



भारत सरकार / Government of India
अंतरिक्ष विभाग / Department of Space
विक्रम साराभाई अंतरिक्ष केंद्र / VIKRAM SARABHAI SPACE CENTRE
तिरुवनंतपुरम / Thiruvananthapuram - 695 022

खान-पान पर्यवेक्षक (विज्ञा.सं.296) के पद पर चयन हेतु लिखित परीक्षा
WRITTEN TEST FOR SELECTION TO THE POST OF CATERING SUPERVISOR (ADVT. NO. 296)
पद सं. 1336 / Post No 1336

तिथि/Date: 06.08.2017
समय/Time: 2 घंटे/ 2 hours
अनुक्रमांक सं/Roll no.

सर्वाधिक अंक/Maximum Marks : 125
अभ्यर्थी का नाम/Name of the candidate :

अभ्यर्थियों के लिए अनुदेश/Instructions to the Candidates

1. आपके द्वारा वेब आवेदन में प्रस्तुत किए गए ऑन-लाइन डेटा के आधार पर आपको लिखित परीक्षा के लिए आमंत्रित किया गया है। यदि आपने वेब में किसी सूचना की गलत प्रविष्टि की है या आप विज्ञापन के अनुसार अपेक्षित योग्यता नहीं रखते हैं तो आपकी अभ्यर्थिता अस्वीकृत कर दी जाएगी।
You have been called for the written test based on the online data furnished by you in the web application. **If you have wrongly entered in the web any information or you do not possess the required qualification as per our advertisement, your candidature will be rejected.**
2. प्रश्न-पत्र, 55 प्रश्नों से युक्त प्रश्न-पुस्तिका के रूप में है (भाग -1 में 50 प्रश्न तथा भाग-2 में 5 प्रश्न) और परीक्षा की अवधि 02 घंटे है।
The Question paper is in the form of Question Booklet with 55 questions (50 questions in Part I and 5 questions in Part II) and the duration of the test is 02 hours.
3. भाग-1 में चार विकल्पों सहित वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्न होंगे जिनमें से सिर्फ एक असंदिग्ध रूप से सही होगा। भाग-2 के प्रश्न वर्णनात्मक प्रकार के होंगे।
The questions in Part I will be objective type with four options out of which only one will be unambiguously correct. The questions in Part II will be descriptive type.
4. भाग-1 में उत्तर के विकल्प अंकित करने के लिए कार्बन लेपित ओएमआर उत्तर-पुस्तिका तथा भाग-2 (वर्णनात्मक) के लिए अलग से उत्तर पुस्तिका उपलब्ध कराई जाएगी।
OMR answer sheet with carbon coated copy to mark the answer options in part I and a separate answer sheet for Part II (descriptive) will be provided.
5. आपको नीली/काली स्याही के बॉल पाइंट पेन से ओएमआर उत्तर-पुस्तिका में संबंधित ऑवल को अंकित कर सही उत्तर का चयन करना है।
You have to select the right answer by marking the corresponding oval on the OMR answer sheet by blue/black ball point pen.
6. एक प्रश्न के लिए अनेक उत्तर देने पर इसे गलत उत्तर माना जाएगा।
Multiple answers for a question will be regarded as wrong answer.

