



PROFESSIONAL CHEF AND COOKING SSC-I

Time Allowed: 10
TOTAL MARKS :06

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.

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۔ **سید فضل کا استعمال ممنوع**

—

Version No.				
9	1	0	1	8

0	0	●	0	0
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	●
●	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

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

Q1. Fill the relevant bubble against each question:

S #	Question	A	B	C	D	A	B	C	D
1	A method of dry heat cooking is: خشک حرارت سے پکانے کا ایک طریقہ کیا ہے؟	Boiling آبالتا	Grilling گرل کرنا	Steaming بھاپ میں پکانا آبلن	Poaching پوچنگ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2	The main ingredient in a broth includes: شوربہ کا اہم جزو کیا ہوتا ہے؟	Chicken چکن	Water پانی	Vegetables سبزیاں	Meat bones گوشت کی ہڈیاں	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3	The kitchen tool used primarily for chopping vegetables is: سبزیوں کو کاٹنے کے لیے بنیادی طور پر استعمال ہونے والا کچن کا آلہ کیا ہے؟	Knife چھری	Mandolin مینڈولن	Grater کدو کش	Spoon پتلی	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4	The standard temperature for cooking poultry is: پولٹری پکانے کے لیے معیاری درجہ حرارت کیا ہے؟	145°F فارن 145 ڈگری	165°F فارن 165 ڈگری	180°F فارن 180 ڈگری	200°F فارن 200 ڈگری	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5	Mise en place" refers to: "میز این پلاس" کس چیز کی طرف اشارہ کرتا ہے؟	Cooking method پکانے کا طریقہ	Food preparation before cooking پکانے سے پہلے کھانے کی تیاری	A type of sauce سوس کی قسم	A type of meat گوشت کی قسم	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6	A type of sandwich is: سینڈویچ کی ایک قسم کیا ہے؟	Toasted sandwich ٹوسٹر سینڈویچ	Steamed sandwich بھاپ سینڈویچ	Fried sandwich فرائیڈ سینڈویچ	None of the above ان میں سے کوئی نہیں	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



PROFESSIONAL CHEF AND COOKING MATRIC TECH SSC-I

Total Marks: 24

Time allowed: 2:20 hours

Note: Answer any Eight parts from Section "B" and any Two questions from Section 'C' on the separately provided answer book. Write your answers neatly and legibly.

Q. 2 Answer any Eight parts. All questions carry equal marks

(8×2=16)

- i. What is the kitchen brigade system? کچن بریگیڈ سسٹم کیا ہے؟
- ii. What is the purpose of sharpening a knife? چھری تیز کرنے کا مقصد کیا ہے؟
- iii. How does blanching vegetables affect their texture and colour? سبزیوں کو بلائنچ کرنے سے ان کے رنگ اور ساخت پر کیا اثر پڑتا ہے؟
- iv. What are the basic food safety practices in a professional kitchen? پروفیشنل کچن میں کھانے کی حفاظت کے بنیادی طریقے کیا ہیں؟
- v. How does a stock differ from a broth? شوربے اور اسٹاک میں کیا فرق ہے؟
- vi. What is the term 'mise en place' used for in a professional kitchen? میز این پلاس "کا استعمال پروفیشنل کچن میں کیا ہوتا ہے؟
- vii. How does heat transfer impact cooking methods? حرارت کا منتقلی پکانے کے طریقوں پر کیسے اثر انداز ہوتی ہے؟
- viii. What role does a sous chef play in the kitchen? کچن میں سو شیف کا کیا کردار ہوتا ہے؟
- ix. What foods are best suited for dry heat cooking methods? خشک حرارت سے پکانے کے لیے کون سی کھانے کی اشیاء بہتر ہیں؟
- x. What is the process for making a basic vinaigrette dressing? بنیادی ونگریٹ ڈریسنگ بنانے کا طریقہ کیا ہے؟
- xi. How do SOPs (Standard Operating Procedures) ensure consistency in the kitchen? ایس او پی (معیاری آپریٹنگ طریقے) (کچن میں تسلسل کو کیسے یقینی بناتے ہیں؟

SECTION -C (Marks 8)

Note: Attempt any Two questions. All questions carry equal marks

(4×2=8)

Q3. Discuss the importance of the kitchen brigade system in a professional kitchen. How does it contribute to efficiency and organization?

پروفیشنل کچن میں کچن بریگیڈ سسٹم کی اہمیت پر روشنی ڈالیں۔ یہ کس طرح کارکردگی اور تنظیم میں مدد فراہم کرتا ہے؟

Q4. Explain the different cooking methods—dry heat, moist heat, and combination cookery.

Provide examples of food suitable for each method.

مختلف پکانے کے طریقے—خشک حرارت، نم حرارت، اور مجموعی پکائی کو بیان کریں۔ ہر طریقے کے لیے کھانے کی اشیاء کی مثالیں دیں۔

Q5. Describe the process of preparing a stock. What are the common types of stock used in cooking?

اسٹاک تیار کرنے کے عمل کی وضاحت کریں۔ پکانے میں استعمال ہونے والے عام اسٹاک کی قسمیں کیا ہیں؟