



होटल प्रबन्ध संस्थान  
INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT

# PROSPECTUS FOR DIPLOMA COURSES 2023-2024

## INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT CATERING TECHNOLOGY & APPLIED NUTRITION

(An Autonomus Body Under Ministry of Tourism, Govt. of India  
and Affiliated to National Council for Hotel Management & Catering Technology, Noida)





**FRONT OFFICE**

**FOOD & BEVERAGE SERVICE**



**BAKERY &  
CONFECTIONERY  
AND  
FOOD PRODUCTION**



**HOUSEKEEPING**





# CONTENTS

1. Introduction	5
2. Principal's Message	6
3. Admission Procedure	7
4. How To Apply	7
5. General Information	8 - 9
6. Courses offered	10 - 11
7. Rules & Regulation of the Institute	12 - 13
8. Events in IHM Jaipur	14 - 18
9. Training & Placement	19
10. Fees Structure	20
11. परिचय	21
12. प्रधानाचार्य संदेश	22
13. प्रवेश प्रक्रिया	23
14. आवेदन कैसे करें	23
15. सामान्य जानकारी	24 - 25
16. प्रस्तुत – पाठ्यक्रम	26 - 27
17. संस्थान के नियम एवं विनियम	28 - 29
18. संस्थान में होने वाले कार्यक्रम	30 - 31



**For information only**  
**This is not a legal document**

**Subjects to alternations**  
**Without prior notice**

**Price Rs. 300.00 only**



# **INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT CATERING TECHNOLOGY & APPLIED NUTRITION, JAIPUR**

(An Autonomous Body under Ministry of Tourism, Govt. of India  
Affiliated to National Council for Hotel Management Catering Technology,  
Noida)

Institute of Hotel Management Catering Technology & Applied Nutrition (IHMCT & AN) was formerly known as Food Craft Institute, Jaipur which (was started in 1976) and upgraded to a full fledged IHMCT & AN on 1<sup>st</sup> April 1989. The Institute is sponsored by both, the Governments of India and Rajasthan. At present IHM Jaipur is one of the 21 Central IHMs in the country and in total there are 73 Institutes categorised as Central IHM, State IHM, Private IHMs & PSU at the All India Level imparting Hotel Management and Catering education affiliated to The National Council for Hotel management & Catering Technology, Noida, Uttar Pradesh, under the Ministry of Tourism, Government of India.

**The aim of this Institute is:**

- ✓ To provide skilled manpower to the hotels and other Hospitality Organizations.
- ✓ To encourage local talent to take up Hospitality Profession at the skilled and entry level.
- ✓ By providing skilled and trained manpower to the industry, this helps in creating employment opportunities to the students passing out from this Institute.
- ✓ Through creation of employment opportunities the economy of the state/ country gets better.

## **INTRODUCTION TO HOTEL INDUSTRY**

For a professional, Hotel Management is a very lucrative segment, capable of offering a long growth oriented career. The Hotel sector itself requires a large number of well trained professionals with excellent skills in Housekeeping, Food & Beverage Service and Production, Marketing, Accounting, Security, Public relations and so on. In this field one can find ample job opportunities in Hotels, Hospitals, Air Lines, Customer Relations, Sales, Marketing and Management. A list of career options available which the students after completion of Diploma Courses may look forward to are:

- ✓ Entry Levels in Four Major Operational Departments in Hotels, Resorts, Restaurants – Kitchen, Food & Beverage Service, Front Office & Housekeeping. May even consider for Marketing
- ✓ Commis I, II & III and move upward to DCDP, CDP and so on.
- ✓ Hospital and Institutional Catering Supervisor
- ✓ Cabin Crew in Airlines
- ✓ Catering officer in merchant Navy
- ✓ Entry Levels in Four Major Operational Departments in Cruise Lines – Kitchen, Food & Beverage Service, Front Office & Housekeeping
- ✓ Flight kitchens and on board flight services
- ✓ Self-employment through entrepreneurship
- ✓ Multinational companies for their hospitality services
- ✓ Facility Management Companies
- ✓ IRCTC

In this fast changing world, the hospitality industry has become the ideal place for those who have an inborn talent to mingle with people, work with them and serve them. The young entrants have to come with an open mind to explore the challenging world of hospitality business. They will need to be multi skilled, talented and proactive not only to stay afloat but to stay in demand in the challenging times that lie ahead.



## PRINCIPAL'S MESSAGE

The Hospitality and Tourism Industry is the fastest growing, job creating industry in the world. With annual revenue approaching \$5 Trillion, over 200 million people are directly or indirectly employed in Tourism and Hospitality segments. According to World Tourism Organization the industry creates a new job every 10 minutes and in every 9 jobs created, 1 would be in Tourism & Hospitality Segment.

In India also, the industry is on a high roll. World Tourism Organization has identified India as one of the largest tourist growth centers in the coming decade. India is also the largest employment generation country, next only to China. The Indian Hotel market is already generating serious interest from international operators and hotel developers after key events like the Commonwealth Games in 2010, Cricket World Cup in 2011 and more recent sporting events which India hosted are IPL, Premier Badminton League, Asian Archery to name a few, the demand for trained and skilled manpower in the field of hospitality and Tourism has nearly doubled.

Hospitality industry contributes the major portion of Tourism industry. Where ever people go they need two things FOOD and LODGING and the Hospitality Industry caters to these two basic needs. The Hospitality Industry is growing at a very rapid pace and the global scenario is changing. In this scenario, the demand for high caliber, well- educated and trained professionals will far outstrip the supply.

The industry needs trained and efficient workforce for the effective running of their organizations. The employment opportunity in the Tourism and Hospitality Industry is vast. Properly trained and skilled people have a wide range of opportunity to work in the sector like hotels, motels, restaurants, hospitals, railways, airlines, ships, industrial houses, fast food outlets, company centers, and work as faculty in the various Hotel Management Institutes and many more. To work in the Tourism and Hospitality Industry team work is essential, one has to be physically fit, disciplined, polite, smart, well groomed, punctual, and have a good understanding of hygiene and sanitation. In the modern world one has to be properly educated, computer knowledge and fluency in English is a must. In the Tourism and Hotel Industry we must remember the 6'S` : service, sincerity, skill, smartness, speed and smile.

We hope that the hospitality programs offered will be of great interest, fit your profile and provide you with a lifetime career.

With best wishes from

**SANJAY ARORA**  
Principal-Incharge



## ADMISSION PROCEDURE

Admission into any of the five diploma courses will be made strictly according to merits drawn on the basis of aggregate marks obtained in the qualifying examination(s) as mentioned against the courses and counseling procedure held in the institute on declared dates.

