

B.Sc. (HS) Semester - 3 (CBCS) Examination
Oct/Nov. -2018
CATERING MANAGEMENT(SEC)

Time: 1:30 Hours

Marks: 35

Instructions:

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

- પ્રશ્ન-૧ કેટરીંગ મેનેજમેન્ટ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબતો સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૧ મેનું પ્લાનીંગ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબતો સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૨ ફૂડ કોસ્ટ કંટ્રોલનું મહત્વ સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૨ નફા અને વેચાણને અસર કરતાં પરિબલો ની ચર્ચા કરો.
- પ્રશ્ન-૩ ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ ત્રણ) (૧૫)
- (1) કેટરીંગ ઈન્સ્ટીટ્યુટ માં કલરની પસંદગી અને લાઈટીંગ વિશે સમજાવો.
 - (2) ખાદ્ય પદાર્થની ખરીદી અને સ્ટોરેજ વ્યવસ્થા સમજાવો
 - (3) કેટરીંગ મેનેજમેન્ટ માં ટ્રેનીંગની જરૂરીયાત
 - (4) મેનુ ના પ્રકાર (કોઈપણ ત્રણ)
 - (5) કેટરીંગ મેનેજમેન્ટ ના સિદ્ધાંત
 - (6) કેટરીંગ મેનેજમેન્ટ માં હાઈજીન અને સેનીટેશન

English Version

- Q-1 Explain the points to keep in mind during catering management. (10)
 OR
- Q-1 Explain the points to keep in mind during menu planning.
- Q-2 Explain the importance of food cost control. (10)
 OR
- Q-2 Discuss about the factors affecting profit and sale.
- Q-3 Write Short Notes. (Any Three) (15)
- (1) Explain about choice in color and lighting in catering institute
 - (2) Explain about the buying and storage of food items
 - (3) Importance of training in catering management
 - (4) Types of menu (any three)
 - (5) Principles of catering management
 - (6) Hygiene and sanitation in catering management
