Federal Board HSSC-I Examination
Model Question Paper Professional Cooking & Chef (Curriculum 2022-23)

ROLL NUMBER					
0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9

Version No.			
0	0	0	0
1	1	1	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	9

Section - A (Marks 08)

Time Allowed: 15 minutes

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.*

Candidate Sign. _____ **Invigilator Sign. _____**

Q1. Fill the relevant bubble against each question. Each part carries one mark

	Question	A	B	C	D	A	B	C	D
i.	Who introduced the Culinary Brigade System? کس نے متعارف کروایا؟ Culinary Brigade System	Auguste Escoffier آگسٹ ایسکوفیئر	Jamie Oliver جیمی اولیور	Gordon Ramsay گورڈن ریمزی	Marco Pierre White مارکو پیئر وائٹ	○	○	○	○
ii.	Which chef manages the whole kitchen? پورے کچن کا انتظام کون سا شیف کرتا ہے؟	Commis Chef کومی شیف	Executive Chef ایگزیکٹو شیف	Steward اسٹیورڈ	Sous Chef سوس شیف	○	○	○	○
iii.	What is the main purpose of the Culinary Industry? Culinary Industry کا بنیادی مقصد کیا ہے؟	Cooking Food کھانا پکانا	Driving ڈرائیونگ	Painting پینٹنگ	Teaching ٹیچنگ	○	○	○	○
iv.	Which station prepares salads and cold dishes? سلاد اور ٹھنڈی ڈشز کون سا اسٹیشن تیار کرتا ہے؟	Saucier سوسیئر	Pastry پیسٹری	Garde Manger گارڈ مانجے	Steward اسٹیور	○	○	○	○
v.	Which workplace belongs to the Culinary? Culinary سے کس جگہ کا تعلق ہے؟ Industry	Hotel ہوٹل	Garage گیراج	Library لائبریری	Factory یکٹری	○	○	○	○
vi.	Which of the following is used to add acidity to a dish? کھانے میں ترشی شامل کرنے کے لیے کون سی چیز استعمال ہوتی ہے؟	Dried Herbs خشک جڑی بوٹیاں	Vinegar سرکہ	Whole Spices ثابت مصالحے	Cooking Oil کوکنگ آئل	○	○	○	○
vii.	Which of the following techniques is used to cool a large batch of hot food safely? گرم کھانے کی بڑی مقدار کو ٹھنڈا کرنے کے لیے کون سی تکنیک استعمال کی جاتی ہے؟	Placing directly in freezer سیدھا فریزر میں رکھنا	Leaving on counter کاؤنٹر پر چھوڑ دینا	Use of ice bath آئس باتھ استعمال کرنا	Add Cold Water ٹھنڈا پانی شامل کرن	○	○	○	○
viii.	Which of the following is a "biological hazard" in food? مندرجہ ذیل میں سے غذا میں حیاتیاتی خطرہ کیا ہے؟	Broken glass ٹوٹا ہوا شیشہ	Bleach بلیچ	Pathogenic bacteria بیکٹیریا	Screws پیچ	○	○	○	○

Federal Board HSSC-I Examination Model Question Paper Professional Cooking & Chef 2025

Time allowed: 2.15 hours Total Marks: 32

Note: Answer all parts from Section 'B' and all questions from Section 'C' on the **E-sheet**. Write your answers on the allotted/given spaces.

SECTION – B ($Marks\ 2x10 = 20$)

Q.2	Question	M		Question	M
i.	What is meant by HACCP? HACCP سے کیا مراد ہے	02	OR	Define Culinary Brigade System. Culinary Brigade System کی تعریف کریں	02
ii.	Explain the duties of Executive Chef. Write the names of any four kitchen stations. Executive Chef کی ذمہ داریاں بیان کری۔ کسی بھی چار(4) کچن اسٹیشنز کے نام لکھیں۔	02	OR	What is the purpose of Kitchen Organization? Kitchen Organization کا مقصد کیا ہے؟	02
iii.	Write any four careers in Hospitality Industry. Hospitality Industry. میں موجود کسی بھی چار پیشوں کے نام لکھیں	02	OR	What is the purpose of Kitchen Organization? Kitchen Organization کا مقصد کیا ہے؟	02
iv.	What are the main skills required to become a chef? شیف بننے کے لیے اہم مہارتیں کیا ہیں؟	02	OR	Define Menu Planning. Menu Planning کی تعریف لکھیں	02
v.	Differentiate between Food & Beverages. Food اور Beverages میں فرق واضح کریں۔	02	OR	Why is food cost important in menu Development Menu Development میں خوراک کی قیمت کی اہمیت کیا ہے	02
vi.	What is the effect of heat on food? حرارت کا خوراک پر کیا اثر ہوتا ہے؟	02	OR	How can food contamination be prevented? حرارت کا خوراک پر کیا اثر ہوتا ہے؟	02
vii.	What are basic food preparation techniques? خوراک کو تیار کرنے کے بنیادی طریقے تحریر کریں۔	02	OR	Why are herbs important in food preparation? خوراک کی تیاری میں کیوں اہم کردار ادا کرتی ہیں؟ (جڑی بوٹیاں) Herbs	02
viii.	How do taste and aroma affect the flavour? خوشبو اور ذائقہ مل کر خوراک کے ذائقے پر کس طرح اثر انداز ہوتے ہیں؟	02	OR	Why is proper food storage important? خوراک کو مناسب طریقے سے محفوظ کرنا کیوں ضروری ہے؟	02
ix.	What are chemical hazards in kitchen? کچن میں کیمیائی خطرات کیا ہوتے ہیں؟	02	OR	Name first aid procedure for burn in kitchen. کچن میں جلنے کی صورت میں ابتدائی امداد کا طریقہ تحریر کریں۔	02
x.	What is SDS (Safety Data Sheet)? SDS سے کیا مراد ہے؟	02	OR	Why should safety rules be followed in restaurants? ریسٹورنٹس میں حفاظتی قواعد پر عمل کرنا کیوں ضروری ہے؟	02

SECTION – C ($Marks\ 6x02 = 12$)

Note: Attempt all questions.

Q. No.	Question	Marks		Question	Marks
Q3	Discuss Food Borne illnesses in detail. خوراک سے پیدا ہونے والی متعدی بیماریوں کی تفصیل لکھیں۔	06	OR	Explain Food Cost & its impact on menu development. فوڈ کاسٹ کی وضاحت کریں اور اس کے مینو کی تیاری پر اثرات بیان کریں	06
Q4	Describe proper food handling techniques in detail. خوراک کو مناسب طریقے سے سنبھالنے کے طریقوں کو تفصیل سے بیان کریں۔	06	OR	Explain proper ways to cool & reheat food. خوراک کو ٹھنڈا اور دوبارہ گرم کرنے کے مناسب طریقے تحریر کریں۔	06