### Reservation in Admission:

<b>Scheduled caste: 15%</b>	<b>Physically handicapped: 1%</b>
<b>Scheduled Tribe: 7.5%</b>	<b>Other Backward Classes: 27%</b>
<b>Economically weaker sections (EWS): 10%</b>	

- Candidates who have passed examinations other than those mentioned above should submit equivalent certificate from a recognized board/university
- Incomplete applications will not be considered, candidates as such are advised to ensure that their applications are complete in all respects.
- All supporting documents which are self-attested need to be attached.

## HOW TO APPLY

“Application forms for admission” duly filled in all respects should reach the office of the institute in the prescribed form by the specific date as notified in the advertisement. Each application should be accompanied by self attested copies of the following:

- Pass Certificate of 10th Class in which Date of Birth is mentioned
- A certificate of good health (the form of certificate is attached at the end of this book) from a qualified doctor( Original)
- Certificate in support of belonging to scheduled caste, scheduled tribe, OBC and EWS (wherever applicable).
- Pass Certificate of qualifying exam
- Mark sheet of qualifying examination.
- Two copies of passport size photographs

**NOTE:** (i) Incomplete application forms will be rejected.

(ii) Application received after due date will not be accepted.





## GENERAL INFORMATION

### **I. Location:**

Institute is situated 3 k.m. away from Jaipur Railway Station, 12 k.m. away from Airport and 3k.m. away from the main market.

### **ii. Payment of Fees:**

Fees is payable in two terms. The 1st term fee is paid at the time of Admission and the 2nd term fee is payable in December/January of the said academic year. Fee notice will be put on the student's Notice Board and also on the institute's website. Please note that the late fee is applicable after the period without late fee lapses which is stated in the fee notice- the late fee applicable is Rs 300/- for a period of 1 week, followed by late fee of Rs 500/- for 2nd week failing which Re-admission free of Rs 1000/- will be levied. All fees one paid is not refundable except caution money.

### **iii. Uniform:**

Students will be required to purchase/procure the specified uniform on payment of uniform fee which will be intimated at the time of Admission. Students will not be permitted into the lab without specific protective clothing as required for the practical. They are also required to wear College Uniform when not in practicals which includes black trouser, white shirt and a college tie with black Oxford type shoes. Details of the design, pattern, color etc can be accessed on the website [www.ihmjaipur.com](http://www.ihmjaipur.com)

### **iv. Training Food:**

Training Food cooked by the students in Quantity Food Kitchen would be served at the dining hall to all the students who do not have food production/cookery practical for that day.

### **v. Hostel Facility:**

Limited number seats are available for diploma students, both boys and girls. Accommodation is on first come first serve basis, which will be given only if the payment is done for the complete year.

### **vi. Medium of Instruction:**

The medium of instruction for full time courses in English & Hindi is compulsory in the examination

### **vii. Training and Placement Cell:**

There is a training and placement cell at the Institute, which makes efforts to assist students in securing suitable employment in various catering establishments in the private and public sectors in the state and outside Rajasthan. Some reputed organizations conduct campus Interviews at the Institute itself. The Institute has good liaison with leading Hotels and Catering establishments both for summer placement and employment.

### **viii. Refund of Fees:**

50% of fees paid during admission shall be refunded if the student withdraws from the said course within one month from date of admission. No request will be entertained after such date. There will be no refund of Hostel fee paid if leaving hostel midway or removed from hostel except caution money.



**ix. Mobile Phone:**

Mobile phones are not permitted to be used within the college campus other than college cafeteria. Any student found using phone in the college campus, the same would be confiscated and disciplinary action will be taken against the erring student.

**x. Holidays:**

The Institute observes all gazette and local holidays declared by the Government of India and Collector of Jaipur. Any other holidays in addition would be announced by putting a notice on the Notice Board.

**xi. Correspondence:**

The Institute cannot be held responsible for non-receipt of the application form, selection memos and other correspondence. All documents pertaining to admission of selected candidates will be sent by ordinary post only. However all correspondence to the Institute should be done via SPEED POST, addressed to the Principal of the Institute at the following address:

The Principal,

Institute of Hotel Management, Catering Technology and Applied Nutrition,

Sikar Road, Bani Park, Jaipur- 302016

Email: [studentsupport@ihmjaipur.com](mailto:studentsupport@ihmjaipur.com)/ [ihm\\_jpr@rediffmail.com](mailto:ihm_jpr@rediffmail.com) /[principal@ihmjaipur.com](mailto:principal@ihmjaipur.com)

Any other details not specifically covered by these clauses are left to the discretion of the Management and their decision will be final.

All students, parents/guardians are requested to check Institute website [www.ihmjaipur.com](http://www.ihmjaipur.com) , time to time for all academic and administrative related updates.



## COURSES OFFERED

**FOOD PRODUCTION** – Food production, as the name suggests, is about preparation of food and has three sections:

Bakery, which is making of bread and cakes,

Confectionary items like candies; chocolates, cold desserts

Indian Cuisine – from different regions of the country as well as some popular dishes prepared in catering operations,

Continental, Chinese & Cold Kitchen preparations where salads and delicatessen (cold meat cuts) are prepared. The courses offered by the institute for entry into this department are-

- a. Diploma in Food Production
- b. Diploma in Bakery and Confectionary

### DIPLMA IN FOOD PRODUCTION/BAKERY AND CONFECTIONARY

	FOOD PRODUCTION	BAKERY AND CONFECTIONARY
Diploma awarded by	National council for Hotel Management and Catering Technology, Noida	National council for Hotel Management and Catering Technology, Noida
Duration	1 year+6 months industrial training	1 year+6 months industrial training
Eligibility	12 <sup>th</sup> pass	12 <sup>th</sup> pass
Upper age limit: NO AGE LIMIT		
No. of seats	69	38
Course Fees and other charges	1 <sup>st</sup> term- Rs. 20,400/- 2 <sup>nd</sup> term- Rs. 17,400/-	1 <sup>st</sup> term- Rs. 28,150/- 2 <sup>nd</sup> term- Rs. 25,150/-
Subjects for Study	1.Cookery Theory and Practical 2.Larder Theory and Practical 3.Hygiene and Nutrition 4. Commodities and Costing 5. Computer Awareness	1.Bakery Theory and Practical 2.Confectionary Theory and Practical 3.Hygiene and Sanitation 4. Commodities Costing and Accounts 5. Computer Awareness