P.T.O

7. प्रश्न-पुस्तिका के ऊपर दाएँ कोने में मुद्रित कोड, ओएमआर उत्तर पुस्तिका पर निर्दिष्ट स्थान पर लिखना चाहिए।
Question booklet code printed on the top right corner should be written in the OMR answer sheet in the space provided.
8. प्रश्न-पुस्तिका में आपका सही नाम तथा अनुक्रमांक लिखें।
Enter your Name and Roll Number correctly in the question booklet.
9. ओएमआर/वर्णनात्मक उत्तर-पुस्तिका में सभी प्रविष्टियां नीली/काली स्याही के बॉल पाइंट पेन से ही की जानी चाहिए।
All entries in the OMR/descriptive answer sheet should be with **blue/black ball point pen** only.
10. परीक्षा हॉल में निरीक्षक की उपस्थिति में ही आपको हॉल-टिकट पर हस्ताक्षर करना चाहिए।
You should sign the hall ticket only in the presence of the invigilator in the examination hall.
11. लिखित परीक्षा हॉल के अंदर कंप्यूटर, कैलकुलेटर, मोबाइल फोन तथा अन्य इलेक्ट्रॉनिक गैजेट, पाठ्य-पुस्तकें, नोट आदि लाने की अनुमति नहीं दी जाएगी।
Computers, calculators, mobile phones and other electronic gadgets, text books, notes etc., will not be allowed inside the written test hall.
12. परीक्षा पूर्ण होने पर, ओएमआर उत्तर-पुस्तिका को ऊपर के छेदन चिह्न से फाड़ें और मूल ओएमआर उत्तर-पुस्तिका तथा वर्णनात्मक उत्तर-पुस्तिका निरीक्षक को सौंपें तथा ओएमआर उत्तर-पुस्तिका की दूसरी प्रति अपने पास रखें।
On completion of the test, tear the OMR answer sheet along the perforation mark at the top and hand over the original OMR sheet and the descriptive answer sheets to the invigilator and retain the duplicate copy of the OMR sheet with you.
13. प्रश्न-पुस्तिका अभ्यर्थी अपने पास रख सकते हैं।
The question booklet can be retained by the candidates.
14. परीक्षा के प्रथम घंटे के दौरान अभ्यर्थियों को परीक्षा हॉल छोड़ने की अनुमति नहीं है।
Candidates are not permitted to leave the examination hall during the first hour of the examination.

कैंटरिंग पर्यवेक्षक - पद सं. 1336
CATERING SUPERVISOR - POST NO.1336

भाग/Part - I

(100 अंक/100 Marks)

(कृपया दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं - प्रत्येक के 2 अंक) / (Please select the correct answer from the options given. All questions carry equal marks - 2 marks each)

1. स्टॉक का उपयोग क्या है?/What is the use of stock?
 - a) शोरबा तैयार करने के लिए/For preparing soups.
 - b) सालन तैयार करने के लिए/For preparing sauces.
 - c) सालन व शोरबा तैयार करने के लिए/For preparing both sauce & soups.
 - d) मुख्य पकवान तैयार करने के लिए/For preparing main dishes.
2. चमकाना क्या है?/What is glazing?
 - a) उत्पन्न करने का प्रक्रम/It is a process of producing.
 - b) चमकदार बनाने का प्रक्रम/It is a process of giving glossy appearance.
 - c) गाढ़ा बनाने का प्रक्रम/It is a process of thickening.
 - d) मिश्रित करने का प्रक्रम/It is a process of mixing.
3. थाउज़ेंड आइलैंड ड्रेसिंग बनाने के लिए विनेग्रेट में जोड़े जानेवाले चार मुख्य संघटक क्या हैं?
What are the four main ingredients added to vinaigrette to make Thousand Island dressing?
 - a) पिमेंटो, अंडा, अजमोद, टमाटर की चटनी
Pimento, eggs, parsley, tomato ketchup.
 - b) पिमेंटो, खीरा, अजमोद, टमाटर की चटनी
Pimento, gherkin, parsley, tomato ketchup
 - c) अजमोद, कार्पर्स, पिमेंटो, टमाटर की चटनी
Parsley, carpers, pimento, tomato ketchup
 - d) पिमेंटो, विवर्ण प्याज़, टमाटर की चटनी
Pimento, blanch onion, tomato ketchup
4. ब्लैक पुडिंग..... में प्रारंभ हुआ/Black pudding originated in
 - a) इंग्लैंड/England
 - b) यूएस/US
 - c) जर्मनी/Germany
 - d) फ्रांस/France
5. ब्लडी मेरी में प्रयुक्त दो सालन हैं/The two sauces used in Bloody Mary are
 - a) मॉर्ने व सुप्रीम/Mornay & Supreme
 - b) टोबास्को व वॉर्सेस्टरशायर/Tobasco & Worcestershire
 - c) टमाटर व मिर्च/Tomato & Chilly
 - d) सोया व चॉडफ्रॉइड/Soya & Chaudfroid
6. बॉम्बे डक एक है/Bombay Duck is a
 - a) सूखी मछली/Dry Fish
 - b) पोल्ट्र मछली/Poultry Fish
 - c) मछली/Fish
 - d) बत्तख से बनाया गया पकवान/Dish prepared with Duck

