A3 : Supply of ingredients is difficult सामग्री की आपूर्ति मुश्किल है A4 : Because it requires time क्योंकि इसमें समय लगता है	2.0	0.00
		Trade Theory		

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

47	47	What are the main ingredients in a béchamel sauce? बेशमेल सॉस में मुख्य सामग्री क्या हैं? A1 : Flour, Milk, Butter, Onion studded with clove and bay leaf आटा, दूध, मक्खन, लौंग और तेज पत्ता से जड़ी प्याज A2 : Flour, Stock (Chicken or veal or fish), Butter, mushroom trimmings आटा, स्टॉक (चिकन या वील या मछली), मक्खन, मशरूम ट्रिमिंग A3 : Butter, egg yolk, Crushed peppercorns, vinegar, lemon मक्खन, अंडे की जर्दी, कुचली हुई काली मिर्च, सिरका, नींबू A4 : Brown sauce and brown stock ब्राउन सॉस और ब्राउन स्टॉक	2.0	0.00
Trade Theory				
48	48	As with many cooking preparations, the mother sauces each require a base and a thickening agent. While a Hollandaise uses an emulsion to thicken, three of the other mother sauces rely upon which substance to thicken the sauce? कई खाना पकाने की तैयारियों की तरह, प्रत्येक मदर सॉस को एक बेस और गाढ़ा करने वाले एजेंट की आवश्यकता होती है। जबकि हॉलैंडाइस गाढ़ा करने के लिए इमल्शन का उपयोग करता है, अन्य तीन मदर सॉस सॉस को गाढ़ा करने के लिए किस पदार्थ पर निर्भर करते हैं? A1 : Choux चौक्स A2 : Julienne जुलिएन A3 : Mirepoix मिरेपोइक्स A4 : Roux रौक्स	2.0	0.00
Trade Theory				
49	49	Espagnole sauce is rich brown in color and is a great complement to meat, specifically beef. Four of the most popular 'child sauces' of Espagnole are the Sauce Bercy, Sauce Madeira, Chasseur sauce (aka hunter's sauce), and Sauce Robert. While each of these sauces are different, what is a key ingredient that each of them shares? एस्पैग्नोल सॉस का रंग गहरा भूरा होता है और यह मांस, विशेष रूप से बीफ़ के लिए एक बढ़िया पूरक है। एस्पैग्नोल के चार सबसे लोकप्रिय 'चाइल्ड सॉस' सॉस बर्सी, सॉस मदीरा, चेसूर सॉस (उर्फ हंटर सॉस) और सॉस रॉबर्ट हैं। जबकि इनमें से प्रत्येक सॉस अलग-अलग हैं, उनमें से प्रत्येक में कौन सी मुख्य सामग्री साझा है? A1 : Vinegar सिरका A2 : Egg अंडा A3 : Wine वाइन A4 : Potato आलू	2.0	0.00
Trade Theory				
50	50	Cheese based sauce, a derivative of bechamel sauce made from gruyere and parmesan cheese _____ चीज़ आधारित सॉस, ग्रुयेरे और परमेसन चीज़ से बना बेचमेल सॉस का व्युत्पन्न _____ A1 : Allemande sauce एल्मेंडे सॉस	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

		A2 : Mornay sauce मोर्ने सॉस A3 : Alfredo sauce अल्फ्रेडो सॉस A4 : Cardinal sauce कार्डिनल सॉस		
		Employability Skills		
51	51	Which one of the following is a good office etiquette? निम्नलिखित में से कौन सा एक अच्छा कार्यालय शिष्टाचार है? A1 : One should dress formally एक को औपचारिक रूप से पोशाक पहननी चाहिए A2 : One should not be punctual to work काम के लिए समय का पाबंद नहीं होना चाहिए A3 : One should have fancy mobile ring tone एक के पास फैंसी मोबाइल रिंग टोन होना चाहिए A4 : One should litter one's work place व्यक्ति को अपने काम के स्थान पर कूड़ा डालना चाहिए	2.0	0.00
		Employability Skills		
52	52	Word that is pronounced the same as another word but differs in meaning is called _____ वह शब्द जो किसी दूसरे शब्द के समान होता है, लेकिन अर्थ में भिन्न होता है, जिसे_____ कहा जाता है A1 : homophone होमोफ़ोन A2 : homograph होमोग्रफ़ A3 : diphthong संयुक्त स्वर A4 : syllable शब्दांश	2.0	0.00
		Employability Skills		
53	53	_____ can help me learn English. _____ मुझे अंग्रेजी सीखने में मदद कर सकता है। A1 : dedication निष्ठा A2 : fear डर A3 : anger क्रोध A4 : shyness शर्म	2.0	0.00
		Employability Skills		
54	54	Which punctuation mark should be used in the following sentence? Is there any site engineer here	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

