Version No.				
⓪	⓪	⓪	⓪	⓪
①	①	①	①	①
②	②	②	②	②
③	③	③	③	③
④	④	④	④	④
⑤	⑤	⑤	⑤	⑤
⑥	⑥	⑥	⑥	⑥
⑦	⑦	⑦	⑦	⑦
⑧	⑧	⑧	⑧	⑧
⑨	⑨	⑨	⑨	⑨

ROLL NUMBER						
⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪
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

Professional Cooking and Chef
Inter Tech (HSSC-II)
Curriculum 2022-23
SECTION – A (Marks 08)
Time allowed: 15 Minutes
Total Marks:08

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.*

حصّہ اوّل لازمی ہے۔اس کے جوابات اسی صفحہ پر دے کر ناظم مرکز کے حوالے کریں۔کاٹ کر دوبارہ لکھنے کی اجازت نہیں ہے۔لیڈ پنسل کا استعمال ممنوع ہے۔

Answer Sheet No. _____ **Candidate's Sign.** _____

Invigilator's Sign.

Q1. Fill the relevant bubble against each question:

	Question	A	B	C	D	A	B	C	D
i.	In a classical kitchen brigade, the chef responsible for sauces is called the: کلاسیکی کچن بریگیڈ میں ساسز کا ذمہ دار شیف کہلاتا ہے:	Pâtissier پیٹیسیے (میٹھے کا شیف)	Garde manger گارڈ مانجے (سرد کھانوں کا شیف)	Commis کومی (مددگار شیف)	Saucier ساسیے (ساس کا شیف)	◯	◯	◯	◯
ii.	A standardized recipe is one that: معیاری ترکیب (اسٹینڈرڈائزڈ ریسیپی) وہ ہوتی ہے جو:	gives the same quality and yield every time it is used ہر بار استعمال پر ایک جیسا معیار اور پیداوار دے	can be changed by each cook according to personal taste ہر باورچی کے ذاتی ذائقے کے مطابق بدلی جا سکے	is used only for special events and festivals صرف خاص مواقع اور تہواروں پر استعمال ہو	contains the ingredients but no quantities or methods اجزاء پر مشتمل ہو مگر مقداریں اور طریقہ درج نہ ہو	◯	◯	◯	◯
iii.	Sanitizing a surface means: کسی سطح کو سینیٹائز کرنے کا مطلب ہے:	removing only the visible dirt صرف نظر آنے والی گندگی ہٹانا	washing it with cold water اسے ٹھنڈے پانی سے دھونا	reducing germs to a safe level جراثیم کو محفوظ سطح تک کم کرنا	covering it with a clean cloth اسے صاف کپڑے سے ڈھانپنا	◯	◯	◯	◯

	Question	A	B	C	D	A	B	C	D
iv.	In the ice-point method of calibrating a food thermometer, a correctly calibrated thermometer in ice water reads: فوڈ تھرمامیٹر کو کیلیبریٹ کرنے کے آئس پوائنٹ طریقے میں برف کے پانی میں درست تھرمامیٹر کتنی ریڈنگ دیتا ہے؟	−5 °C منفی ۵ ڈگری سینٹی گریڈ	0 °C ۰ ڈگری سینٹی گریڈ	5 °C ۵ ڈگری سینٹی گریڈ	10 °C ۱۰ ڈگری سینٹی گریڈ	○	○	○	○
v.	A cooked paste of equal parts fat and flour, used to thicken sauces, is called: چکنائی اور آٹے کا برابر مقدار میں پکایا ہوا آمیزہ، جو ساس کو گاڑھا کرنے کے لیے استعمال ہوتا ہے، کہلاتا ہے:	Stock اسٹاک	Marinade میرینیڈ	Garnish گارنش	Roux رو	○	○	○	○
vi.	In fire safety, the acronym RACE stands for: آتشزدگی سے حفاظت میں مخفف RACE کا مطلب ہے:	Rescue, Alarm, Control, Extinguish بچاؤ، الارم، قابو پانا، آگ بجھانا	Run, Alert, Call, Exit بھاگنا، چوکنا کرنا، فون کرنا، باہر نکلنا	Report, Act, Clean, Escape اطلاع دینا، عمل کرنا، صفائی کرنا، فرار ہونا	Remove, Aim, Cover, Extinguish ہٹانا، نشانہ لینا، ڈھانپنا، آگ بجھانا	○	○	○	○
Vii	A short letter sent with a resume to introduce an applicant for a job is called a: ملازمت کے لیے درخواست گزار کا تعارف کرانے کے لیے ریزیومے کے ساتھ بھیجا جانے والا مختصر خط کہلاتا ہے:	Resignation letter استعفیٰ کا خط	Acceptance letter قبولیت کا خط	Cover letter کور لیٹر	Complaint letter شکایتی خط	○	○	○	○
viii	Which of the following is a type of lodging? درج ذیل میں سے کون سی رہائش (لاجنگ) کی ایک قسم ہے؟	Bistro بسٹرو	Resort ریزورٹ	Food truck فوڈ ٹرک	Bakery بیکری	○	○	○	○

