Professional Cooking and Chef
Matric SSC-II
Curriculum 2022-23
SECTION – A (Marks 06)
Time allowed: 10 Minutes
Total Marks:06

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

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 recipes, the abbreviation "oz" stands for: ترکیب (ریسیپی) میں مخفف "zo" کا مطلب ہے:	pound پاؤنڈ	ounce اونس	gallon گیلن	pint پائنٹ	○	○	○	○
ii.	How many teaspoons are equal to one tablespoon? ایک کھانے کے چمچ کے برابر چائے کے کتنے چمچ ہوتے ہیں؟	2 teaspoons ۲ چائے کے چمچ	4 teaspoons ۴ چائے کے چمچ	6 teaspoons ۶ چائے کے چمچ	3 teaspoons ۳ چائے کے چمچ	○	○	○	○
iii.	While cutting, the fingers of the guiding hand are curled into a "claw" grip mainly to: کاٹتے وقت رہنمائی کرنے والے ہاتھ کی انگلیاں "کلا گرپ" میں مڑی ہوئی رکھنے کا بنیادی مقصد ہے:	protect the fingertips from the blade انگلیوں کے پوروں کو چھری سے بچانا	increase the speed of cutting کاٹنے کی رفتار بڑھانا	keep the cutting board clean کٹنگ بورڈ کو صاف رکھنا	reduce the weight of the knife چھری کا وزن کم کرنا	○	○	○	○

	Question	A	B	C	D	A	B	C	D
iv.	Which of the following can transfer germs from raw chicken to a ready-to-eat salad? درج ذیل میں سے کون سی چیز کچے مرغی کے گوشت سے تیار سلاد تک جراثیم منتقل کر سکتی ہے؟	a knife washed and sanitized after use استعمال کے بعد دھو کر جراثیم سے پاک کی گئی چھری	a work table cleaned with sanitizer سینیٹائزر سے صاف کی گئی کام کی میز	an unwashed board used to cut raw chicken کچی مرغی کاٹنے کے لیے استعمال ہونے والا نہ دھویا گیا بورڈ	a clean apron worn by the cook باورچی کا پہنا ہوا صاف ایپرن	○	○	○	○
v.	A canapé is best described as: کینپے (canapé) کی بہترین تعریف ہے:	a large hot main course served with rice or bread چاول یا روٹی کے ساتھ پیش کیا جانے والا بڑا گرم مرکزی کھانا	a small bite-sized starter on a bread or cracker base روٹی یا کریکر کی بنیاد پر پیش کیا جانے والا ایک لقمے کا چھوٹا ایپیٹائزر	a thick vegetable soup served hot in a bowl پیالے میں گرم پیش کیا جانے والا گاڑھا سبزیوں کا شوربہ	a sweet baked pudding served with hot custard گرم کسٹرڈ کے ساتھ پیش کیا جانے والا میٹھا بیکڈ پڈنگ	○	○	○	○
vi.	What is the first step in treating a minor kitchen burn? باورچی خانے میں معمولی جلنے کی صورت میں علاج کا پہلا قدم کیا ہے؟	Cool it under clean running water اسے صاف بہتے پانی کے نیچے ٹھنڈا کرنا	Rub butter or oil on the burn جلی ہوئی جگہ پر مکھن یا تیل ملنا	Burst any blister that has formed بننے والے چھالے کو پھوڑ دینا	Press ice directly on the burn جلی ہوئی جگہ پر برف براہِ راست دبانا	○	○	○	○

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

Time allowed: 2:20 Hours **Total Marks Section B & C: 24**

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

SECTION – B (Marks 16)

