



भारत सरकार

कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय
प्रशिक्षण महानिदेशालय

दक्षता आधारित पाठ्यक्रम

खाद्य और पेय सेवा सहायक

(अवधि: एक वर्ष)

जुलाई 2022 में संशोधित

शिल्पकार प्रशिक्षण योजना (सीटीएस)

एनएसक्यूएफ स्तर- 3



सेक्टर - पर्यटन और आतिथ्य



Directorate General of Training

खाद्य और पेय सेवा सहायक

)नॉन-इंजीनियरिंग ट्रेड(
(जुलाई 2022 में संशोधित)

संस्करण: 2.0

शिल्पकार प्रशिक्षण योजना (सीटीएस)

एनएसक्यूएफ स्तर - 3

द्वारा विकसित

कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय

प्रशिक्षण महानिदेशालय

केंद्रीय कर्मचारी प्रशिक्षण और अनुसंधान संस्थान

EN-81, सेक्टर-V, साल्ट लेक सिटी,

कोलकाता - 700 091

www.cstaricalcutta.gov.in

क्रमांक	विषय	पृष्ठ सं।
1.	विषय सार	1
2.	प्रशिक्षण पद्धति	2
3.	कार्य भूमिका	7
4.	सामान्य विवरण	8
5.	शिक्षण परिणाम	10
6.	मूल्यांकन मानदंड	12
7.	विषय वस्तु	16
8.	अनुलग्नक-। (व्यवसाय उपकरण की सूची)	25

1. विषय सार

‘खाद्य एवं पेय सेवा सहायक’ व्यवसाय की एक वर्ष की अवधि के दौरान एक उम्मीदवार को पेशे की भूमिका से संबंधित व्यावसायिक कौशल, व्यावसायिक ज्ञान और रोजगार कौशल आधार पर प्रशिक्षित किया जाता है। इसके अलावा, एक उम्मीदवार को आत्मविश्वास बढ़ाने के लिए प्रोजेक्ट वर्क, एक्स्ट्रा करिकुलर एक्टिविटीज और ऑन-द-जॉब ट्रेनिंग का जिम्मा सौंपा जाता है। व्यावसायिक कौशल विषय के अंतर्गत शामिल व्यापक घटक नीचे दिए गए हैं: -

शुरुआत में, प्रशिक्षु प्राथमिक प्राथमिक चिकित्सा, अग्निशामक, पर्यावरण विनियमन और हाउसकीपिंग आदि के बारे में सीखता है। प्रशिक्षु ट्रेड उपकरण, रसोई उपकरण और रसोई संचालन प्रक्रिया की पहचान करता है। वह व्यक्तिगत स्वच्छता, रसोई/खाना पकाने के बर्तनों की सफाई, भोजन को संभालने और स्वच्छता सुरक्षात्मक कपड़ों के महत्व को समझता है। वह कटलरी/क्रॉकरी/ग्लासवेयर के सुरक्षित संचालन का अभ्यास करता है। प्रशिक्षु एक ट्रे पर भोजन/पेय/उपकरण ले जा सकता है और संतुलित कर सकता है। सेवा की विभिन्न शैलियों के तरीकों और तकनीकों को अपनाएं - अमेरिकी / फ्रेंच / अंग्रेजी / भारत। रूम सर्विस का संचालन करना। प्रशिक्षु अमेरिकी/अंग्रेजी/महाद्वीपीय/भारतीय नाश्ते और कॉफी में नाश्ते के लेआउट के लिए रूम सर्विस के लिए ट्रे की व्यवस्था और सेट अप कर सकता है। वह ला कार्टे और टेबल डी'होटे मेनू के लिए कवर व्यवस्थित और सेट कर सकता है। वह अतिथि को प्राप्त करना, मेज पर बैठना और पानी परोसना, मेनू प्रस्तुत करना, आदेश लेना, कोट उठाना, बीओटी, भोजन लेने की सेवा और भोजन की सेवा करना सीखता है। प्रशिक्षु सीखता है गैर-मादक पेय जैसे चाय, कॉफी, वातित पेय, मिल्क शेक, जूस, टिसेन आदि परोसें। मादक पेय जैसे रेड वाइन, व्हाइट वाइन, स्पार्कलिंग वाइन आदि परोसें। किण्वित पेय पदार्थ, बीयर आदि परोसिए वोडका/रम/व्हिस्की/ब्रांडी/टकीला आदि जैसे स्पिरिट परोसें, मॉकटेल, व्हिस्की आधारित कॉकटेल, जिन आधारित कॉकटेल, वोदका आधारित कॉकटेल और रम आधारित कॉकटेल तैयार करें, परोसें और बांटें। सिगार, सिगरेट परोसें और ऐश ट्रे बदलें। पनीर आदि परोसें सलाद, आइसक्रीम और सूप परोसें। रेस्तरां का लेआउट डिजाइन करें। गतिविधियों को अलग करें और लॉग बुक, रिकॉर्ड, प्रोफार्मा बनाए रखें।

2. प्रशिक्षण पद्धति

2.1 सामान्य

कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय के तहत प्रशिक्षण महानिदेशालय (डीजीटी) अर्थव्यवस्था/श्रम बाजार के विभिन्न क्षेत्रों की जरूरतों को पूरा करने वाले व्यावसायिक प्रशिक्षण पाठ्यक्रमों की एक श्रृंखला प्रदान करता है। व्यावसायिक प्रशिक्षण कार्यक्रम प्रशिक्षण महानिदेशालय (DGT) के तत्वावधान में दिए जाते हैं। प्रकारांतरों सहित शिल्पकार प्रशिक्षण योजना (सीटीएस) और शिक्षुता प्रशिक्षण योजना (एटीएस) व्यावसायिक प्रशिक्षण को मजबूत करने के लिए डीजीटी की दो अग्रणी योजनाएं हैं।

सीटीएस के तहत 'खाद्य और पेय सेवा सहायक' ट्रेड आईटीआई के नेटवर्क के माध्यम से देश भर में वितरित किए जाने वाले लोकप्रिय पाठ्यक्रमों में से एक है। कोर्स एक साल की अवधि का है। इसमें मुख्य रूप से डोमेन क्षेत्र और कोर क्षेत्र शामिल हैं। डोमेन क्षेत्र (ट्रेड सिद्धांत और प्रायोगिक) पेशेवर कौशल और ज्ञान प्रदान करता है, जबकि मुख्य क्षेत्र (रोजगार कौशल) आवश्यक मुख्य कौशल, ज्ञान और जीवन कौशल प्रदान करता है। प्रशिक्षण कार्यक्रम पास करने के बाद, प्रशिक्षु को डीजीटी द्वारा राष्ट्रीय ट्रेड प्रमाणपत्र (एनटीसी) से सम्मानित किया जाता है जिसे दुनिया भर में मान्यता प्राप्त है।

उम्मीदवारों को मोटे तौर पर यह प्रदर्शित करने की आवश्यकता है कि वे निम्न में सक्षम हैं:

- दस्तावेजों को पढ़ें और व्याख्या करें, कार्य प्रक्रियाओं की योजना बनाएं और व्यवस्थित करें, आवश्यक सामग्री और उपकरणों की पहचान करें;
- सुरक्षा नियमों, दुर्घटना निवारण विनियमों और पर्यावरण संरक्षण शर्तों को ध्यान में रखते हुए कार्य करना;
- नौकरी करते समय पेशेवर कौशल, ज्ञान और रोजगार कौशल को लागू करें।
- किए गए कार्य से संबंधित मापदंडों का दस्तावेजीकरण करें।

