CON 630 **Serial No. 401400022**

[मराठी] [इंग्रजी]

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATIONS MUMBAI

Examination—April, 2018 (Two Year Diploma Courses)

Group–Catering / Hospitality

[**वेळ** —३ तास]

(**एकूण गुण**—१००)

फूड प्रोडक्शन (प्रात्यक्षिक)

मेनू.—

क्रीम ऑफ स्पेनेच सूप
मटन कोरमा
व्हेजीटेबल दो प्याजा
लेमन राइस
सूजी हलवा.

		गुण
१.	वरील मेनू तयार करणे.	५०
२.	मेनू कसा तयार कराल याची यादी तयार करा.	१०
३.	विद्यार्थ्यांची वेशभूषा व त्याचे प्रेझेंटेशन.	१०
४.	तोंडी परीक्षा.	२०
५.	(सत्र काम) टर्म वर्क.	१०

(ENGLISH)

[TIME ALLOWED — 3 HOURS]

(MARKS — 100)

FOOD PRODUCTION (PRACTICAL)

Sample menu :

Cream of spinach soup
Mutton korma
Vegetable do pyaza
Lemon rice
Sooji halwa.

		Marks
1.	Every student is given a menu to be prepared.	50
2.	Write a plan of work for the menu to be made.	10
3.	Student is checked for their presentation and grooming.	10
4.	Student viva.	20
5.	Term work.	10