**FOOD AND BEVERAGE SERVICE-** Food and Beverage Service is the service of food made in the kitchen and drinks prepared in the bar to the customer/guests at the food and Beverage premises, which can be: Restaurants, Bars, Hotels, Airlines, Cruise Ships, Trains, MNCs, Institutional catering, Hospitals, Takeaways, Deli etc. The course offered by the institute for entry into this department is-

### FOOD AND BEVERAGE SERVICE:

Diploma awarded by	National council for Hotel Management & catering technology, Noida
Duration	1 year + 6 months of industrial training
Eligibility	12 <sup>th</sup> pass
Upper age limit: NO AGE LIMIT	
No. of seats	63
Course fees & other charges	1 <sup>st</sup> term- Rs 16,900/- 2 <sup>nd</sup> term- Rs 15,100/-
Subjects to study	1.Food Service Theory and Practical 2.Beverage Service Theory and Practical 3. business and communication 4. hygiene and sanitation 5. computer awareness



**FRONT OFFICE-** The front office or reception is an area where visitors arrive and have their first interaction with the hotel staff. Front office staff will deal with whatever question the visitors has, and put them in contact with a relevant person/department. The department operation includes Reception, Reservation, Bell desk, concierge, night auditing, and cashier. The course offered by the institute for entry into this department is –

#### **DIPLOMA IN FRONT OFFICE OPERATION**

Diploma awarded by	National Council for Hotel Management & Catering Technology, Noida
Duration	1 year+ 6 months of industrial training
Eligibility	12 <sup>th</sup> pass
Upper age limit: NO AGE LIMIT	
No. of seats	55
Course fees & other charges	1 <sup>st</sup> term – Rs 16,650/- 2 <sup>nd</sup> term- Rs 14,850/-
Subjects to study	1. Front office operation theory and practical 2. Principles of accounts 3. Hotel accounts 4. Business communication & office organization theory & practical 5. Application of computer theory & practical

**HOUSEKEEPING-** This department looks into the cleaning and maintenance of various areas in the Hotel such as Rooms and Public Area. Laundry, Horticulture, Florist, Linen and Uniform also come under Housekeeping Department. The course offered by the Institute for entry into this department is-

#### **DIPLOMA IN HOUSEKEEPING OPERATIONS**

Diploma awarded by	National Council for Hotel Management & Catering Technology, Noida
Duration	1 year+ 6 months of industrial training
Eligibility	12 <sup>th</sup> pass
Upper age limit: NO AGE LIMIT	
No. of seats	63
Course fees & other charges	1 <sup>st</sup> term – Rs 16,650/- 2 <sup>nd</sup> term- Rs 14,850/-
Subjects for study	1. Housekeeping operation theory & practical 2. Interior decorations 3. Hygiene and hotel maintenance theory & practical 4. Communication 5. Computer awareness

The Bank details for Net Banking are given below:

- 1. Beneficiary Name :- Secretary IHMCTAAN, Jaipur**
- 2. Bank Name & Address: Canara Bank, M.I. Road, Jaipur**
- 3. Institute Bank A/c No. : 83002010013155**
- 4. IFSC Code: CNRB0018300 (FIFTH CHARACTER IS ZERO)**
- 5. MICR Code: 302015026**



## **RULES AND REGULATIONS OF THE INSTITUTE**

- 1. Student Identity Cards:** Identity cards are issued to all full-time students and must be carried at all times and present it for inspection when demanded. No student will be allowed to attend the class, practical, etc. unless he/she has his/her identity card with him.
- 2. Disciplinary Action:** Students will be accountable for any inappropriate behaviour or unlawful, activity, on or off campus. Gambling in any form is prohibited in or around the Institute campus. Possessing or using illegal drugs, narcotics or drug paraphernalia is absolutely forbidden. Possessing or using alcoholic beverage on Institute property is strictly prohibited. If student's action violates Institute's rules and regulations, he/she may be subject to disciplinary action including fines or suspension and even justification from the Institute.
- 3.** Student must not attend classes other than their own without the permission of the lecturers concerned.
- 4.** As a policy of the institute, we discourage the students to take part in active politics.
- 5.** No society shall be formed in the Institute and no person invited to address a Meeting without the prior permission of the Principal. Students shall do nothing either inside or outside the college campus that may in any way interfere with its orderly working and discipline.
- 6.** Student must attend all theory classes, practical and tutorials of the Institute and must visit catering establishments and take part in indoor and outdoor catering parties arranged by the Institute. Students must not absent themselves for any other Institutional, curricular and extracurricular activities without permission; it may lead to shortage of attendance. Each student is required to maintain a minimum of 75% attendance, failing which he or she will not be permitted to appear for the final examination. 10% attendance may be condoned on medical grounds and a Medical certificate from a qualified doctor to be submitted to the principal.
- 7.** Conduct of the student in their class as well as on the premises of the Institute shall be such that it will not cause any disturbance to the fellow students or to other classes. The Principal may expel a student whose conduct is found to be unsatisfactory and the fees will be forfeited.
- 8.** Students must not loiter around in the Institute premises while the classes are at going on, they should be seated in their predetermined classes.
- 9.** Smoking and drinking is strictly prohibited in all parts of Institute.
- 10.** No student shall communicate any information to or write about matters dealing with the Institute's administration to the press.
- 11.** Students are expected to take proper care of the Institute's property and ought to help in keeping the premises neat and tidy. Any damage done property of the institute by disfiguring walls, door fittings, or breaking furniture, etc. is a breach of discipline and will be duly punished/fined.



12. If for any reason, the continuance of a student in the Institute in the opinion of the Principal, is found to be detrimental to the best interests of the Institute, without explanation for his decision and assigning any reason, the student may be suspended, removed from the college and even rusticated.
13. Absence without leave is considered a breach of discipline and leave without permission is liable to fine. No leave will be granted without previous written application except in case of illness or emergency. Prior permission must be obtained for all other leaves from the Principal/Lecturer concerned who will consider the application on individual merit.
14. Student should make use of the Institute's Library during library hours or free hours.
15. Any property of the Institute damaged due to negligence by a student or students will have to be replaced or paid for by them.
16. Matters not covered by existing rules will rest at the absolute discretion of the Principal.
17. Non-compliance with the rules of Institute can also be dealt with by means of suitable fines and disciplinary action.
18. Name of the students continuously absenting themselves for more than six days without permission/Information shall be struck off from the Institute rolls.
19. Educational tours arranged by the Institute are compulsory for all students.
20. Change of address: Any change in address of the residential address or correspondence address should be given immediately to the Principal in writing with valid proof.
21. Parking: Parking of vehicles should be done within the college premises only at designated area and Institute will not be responsible for any loss of vehicles.
22. Personal property: College authorities will not accept any responsibility for damage to or loss of clothing and any other articles considered as personal property of the student within college premises.
23. Working on part time jobs are permissible after class hours or weekends. Prior permission has to be taken from Principal with recommendation from the placement staff.
24. Appearing in any other examination except held by the Institute will also disqualify the student from appearing in the Annual Examination, during the course of study at the Institute.
25. Ragging is strictly prohibited within and outside the Institute's campus. Any student indulging in ragging will be rusticated without any hearing. The case will be treated as per laws established by the Government of India.