2.2 प्रगति पथ

- शिल्पकार के रूप में उद्योग में शामिल हो सकते हैं और वरिष्ठ शिल्पकार, पर्यवेक्षक के रूप में आगे बढ़ेंगे और प्रबंधक के स्तर तक बढ़ सकते हैं।
- संबंधित क्षेत्र में एंटरप्रेन्योर बन सकते हैं।
- राष्ट्रीय शिक्षुता प्रमाणपत्र के लिए विभिन्न प्रकार के (एनएसी) उद्योगों में शिक्षुता कार्यक्रमों में शामिल हो सकते हैं।
- आईटीआई में इंस्ट्रक्टर बनने के लिए ट्रेड में क्राफ्ट इंस्ट्रक्टर ट्रेनिंग स्कीम (सीआईटीएस) में शामिल हो सकते हैं।
- लागू होने पर डीजीटी के तहत उन्नत डिप्लोमा (व्यावसायिक) पाठ्यक्रमों में शामिल हो सकते हैं।

2.3 पाठ्यक्रम संरचना

नीचे दी गई तालिका एक वर्ष की अवधि के दौरान विभिन्न पाठ्यक्रम तत्वों में प्रशिक्षण घंटों के वितरण को दर्शाती है: -

क्रमांक	पाठ्यक्रम तत्व	काल्पनिक प्रशिक्षण घंटे
1.	व्यावसायिक कौशल (ट्रेड प्रायोगिक)	840
2.	व्यावसायिक ज्ञान (ट्रेड सिद्धांत)	240
3.	रोज़गार कौशल	120
	कुल	1200

हर साल 150 घंटे अनिवार्य OJT (ऑन द जॉब ट्रेनिंग) पास के उद्योग में, जहाँ भी उपलब्ध नहीं है तो ग्रुप प्रोजेक्ट अनिवार्य है।

4	नौकरी प्रशिक्षण पर (OJT)/समूह परियोजना	150
---	--	-----

एक साल या दो साल के ट्रेड के प्रशिक्षु आईटीआई प्रमाणन के साथ 10वीं/12वीं कक्षा के प्रमाण पत्र के लिए प्रत्येक वर्ष में 240 घंटे तक के वैकल्पिक पाठ्यक्रमों का विकल्प भी चुन सकते हैं, या अल्पावधि पाठ्यक्रम जोड़ सकते हैं ।

2.4 आकलन और प्रमाणन

प्रशिक्षणार्थी का प्रशिक्षण पाठ्यक्रम की अवधि के दौरान उसके कौशल, ज्ञान और दृष्टिकोण के लिए प्रारंभिक मूल्यांकन के माध्यम से और प्रशिक्षण कार्यक्रम के अंत में योगात्मक मूल्यांकन के माध्यम से डीजीटी द्वारा अधिसूचित किया जाएगा। समय - समय पर।

क) प्रशिक्षण की अवधि के दौरान सतत मूल्यांकन (आंतरिक) सीखने के परिणामों के खिलाफ सूचीबद्ध मूल्यांकन मानदंडों के परीक्षण द्वारा रचनात्मक मूल्यांकन पद्धति द्वारा किया जाएगा। प्रशिक्षण संस्थान को मूल्यांकन दिशानिर्देश में विस्तृत रूप से एक व्यक्तिगत प्रशिक्षु पोर्टफोलियो बनाए रखना होता है। आंतरिक मूल्यांकन के अंक www.bharatskills.gov.in पर उपलब्ध कराए गए फॉर्मेटिव असेसमेंट टेम्प्लेट के अनुसार होंगे HYPERLINK "http://www.bharatskills.gov.in"

बी) अंतिम मूल्यांकन योगात्मक मूल्यांकन के रूप में होगा। एनटीसी प्रदान करने के लिए अखिल भारतीय ट्रेड परीक्षा परीक्षा नियंत्रक, डीजीटी द्वारा दिशानिर्देशों के अनुसार आयोजित की जाएगी। पैटर्न और अंकन संरचना को समय-समय पर डीजीटी द्वारा अधिसूचित किया जा रहा है। अंतिम मूल्यांकन के लिए प्रश्न पत्र निर्धारित करने के लिए सीखने के परिणाम और मूल्यांकन मानदंड आधार होंगे। अंतिम परीक्षा के दौरान परीक्षक प्रायोगिक परीक्षा के लिए अंक देने से पहले मूल्यांकन दिशानिर्देश में दिए गए विवरण के अनुसार व्यक्तिगत प्रशिक्षु के प्रोफाइल की भी जांच करेगा।

2.4.1 पास विनियमन

समग्र परिणाम निर्धारित करने के प्रयोजनों के लिए, छह महीने और एक वर्ष की अवधि के पाठ्यक्रमों के लिए 100% वेटेज लागू किया जाता है और दो साल के पाठ्यक्रमों के लिए प्रत्येक परीक्षा में 50% वेटेज लागू किया जाता है। ट्रेड प्रैक्टिकल और फॉर्मेटिव असेसमेंट के लिए न्यूनतम उत्तीर्ण प्रतिशत 60% और अन्य सभी विषयों के लिए 33% है।

2.4.2 आकलन दिशानिर्देश

यह सुनिश्चित करने के लिए उचित व्यवस्था की जानी चाहिए कि मूल्यांकन में कोई कृत्रिम बाधा न हो। मूल्यांकन करते समय विशेष आवश्यकताओं की प्रकृति को ध्यान में रखा जाना चाहिए। टीम वर्क का आकलन करते समय, स्क्रेपकमी और प्रक्रिया के /अपव्यय का परिहार/ अनुसारस्क्रेपअपशिष्ट/ का निपटान, व्यवहारिक रवैया, पर्यावरण के प्रति संवेदनशीलता और प्रशिक्षण में नियमितता पर उचित ध्यान दिया जाना चाहिए। योग्यता का आकलन करते समय OSHE के प्रति संवेदनशीलता और स्वयं सीखने की प्रवृत्ति पर विचार किया जाना चाहिए।

आकलन निम्नलिखित में से कुछ के आधार पर साक्ष्य होगा:

- प्रयोगशालाओं/कार्यशालाओं में किया गया कार्य
- रिकॉर्ड बुक/दैनिक डायरी
- मूल्यांकन की उत्तर पुस्तिका
- मौखिक परीक्षा
- प्रगति चार्ट
- उपस्थिति और समयनिष्ठा
- कार्यभार
- परियोजना कार्य
- कंप्यूटर आधारित बहुविकल्पीय प्रश्न परीक्षा
- प्रायोगिक परीक्षा

आंतरिक (रचनात्मक) निर्धारणों के साक्ष्य और अभिलेखों को परीक्षा निकाय द्वारा लेखापरीक्षा और सत्यापन के लिए आगामी परीक्षा तक संरक्षित किया जाना है। प्रारंभिक मूल्यांकन के लिए अपनाए जाने वाले निम्नलिखित अंकन पैटर्न :