Q. 2	**Attempt any EIGHT parts.** **(8 × 2 = 16)**	
(i)	List any four entrepreneurship opportunities in the culinary industry. کلینری انڈسٹری میں کاروبار (انٹرپرینیورشپ) کے کوئی سے چار مواقع کی فہرست بنائیں۔	**2**
(ii)	Choose any one culinary career and state two of its main responsibilities and one education or training requirement. کلینری کے کسی ایک پیشے کا انتخاب کریں اور اس کی دو بنیادی ذمہ داریاں اور تعلیم یا تربیت کی ایک ضرورت بیان کریں۔	**2**
(iii)	Identify any two criteria for achieving an aesthetically pleasing plate. پلیٹ کو نظر افروز (خوشنما) بنانے کے کوئی سے دو معیارات کی نشاندہی کریں۔	**2**
(iv)	State any two rules for the safe use and care of cutting boards. کٹنگ بورڈز کے محفوظ استعمال اور دیکھ بھال کے کوئی سے دو اصول بیان کریں۔	**2**
(v)	Define a standardized recipe and state any one benefit of using it. معیاری ترکیب (اسٹینڈرڈائزڈ ریسیپی) کی تعریف کریں اور اس کے استعمال کا کوئی ایک فائدہ بیان کریں۔	**2**
(vi)	Define mise en place and explain how it improves productivity in a kitchen. مائزان پلیس کی تعریف کریں اور وضاحت کریں کہ یہ باورچی خانے کی کارکردگی (پیداواریت) کیسے بہتر بناتا ہے۔	**2**
(vii)	Differentiate between julienne and dice cuts. جولین اور ڈائس کٹ میں فرق واضح کریں۔	**2**
(viii)	List any four basic guidelines for storing food safely in a kitchen. باورچی خانے میں خوراک کو محفوظ طریقے سے ذخیرہ کرنے کے کوئی سے چار بنیادی اصول لکھیں۔	**2**
(ix)	State any two points that should be followed when setting a table for a formal meal. رسمی کھانے کے لیے میز سجاتے وقت کوئی سے دو نکات بیان کریں جن پر عمل کرنا چاہیے۔	**2**
(x)	Differentiate between a vinaigrette and a mayonnaise dressing in terms of main ingredients and texture. وِنیگریٹ اور مایونیز ڈریسنگ میں بنیادی اجزاء اور ساخت (ٹیکسچر) کے لحاظ سے فرق واضح کریں۔	**2**
(xi)	Why should a food-service worker communicate with customers in simple (layman's) language? Give any two reasons. فوڈ سروس کے کارکن کو گاہکوں سے آسان (عام فہم) زبان میں بات کیوں کرنی چاہیے؟ کوئی سی دو وجوہات بیان کریں۔	**2**

SECTION – C (Marks 08)

Note: Attempt any TWO questions. Each question carries 4 marks. (2 × 4 = 8)

Q. 3	A recipe for 6 portions of vegetable pulao uses 600 g rice, 90 ml oil, 300 g onions and 1.2 litres of water. Convert the recipe for 15 portions. Show the conversion factor and your working. سبزی پلاؤ کی ایک ترکیب ۶ حصوں کے لیے ۶۰۰ گرام چاول، ۹۰ ملی لیٹر تیل، ۳۰۰ گرام پیاز اور ۱.۲ لیٹر پانی استعمال کرتی ہے۔ ترکیب کو ۱۵ حصوں کے لیے تبدیل کریں۔ تبدیلی کا عامل (کنورژن فیکٹر) اور اپنا حساب دکھائیں۔	**4**
Q. 4	Explain what first aid in the workplace involves. Describe the first-aid treatment for a minor burn and a minor cut in a kitchen. کام کی جگہ پر ابتدائی طبی امداد (فرسٹ ایڈ) میں کیا کچھ شامل ہوتا ہے، وضاحت کریں۔ باورچی خانے میں معمولی جلنے اور معمولی کٹ لگنے کی صورت میں ابتدائی طبی امداد کا طریقہ بیان کریں۔	**4**
Q. 5	Describe how you would prepare and present a cold platter for a party of eight. Cover the ingredients, preparation steps, garnishing and presentation. آٹھ افراد کی دعوت کے لیے سرد پلیٹر تیار کرنے اور پیش کرنے کا طریقہ بیان کریں۔ اجزاء، تیاری کے مراحل، گارنشنگ اور پیشکش کا احاطہ کریں۔	**4**