

**B.Sc. (HS) Semester - 3 (CBCS) Examination
Nov/Dec. -2021 (OLD COURSE)
CATERING MANAGEMENT(SEC)**

Time: 1:30 Hours

Marks: 35

Instructions:

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

-
- પ્રશ્ન.૧ કેટરિંગ મેનેજમેન્ટના સાધનો વિષે સમજાવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૧ નફો અને વેચાણને અસર કરતાં પરિબલો સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૨ મેનુના પ્રકાર સમજાવો. . (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૨ કેટરિંગ મેનેજમેન્ટના તબક્કાઓ સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૩ ટૂંકનોંધ લખો. કોઈ પણ ત્રણ (૧૫)
1. ફૂડ સર્વીસ યુનિટના પ્રકાર
 2. કેટરિંગ મેનેજમેન્ટના સિદ્ધાંતો
 3. એકાઉન્ટ કિપિંગના પ્રકાર
 4. કેટરિંગ મેનેજમેન્ટમાં પ્રોજેક્ટ પ્લાનીંગનું મહત્વ
 5. ખાદ્ય પદાર્થની ખરીદી અને સ્ટોરેજ વ્યવસ્થા
 6. કેટરિંગ મેનેજમેન્ટનામાં તાલીમની જરૂરિયાત

ENGLISH VERSION

- Q.1 Explain the Tools of Catering Management (10)
OR
- Q.1 Explain the factors affecting profit and sale.
- Q.2 Explain the types of Menu. (10)
OR
- Q.2 Explain the stage of catering management
- Q.3 Short Note (Any Three) (15)
1. Types of food service
 2. Principles of Catering Management
 3. Types of Account Keeping
 4. Importance of project planning in Catering Management
 5. Buying and storage of food product
 6. Need of Training in Catering Management