## EVENTS IN IHM JAIPUR

### PARYATAN PARV

Paryatan Parv by Ministry Of Tourism is celebrated with great enthusiasm at IHM Jaipur under the noble leadership of Principle, IHM Jaipur along with the team efforts of students, faculties and staff members. As a part of celebration series of events & activities are held with an objective of sensitizing people about swacchta, drawing focus of people on the benefits of sustainable tourism & showcasing the cultural diversity of the country.



### EK BHARAT SHRESHTH BHARAT

Ek Bharat Shresht Bharat has been proposed by the ministry of tourism which allows different institutions at different locations to exchange their cultural values. To **CELEBRATE** the Unity in Diversity of our Nation and to maintain and strengthen the fabric of traditionally existing emotional bonds between the people of our Country; To **PROMOTE** the spirit of national integration through a deep and structured engagement between all Indian States and Union Territories through a year-long planned engagement between States; To **SHOWCASE** the rich heritage and culture, customs and traditions of either State for enabling people to understand and appreciate the diversity that is India, thus fostering a sense of common identity, TO **ESTABLISH** long-term engagements and, TO **CREATE** an environment which promotes learning between States by sharing best practices and experiences.





## INDEPENDENCE DAY

Institute of Hotel Management, Jaipur organizes an event in the celebration of our Independence Day. The Beginning of the event is marked by the Flag Hoisting done by the Respected Principal Sir on the college terrace. Post breakfast, all the students are requested to arrive and enjoy the sitting in the A.V. room. The program begins with the Lamp Lighting Ceremony and the beginning of the event is followed by addresses & patriotic performances by degree & diploma students.



## REPUBLIC DAY

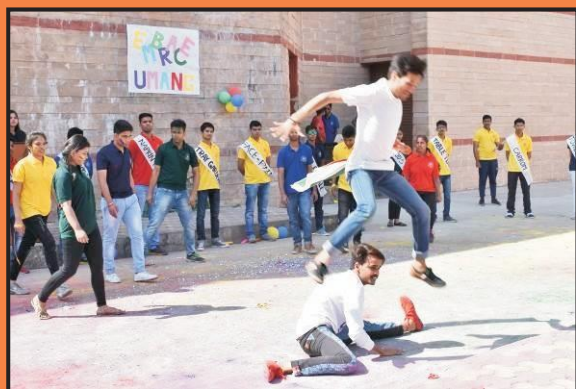
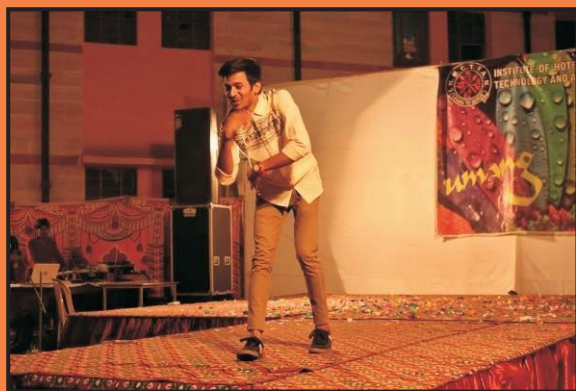
Institute of Hotel Management, Jaipur also organizes an event in the celebration of our Republic Day. The beginning is marked just like Independence Day by Flag Hoisting, followed by patriotic cultural performances by the degree & diploma students.





## UMANG (A Week Long Fest)

Umang- which means Hope, is the annual Fest celebrated at IHM Jaipur near about the 1st week of March. Umang signifies unity and positive competitiveness. The participation includes four houses: Titans, Spartans, Imperials, Royals, However the diploma students represent themselves in the color of grey as Diploma itself. Various sports & cultural events are carried out such as cricket, races, dances, singing, etc. There is also an opportunity for food stall for food production candidates which is settled corresponding to these sports events.



## INDUCTION PROGRAM

Program is an initiative to groom the overall personality of the students. The Induction Program for the new joiners is held on the 1st day; before the commencement of new session. It starts with Introduction and career prospects of the hotel industry and kind piece of advice from all the Chief Guests. Followed by principal's speech in which he expresses his warm welcome to all new comers, and give assurance of support and correct guidance in the following years. The budding hoteliers are given a show around of the college campus and are also briefed upon the rules and regulations of the institution in order to maintain the discipline and decorum of the institution.





## FOOD FESTIVALS

Food Festivals of different cuisines & cultures are also organized in IHM Jaipur. In 2019 we organized a Bengali Food Festival where the college was decorated with the theme of Bengal. The food was prepared from Bengali Cuisine only. The cultural performances presented by degree & diploma students were also dedicated to Bengal. Many dignitaries from the industry came and graced this occasion. As per the instructions from the Ministry of Tourism, Govt. of India, IHM Jaipur will continue organizing events like this in future.





## **GUEST LECTURES**

Proper guidance and consultation comes with proper experience, thus it is important to seek the right and the wrong way out from people who have gained that proper experience so far.

At IHM Jaipur it is insured that the students have interactive sessions with alumni s' and other Guest of honor who are at a reputed level in this industry.

Personality development sessions are also conducted in order to boost the confidence level among the students as well as to make them aware of the level of competition in hospitality industry.

## **ABOUT TOURISM**

Tourism is the root to hospitality industry as it offers a lot of opportunities and growth. It is not only associated with traveling but also with guest handling, serving with sophistication, creating elegant dishes. Thus, all aspects no matter front office, food and beverage or food production; all contribute at a mass level in the Tourism industry and if not hospitality industry one can also consider tourism as a career opportunity.

## **ANTI-RAGGING**

IHM Jaipur is totally a ragging free institute. Please do not hesitate to report to any member of faculty or the anti-ragging committee if the fresher is ragged by their seniors. Any senior student found indulging in Ragging is liable for Rustication and fine as per the Anti-Ragging Act of Supreme Court and undertaking given by each of the students and their parents. You can also contact the Union HRD Ministry on a toll free number and e-mail if the College does not take necessary action. You can also report directly to the Principal with or without identifying yourself.