प्रदर्शन स्तर	प्रमाण
(ए) मूल्यांकन के दौरान आवंटित किए जाने वाले	60% -75% की सीमा में अंक
इस ग्रेड में प्रदर्शन के लिए, उम्मीदवार को ऐसे काम का निर्माण करना चाहिए जो सामयिक मार्गदर्शन के साथ शिल्प कौशल के एक स्वीकार्य मानक की प्राप्ति को प्रदर्शित करता हो, और सुरक्षा प्रक्रियाओं और प्रथाओं के लिए उचित सम्मान करता हो	<ul style="list-style-type: none"> कार्य / असाइनमेंट के क्षेत्र में अच्छे कौशल और सटीकता का प्रदर्शन। नौकरी की गतिविधियों को पूरा करने के लिए साफ-सफाई और निरंतरता का काफी अच्छा स्तर। कार्य/नौकरी को पूरा करने में समसामयिक सहायता।
(बी) मूल्यांकन के दौरान आवंटित किए जाने वाले	75% -90% की सीमा में अंक
इस ग्रेड के लिए, एक उम्मीदवार को ऐसे काम का उत्पादन करना चाहिए जो कम मार्गदर्शन के साथ, और सुरक्षा प्रक्रियाओं और प्रथाओं के संबंध में शिल्प कौशल के उचित मानक की प्राप्ति को प्रदर्शित करता हो।	<ul style="list-style-type: none"> कार्य/असाइनमेंट के क्षेत्र में अच्छा कौशल स्तर और सटीकता। नौकरी की गतिविधियों को पूरा करने के लिए साफ-सफाई और निरंतरता का एक अच्छा स्तर। कार्य/नौकरी को पूरा करने में थोड़ा सहयोग।
(सी) मूल्यांकन के दौरान आवंटित किए जाने वाले	90% से अधिक की सीमा में अंक
इस ग्रेड में प्रदर्शन के लिए, उम्मीदवार, संगठन और निष्पादन में न्यूनतम या बिना समर्थन के और सुरक्षा प्रक्रियाओं और प्रथाओं के लिए उचित सम्मान के साथ, ऐसे काम का उत्पादन किया है जो शिल्प कौशल के उच्च स्तर की प्राप्ति को प्रदर्शित करता है।	<ul style="list-style-type: none"> कार्य / असाइनमेंट के क्षेत्र में उच्च कौशल स्तर और सटीकता। नौकरी की गतिविधियों को पूरा करने के लिए उच्च स्तर की साफ-सफाई और निरंतरता। कार्य/नौकरी को पूरा करने में न्यूनतम या कोई समर्थन नहीं।

3. कार्य भूमिका

वेटर, संस्थागत/खाद्य और पेय सेवा- प्रबंधक; बेयरर (संस्थागत) ग्राहकों को भोजन, नाश्ता, पेय पदार्थ, होटल, बार और रेस्तरां में मेहमानों को परोसता है। साफ लिनन, मसालों के कंटेनर, गिलास, मेनू-कार्ड के साथ टेबल तैयार करता है और ग्राहकों से ऑर्डर प्राप्त करता है। पेंट्री में से ग्राहकों के आदेश के अनुसार रसोई से भोजन, पेय पदार्थ, नाश्ता आदि एकत्र करता है और उन्हें परोसता है। भोजन आदि की अतिरिक्त आवश्यकताओं के लिए समय-समय पर ग्राहकों की प्रतीक्षा करता है। टेबल से इस्तेमाल की गई प्लेट, कप, तश्तरी को हटाता है और ग्राहकों को बिल प्रस्तुत करता है और नकद एकत्र करता है और कैशियर को सौंप देता है। डाइनिंग रूम में भोजन परोसने के लिए और लाउंज में पेय और स्नैक्स परोसने के लिए लाउंज वेटर के रूप में नियुक्त होने पर वेटर (डाइनिंग रूम) के रूप में नामित किया गया है।

संदर्भ एनसीओ-2015: 5131.0401 - वेटर, संस्थागत/खाद्य एवं पेय सेवा- प्रबंधक

संदर्भ संख्या: - THC/Q0301 , THC/N9440, THC/N9441, THC/Q0 4 01 , THC/Q0 3 0 4, THC/Q0 323, THC/ N 0301 , THC/ N9901, THC/Q0302 , THC/ N0308, THC/N9442, THC/Q0302 , THC/N9902 , THC/N9443।

4. सामान्य विवरण

ट्रेड का नाम	खाद्य और पेय सेवा सहायक
ट्रेड कोड	डीजीटी1056/
एनसीओ 2015 -	5131.0401
एनओएस कवर	THC/Q0301 , THC/N9440, THC/N9441, THC/Q0 4 01 , THC/Q0 3 0 4, THC/Q0 323, THC/ N 0301 , THC/ N9901, THC/Q0302 , THC/N0308, THC/N9442 , THC/Q0302 , THC/N9902 , THC/N9443।
एनएसक्यूएफ स्तर	स्तर 3
शिल्पकार प्रशिक्षण की अवधि	एक वर्ष (1200 घंटे + 150 घंटे ओजेटी / समूह परियोजना)
प्रवेश योग्यता	10 ^{वीं} कक्षा की परीक्षा या इसके समकक्ष उत्तीर्ण।
न्यूनतम आयु	शैक्षणिक सत्र के पहले दिन को वर्ष। 14
पीडब्ल्यूडी के लिए पात्रता	एलडी, सीपी, एलसी, डीडब्ल्यू, एए, एलवी, एचएच, डीईएएफ, ऑटिज्म, एसएलडी, आईडी
इकाई शक्ति छात्रों की) (संख्या	20(अतिरिक्त सीटों का कोई अलग प्रावधान नहीं है)
अंतरिक्ष मानदंड	वर्ग एम 48
शक्ति मानदंड	8 किलोवाट
प्रशिक्षकों के लिए योग्यता:	
(i) खाद्य और पेय पदार्थ सेवा सहायक ट्रेड	यूजीसी से मान्यता प्राप्त विश्वविद्यालय / संस्थान से होटल मैनेजमेंट / कैंटरिंग टेक्नोलॉजी में बी.वोक / डिग्री संबंधित क्षेत्र में एक वर्ष के अनुभव के साथ। या मान्यता प्राप्त बोर्ड से होटल प्रबंधन / खानपान प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (न्यूनतम 2 वर्ष) या संबंधित क्षेत्र में दो साल के अनुभव के साथ डीजीटी

	<p>से प्रासंगिक उन्नत डिप्लोमा (व्यावसायिक) । या संबंधित क्षेत्र में तीन साल के अनुभव के साथ " खाद्य और पेय सेवा सहायक" के ट्रेड में एनटीसी / एनएसी उत्तीर्ण ।</p> <p>आवश्यक योग्यता : डीजीटी के तहत राष्ट्रीय शिल्प प्रशिक्षक प्रमाणपत्र (एनसीआईसी) के प्रासंगिक नियमित / आरपीएल संस्करण ।</p> <p><u>टिप्पणी:</u> दो शिल्प प्रशिक्षकों में से कम से कम एक के पास संबंधित क्षेत्र में डिग्री/डिप्लोमा होना चाहिए। हालाँकि, दोनों के पास इसके किसी भी रूप में NCIC होना चाहिए।</p>
(ii) रोजगार कौशल	<p>स्किल्स में शॉर्ट टर्म टीओटी कोर्स के साथ दो साल के अनुभव के साथ किसी भी विषय में एमबीए / बीबीए / कोई भी स्नातक / डिप्लोमा । (12वीं/डिप्लोमा स्तर और उससे ऊपर के स्तर पर अंग्रेजी/संचार कौशल और बेसिक कंप्यूटर का अध्ययन किया होना चाहिए)</p> <p>या आईटीआई में मौजूदा सामाजिक अध्ययन प्रशिक्षक एम्प्लॉयबिलिटी स्किल्स में शॉर्ट टर्म टीओटी कोर्स ।</p>
(iii) प्रशिक्षक के लिए न्यूनतम आयु	21 साल
उपकरण की सूची	अनुबंध-1 . के अनुसार

5. शिक्षण परिणाम

सीखने के परिणाम एक प्रशिक्षु की कुल दक्षताओं का प्रतिबिंब होते हैं और मूल्यांकन मानदंड के अनुसार मूल्यांकन किया जाएगा।