		निम्नलिखित वाक्य में किस विराम चिह्न का प्रयोग किया जाना चाहिए? Is there any site engineer here A1 : ? (question mark) ? (question mark) A2 : , (comma) , (comma) A3 : . (full stop) . (full stop) A4 : ! (exclamation) ! (exclamation)		
		Employability Skills		
55	55	When is capital letter used? बड़े अक्षर का प्रयोग कब किया जाता है? A1 : Beginning of a sentence एक वाक्य की शुरुआत A2 : Names of persons व्यक्तियों के नाम A3 : Names of places स्थानों के नाम A4 : All the above सब से ऊपर	2.0	0.00
		Employability Skills		
56	56	Which one of the following is a describing word? निम्नलिखित में से कौन-सा एक वर्णनात्मक शब्द है? A1 : eat खाना खा लो A2 : repair मरम्मत A3 : hot गरम A4 : soup शोरबा	2.0	0.00
		Employability Skills		
57	57	When someone says 'Thank you' we should reply and say _____. जब कोई 'Thank you (धन्यवाद)' कहता है तो हमें जवाब देना चाहिए और _____ कहना चाहिए। A1 : Thank you. शुक्रिया A2 : You're welcome. आपका स्वागत है A3 : Bye-bye बाई-बाई A4 : How are you?	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

		आप कैसे हैं?		
		Employability Skills		
58	58	Choose the odd word. odd (विषम) शब्द चुनें। A1 : please please A2 : sorry sorry A3 : paper paper A4 : thanks thanks	2.0	0.00
		Employability Skills		
59	59	I am a welder. I work with _____ मैं एक वेल्डर हूँ। मैं _____ साथ कार्य करता हूँ । A1 : nail polish नेल पॉलिश A2 : robots रोबोटों A3 : welding tools वेल्डिंग उपकरण A4 : laptops लैपटॉप	2.0	0.00
		Employability Skills		
60	60	Today's weather is going to be _____. आज का मौसम _____ होने जा रहा है। A1 : Hopeful आशापूर्ण A2 : Warm गरम A3 : Blue नीला A4 : Urgent बहुत ज़रूरी	2.0	0.00
		Employability Skills		
61	61	The word 'when' denotes _____ शब्द 'when (जब)' _____ को दर्शाता है A1 : place स्थान A2 : thing चीज़	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

		A3 : person व्यक्ति A4 : time समय		
		Employability Skills		
62	62	Rahul enjoys _____ with his pet dog. राहुल को अपने पालतू कुत्ते के साथ _____ में मजा आता है। A1 : playing खेलने A2 : writing लिखने A3 : doing करने A4 : washing धुलाने	2.0	0.00
		Employability Skills		
63	63	Having a clear idea of our personality including strengths, weaknesses, thoughts, beliefs, motivation, values etc is called _____. हमारे व्यक्तित्व का स्पष्ट विचार रखने को ताकत, कमजोरियों, विचारों, विश्वासों, प्रेरणा, मूल्यों आदि सहित को _____ कहा जाता है। A1 : Belief विश्वास A2 : Self Awareness आत्म जागरूकता A3 : Myth मिथ A4 : Threat धमकी	2.0	0.00
		Employability Skills		
64	64	_____ are the abilities and qualities you have as a person that helps you grow well in life and career. _____ एक व्यक्ति के रूप में आपके पास मौजूद क्षमताएं और गुण हैं जो आपको जीवन और करियर में अच्छी तरह से बढ़ने में मदद करते हैं। A1 : Personal Strengths व्यक्तिगत ताक़त A2 : Personal weaknesses व्यक्तिगत कमजोरियां A3 : Opportunities मौके A4 : Threats धमकी	2.0	0.00
		Employability Skills		
65	65	_____ are the qualities that are considered negative, and need to be worked on. _____ ऐसे गुण हैं जिन्हें नकारात्मक माना जाता है और जिन पर काम करने की आवश्यकता है।	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

		A1 : Personal Strengths व्यक्तिगत ताक़त A2 : Personal weaknesses व्यक्तिगत कमजोरियां A3 : Opportunities मौके A4 : Threats धमकी		
		Employability Skills		
66	66	Which of the following is an example of personal weakness? व्यक्तिगत कमजोरी का उदाहरण निम्नलिखित में से कौन सी है? A1 : Confidence आत्मविश्वास A2 : Being lazy आलसी होना A3 : Hard working मेहनती A4 : Active सक्रिय	2.0	0.00
		Employability Skills		
67	67	Goals are of 2 types _____ लक्ष्य 2 प्रकार के होते हैं: A1 : Good and bad goals अच्छे और बुरे लक्ष्य A2 : Long-term and short-term goals दीर्घकालिक और अल्पकालिक लक्ष्य A3 : Rich and poor goals अमीर और गरीब लक्ष्य A4 : Fixed-term and non-fixed term goals निश्चित अवधि और गैर-निश्चित अवधि के लक्ष्य	2.0	0.00
		Employability Skills		
68	68	What is stress? तनाव क्या है? A1 : Feeling of joy आनंद की अनुभूति A2 : Feeling of surprise आश्चर्य की अनुभूति A3 : Feeling of delight आनंद की अनुभूति A4 : Feeling of frustration / disappointment निराशा / निराशा की भावना	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