MODEL QUESTION PAPER HSSC-II
(Professional Cooking and Chef)
(CURRICULUM 2022-23)

Time allowed: 2:15 Hours **Total Marks Section B & C: 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 20)

Q. 2	Attempt the following questions. (10 × 2 = 20)				
(i)	Name any four specialized job stations in a modern kitchen. جدید باورچی خانے کے کوئی سے چار مخصوص جاب اسٹیشنز کے نام لکھیں۔	2	OR	Name any four types of fire extinguishers. آگ بجھانے والے آلات (فائر ایکسٹنگوشرز) کی کوئی سی چار اقسام کے نام لکھیں۔	2
(ii)	What is an MSDS? State where it must be kept in the kitchen. ایم ایس ڈی ایس کیا ہے؟ بیان کریں کہ اسے باورچی خانے میں کہاں رکھنا ضروری ہے۔	2	OR	List any four documents commonly required when applying for a job. ملازمت کے لیے درخواست دیتے وقت عام طور پر درکار کوئی سے چار دستاویزات کی فہرست بنائیں۔	2
(iii)	List any four types of restaurants. ریسٹورنٹس کی کوئی سی چار اقسام کی فہرست بنائیں۔	2	OR	List any four influences on food likes and dislikes (physical, psychological, cultural or environmental). خوراک کی پسند و ناپسند پر اثر انداز ہونے والے کوئی سے چار عوامل (جسمانی، نفسیاتی، ثقافتی یا ماحولیاتی) کی فہرست بنائیں۔	2
(iv)	Describe any two changes in the evolution of foods and beverages over time. وقت کے ساتھ خوراک اور مشروبات کے ارتقا میں آنے والی کوئی سی دو تبدیلیاں بیان کریں۔	2	OR	State any two factors that a chef should consider when creating a menu for a restaurant. ریسٹورنٹ کے لیے مینو بناتے وقت شیف کو جن کوئی سے دو عوامل کو مد نظر رکھنا چاہیے وہ بیان کریں۔	2
(v)	What is cross-contamination? Give two ways to prevent it. کراس کنٹیمینیشن کیا ہے؟ اس سے بچاؤ کے دو طریقے بتائیں۔	2	OR	State any two inventory control practices used in a kitchen store. باورچی خانے کے اسٹور میں استعمال ہونے والے انوینٹری کنٹرول کے کوئی سے دو طریقے بیان کریں۔	2
(vi)	Explain how a kitchen can control allergy cross-contamination for a guest who has a nut allergy. Give any two measures. وضاحت کریں کہ باورچی خانہ گری دار میوے کی الرجی والے مہمان کے لیے الرجی کراس کنٹیمینیشن پر کیسے قابو پا سکتا ہے۔ کوئی سے دو اقدامات بیان کریں۔	2	OR	Differentiate between commercial and non-commercial segments of the hospitality industry, with one example of each. مہمان نوازی کی صنعت کے تجارتی اور غیر تجارتی شعبوں میں فرق واضح کریں اور ہر ایک کی ایک مثال دیں۔	2