5.1 सीखने के परिणाम

1. कटलरीकांच के बर्तनों को स्वच्छ तरीके से संभालें और टेबल पर प्रतीक्षा करते /क्रॉकरी/ समय क्या करें और क्या न करें, इसका निरीक्षण करें। सुरक्षा सावधानियों का पालन करते हुए। टीएचसी(0301क्यू/
2. फ्लैटवेयर और हॉलोवेयर को साफ़ वेटर-सफाई से संभालें और लिन्न-के कपड़े(0301क्यू/नैपकिन का सही उपयोग करें। टीएचसी/टेबल क्लॉथ/धावक/
3. एक ट्रे पर उपकरण(0301क्यू/पेय पदार्थ ले जाएं और संतुलित करें। टीएचसी/खाद्य/
4. सेवा की विभिन्न शैलियों के तरीकों और तकनीकों को अपनाएं / फ्रेंच / अमेरिकी - 0301क्यू/भारत। टीएचसी / अंग्रेजी, टीएचसी 0301एन/,
5. रूम सर्विस का संचालन करना। THC/N9440
6. कॉफी में अमेरिकनभारतीय नाश्ते और नाश्ते के लेआउट के लिए /कॉन्टिनेंटल/इंग्लिश/ रूम सर्विस के लिए ट्रे व्यवस्थित करें और सेट करें।THC/N9441
7. ला कार्टे और टेबल डीहोटे मेनू के लिए कवर व्यवस्थित करें और सेट करें। टीएचसी(0301क्यू/
8. पांच पाठ्यक्रम मेनू की योजना बनाएं और मेनू के अनुसार तालिका सेट करें। टीएचसी(0301क्यू/
9. भोज के विभिन्न विषयों की योजना बनाएं और उन्हें स्थापित करें। THC/Q 04 01, THC/Q 03 04, THC/Q 0323
10. अतिथि का स्वागत करें, मेज पर बैठकर पानी परोसें, मेन्यू पेश करें, ऑर्डर लें, कोट बढ़ाएं, बीओटी, फूड पिक अप सर्विस और भोजन की सेवा। टीएचसी 0301 क्यू/, टीएचसी /एन (0301
11. भुगतान की जांच करें और स्वीकार करें और स्थिति से निपटने का अभ्यास करें। टीएचसी /एन9901,

12. खाना पकाने के तरीके लागू करें। टीएचसी 0406क्यू/, टीएचसीएन/0415
13. चाय, कॉफी वातित पेय, मिल्क शेक, जूस, टिसेन आदि जैसे गैर मादक पेय परोसें।-
THC/Q 0302, THC/N0308:
14. रेड वाइन, व्हाइट वाइन, स्पार्कलिंग वाइन आदि जैसे मादक पेय परोसें। THC/Q 0302,
THC/N0308:
15. बीयर 0302क्यू/किण्वित पेय परोसें। टीएचसी/, टीएचसीएन/0308:
16. वोडका टकीला आदि जैसे स्पिरिट परोसें। / ब्रांडी / व्हिस्की / रम /THC / Q 0302, THC
/ N0308:
17. मॉकटेल, व्हिस्की आधारित कॉकटेल, जिन आधारित कॉकटेल, वोदका आधारित कॉकटेल
और रम आधारित कॉकटेल तैयार करें, परोसें और बांटें। टीएचसी 0302क्यू/
टीएचसीएन/0308:
18. सिगार, सिगरेट परोसें और ऐश मैग बदलें। पनीर आदि परोसें। THC/N9442
19. सलाद, आइसक्रीम और सूप परोसें। टीएचसी 0301क्यू/, टीएचसीएन/0301
20. रेस्तरां का लेआउट डिजाइन करें। टीएचसी(0301क्यू/
21. समूह गतिविधि करेंब्लांड गेस्ट :, अमान्य गेस्ट, ड्रंक गेस्ट, बिना पैसे के, स्पिलेज।
THC/Q 0302, THC/N9902
22. गतिविधियों को अलग करें और लॉग बुक, रिकॉर्ड, प्रोफार्मा बनाए रखें। THC/N9443

6. मूल्यांकन मापदण्ड

सीखने के परिणाम	मूल्यांकन के मानदंड
1. कटलरीकांच के बर्तनों को /क्रॉकरी/ स्वच्छ तरीके से संभालें और टेबल पर प्रतीक्षा करते समय क्या करें और क्या न करें, इसका निरीक्षण करें। सुरक्षा सावधानियों का पालन। टीएचसी(0301क्यू/	सेवा उपकरणों की पहचान।
	तालिकाओं की स्थापना - सेवा उपकरणों की हैंडलिंग।
	सेवा उपकरणों की देखभाल और रखरखाव।
	एक एफ एंड बी सहायक द्वारा सौंदर्य, व्यक्तिगत स्वच्छता, क्या करें और क्या न करें पर वीडियो / पावर प्वाइंट प्रस्तुति।
	मेज पर प्रतीक्षा करते समय देखे जाने वाले नियम।
	कटलरी/क्रॉकरी/ग्लासवेयर की हाइजीनिक हैंडलिंग।
	टेबल बिछाने का प्रदर्शन और अभ्यास।
2. फ्लैटवेयर और हॉलोवेयर को साफसफाई से संभालें और - टेबल /धावक/वेटर के कपड़े-लिनन नैपकिन का सही उपयोग /क्लॉथ करें।टीएचसी(0301क्यू/	फ्लैटवेयर और खोखलेवेयर की हाइजीनिक हैंडलिंग।
	लिनन का परिचय।
	लिनन-वेटर के कपड़े/धावक/टेबल क्लॉथ/नैपकिन आदि का सही उपयोग।
	टेबल क्लॉथ बिछाना और रिले करना।
	नैपकिन तह। (न्यूनतम 5 प्रकार)
	एक आवरण बिछाना।
3. एक ट्रे पर उपकरणपेय /खाद्य/ पदार्थ ले जाएं और संतुलित करें। टीएचसी(0301क्यू/	सर्विस स्पून और सर्विस फोर्क का उपयोग करने का सही संचालन और अभ्यास।
	एक ट्रे पर उपकरण/खाद्य/पेय पदार्थों को ले जाना और संतुलित करना।
	संतुलन सेवा ट्रे।
	सेवा की विभिन्न शैलियों के तरीके और तकनीकें - अमेरिकी / फ्रेंच / अंग्रेजी / स्वस्थानी।
	साइड स्टेशन की स्थापना।
	चाय/काँफी/प्री प्लेटेड भोजन/3 कोर्स भोजन के लिए रूम सर्विस ट्रे और ट्रॉली की स्थापना।
	प्रशिक्षण रेस्तरां में कक्ष सेवा संचालन का अभ्यास करना।
4. सेवा की विभिन्न शैलियों के तरीकों और तकनीकों को अपनाएं	सेवा की विभिन्न शैलियों के तरीके और तकनीकें - अमेरिकी / फ्रेंच / अंग्रेजी / स्वस्थानी।

/ अंग्रेजी / फ्रेंच / अमेरिकी - भारत THC/N 0301, THC/Q0301	
5. रूम सर्विस का संचालन करना। THC/N9440	साइड स्टेशन की स्थापना। चाय/कॉफी/प्री प्लेटेड भोजन/3 कोर्स भोजन के लिए रूम सर्विस ट्रे और ट्रॉली सेट करें। प्रशिक्षण रेस्तरां में कक्ष सेवा संचालन का अभ्यास करें।
6. कॉफी में अमेरिकन भारतीय /कॉन्टिनेंटल/इंग्लिश/ नाश्ते और नाश्ते के लेआउट के लिए रूम सर्विस के लिए ट्रे व्यवस्थित करें और सेट करें। THC/N9441	अंग्रेजी के लिए रूम सर्विस के लिए ट्रे सेट करें। कॉन्टिनेंटल के लिए रूम सर्विस के लिए ट्रे सेट करें। भारतीय नाश्ते के लिए रूम सर्विस के लिए ट्रे सेट करें। कॉफी शॉप के लिए नाश्ते के लेआउट के लिए ट्रे सेट करें। अंग्रेजी के लिए रूम सर्विस के लिए ट्रे सेट करें।
7. ला कार्टे और टेबल डी'होटे मेनू के लिए कवर व्यवस्थित करें और सेट करें टीएचसी(0301क्यू/	ला कार्टे और टेबल डी 'होटे मेनू के लिए कवर सेट करें। सेवा की विभिन्न शैलियों की विधियों और तकनीकों का प्रदर्शन - यथास्थान। सेवा की विभिन्न शैलियों के तरीकों और तकनीकों पर प्रदर्शन - अमेरिकी।
8. पांच पाठ्यक्रम मेनू की योजना बनाएं और मेनू के अनुसार तालिका सेट करें। टीएचसी(0301क्यू/	पांच पाठ्यक्रम मेनू की योजना बनाएं और मेनू के अनुसार तालिका की स्थापना करें।
9. भोज के विभिन्न विषयों की योजना बनाएं और उन्हें स्थापित करें। THC/Q 04 01, THC/Q 03 04, THC/Q 0323	भोज के लिए थीम सेट करें। विभिन्न विषयों के लिए स्लाइड/वीडियो आदि के माध्यम से प्रदर्शित करें।