## TRAINING AND PLACEMENT

Hospitality industry is marked by great excellence and professionalism. And it is essential for every budding hotelier to adapt into the sophisticated personality in order to excel in this field. However one cannot learn this from books and internet and hence there is concept of Industrial training.

Industrial training is a part of every course in every IHM. After completing the 1 year in college every candidate must undergo a training period for 6 months. The training is carried out in the respective hotel for which the student is selected through an interview process. The hotel may be anywhere in India and not necessarily in the same city as the college, however if the student still wants to continue from the same city and any specific hotel then there is an option for walk-in interviews.

Industrial training is an integral part and must be practiced with seriousness as this is the initial stage of the career, whatever practical knowledge gained and technical knowledge learned and practiced shall prove to be helpful throughout the career path ahead.

The students shall return to the college after 6 months for campus placements or can even appear for walk-in placements for the hotel of their choice in any part of the country.

The certificate of successful completion of Diploma shall be issued after the completion of training period itself.

The students get placement in many renowned hotels like Taj, Oberoi's, ITC, Lalit, Radisson, Marriott, Ramada, Holiday In, Crowne Plaza, Etc.



## Fees Structure for Diploma Food Production and Bakery & Confectionery

S. No.	Items	Food Production		Bakery & Confectionery	
		1 <sup>st</sup> TERM	2 <sup>nd</sup> TERM	1 <sup>st</sup> TERM	2 <sup>nd</sup> TERM
1	Admission Fee	1000/-	--	1000 /-	--
2	Enrollment Fee	900/-	--	900 /-	--
3	Tuition Fee	14300/-	14300/-	22050/-	22050/-
4	Examination Fee	--	2500/-	--	2500 /-
5	Caution Money	1000/-	--	1000 /-	--
6	Mid Term Examination	500/-	--	500 /-	--
7	Student Activity	300/-	300/-	300 /-	300 /-
8	Magazine	150/-	150/-	150 /-	150 /-
9	Handout Fee	150/-	150/-	150 /-	150 /-
10	I. Card / Name Plate	200/-	--	200 /-	--
11	Insurance	500/-	--	500 /-	--
12	Tie	200/-	--	200/-	--
13	Kitchen Kit	1200/-	--	1200/-	--
Total Fees		20400/-	17400/-	28150/-	25150 /-

## Fee Structure for Diploma in Front Office Operations, Food & Beverage Service and Housekeeping

S. No.	Items	Food & Beverage Service		Front Office Operations & Housekeeping	
		1 <sup>st</sup> TERM	2 <sup>nd</sup> TERM	1 <sup>st</sup> TERM	2 <sup>nd</sup> TERM
1	Admission Fee	1000/-	--	1000 /-	--
2	Enrollment Fee	900/-	--	900 /-	--
3	Tuition Fee	12000/-	12000/-	11750/-	11750/-
4	Examination Fee	--	2500/-	--	2500 /-
5	Caution Money	1000/-	--	1000 /-	--
6	Mid Term Examination	500/-	--	500 /-	--
7	Student Activity	300/-	300/-	300 /-	300 /-
8	Magazine	150/-	150/-	150 /-	150 /-
9	Handout Fee	150/-	150/-	150 /-	150 /-
10	I. Card / Name Plate	200/-	--	200 /-	--
11	Insurance	500/-	--	500 /-	--
12	Tie	200/-	--	200/-	--
Total Fees		16900/-	15100/-	16600/-	14850/-

Due to COVID19 Pandemic that is being faced by all of us, the Fee for Hostel is not revision and will be known at the time of completion of admission formalities.



# होटल प्रबन्ध, खानपान तकनीकी एवं अनुप्रयुक्त पोषाहार संस्थान जयपुर

(पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार के अधीन)

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग टेक्नोलॉजी एंड एप्लाइड न्यूट्रिशन (पूर्व खाद्य कला संस्थान के नाम से जाना जाता है) संस्थान सन् 1976 में स्थापित किया गया था। भारत और राजस्थान सरकार द्वारा प्रायोजित था। संस्थान 1 अप्रैल 1989 को अपने वर्तमान स्वरूप में क्रमोन्नत किया गया। यह संस्थान मंत्रालय के तहत होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग, तकनीकी शिक्षा प्रदान करने वाले राष्ट्रीय स्तर पर 68 संस्थानों में से एक है। इस संस्थान का उद्देश्य है:

- ✓ होटल और अन्य आतिथ्य संगठनों को कुशल मानव शक्ति प्रदान करना।
- ✓ स्थानीय प्रतिभाओं को कुशल और प्रवेश स्तर पर आतिथ्य व्यवसाय शुरू करने के लिए प्रोत्साहित करना।
- ✓ उद्योग के लिए कुशल और प्रशिक्षित मानव शक्ति प्रदान करके, इस संस्थान से उत्तीर्ण छात्रों के लिए रोजगार के अवसर पैदा करने में मदद करना।
- ✓ रोजगार के अवसर के सृजित करने से राज्य/देश की अर्थव्यवस्था बेहतर होती है।

## परिचय – होटल उद्योग

एक पेशेवर के लिए होटल मैनेजमेंट एक बहुत आकर्षक खंड है जो एक लंबे विकासशील एवम् उन्मुख कैरियर की पेशकश करने में सक्षम है। होटल क्षेत्र में गृह व्यवस्था, खाद्य और पेय सेवा और उत्पादन, विपणन, लेखा, सुरक्षा में उत्कृष्ट कौशल, जनसंपर्क इत्यादि पढाया जाता है। अच्छी तरह से प्रशिक्षित पेशेवरों की एक बड़ी संख्या की आज भी आवश्यकता है। इस क्षेत्र में होटल, अस्पताल, एयर लाइन्स, ग्राहक संबंध, बिक्री, विपणन और इवेंट मैनेजमेंट में पर्याप्त रोजगार के अवसर मिल सकते हैं। कैरियर विकल्पों में से कुछ आप देख सकते हैं :

- ✓ होटल और संबद्ध उद्योग में प्रबंध प्रशिक्षु
- ✓ आतिथ्य कार्यकारी
- ✓ रसोई प्रबंध प्रशिक्षु
- ✓ हाउस प्रबंध प्रशिक्षु
- ✓ अस्पताल और संस्थागत खानपान पर्यवेक्षक
- ✓ एयरलाइंस में केबिन क्रू
- ✓ शिपिंग और क्रूज लाइनों में खानपान अधिकारी
- ✓ उडान रसोई और बोर्ड उडान सेवाएं
- ✓ उद्यमशीलता के माध्यम से स्व-रोजगार
- ✓ बहुराष्ट्रीय कंपनियों में आतिथ्य सेवाएँ।



