

Version No.			
1	9	1	1

ROLL NUMBER						



- ○ ○ ○
 ● ① ● ●
 ② ② ② ②
 ③ ③ ③ ③
 ④ ④ ④ ④
 ⑤ ⑤ ⑤ ⑤
 ⑥ ⑥ ⑥ ⑥
 ⑦ ⑦ ⑦ ⑦
 ⑧ ⑧ ⑧ ⑧
 ⑨ ● ⑨ ⑨

- ○ ○ ○ ○ ○ ○
 ① ① ① ① ① ① ①
 ② ② ② ② ② ② ②
 ③ ③ ③ ③ ③ ③ ③
 ④ ④ ④ ④ ④ ④ ④
 ⑤ ⑤ ⑤ ⑤ ⑤ ⑤ ⑤
 ⑥ ⑥ ⑥ ⑥ ⑥ ⑥ ⑥
 ⑦ ⑦ ⑦ ⑦ ⑦ ⑦ ⑦
 ⑧ ⑧ ⑧ ⑧ ⑧ ⑧ ⑧
 ⑨ ⑨ ⑨ ⑨ ⑨ ⑨ ⑨

Answer Sheet No. _____

Sign. of Candidate _____

Sign. of Invigilator _____

Section - A is compulsory. All parts of this section are to be answered on this page and handed over to the Centre Superintendent. Deleting/overwriting is not allowed. Do not use lead pencil.

PROFESSIONAL CHEF SSC-I

SECTION - A (Marks 06)
Time allowed: 10 Minutes

حصہ اول لازمی ہے۔ اس کے جوابات اسی صفحہ پر دے کر ناظم مرکز کے حوالے کریں۔ کاٹ کر دوبارہ لکھنے کی اجازت نہیں ہے۔ لپچہ پچل کا استعمال ممنوع ہے۔

Fill the relevant bubble against each question:

ہر سوال کے سامنے دیے گئے درست دائرہ کو پر کریں۔

1. The oldest fast food restaurant chain "White Castle", was founded in:
 سب سے پرانی فاسٹ فوڈ ریستورینٹ چین "وائٹ کیسل" ہے جس کی بنیاد _____ میں رکھی گئی تھی۔
 1921 1925 1931 1981
2. Every _____ American's first job was in a restaurant.
 ہر _____ امریکیوں کی پہلی نوکری ایک ریستورینٹ میں تھی۔
 1 of 2 1 of 5 1 of 3 1 of 7
 دو میں سے ایک پانچ میں سے ایک تین میں سے ایک سات میں سے ایک
3. _____ is the head chef of kitchen.
 کچن کا ہیڈ شیف ہوتا ہے۔
 Sous chef Chef de partie Professional cook 1 Executive chef
 سوشیف شیف ڈی پارٹی پروفیشنل کک 1 ایگزیکٹو شیف
4. In hospital catering the food should be:
 ہسپتال کی کینٹرنگ میں کھانا _____ ہونا چاہیے۔
 Spicy and attractive Hot and sour Simple, healthy and nutritious Fast food
 مصالحہ دار اور پُرکشش گرم اور کھٹا سادہ صحت مند اور غذائیت سے بھرپور فاسٹ فوڈ
5. _____ are not allowed in the food premises.
 کھانے بنانے کی جگہ میں _____ کی اجازت نہیں ہے۔
 Raw food Animals Fish meat Fresh fruit
 کچی غذا جانور مچھلی کا گوشت تازہ پھل
6. 1 liter =:
 ایک لیٹر برابر ہوتا ہے:
 1000 ml 1000 gm 450 gm 450 ml
 1000 ملی لیٹر 100 گرام 450 گرام 450 ملی لیٹر



PROFESSIONAL CHEF SSC-I

122

Time allowed: 2:00 Hours

Total Marks Sections B and C: 24

NOTE: Answer any seven parts from Section 'B' and any two questions from Section 'C' on the separately provided answer book. Use supplementary answer sheet i.e. Sheet-B if required. Write your answers neatly and legibly.

SECTION – B (Marks 14)

Q. 2 Answer any SEVEN parts. Be brief and to the point. All parts carry equal marks. (7 x 2 = 14)

- Categorize the two main types of cooking.
- Enlist any two differences between Professional Cooking and Industrial food preparation.
- What is food nutrition?
- What is small scale catering?
- What is LPG?
- Write down the role of carving knife.
- Write down the four names of cutting shapes of fruit and vegetable.
- What is moist heat cooking method?
- Write down four equipment names that are used in professional kitchen.
- What is the main ingredient of neutral stock?

SECTION – C (Marks 10)

Note: Attempt any TWO question. All questions carry equal marks. (2 x 5 = 10)

Q. 3 Enlist five mother sauces and describe their key ingredients in detail.

Q. 4 Describe any five equipment used in cold kitchen. Also write in detail on stored food as per cold kitchen policies.

Q. 5 Write notes on:

- Concepts of cooking food
- Corporate catering and social catering services

حصہ دوم (کل نمبر 14)

(7x2 = 14)

- سوال نمبر ۲: مندرجہ ذیل میں سے کوئی سے سات (07) اجزاء کے مختصر جوابات تحریر کریں۔ تمام سوالوں کے نمبر برابر ہیں۔
- درجہ بندی کے اعتبار سے کھانا بنانے کی دو اہم اقسام تحریر کریں۔
 - پیشہ ورانہ طور پر کھانا پکانے اور صنعتی پیمانے پر کھانا تیار کرنے میں کوئی سے دو فرق تحریر کریں۔
 - کھانے کی غذائیت کیا ہے؟
 - چھوٹے پیمانے پر کی جانے والی کیٹرنگ سے کیا مراد ہے؟
 - LPG کیا ہے؟
 - نقش و نگار والی پٹھری کا کردار تحریر کریں۔
 - پھل اور سبزیوں کی کئی ہوئی چار اشکال (Shapes) کے نام لکھیں۔
 - موسٹ ہیٹ کو کنگ کے کہتے ہیں؟
 - چار ایسے آلات کے نام لکھیں جو پیشہ ورانہ باروچی خانے میں استعمال ہوتے ہیں۔
 - نیوٹرل اسٹاک کا بنیادی جزو کیا ہے؟

حصہ سوم (کل نمبر 10)

(2x5=10)

(کوئی سے دو سوال حل کیجیے۔ تمام سوالوں کے نمبر برابر ہیں۔)

- سوال نمبر ۳: پانچ مدر سو میز (Sauces) کی فہرست بنائیں اور ان کے اہم اجزاء کو تفصیل سے بیان کریں۔
- سوال نمبر ۴: کولڈ کچن میں استعمال ہونے والے کسی بھی پانچ آلات کی وضاحت کریں نیز کولڈ کچن کی پالیسیوں کے مطابق اسٹورڈ فوڈ پر تفصیلی نوٹ لکھیں۔
- سوال نمبر ۵: مندرجہ ذیل پر نوٹ تحریر کریں:
- الف۔ کھانا پکانے کے تصورات ب۔ کارپوریٹ کیٹرنگ اور سوشل کیٹرنگ سروسز