10. अतिथि का स्वागत करें, मेज पर बैठकर पानी परोसें, मेन्यू पेश करें, ऑर्डर लें, कोट बढ़ाएं, बीओटी, फूड पिक अप सर्विस और भोजन की सेवा। टीएचसी 0301 क्यू/, टीएचसी /एन (0301	अतिथि का स्वागत करना, मेज पर बैठना और पानी परोसना प्रदर्शित करें।
	मेनू पेश करें और ऑर्डर लें।
	केओटी, बीओटी और भोजन उठाओ सेवा और भोजन की सेवा उठाओ।
11. भुगतान की जाँच करें और स्वीकार करें और स्थिति से निपटने का अभ्यास करें। टीएचसी /एन9901,	चेक प्रस्तुत करें और भुगतान स्वीकार करें।
	सिचुएशन हैंडलिंग पर प्रदर्शन और अभ्यास।
12. खाना पकाने के तरीके लागू करें। टीएचसी 0406क्यू/, टीएचसीएन/0415	पावर प्वाइंट/वीडियो के माध्यम से खाना पकाने के तरीकों पर प्रदर्शन।
	वीडियो के माध्यम से खाना पकाने के तरीकों पर प्रदर्शन।
13. गैरमादक पेय जैसे चाय-, कॉफी आदि परोसें। टीएचसी 0302क्यू/, टीएचसीएन/0308	गैर-मादक पेय पदार्थों की सेवा तैयार करें और प्रदर्शित करें।
	चाय की सेवा तैयार करना और उसका प्रदर्शन करना।
	कॉफी की सेवा तैयार करें और प्रदर्शित करें।
	चाय और कॉफी पर रिपोर्ट तैयार करें।
14. अल्कोहल युक्त पेय जैसे रेड वाइन, व्हाइट वाइन, स्पार्कलिंग वाइन आदि परोसें। टीएचसी 0302क्यू/, टीएचसीएन/0308:	रेड वाइन की सेवा तैयार करें और प्रदर्शित करें।
	सफेद वाइन की सेवा तैयार करें और प्रदर्शित करें।
	स्पार्कलिंग वाइन की सेवा तैयार करें और प्रदर्शित करें।
15. बियरकिण्वित पेय परोसें। / 0302क्यू/टीएचसी, टीएचसीएन/0308	बीयर की सेवा तैयार करना और उसका प्रदर्शन करना।
16. वोडका / ब्रांडी / व्हिस्की / रम / टकीला आदि स्पिरिट परोसें। टीएचसी 0302क्यू/, टीएचसीएन/0308	आत्मा की सेवा तैयार करें और प्रदर्शित करें।

<p>17. मॉकटेल, व्हिस्की आधारित कॉकटेल, जिन आधारित कॉकटेल, वोदका आधारित कॉकटेल और रम आधारित कॉकटेल तैयार करें, परोसें और बांटें। टीएचसी 0302क्यू/, टीएचसीएन/0308</p>	<p>मॉकटेल की तैयारी सेवा और वितरण का प्रदर्शन करें।</p>
<p>18. सिगार, सिगरेट परोसें और ऐश मैग बदलें। पनीर आदि परोसें। THC/N9442</p>	<p>सिगार और सिगरेट की सेवा तैयार करना और उसका प्रदर्शन करना। ऐश ट्रे को बदलने का प्रदर्शन करें। पनीर की सेवा प्रदर्शित करें।</p>
<p>19. सलाद, आइसक्रीम और सूप परोसें। टीएचसी 0301क्यू/, टीएचसीएन/0301</p>	<p>सलाद की सेवा तैयार करें और प्रदर्शित करें । आइसक्रीम की सेवा तैयार करना और उसका प्रदर्शन करना। सूप की सेवा तैयार करें और प्रदर्शित करें ।</p>
<p>20. रेस्तरां का लेआउट डिजाइन करें। टीएचसी(0301क्यू/</p>	<p>रेस्तरां का लेआउट ड्रा करें।</p>
<p>21. समूह गतिविधि करेंब्लांड : गेस्ट, अमान्य गेस्ट, ड्रंक गेस्ट, बिना पैसे के, स्पिलेज THC/Q 0302, THC/N9902</p>	<p>समूह गतिविधि को संभालने की स्थिति का प्रदर्शन करें।</p>
<p>22. गतिविधियों को अलग करें और लॉग बुक, रिकॉर्ड, प्रोफार्मा बनाए रखें। THC/N9443</p>	<p>आस-पास के होटलों में जाने की रिपोर्ट तैयार करें और क्रय विभाग और स्थानीय विक्रेताओं / आपूर्तिकर्ताओं के साथ बातचीत करें। (पर्यवेक्षक को गतिविधियों का पर्यवेक्षण करना चाहिए और सभी आवश्यक इनपुट प्रदान करना चाहिए) लॉग बुक तैयार करना और उसका रखरखाव करना। प्रोफार्मा तैयार करना और उसका रखरखाव करना। KOT नियंत्रण तैयार करें और बनाए रखें। एक रेस्तरां का रिकॉर्ड रखना। भुगतान की गतिविधि प्रदर्शित करें।</p>

7. विषय वस्तु

खाद्य और पेय पदार्थ सेवा सहायक ट्रेड के लिए पाठ्यक्रम			
अवधि: एक वर्ष			
अवधि	संदर्भ सीखने का परिणाम	व्यावसायिक कौशल (ट्रेड प्रायोगिक) सांकेतिक घंटों के साथ	पेशेवर ज्ञान (ट्रेड सिद्धांत)
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे	कटलरीकांच /क्रॉकरी/के बर्तनों को स्वच्छता से संभालें और टेबल पर प्रतीक्षा करते समय क्या करें और क्या न करें इसका निरीक्षण करें। सुरक्षा सावधानियों का पालन करते हुए। टीएचसी(0301क्यू/	<ol style="list-style-type: none"> 1. एफ एंड बी सेवा का परिचय। (3 घंटे) 2. सेवा उपकरणों की पहचान। (4 घंटे) 3. तालिकाओं की स्थापना - सेवा उपकरणों की हैंडलिंग। (4 घंटे) 4. सेवा उपकरणों की देखभाल और रखरखाव। (5 घंटे) 5. एक एफ एंड बी सहायक द्वारा सौंदर्य, व्यक्तिगत स्वच्छता, क्या करें और क्या न करें पर वीडियो / पावर प्वाइंट प्रस्तुति। (4 घंटे) 6. मेज पर प्रतीक्षा करते समय देखे जाने वाले नियम। (2 घंटे) 7. कटलरी/क्रॉकरी/ग्लासवेयर की हाइजीनिक हैंडलिंग। (4 घंटे) 8. टेबल बिछाने का प्रदर्शन और अभ्यास। (4 घंटे) 	<p>खानपान उद्योग/होटल उद्योग का परिचय</p> <p>उद्योग विशेषज्ञ और प्रशिक्षक द्वारा पाठ्यक्रम और संबंधित नौकरी के अवसरों पर एक अभिविन्यास कार्यक्रम।</p> <p>विभिन्न प्रकार के खानपान प्रतिष्ठान।</p> <p>गैर-लाभकारी और लाभ कमाने वाले संगठन</p> <p>विभिन्न श्रेणियों के होटलों में एक स्टार होटल और एफ एंड बी विभाग का संगठनात्मक पदानुक्रम।</p> <p>एफ एंड बी सेवाओं के व्यक्तियों के गुण</p> <p>एफ एंड बी सेवा कर्मियों के कर्तव्य और जिम्मेदारियां।</p> <p>अंतर-विभागीय समन्वय।</p> <p>फ्रंट ऑफिस के साथ समन्वय, एक होटल में हाउसकीपिंग, एफ एंड बी (रसोई) और अन्य सहायक विभाग।</p> <p>सौंदर्य, स्वच्छता और शिष्टाचार। (08 घंटे)</p>