7. एस्प्रेसो काफ़ी साधारण तौर पर काफ़ी बीन से बनाया जाता है।
Espresso coffee is generally made from the coffee bean
- a) हारार/Harrar b) मोचा/Mocha c) सिदामो/Sidamo d) पी बेरि/Pea Berry
8. कॉल्सलो इनमें से किस के साथ खाया जाता है:
Coleslaw is an accompaniment to which one of these:
- a) क्लब सैंडविच/Club Sandwich b) भूना हुआ सैंडविच/Grilled Sandwich
c) सादा सैंडविच/Plain sandwich d) ऑपन सैंडविच/Open Sandwich
9. कोना किस तरह का पेय बनाने की तरीका है?
Kona is a method of making which type of beverage:
- a) काफ़ी/Coffee b) चाय/Tea c) मिल्क शेक/Milk Shakes d) स्मूथीस/Smoothies
10. कनसोमे एक पारंपरिक शोरबा है जिसकी प्रकृति:
Consommé is a traditional soup which is of texture like:
- a) गाढ़ा व निर्मल/Thick and clear b) हल्का व गंदला/Thin and unclear
c) गाढ़ा लेकिन निर्मल/Thick but clear d) हल्का लेकिन निर्मल/Thin and clear
11. दक्षिण-पूर्व एशियायी राज्यों में धनिया को से जाना जाता है।
In South East Asian countries coriander is well known as:
- a) धनिया/Coriander b) चौचौ/chowchow c) पोन्जु/Ponzu d) सिलैंट्रो/Cilantro
12. हॉटल से चेक आउट करनेवाले मेहमान को उस दिन कहा जाता है।
A guest who is expected to check out from the hotel on a given day is known as:
- a) 'ड्यू आउट' मेहमान/Due out guest b) चेकिंग आउट मेहमान/Checking out guest
c) 'डिपार्चर' मेहमान/Departure guest d) उपर्युक्त सभी/All of the above
13. एक विशेष कक्ष दर जो बच्चों को उनके माता-पिता के साथ कोई अतिरिक्त प्रभार के बिना कमरा बाँटने की अनुमति प्रदान करता है:
A special room rate that allow children to occupy their parent's room at no additional charge:
- a) चिल्ड्रेन्स प्लान/Children's Plan b) फामिलि प्लान/Family plan
c) फॉक प्लान/Folk plan d) किन प्लान/Kin plan
14. बिल राशि की एक निश्चित प्रतिशत को मेहमान के बिल के साथ जोड़कर बख्शिश के बदले सेवा कर्मचारियों को वितरित किया जाता है, इसे कहते हैं।
A certain percentage of bill amount added to the guest bill and distributed to service staff in place of tips is known as:
- a) सेवा कर/Service tax b) सेवा प्रभार/Service charge
c) पारिश्रमिक राशि/Remuneration amount d) सेवा राशि/Service amount