## प्रधानाचार्य संदेश

आतिथ्य और पर्यटन उद्योग दुनिया में सबसे तेजी से बढ़ता, नौकरी प्रदान करने वाला उद्योग है। वार्षिक राजस्व 500 अरब डॉलर के करीब पहुंच के साथ, 200 मिलियन से अधिक लोगों को प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से पर्यटन और आतिथ्य क्षेत्र में कार्यरत है। विश्व पर्यटन संगठन के अनुसार यह उद्योग एक नया पद हर 10 मिनट में पैदा करता है।

भारत में भी यह उद्योग उच्च स्तर पर है। विश्व पर्यटन संगठन आने वाले दशक में सबसे बड़े पर्यटक विकास केन्द्रों में से एक के रूप में भारत की पहचान की गयी है। भारत दूसरा सबसे बड़ा रोजगारसृजन, केवल चीन के बाद है। भारतीय होटल बाजार पहले से ही अंतर्राष्ट्रीय ऑपरेटरों और होटल डेवलपर्स में गंभीर रुचि पैदा कर रहा है। 2010 में राष्ट्रमंडल खेलों और 2011 में क्रिकेट विश्व कप आतिथ्य और पर्यटन के क्षेत्र में प्रशिक्षित और कुशल मानव शक्ति के लिए मांग लगभग दोगुनी हो गई है।

आतिथ्य उद्योग, पर्यटन उद्योग को बड़ा योगदान देता है। जहां प्रत्येक व्यक्ति को दो मूलभूत चीजों की आवश्यकता होती है, वे दो बातें— भोजन और आवास, इन दो बुनियादी जरूरतों को पूरा करता। आतिथ्य उद्योग बहुत ही तीव्र गति से बढ़ रहा है और वैश्विक परिदृश्य बदल रहा है। इस परिदृश्य में, उच्च क्षमता के लिए मांग है। अच्छी तरह से शिक्षित और प्रशिक्षित पेशेवरों की आपूर्ति को भी पीछे छोड़ देगा।

उद्योग की जरूरतों को प्रशिक्षित और उनके संगठनों के प्रभावी संचालन के लिए कुशल कर्मचारियों की संख्या की आवश्यकता है। पर्यटन और आतिथ्य उद्योग में रोजगार के अवसर विशाल है। क्षेत्रों में काम करने का अवसर की एक विस्तृत श्रृंखला है। होटल, मोटल, रेस्तरां, अस्पतालों, रेलवे, एयरलाइंस, जहाजों, औद्योगिक घरानों, फास्ट फुड आउटलेट, सामुदायिक केंद्रों, विभिन्न होटलमैनेजमेंट संस्थानों में संकाय के अप में काम और अन्य। पर्यटन में काम करने के लिए और आतिथ्य उद्योग टीम के काम के लिए आवश्यक है। एक शारीरिक रूप से फिट, अनुशासित, विनम्र, स्मार्ट, अच्छी तरह से तैयार, समयनिष्ठ हो, और स्वच्छता और सफाई की अच्छी समझ होनी चाहिए। आधुनिक दुनिया में एक ठीक से शिक्षित किया जाना है, अंग्रेजी में कम्प्यूटर ज्ञान और प्रवाह बहुत जरूरी है। पर्यटन और होटल उद्योग में हमें याद रखना चाहिए सेवा, गंभीरता, कुशलता, प्रवीणता, गतिशीलता एवं मुस्कान, हमें उम्मीद है कि आतिथ्य उद्योग, पर्यटन में प्रस्तुत कार्यक्रमों, महान रुचि का हो अपने प्रोफाइल फिट और एक जीवन भर के कैरियर के साथ प्रदान करेगा।

शुभकामनाओं के साथ।

श्री संजय अरोड़ा  
प्राचार्य—प्रभारी



## प्रवेश प्रक्रिया

पाँच डिप्लोमा कोर्स में से किसी में प्रवेश हेतु चयन अर्हक परीक्षा अंक एवम् परामर्श प्रक्रिया (तारीख बाद में घोषित की जायेगी) के पश्चात तैयार की गई योग्यता सूची के आधार पर होगी।

प्रवेश में आरक्षण :-

अनुसूचित जाति : 15 प्रतिशत	शारीरिक अप से विकलांग : 1 प्रतिशत
अनुसूचित जनजाति : 7.5 प्रतिशत	अन्य पिछड़ा वर्ग : 27 प्रतिशत
इकोनोमिकली विकर सेक्शन (EWS) : 10 प्रतिशत	

- अ. उम्मीदवारों को उल्लेख किये गये परीक्षाओं से उत्तीर्ण होने का किसी मान्यता प्राप्त बोर्ड / विश्वविद्यालय से बराबर का प्रमाण पत्र प्रस्तुत करना पड़ेगा।
- ब. अधूरा आवेदन, विचार नहीं किया जाएगा। उम्मीदवारों को सुनिश्चित करना है कि वह अपने आवेदन हर तरह से पूर्ण दें।
- स. सभी सहायक दस्तावेजों की जो स्वयं सत्यापित हो, संलग्न करने की आवश्यकता है।

## आवेदन कैसे करें

प्रवेश के लिए आवेदन फॉर्म विधिवत सभी मामलों में भर कर, विज्ञापन में अधिसूचित निर्धारित तिथि के अनुसार निर्धारित प्रपत्र में संस्थान के कार्यालय में जमा करें। प्रत्येक आवेदन के साथ नीचे दिये गये दस्तावेज संलग्न करें।

- (क) जन्म का प्रमाण पत्र (हाई स्कूल) की एक सत्य प्रतिलिपि।
- (ख) एक योग्य चिकित्सक से अच्छे स्वास्थ्य (प्रमाण पत्र के अप में इस पुस्तक के अंत में जुड़ा हुआ है) का एक प्रमाण पत्र।
- (ग) प्रमाणपत्र अनुसूचित जाति/जनजाति अनुसूची (जहां लागू हो) अन्य पिछड़ा वर्ग व आर्थिक रूप से कमजोर वर्ग संबंधित के समर्थन में।
- (घ) योग्यता परीक्षा का प्रमाण पत्र की प्रति।
- (ङ) अर्हक परीक्षा की अंक तालिका।
- (च) पासपोर्ट आकार के फोटो की दो प्रतियां।
- (छ) आधार कार्ड की प्रति।
- (ज) फीस राशि 300/- रुपये की रसीद।