<p>व्यावसायिक कौशल 30 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे</p>	<p>फ्लैटवेयर और हॉलोवेयर को हाइजीनिक तरीके से हैंडल करें और लिननवेटर के - टेबल /धावक/कपड़े नैपकिन का /क्लॉथ सही उपयोग करें। टीएचसी⁰³⁰¹क्यू/</p>	<p>9. फ्लैटवेयर और खोखलेवेयर की हाइजीनिक हैंडलिंग। (6 घंटे) 10. लिनन का परिचय। (5 घंटे) 11. लिनन का सही उपयोग - वेटर का कपड़ा / धावक / मेज़पोश / नैपकिन आदि। (6 घंटे) 12. टेबल क्लॉथ बिछाना और रिले करना। (5 घंटे) 13. नैपकिन तह (न्यूनतम 5 प्रकार)। (3 घंटे)। 14. एक आवरण बिछाना। (5 घंटे)</p>	<p>टेबल बिछाते समय ध्यान देने योग्य बातें। मेज पर प्रतीक्षा करते समय नियम। सेवा उपकरण - सेवा उपकरणों का वर्गीकरण और उनका रखरखाव और रखरखाव जैसे: -</p> <ul style="list-style-type: none"> • कांच के बने पदार्थ • कटलरी • मिट्टी के बरतन • चांदी / सफेद धातु के बर्तन <p>रसोई की रखवाली किचन स्टीवर्डिंग की भूमिका और किचन स्टीवर्डिंग के कर्तव्य और जिम्मेदारियां विभिन्न प्रकार के बर्तन धोने के तरीके। लिनन; प्रकार, आकार, उपयोग और लिनन एक्सचेंज प्रक्रिया लिनन की देखभाल और रखरखाव। (08 घंटे)</p>
<p>व्यावसायिक कौशल 72 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 20 घंटे</p>	<p>एक ट्रे पर भोजनउपकरण /पेय/ ले जाएं और संतुलित करें। सेवा की विभिन्न शैलियों के तरीकों और तकनीकों को अपनाएं अमेरिकी - /फ्रेंच / अंग्रेजी / भारत। रूम सर्विस का संचालन करना।</p>	<p>15. सर्विस स्पून और सर्विस फोर्क का उपयोग करने का सही संचालन और अभ्यास। (12 घंटे) 16. एक ट्रे पर उपकरण/खाद्य/पेय पदार्थों को ले जाना और संतुलित करना। (12 घंटे) 17. संतुलन सेवा ट्रे। (3 घंटे) 18. सेवा की विभिन्न शैलियों के तरीके और तकनीकें - अमेरिकी / फ्रेंच / अंग्रेजी / स्वस्थानी। (10 घंटे) 19. साइड स्टेशन की स्थापना।</p>	<p>पेंट्री और स्टिल रूम फ्रेंच शास्त्रीय मेनू के पाठ्यक्रम और इसके लिए आवश्यक सेवा उपकरण। मिसे - एन - सीन, मिसे - एन प्लेस,</p> <ul style="list-style-type: none"> • विभिन्न प्रकार की सेवाएं • फ्रेंच सेवाएं, अंग्रेजी सेवा और अमेरिकी सेवा • सेवा पर Guerid • फास्ट फूड सेवा • नाश्ते, ब्रंच, लंच, हाई-चाय और रात के खाने की

	THC/Q (0301 THC/N9440	(5 घंटे) 20. मिसे - एन - दृश्य। (3 घंटे) 21. मिस - एन - जगह। (4 घंटे) 22. चाय / कॉफी / प्री-प्लेटेड भोजन / 3 कोर्स भोजन के लिए रूम सर्विस ट्रे और ट्रॉली की स्थापना। (08 घंटे) 23. प्रशिक्षण रेस्तरां में कक्ष सेवा संचालन का अभ्यास करना। (15 घंटे)	सेवा रूम सर्विस कक्ष सेवा के प्रकार, कक्ष सेवा पदानुक्रम, कक्ष सेवा ट्रे की स्थापना, विभिन्न भोजन के लिए ट्रॉली सेवा। पारियों की कुल संख्या, कक्ष सेवा का कार्य प्रवाह <ul style="list-style-type: none"> • रूम सर्विस ऑर्डर लेना • कप्तान आवंटन • आदेश के अनुसार ट्रे और ट्रॉली का सेटअप • भोजन पिकअप • निरीक्षण • विभिन्न भोजन की सेवा • बिलिंग • निकासी (20 घंटे)
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे	कॉफी में अमेरिकन /कॉन्टिनेंटल/इंग्लिश/ भारतीय नाश्ते और नाश्ते के लेआउट के लिए रूम सर्विस के लिए ट्रे व्यवस्थित करें और सेट करें। THC/N9441	24. कॉफी शॉप में अंग्रेजी / अमेरिकी / महाद्वीपीय / भारतीय नाश्ते और नाश्ते के लेआउट के लिए रूम सर्विस के लिए ट्रे सेट करना। (30 घंटे)	नाश्ते के प्रकार <ul style="list-style-type: none"> • अंग्रेजी • अमेरिकन • CONTINENTAL • भारतीय (08 घंटे)
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे	ला कार्ट और टेबल डी'होटे मेनू के लिए कवर व्यवस्थित करें और सेट करें। टीएचसी(0301क्यू/	25. ला कार्ट और टेबल डी'होटे मेनू के लिए कवर सेट करना। (10 घंटे) 26. सेवा की विभिन्न शैलियों की विधियों और तकनीकों पर अभ्यास - अमेरिकन/फ्रेंच/इन-सीट। (20 घंटे)	मेनू योजना <ul style="list-style-type: none"> • मेनू प्रकार • मेनू की योजना बनाते समय ध्यान रखने योग्य बातें • फ्रेंच शास्त्रीय मेनू में पाठ्यक्रम और शब्दावली (08 घंटे)
व्यावसायिक	पांच पाठ्यक्रम मेनू	27. पांच पाठ्यक्रम मेनू की	भोज संचालन