Employability Skills				
69	69	Which of these is a sign of good stress? अच्छे तनाव का संकेत इनमें से कौन सा है? A1 : It prevents you from pursuing your goals. यह आपको अपने लक्ष्यों का पीछा करने से रोकता है। A2 : It makes you doubt yourself. यह आपको खुद पर शक करता है। A3 : Does not lead to long-term tension, loss of sleep. लंबे समय तक तनाव, नींद की कमी नहीं होती है। A4 : Makes you physically ill or causes pain. आपको शारीरिक रूप से बीमार बनाता है या दर्द का कारण बनता है।	2.0	0.00
Employability Skills				
70	70	An activity that stops or reduces stress is called a stress buster. Which of the following according to you is not a stress buster? एक गतिविधि जो तनाव को रोकती है या कम करती है उसे स्ट्रेस बस्टर कहा जाता है। आपके अनुसार निम्नलिखित में से कौन एक स्ट्रेस बस्टर नहीं है? A1 : Spending long hours thinking about the problem. लंबे समय तक समस्या के बारे में सोचते रहना। A2 : Going to bed on time. समय पर बिस्तर जाना A3 : Listening to music. संगीत सुनना A4 : Gardening बागवानी	2.0	0.00
Employability Skills				
71	71	What is mindfulness? माइंडफुलनेस क्या है? A1 : It is the technique of not minding anything. यह किसी भी चीज पर ध्यान न देने की तकनीक है। A2 : It is about sharpening your brain. यह आपके दिमाग को तेज करने के बारे में है। A3 : It is the ability to be fully present in a moment. यह एक पल में पूरी तरह से उपस्थित होने की क्षमता है। A4 : It is the word used to describe people who are full of thoughts. यह उन लोगों का वर्णन करने के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला शब्द है जो विचारों से भरे हुए हैं।	2.0	0.00
Employability Skills				
72	72	Which of the following is true about stress? तनाव के बारे में सही निम्नलिखित में से कौन सी है? A1 : Stress can be managed तनाव को प्रबंधित किया जा सकता है A2 : Stress cannot be controlled तनाव को नियंत्रित नहीं किया जा सकता	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

		A3 : Stress can not be decreased तनाव कम नहीं हो सकता A4 : All of the above ऊपर के सभी		
		Employability Skills		
73	73	Which of the following statements is true? निम्नलिखित में से कौन से वतव्य विवरण सत्य हैं? A1 : Only experts can solve any problem किसी भी समस्या का समाधान केवल विशेषज्ञ ही कर सकते हैं A2 : The more problems you solve, the better you will get at problem solving! आप जितनी अधिक समस्याओं का समाधान करेंगे, समस्या को सुलझाने में आप उतने ही बेहतर होंगे! A3 : We need to pursue a course to even solve a simple problem हमें एक साधारण समस्या को हल करने के लिए भी एक कोर्स करने की आवश्यकता है A4 : It is not important to solve any problem किसी भी समस्या का समाधान जरूरी नहीं है	2.0	0.00
		Employability Skills		
74	74	Which of these should be considered while making decisions? निर्णय लेते समय इनमें से किस पर विचार किया जाना चाहिए? A1 : Your mood तुम्हारा मिज़ाज A2 : The choices of your friends आपके दोस्तों की पसंद A3 : The rules of your community आपके समुदाय के नियम A4 : Your personal priorities. आपकी व्यक्तिगत प्राथमिकताएं।	2.0	0.00
		Employability Skills		
75	75	Which of these is the full form of SWOT? इनमें से कौन SWOT का पूर्ण रूप है? A1 : Special Wellness Organization Theme Special Wellness Organization Theme A2 : Speak Work Openly Together Speak Work Openly Together A3 : Strong World Olympic Team Strong World Olympic Team A4 : Strength Weakness Opportunity Threat Strength Weakness Opportunity Threat	2.0	0.00

SAMPLE QUESTION PAPER SET 3

Catering & Hospitality Assistant - 1 Year - Set 3

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

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

KEY ANSWER SET 3

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