

B.Sc. (HS) Semester - 3 (CBCS) Examination
Oct/Nov - 2022 (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 સિદ્ધાંતો સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન.૧ કેટરિંગ મેનેજમેન્ટના કાર્યો સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૨ મેનુનો અર્થ આપી મેનૂ પ્લાનીંગને અસર કરતાં પરિબલો સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન.૨ કેટરિંગ મેનેજમેન્ટમાં સાધન સંપત્તિ વિષે સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૩ ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ ત્રણ) (૧૫)
- A. જથ્થાબંધ ખાદ્ય ઉત્પાદન
 - B. ટોપ-મિડલ-લાઇન મેનેજમેન્ટ
 - C. મેનુના પ્રકાર
 - D. સ્વાસ્થ્ય અને સ્વચ્છતા
 - E. ફૂડ સર્વિસ

ENGLISH VERSION

- Q.1 Explain the principles of Catering Management. (10)
OR
- Q.1 Explain the Function of Catering Management.
- Q.2 Give the meaning of menu and Explain the factors affecting menu planning. (10)
OR
- Q.2 Explain the Resources of catering management.
- Q.3 Write Short notes. (Any Three) (15)
- A. Quantity of food Production
 - B. Top - Middle – Line Management
 - C. Types of Menu
 - D. Hygiene and Sanitation
 - E. Food Service