<p>कौशल 50 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 16 घंटे</p>	<p>की योजना बनाएं और मेनू के अनुसार तालिका सेट करें। टीएचसी0301क्यू/ भोज के विभिन्न विषयों की योजना बनाएं और उन्हें स्थापित करें। THC/Q 04 01, THC/Q 03 04, THC/Q 0323</p>	<p>योजना बनाएं और मेनू के अनुसार तालिका की स्थापना करें। (17 घंटे) 28. भोज के लिए थीम सेटिंग। (08 घंटे) 29. विभिन्न विषयों के लिए स्लाइड/वीडियो आदि के माध्यम से प्रदर्शन। (25 घंटे)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • बैठने की व्यवस्था के प्रकार • बैंक्वेट्स बुकिंग लेना • भोज समारोह की संभावनाएं • बुफे की स्थापना • विभिन्न प्रकार के बुफे (16 घंटे)
<p>व्यावसायिक कौशल 72 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 20 घंटे</p>	<p>अतिथि का स्वागत करें, मेज पर बैठकर पानी परोसें, मेन्यू पेश करें, ऑर्डर लें, कोट बढ़ाएं, बीओटी, फूड पिक अप सर्विस और भोजन की सेवा। भुगतान की जाँच करें और स्वीकार करें और स्थिति से निपटने का अभ्यास करें। टीएचसी 0301 क्यू/ टीएचसी /एन 0301</p>	<p>30. अतिथि का स्वागत करना, मेज पर बैठना और जल परोसना। (12 घंटे) 31. मेनू प्रस्तुत करना और आदेश लेना। (12 घंटे) 32. केओटी, बीओटी और फूड पिक अप सेवा और भोजन की सेवा। (10 घंटे) 33. चेक प्रस्तुत करना और भुगतान स्वीकार करना। (16 घंटे) 34. सिचुएशन हैंडलिंग पर प्रदर्शन और अभ्यास। (10 घंटे) 35. रेस्तरां की सूची। (12 घंटे)</p>	<p>अतिथि का स्वागत करना और मेज पर बैठना KOT, BOT, ब्रीफिंग, मेनू को संभालना और अतिथि को मेनू प्रस्तुत करना, ऑर्डर लेना, सेवा का अपसेलिंग क्रम (20 घंटे)</p>
<p>व्यावसायिक कौशल 30 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 08</p>	<p>खाना पकाने के तरीके लागू करें। टीएचसी 0406क्यू/ टीएचसीएन/0415</p>	<p>36. पावर प्वाइंट/वीडियो के माध्यम से खाना पकाने के तरीकों पर प्रदर्शन। (30 घंटे)</p>	<p>पकाने की विधि मूल सॉस संगत (08 घंटे)</p>

<p>घंटे</p> <p>व्यावसायिक कौशल 50 घंटे;</p> <p>व्यावसायिक ज्ञान 16 घंटे</p>	<p>गैरमादक पेय जैसे - चाय, कॉफी, वातित पेय, मिल्क शेक, जूस, टिसेन आदि परोसें।</p> <p>टीएचसी 0302क्यू/ टीएचसीएन/0308</p>	<p>37. गैर मादक पेय पदार्थों की सेवाएं। (10 घंटे)</p> <p>38. चाय की सेवा। (07 घंटे)</p> <p>39. कॉफी की सेवा। (08 घंटे)</p> <p>40. (बाजार पर जाएँ - चाय और कॉफी पर रिपोर्ट तैयार करें) (25 घंटे)</p>	<p>पेय पदार्थ; वर्गीकरण -</p> <p>में। गैर - मादक</p> <p>ii. मादक</p> <p>गैर - मादक</p> <ul style="list-style-type: none"> • ताज़ा - जल वाष्पित जल • उत्तेजक - चाय और कॉफी • पौष्टिक - दूध, शेक और जूस • Tisanes - स्वास्थ्य पेय <p>कॉफी -</p> <ul style="list-style-type: none"> • कॉफी तैयार करने के प्रकार • कॉफी बनाने में दोष • कॉफी का भंडारण <p>चाय -</p> <ul style="list-style-type: none"> • चाय की तैयारी के प्रकार • चाय बनाने में दोष • चाय का भंडारण • चाय के प्रकार (16 घंटे)
<p>व्यावसायिक कौशल 72 घंटे;</p> <p>व्यावसायिक ज्ञान 20 घंटे</p>	<p>अल्कोहल युक्त पेय जैसे रेड वाइन, व्हाइट वाइन, स्पार्कलिंग वाइन आदि परोसें।</p> <p>टीएचसी 0302क्यू/ टीएचसीएन/0308:</p>	<p>41. रेड वाइन की सेवा। (24 घंटे)</p> <p>42. सफेद मदिरा की सेवा। (24 घंटे)</p> <p>43. स्पार्कलिंग वाइन की सेवा। (24 घंटे)</p>	<p>मादक पेय: -</p> <p>किण्वित पेय पदार्थ</p> <p>मदिरा; परिभाषा और विवरण, अंगूर की खेती, शराब उगाने वाले देश</p> <p>विशेष क्षेत्र (फ्रांस, कैलिफोर्निया, इटली, जर्मनी, अमेरिका और भारत से कुछ महत्वपूर्ण वाइन के नाम)</p> <p>वाइन और खाद्य संयोजन</p> <p>वाइन की निर्माण प्रक्रिया</p> <p>शराब का वर्गीकरण</p> <ul style="list-style-type: none"> • टेबल वाइन • शानदार वाइंस • फोर्टिफाइड वाइन (पोर्ट वाइन)

			<ul style="list-style-type: none"> • सुगंधित मदिरा • शराब शब्दावली (20 घंटे)
व्यावसायिक कौशल 74 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 20 घंटे	बीयरकिण्वित पेय / आदि परोसें। टीएचसी 0302क्यू/ टीएचसीएन/0308	44. बीयर की सेवा। (74 घंटे)	मादक पेय: किण्वित पेय बियर <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • निर्माण • बियर की सेवा • भंडारण • ब्रांड (20 घंटे)
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे	वोडका / रम / / ब्रांडी / व्हिस्की टकीला आदि स्पिरिट परोसें। टीएचसी 0302क्यू/ टीएचसीएन/0308	45. आत्माओं की सेवा। (30 घंटे)	मादक पेय: आसुत पेय पदार्थ आत्माओं <ul style="list-style-type: none"> • वोदका/रम/व्हिस्की/ब्रांडी/टकीला • विनिर्माण और उनकी सेवाएं ब्रांड (08 घंटे)
व्यावसायिक कौशल 50 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 16 घंटे	मॉकटेल, व्हिस्की आधारित कॉकटेल, जिन आधारित कॉकटेल, वोदका आधारित कॉकटेल और रम आधारित कॉकटेल तैयार करें, परोसें और बांटें। टीएचसी 0302क्यू/ टीएचसीएन/0308	46. मॉकटेल की तैयारी, सेवा और वितरण। (50 घंटे)	कॉकटेल और मॉकटेल: परिचय आधार मिलाना सजावटी खाद्य व्हिस्की आधारित कॉकटेल जिन आधारित कॉकटेल वोदका आधारित कॉकटेल रम आधारित कॉकटेल मॉकटेल (16 घंटे)
व्यावसायिक कौशल 50 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 16 घंटे	सिगार, सिगरेट परोसें और ऐश ट्रे बदलें। THC/N9442	47. सिगार और सिगरेट की सेवा। (25 घंटे) 48. ऐश ट्रे बदलना। (25 घंटे)	तंबाकू:- सिगार का परिचय:- सिगार के आकार और आकार, ब्रांड नाम, सिगार का भंडारण सिगरेट- ब्रांड नाम, सिगरेट की सेवा (16 घंटे)