नोट : (अ) अधूरा आवेदन निरस्त कर दिया जाएगा।

(ब) आवेदन निर्धारित तिथि के बाद स्वीकार नहीं किया जाएगा।



## सामान्य जानकारी

- (1) **स्थान :**  
संस्थान रैलवे स्टेशन से 3 कि.मी., हवाई अड्डे से 12 कि.मी. एवम् मुख्य बाजार से 3 कि.मी. दूर स्थित है।
- (2) **शुल्क का भुगतान :**  
शुल्क दो किश्तों में देय है, प्रथम किश्त प्रवेश के समय तथा दूसरी किश्त माह दिसम्बर/जनवरी में शैक्षणिक सत्र में देय होगी। शुल्क जमा कराने की सूचना संस्थान के छात्र नोटिस बोर्ड के अतिरिक्त संस्थान की वेबसाइट पर भी उपलब्ध रहेगी। शुल्क जमा निर्धारित तिथि के पश्चात् रुपये 300/— प्रथम सप्ताह तथा रुपये 500/— दूसरे सप्ताह विलम्ब शुल्क जमा कराना होगा तथा तृतीय सप्ताह विलम्ब शुल्क रुपये 1000/— रुपये जमा कराना होगा। एक बार जमा करायी गयी फीस राशि में से केवल कॉशन मनी 1000/— रुपये के अतिरिक्त कोई राशि लौटायी नहीं जायेगी।
- (3) **वर्दी / पोशाक (ड्रेस) :**  
छात्रों को प्रवेश के समय वर्दी के लिए सूचित कर दिया जावेगा। छात्रों को प्रायोगिक कक्षाओं के दौरान प्रेटेक्टिव क्लॉथ के बिना उपस्थित रहने की अनुमति नहीं होगी। छात्रों को काले जूते (ऑक्सफोर्ड) काली पेंट, सफेद शर्ट, कॉलेज की टाई धारण करनी होगी। डिजाइन, नमूना, रंग संस्थान की वेबसाइट – [www.ihmjaipur.com](http://www.ihmjaipur.com) पर देखी जा सकती है।
- (4) **प्रशिक्षण खाद्य :-**  
छात्रों द्वारा पकाया प्रशिक्षण सभी छात्रों के लिए भोजन कक्ष में परोसा जाता है।
- (5) **छात्रावास सुविधा :-**  
डिप्लोमा छात्रों के लिए सीमित संख्या में सीटें उपलब्ध है। लड़को एवम लड़कियां को पहलेआओं पहले पाओं के आधार पर दी जाएगी।
- (6) **शिक्षा का माध्यम :-**  
पाठ्यक्रमों के लिए शिक्षा और परीक्षा का माध्यम अंग्रेजी एवं हिन्दी है।
- (7) **प्रशिक्षण और प्लेसमेंट सेल :-**  
यह संस्थान राज्य और राजस्थान के बाहर निजी और सार्वजनिक क्षेत्रों में विभिन्न खानपान प्रतिष्ठानों में उपयुक्त रोजगार हासिल करने में छात्रों की सहायता करने के लिए प्रयास करता है। एक प्रशिक्षण और प्लेसमेंट सेल है। संस्थान कुछ प्रतिष्ठित संगठनों का कैम्पस साक्षात्कार का आयोजन करता है। संस्थान प्रमुख होटल और खानपान प्रतिष्ठानों दोनों नियुक्ति और रोजगार के लिए संपर्क करता है।
- (8) **शुल्क की वापसी :-**  
भुगतान की फीस का 50 प्रतिशत वापस कर दी जाएगी अगर छात्र प्रवेश की तिथि से एक माह के भीतर पाठ्यक्रम छोड़ जाता है। इसके पश्चात् कोई प्रार्थना पत्र स्वीकार नहीं किया जायेगा।



(9) मोबाईल फोन :—

मोबाईल फोन कॉलेज कैफेटेरिया के अलावा अन्य परिसर में प्रयोग की अनुमति नहीं है। कोई भी छात्र कॉलेज परिसर में मोबाइल फोन का उपयोग करता पाया तो फोन जब्त किया जाएगा और अनुशासनात्मक कार्यवाही दोषी छात्र के खिलाफ की जाएगी। छात्रों को अपने दोस्तों और रिश्तेदारों को हिदायत दें कि आपात स्थिति के मामले को छोड़कर कॉलेज समय के दौरान उन्हें फोन का उपयोग नहीं करना चाहिए।

(10) अवकाश :—

संस्थान में सभी राजपत्रित और स्थानीय छुट्टियां सरकार द्वारा घोषित होती हैं, उसका पालन किया जाता है। इसके अलावा किसी भी अन्य छुट्टियों की जानकारी नोटिस बोर्ड पर पृथक से सूचना की घोषणा की जाएगी।

(11) पत्राचार :—

आवेदन पत्र का देर से मिलना, चयन में और अन्य पत्राचार में देरी के लिए संस्थान को जिम्मेदार नहीं ठहराया जा सकता। चयनित उम्मीदवारों की प्रवेश से संबंधित सभी दस्तावेज केवल साधारण डाक से भेजा जाएगा। हालांकि संस्थान के लिए सभी पत्राचार स्पीड पोस्ट के माध्यम से किया जाता है, निम्न पते पर संस्थान के प्रधानाचार्य को प्रेषित करें।

प्रधानाचार्य,

होटल प्रबन्ध खान-पान तकनीकी एवं अनुप्रयुक्त पोषाहार संस्थान

सीकर रोड़, बनीपार्क, जयपुर – 302016

ई-मेल : [studentsupport@ihmjaipur.com](mailto:studentsupport@ihmjaipur.com)/[ihm\\_jpr@rediffmail.com](mailto:ihm_jpr@rediffmail.com)

कोई भी अन्य विवरण विशेष रूप से ये धाराएं द्वारा कवर नहीं प्रबंधन के विवेक पर छोड़ दिया जाता है और उनके निर्णय अंतिम होगा।

सभी छात्रों एवं अभिभावकों से अनुरोध है कि समय-समय पर संस्थान की वेबसाइट का निरीक्षण करते रहे, जिससे आपको सभी शैक्षणिक और प्रशासनिक संबंधित सूचना से अवगत रहे।



## प्रस्तुत— पाठ्यक्रम

खाद्य उत्पादन :- खाद्य उत्पादन विषय, भोजन बनाने के बारे में है, जिसे हम पाक कला भी कहते हैं। इसके तीन अनुभाग हैं :