(vii)	State the main ingredients and one use of (i) white stock and (ii) brown stock. (i) وائٹ اسٹاک اور (ii) براؤن اسٹاک کے بنیادی اجزاء اور ہر ایک کا ایک استعمال بیان کریں۔	**2**	**OR**	Differentiate between moist-heat and dry-heat cooking of vegetables, with one example of each. سبزیوں کو نم حرارت اور خشک حرارت سے پکانے میں فرق واضح کریں اور ہر ایک کی ایک مثال دیں۔	**2**
(viii)	Explain how any two labour laws (for example child-labour law or workplace-harassment law) protect kitchen workers. وضاحت کریں کہ کوئی سے دو مزدور قوانین (مثلاً چائلڈ لیبر قانون یا کام کی جگہ پر ہراسانی کا قانون) باورچی خانے کے کارکنوں کو کیسے تحفظ دیتے ہیں۔	**2**	**OR**	Describe two sanitary procedures for maintaining the facility, including proper waste disposal. سہولت (فیسیلٹی) کی دیکھ بھال کے لیے صفائی کے دو طریقے بیان کریں، جن میں کچرے کا درست ٹھکانے لگانا بھی شامل ہو۔	**2**
(ix)	Explain the role of pH in food preservation and in baking, giving one example of each. خوراک کے تحفظ اور بیکنگ میں پی ایچ کے کردار کی وضاحت کریں اور ہر ایک کی ایک مثال دیں۔	**2**	**OR**	Explain how acids and alkalis affect the colour and texture of fruits and vegetables during cooking. وضاحت کریں کہ پکانے کے دوران تیزاب اور اساس (الکلی) پھلوں اور سبزیوں کے رنگ اور ساخت پر کیسے اثر ڈالتے ہیں۔	**2**
(x)	A recipe yields 25 portions and costs Rs. 3,750 in ingredients. Calculate the cost per portion and the selling price per portion if the target food cost is 30% of the selling price. ایک ترکیب سے ۲۵ حصے تیار ہوتے ہیں اور اس کے اجزاء کی لاگت ۳،۷۵۰ روپے ہے۔ فی حصہ لاگت اور فی حصہ قیمتِ فروخت معلوم کریں، اگر ہدف شدہ خوراکی لاگت قیمتِ فروخت کا ۳۰ فیصد ہو۔	**2**	**OR**	Write the opening paragraph (3–4 lines) of a letter of application for the post of commis chef at a hotel. ایک ہوٹل میں کومی شیف کے عہدے کے لیے درخواست کے خط کا ابتدائی پیراگراف (۳ تا ۴ سطریں) تحریر کریں۔	**2**

SECTION – C (Marks 12)

Note: Attempt all questions. Marks of each question are given along with each question. (2 × 6 = 12)

Q. 3	Develop a fire-safety plan for a restaurant kitchen. Include the steps of RACE, the types of fire extinguishers suited to different fires, maintenance of fire-fighting equipment and how to call emergency services. ایک ریسٹورنٹ کے باورچی خانے کے لیے آتشزدگی سے حفاظت کا منصوبہ تیار کریں۔ اس میں RACE کے مراحل، مختلف آگوں کے لیے موزوں فائر ایکسٹنگوشرز کی اقسام، آگ بجھانے کے آلات کی دیکھ بھال اور ہنگامی خدمات کو بلانے کا طریقہ شامل کریں۔	**6**	**OR**	Plan a buffet service for a wedding reception of 100 guests. Include the menu (at least six dishes, with one regional and one international dish), the buffet set-up, food-safety measures and staffing. ۱۰۰ مہمانوں کی ایک شادی کی تقریبِ استقبالیہ کے لیے بوفے سروس کی منصوبہ بندی کریں۔ اس میں مینو (کم از کم چھ ڈشز، جن میں ایک علاقائی اور ایک بین الاقوامی ڈش ہو)، بوفے کی ترتیب، خوراک کی حفاظت کے اقدامات اور عملے کی تفصیل شامل کریں۔	**6**

Q. 4	Explain proper food receiving and inspection, and the temperature control and holding practices used to avoid foodborne illness. Also differentiate between cleaning and sanitizing. خوراک کی وصولی اور معائنے کے درست طریقے اور غذائی بیماری سے بچنے کے لیے درجۂ حرارت کنٹرول اور ہولڈنگ کے طریقے بیان کریں۔ نیز صفائی (کلیننگ) اور جراثیم کشی (سینیٹائزنگ) میں فرق واضح کریں۔	**6**	**OR**	Explain the importance of a portfolio and a resume, and describe the documents and letters that a candidate needs when applying for a job in the culinary or hospitality industry. پورٹ فولیو اور ریزیومے کی اہمیت واضح کریں، اور کلینری یا مہمان نوازی کی صنعت میں ملازمت کے لیے درخواست دیتے وقت امیدوار کو درکار دستاویزات اور خطوط بیان کریں۔	**6**