व्यावसायिक कौशल 30 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे	पनीर आदि परोसें।	49. पनीर की सेवा। (30 घंटे)	पनीर: वर्गीकरण, चयन, निर्माण, सेवा (08 घंटे)
व्यावसायिक कौशल 50 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 16 घंटे	सलाद, आइसक्रीम और सूप परोसें। टीएचसी ⁰³⁰¹ क्यू/ टीएचसीएन/ ⁰³⁰¹	50. सलाद, आइसक्रीम और सूप की सेवा। (50 घंटे)	सलाद, आइसक्रीम और सूप <ul style="list-style-type: none"> • वर्गीकरण • चयन • तैयारी • सेवा (16 घंटे)
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे	रेस्तरां का लेआउट डिजाइन करें। टीएचसी(⁰³⁰¹ क्यू/	51. रेस्तरां का ड्राइंग लेआउट। (30 घंटे)	रेस्टोरेंट लेआउट इयूटी रोस्टर (08 घंटे)
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे	समूह गतिविधि करें ब्लाइंड गेस्ट : अमान्य गेस्ट, ड्रंक गेस्ट, बिना पैसे के स्पिलेज THC/Q 0302, THC/N9902	52. छात्रों द्वारा स्थिति सौंपने और समूह गतिविधि का प्रदर्शन। (30 घंटे)	मानक अंतरराष्ट्रीय व्यंजन तैयार करने, लेने और परोसने का समय <ul style="list-style-type: none"> • स्थिति प्रबंधन • नेत्रहीन अतिथि • अमान्य अतिथि • नशे में मेहमान • पैसे के बिना • रिसाव (08 घंटे)
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे; व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे	गतिविधियों को अलग करें और लॉग बुक, रिकॉर्ड, प्रोफार्मा बनाए रखें। THC/N9443	53. आस-पास के होटलों का दौरा करें और क्रय विभाग और स्थानीय विक्रेताओं / आपूर्तिकर्ताओं के साथ बातचीत करें और एक रिपोर्ट तैयार करें। (पर्यवेक्षक को गतिविधियों का पर्यवेक्षण	उद्यमिता: एफ एंड बी सेवा संचालन, लागत, लाइसेंसिंग के लिए विशिष्ट संदर्भ लाइसेंस की खरीद लाइसेंस जारी करने वाली एजेंसी बार लाइसेंस के प्रकार सूची नियंत्रण -

		<p>करना चाहिए और सभी आवश्यक इनपुट प्रदान करना चाहिए) (16 घंटे)</p> <p>54. कार्य पुस्तिका। (02 घंटे)</p> <p>55. प्रोफार्मा। (03 घंटे)</p> <p>56. केओटी नियंत्रण। (03 घंटे)</p> <p>57. एक रेस्तरां का रिकॉर्ड रखना। (03 घंटे)</p> <p>58. भुगतान पर गतिविधि। (03 घंटे)</p>	<p>मानवीय संसाधन मार्केटिंग - 4पी (उत्पाद, मूल्य, स्थान और प्रचार)</p> <p>एफ एंड बी नियंत्रण खाद्य नियंत्रण और उसका महत्व भुगतान स्वीकार करने का तरीका बनाए जाने वाले रिकॉर्ड (08 घंटे)</p>
--	--	---	---

परियोजना कार्यऔद्योगिक दौरा/

व्यापक क्षेत्र:

- a) विशेष विभिन्न प्रकार के मादक पेय तैयार करें और प्रस्तुत करें।
- b) विशेष किण्वित पेय तैयार करें और पेश करें।
- c) विभिन्न प्रकार के भोजन मेनू की योजना बनाना, तैयार करना और व्यवस्थित करना।

मूल कौशल के लिए पाठ्यक्रम

1. रोजगार योग्यता कौशल (ट्रेडों के लिए सामान्य सभी सीटीएस)(120 घंटे)

सीखने के परिणाम, मूल्यांकन मानदंड, पाठ्यक्रम और मुख्य कौशल विषयों की टूल सूची जो ट्रेडों के एक समूह के लिए सामान्य है, www.bharatskills.gov.in/ में अलग से उपलब्ध कराई गई है। www.dgt.gov.in

उपकरण की सूची			
खाद्य और पेय सेवा सहायक (20 उम्मीदवारों के बैच के लिए)			
क्रमांक	उपकरण का नाम	विनिर्देश	मात्रा
1.	सर्विस टेबल	36" x 36" x30"	6 नग
2.	लकड़ी की कुर्सियाँ		20 नग
3.	शराब घर का काउंटर		1 नग
4.	प्रदर्शन इकाई		1 नग
5.	फ्रिज	डबल डोर 350 लीटर	1 नग
6.	बैन मारी		1 नग
7.	साइड बोर्ड		4 नग
8.	भंडारण कप बोर्ड		2 नग
9.	ग्लास रैक		जैसी ज़रूरत
10.	नमूना तैयार करने वाली ट्रॉली		1 नग
11.	वाँश बेसिन		1 नग
12.	साबुन मशीन		1 नग
13.	इलेक्ट्रिक गीजर		1 नग
14.	माइक्रो ओवेन		1 नग
15.	टेबल क्लॉथ	54" x 54"	12 नग
16.	टेबल नैपकिन	18 "x18"	48 नग
17.	मौलटन		6 नग
18.	चाय उर्न		1 नग
19.	कुकिंग रेंज फेयर बर्नर		1 नग
20.	ट्रेनी लॉकर्स		जैसी ज़रूरत
21.	डेस्कटॉप कंप्यूटर	सीपीयू: 32/64 बिट i3/i5/i7 या नवीनतम प्रोसेसर, गति: 3 गीगाहर्ट्ज़ या उच्चतर। रैम: -4 जीबी डीडीआर-III या उच्चतर, वाई-	1 नग

		फाई सक्षम। नेटवर्क कार्ड: यूएसबी माउस, यूएसबी कीबोर्ड और मॉनिटर के साथ एकीकृत गीगाबिट ईथरनेट (न्यूनतम 17 इंच। लाइसेंस प्राप्त ऑपरेटिंग सिस्टम और ट्रेड संबंधी सॉफ्टवेयर के साथ संगत एंटीवायरस।	
22.	मुद्रक		1 नग
23.	रेस्टोरेंट डेमो सॉफ्टवेयर		1 नग
24.	रोलिंग व्हाइट बोर्ड		1 नग
25.	मेज़ कुर्सी		20 नग
26.	प्रशिक्षक कप बोर्ड, मेज और कुर्सी		प्रत्येक को 1
27.	ट्रे		6 नग
28.	गोल साल्वर		6 नग
29.	टेबल संगत		6 प्रत्येक
30.	सुराही		6 नग
31.	चौपिंग बोर्ड।		1 नग
32.	वाइन स्टैंड		1 नग
33.	फ़िल्स		6 नग
34.	वाइन ओपनर		2 नग
35.	कलिंग नाइफ		1 नग
36.	क्रॉकरी और कटलरी		जैसी ज़रूरत
37.	टी पॉट और कॉफी पॉट (सिल्वर)		जैसी ज़रूरत
38.	डिश वॉशर मशीन		1सं.
39.	हॉट प्लेट इलेक्ट्रिक		6 नग
40.	प्लेट वार्मर	(25 प्लेट क्षमता)	2 नग
41.	समन्दर-इलेक्ट्रिक		1 नग
42.	ओटीजी इलेक्ट्रिक		1 नग
43.	एयर कंडीशनर		जैसी ज़रूरत
44.	विविध उपकरण		जैसी ज़रूरत

45.	ओवर हेड प्रोजेक्टर सीलिंग माउंटेड		1 नग
<i>टिप्पणी: -</i> 1. कक्षा में इंटरनेट की सुविधा उपलब्ध कराना वांछित है।			

संकेताक्षर

सीटीएस	शिल्पकार प्रशिक्षण योजना
एटीएस	शिक्षुता प्रशिक्षण योजना
सीआईटी	शिल्प प्रशिक्षक प्रशिक्षण योजना
डीजीटी	प्रशिक्षण महानिदेशालय
एमएसडीई	कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय
एनटीसी	राष्ट्रीय ट्रेड प्रमाणपत्र
एनएसी	राष्ट्रीय शिक्षुता प्रमाणपत्र
एनसीआईसी	राष्ट्रीय शिल्प प्रशिक्षक प्रमाणपत्र
एलडी	लोकोमोटर विकलांगता
सीपी	मस्तिष्क पक्षाघात
एमडी	एकाधिक विकलांगता
एलवी	कम दृष्टि
एचएच	सुनने में दिक्कत
आईडी	बौद्धिक विकलांग
एलसी	कुष्ठ रोग ठीक हो गया
एसएलडी	विशिष्ट सीखने की अक्षमता
डीडब्ल्यू	बौनापन
एमआई	मानसिक बीमारी
एए	एसिड अटैक
पीडब्ल्यू	विकलांग व्यक्ति