15. एक द्वितीय केओटी पर आदेश को जारी रखने के लिए प्रयुक्त शब्द:
The term used while continuing the order on a second KOT is:
a) सूवन्ते/Suivante b) रे टौर/Re tour c) नॉ चार्जर/NO charger d) ऑन प्लैस/En place
16. रेस्तराँ विक्रय संक्षेप में सिगरेटों को प्रकार वर्गीकृत किया गया है:
Cigarettes are categorized in the Restaurant Sales Summary as:
a) खाद्य/Food b) प्रकीर्णक/Sundries c) पेय/Beverage d) तंबाकू/Tobacco
17. प्रतिष्ठित ऑन्ट्रे स्टीक डयाना के नाम पर रखा गया है:
The classical entrée Steak Diane is named after:
a) महारानी डयाना/Queen Diane b) आखेट देवता/Goddess of Hunting
c) क्षेत्र/Region d) राजकुमार डयाना/Prince Diane
18. काट ड्यु ज़ौ का संदर्भ से है/Carre du jour refers to:
a) सत्र का कार्ड/Card of the session b) दिन का कार्ड/Card of the day
c) सायंकाल का कार्ड/Card of the evening d) टेबल का कार्ड/Card of the Table
19. इनमें से कौन सा पकवान एक पारंपरिक प्रारंभक नहीं है/Which dish is not a classical starter?
a) केवियर/Caviar b) कॉकटेल फ्रापे/Cocktail Frappe
c) मेलन फ्रापे/Melon Frappe d) सलाद ईव/Salad Eve
20. धूमित सालमन कोके रूप में परोसा जा सकता है/Smoked salmon can be served as
a) पोसान/Poisson b) ऑन्ट्रे/Entree
c) सेवॉरे/Savoureux d) हॉ दो वॉरे/Hors d'oeuvre
21. एक होटल में घरदारी विभाग सबसे मुख्य विभाग है क्योंकि:
Housekeeping department is one of the most important departments in a hotel because :
a) यह होटल का सबसे बड़ा विभाग है।
It's one of the largest departments in the hotel.
b) 50 प्रतिशत से अधिक आमदनी होटल के कमरों से प्राप्त होता है।
More than 50% of the hotel revenue is obtained from rooms.
c) यह अधिकतम कर्मचारियों को काम पर लगाता है।
It employs the maximum number of employees.
d) इस विभाग द्वारा सभी सफाई संबंधी गतिविधियों का संचालन किया जाता है।
all cleanliness activities are conducted by this department.
22. मेहमान द्वारा ले जाने हेतु प्रत्याशित सामान का संदर्भ से है।
Supplies that are expected to be taken away by the guest are referred to as:
a) अत्यावश्यक/Essentials b) उधार सामग्री/Loan Articles
c) अपचेय/Expendables d) आपाती सामान/Emergency supplies
23. पुस्तकों और आईने को के रूप में वर्गीकृत किया गया है/Books and mirrors are classified as:
a) संधार/Supplies b) उपसाधन/Accessories
c) सुखसाधन/Amenities d) हार्डवेयर/Hardware

24. वह सेवा जिसमें मेहमान के कमरों से उनके कपड़ों को एकत्र किया जाता है और फिर उनके कमरों में वापस दिया जाता है, उसे कहते हैं।
A service where guest's clothes are collected from guest rooms and delivered back to their rooms is called:
- a) बटलर सेवा/Butler service b) गेस्ट सेवा/Guest service
c) वालेट सेवा/Valet service d) सेकण्ड सेवा/Second service
25. बत्ती, आईना, हार्डवेयर तथा घड़ी का उदाहरण है:
Lamps, mirrors, hardware and clocks are examples of:
- a) फर्नीचर/Furniture b) वैद्युत/Electricals
c) आलंकारिक उपसाधन/Decorative accessories d) प्रकार्यात्मक उपसाधन/Functional accessories
26. मेज़ मार्जक एक प्रकार का है/Desk scrubber is a kind of:
- a) नरम ब्रश/Soft brush b) कठोर ब्रश/Hard brush
c) अर्ध-कठोर ब्रश/Semi-hard brush d) हस्त ब्रश/Hand brush
27. एक व्यवसायी यात्री बिना आरक्षण के होटल पहुँचता है और एक सप्ताह से ऊपर ठहरना चाहता है। अतिथि के लिए किस प्रकार का कमरा सबसे उपयुक्त होगा?
A business traveler arriving in the hotel without reservation wants to stay for over a week. What kind of room would be best suited for the guest?
- a) कनेक्शन रूम/Connection room b) बगल का कमरा/Adjacent room
c) एक स्वीट/A suite d) छोटा बँगला (कॉटेज)/Cottage
28. होटल में विविध कार्य करनेवाले को कहते हैं:
A person who does miscellaneous jobs in the hotel is called:
- a) परिचर/Attendant b) वेटर/Waiter c) पोर्टर/Porter d) नौकरानी/Maid
29. लिनेन के अंतर्गत आता है/Linen comes under:
- a) पुनर्नवीनीकरण सूची/Recycled inventory b) गैर-पुनर्नवीनीकरण सूची/Non-recycled inventory
c) उपभोग्य/Consumable d) उपर्युक्त में से कोई भी नहीं/None of the above
30. मैत्रे डि होटेल मक्खन, मक्खन तथा से बनता है/Maitre d'hôtel butter is made with butter :
- a) नींबू तथा अजमोद/Lime and Parsley
b) नींबू तथा धनिया पत्ता/Lime and coriander leaves
c) नींबू तथा संतरे के छिलके/Lime and Orange peel
d) उपर्युक्त में से कोई भी नहीं/None of the above
31. कड़ी चरबी से प्राप्त होता है/Suet is obtained from:
- a) मेमना/Lamb b) सूअर का गोश्त/Pork c) पीरू/Turkey d) गोमांस/Beef

32. किस मेनु में पार्श्व पकवानों में से प्रत्येक को अलग से मूल्यांकित किया जाता है?
Which menu offers individually priced side dishes?
a) अला कार्ट/a la carte b)सेट मेनु/Set menu c) बुफे/Bufferet d) आस्वादन/Degustation
33. एक शिशु देखभाल केंद्र में वहाँ के बच्चों के लिए दैनिक रूप से परिवर्तनीय मेनु का प्रस्ताव है। इस संस्थान के लिए उचित मेनु होगा:
A childcare centre offers a daily changing menu for the children in its care. The appropriate style of menu for this establishment would be:
a) आस्वादन/Degustation b) आवर्तन/Cycle
c) अला कार्ट/a la carte d) टेबल डि हॉट/Table d'hote
34. निम्नलिखित में से किस आहार उत्पाद से उच्च अलर्जी का खतरा है?
Which of the food products listed is considered a high allergy risk?
a) सूअर का गोश्त/Pork b) अंडे/Eggs c) टमाटर/Tomatoes d) लाल मिर्च/Hot chillies
35. शाकाहारियों का विशेष आहार क्रम क्या है?
What are the special dietary requirements of vegan?
a) शाकाहारी हैं लेकिन मछली का भी सेवन करते हैं
is vegetarian but also eats fish
b) केवल जैविक तथा जैवगतिक (बायोडायनामिक) खाद्य पदार्थों का सेवन करते हैं
only eats organic and biodynamic food
c) लासा युक्त सभी खाद्य पदार्थों का वर्जन करते हैं
strictly avoids any food containing gluten
d) शाकाहारी हैं और सभी जान्तव उत्पादों का वर्जन करते हैं
e) is vegetarian and avoids all animal products
36. क्राफी सेवा में, डेमिट्टास क्या है?/In coffee service, what is a demitasse?
a) एक गरम क्राफी ग्लास/A warmed coffee glass
b) अर्ध-शक्ति एस्प्रेसो/Half strength espresso
c) बहुत छोटा क्राफी कप/very small coffee cup
d) एक के लिए क्राफी पॉट/Coffee pot for one
37. टेबल स्पून का आयतन कितना है?/What is the volume of a tablespoon
a) 5 मिली लीटर/ml b) 10 मिली लीटर/ml c) 15 मिली लीटर/ml d) 20 मिली लीटर/ml
38. असमान रूप से काटे गए सब्जियों के लिए प्रयुक्त सही पाक-कला शब्द:
The Correct culinary term used for coarsely cut vegetables:
a) मासिडो/Macedoin b) मायर पो/Mire poix
c) पेसाने/Paysanne d) जूलियन/Julienne
39. पकाते समय पकवान के ऊपर द्रव या तेल को उँडेलना या ब्रश करनाहै।
To pour or brush a liquid or oil over food while it cooks is:
a) तलना/Sautéing b) मेरीनेट करना/Marinating
c) चुपड़ना/Basting d) पीटना/Beating

40. अधपका, मझोला, पूर्ण रूप से पका शब्द किस पकवान की तैयारी से संबंधित है:
The terminology Rare, Medium, Well done is connected with the preparation of:
- a) स्टाक/Stock b) गोमांस टिक्का/Beef Steak
c) तरकारी/Vegetables d) सालन/Sauces

सबसे उपयुक्त समतुल्य/समानार्थी एकलपद का चुनाव करें।
Select the most suitable one word substitute:

41. Study of heavenly body
a) astrology b) astronomy c) autonomy d) astrophysics
42. One who lacks confidence
a) diffident b) cynical c) submissive d) morose

उस वाक्य को चुनें जो दिए गए वाक्य को कर्तृवाच्य/कर्मवाच्य में सबसे अच्छा प्रस्तुत करता है
Choose the one which best expresses the given sentence in passive/active voice

43. English is spoken all over the world
a) All over the world English is spoken
b) English was spoken all over the world
c) People speak English all over the world
d) All over the world English was spoken

दिए गए विकल्पों में से गलत वर्तनी के शब्दों का चयन करें।
Find out the wrongly spelt word from the options given

44. a) forfeited b) conceived c) relieved d) achived
45. a) confiscate b) confident c) conjuncture d) conversant

दिए गए विकल्पों में से सबसे विपरीत अर्थ देनेवाले शब्द का चुनाव करें।
Find the suitable word from the options given which is most opposite

46. FRUGAL
a) Charitable b) Extravagant c) Generous d) Gainful
47. Eminent
a) prominent b) elite c) scholarly d) ordinary

उस विकल्प का चुनाव करें जो दिए गए शब्द का निकटस्थ अर्थ देता है।
Choose the alternative which is closest to the meaning of the given word.

48. SUPERSEDE
a) suspend b) impose c) repeal d) set aside
49. RESCIND
a) change b) revoke c) repeat d) reconsider

50. अंतरिक्ष विभाग के वर्तमान सचिव.....हैं / Present Secretary of Department of Space is :
a) डॉ. के राधाकृष्णन/Dr. K Radhakrishnan b) डॉ. जी माधवन नायर/Dr. G Madhavan Nair
c) श्री आ. सी. किरण कुमार/Shri AS Kiran Kumar d) उपर्युक्त में से कोई नहीं/None of the above

भाग/Part- II

(25 अंक/25 Marks)

वर्णनात्मक प्रश्न/DESCRIPTIVE QUESTIONS

(सभी प्रश्नों के अंक समान हैं - प्रत्येक के 5 अंक/

All questions carry equal marks – 5 marks each)

- आप कैसे चुनेंगे/How will you select
a) मछली/Fish b) मुरगा-मुरगी/Poultry c) गाजर/Carrots
d) भिंडी/Ladies Finger e) बंद गोबी/Cabbage
- एक या दो वाक्यों में निम्नलिखित भारतीय पाक-कला पदों के बारे में बताएं:
Define the following Indian culinary terms in one or two sentences.
a) बिरियानी/Biriyani b) पुलाव/Pulao c) नीरा/Neera
d) कोकम/Cocum e) मोळी/Moilee
- 100 व्यक्तियों के लिए निम्नलिखित चीजें बनाने हेतु आवश्यक संघटक और मात्रा क्या होंगे?
What are the ingredients and quantity required for making the following items for 100 persons.
a) सांबार/Sambar b) अवियल/Avial c) टमाटर सूप/ Tomato Soup
d) उरद दाल बड़ा/Urdhal vada e) चाय/Tea (1 कप/cup= 150 मि.ली./ml)
- निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखें/Write short note on the following.
a) दूर (टेलीमेडिसिन)/Telemedicine
b) चिकित्सा जीएसएलवी मार्क-III/GSLV Mk-III
- निम्नलिखित को एक उचित रोकड़-बही में प्रविष्ट कीजिए/Enter the following into a suitable cash book.

2016

जनवरी/January 1	- हाथ रोकड़/Cash in hand	- 20,000/-
जनवरी/January 1	- बैंक में रोकड़/Cash at bank	- 50,000/-
जनवरी/January 3	- श्री 'X' को चैक जारी किया गया/Issued cheque to Mr. 'X'	- 10,000/-
जनवरी/January 4	- खरीदी गई सामग्री/Purchased materials	- 12,000/-
जनवरी/January 7	- कार्यालय किराया/Office rent	- 2,000/-
जनवरी/January 10	- नकदी बिक्री/Cash Sales	- 15,000/-