1. बेकरी, चॉकलेट, कैंडी, मिष्ठान आइटम
2. स्पेशलिटी रसोई (थाई, मुगलई, जापानी, दक्षिण भारतीय इत्यादि के व्यंजन)
3. कोल्ड सेक्शन (सलाद, सैंडविच, कोल्ड मीट कट्स इत्यादि)

इस विभाग में प्रवेश के लिए संस्थान द्वारा प्रस्तुत पाठ्यक्रम हैं

अ. खाद्य उत्पादन / फूड प्रोडक्शन में डिप्लोमा

ब. बेकरी और मिष्ठान में डिप्लोमा

खाद्य उत्पादन / बेकरी और कन्फेक्शनरी में डिप्लोमा

**(Diploma Food Production and Bakery & Confectionery)**

	खाद्य उत्पादन	बकरी और कन्फ शनरी
संबद्धता	राष्ट्रीय परिषद के लिए होटल मनेजमेंट एण्ड कटरिंग टेक्नोलॉजी, नोएडा	राष्ट्रीय परिषद के लिए होटल मैनेजमेंट एण्ड कटरिंग टेक्नालाजी, ना डा
अवधि	1 वर्ष 6 महीने औद्योगिक प्रशिक्षण	1 वर्ष 6 महीने औद्योगिक प्रशिक्षण
पात्रता	12 वीं पास	12 वीं पास
अधिकतम आयु सीमा : कोई आयु सीमा नहीं		
सीटों की संख्या	69	38
पाठ्यक्रम शुल्क एवं अन्य शुल्क	1 टर्म – रुपये 20,400 /— 2 टर्म – रुपये 17,400 /—	1 टर्म – रुपये 28,150 /— 2 टर्म – रुपये 25,150 /—
अध्ययन के लिए	1. कुकरी थ्योरी एवं प्रैक्टिकल 2. लांडर थ्या 1 एवं प कटकल 3. स्वच्छता आ पा ण 4. वस्त्, 1 आ लागत 5. कम्प्यूटर अवेयरनेस	1. बकरी थ्या 1 एवं पक्किकल 2. कन्फेक्शनरी थ्योरी एवं पक्किकल 3. हाईजीन और सेनिटेशन 4. क्माडिटो, कास्टिंग एवं अक्काउंट 5. कम्प्यूटर अवेयरनेस

खाद्य एवम् पेय सेवा :- कोई भी खाद्य पदार्थ और पेय जो हम अतिथि को प्रस्तुत करते हैं – रेस्तरां, बार, होटल, एयरलाइंस, क्रूज जहाज, ट्रेनें, कंपनियों, स्कूलों, कॉलेजों, अस्पताल, आदि में। इस विभाग में प्रवेश के लिए संस्थान द्वारा की प्रस्तुत पाठ्यक्रम है –

अ. डिप्लोमा खाद्य एवम् पदार्थ पेय सेवा

संबद्धता	राष्ट्रीय परिषद के लिए होटल मैनेजमेंट एण्ड कैंटरिंग टेक्नोलॉजी, नोएडा
अवधि	1 वर्ष 6 महीने औद्योगिक प्रशिक्षण
पात्रता	12 वीं पास
अधिकतम आयु सीमा : कोई आयु सीमा नहीं	
सीटों की संख्या	63
पाठ्यक्रम शुल्क एवं अन्य शुल्क	1 टर्म – रुपये 16,900 /— 2 टर्म – रुपये 15,100 /—
अध्ययन के लिए	1. एफ एंड बी सर्विस I थ्योरी एवं प्रैक्टिकल 2. एफ एंड बी सर्विस II थ्योरी एवं प्रैक्टिकल 3. व्यापार संचार 4. स्वच्छता और पोषण 5. कम्प्यूटर अवेयरनेस



फ्रंट ऑफिस – फ्रंट ऑफिस या स्वागत कक्ष का एक ऐसा क्षेत्र है जहां आगंतुकों के पहुँचने और होटल के कर्मचारियों के साथ पहली मुलाकात होती है। विभाग के संचालन रिसेप्शन, आरक्षण, बेल डेस्क, द्वारपाल, नाइट लेखा परीक्षा, कैशियर भी शामिल है। इस विभाग में प्रवेश के लिए संस्थान द्वारा प्रस्तुत पाठ्यक्रम है।

अ. फ्रंट ऑफिस में डिप्लोमा

फ्रंट ऑफिस संचालन में डिप्लोमा

संबद्धता	राष्ट्रीय परिषद के लिए होटल मैनेजमेंट एण्ड कैटरिंग टेक्नोलॉजी, नोएडा
अवधि	1 वर्ष 6 महीने औद्योगिक प्रशिक्षण
पात्रता	12 वीं पास
अधिकतम आयु सीमा : कोई आयु सीमा नहीं	
सीटों की संख्या	55
पाठ्यक्रम शुल्क एवं अन्य शुल्क	1 टर्म – रुपये 16,650 / – 2 टर्म – रुपये 14,850 / –
अध्ययन के लिए	1. फ्रंट ऑफिस ऑपरेशन थ्योरी एवं प्रेक्टिकल 2. खातों का सिद्धांत 3. हाटल लॉ 4. व्यापार संचार और कार्यालय संगठन थ्योरी एवं प्रेक्टिकल 5. कम्प्यूटर एप्लीकेशन थ्योरी एवं प्रेक्टिकल

हाउसकीपिंग / गृह व्यवस्था –

यह विभाग पूरे होटल के विभिन्न क्षेत्रों जैसे की कमरों और सार्वजनिक क्षेत्रों के रखरखाव एवम् सफाई के लिये जिम्मेदार होता है। कपड़े धोने, बागवानी, फुलवाला, लिनन और वर्दी भी हाउसकीपिंग विभाग के अंतर्गत आते हैं।

इस विभाग में प्रवेश के लिए संस्थान द्वारा प्रस्तुत है।

अ. हाउसकीपिंग / गृह व्यवस्था में डिप्लोमा

हाउसकीपिंग / गृहव्यवस्था संचालन में डिप्लोमा

संबद्धता	राष्ट्रीय परिषद के लिए होटल मैनेजमेंट एण्ड कैटरिंग टेक्नोलॉजी, नोएडा
अवधि	1 वर्ष 6 महीने औद्योगिक प्रशिक्षण
पात्रता	12 वीं पास
अधिकतम आयु सीमा : कोई आयु सीमा नहीं	
सीटों की संख्या – 63	
पाठ्यक्रम शुल्क एवं अन्य शुल्क	1 टर्म – रुपये 16,650 / – 2 टर्म – रुपये 14,850 / –
अध्ययन के लिए	1. हाउस ऑपरेशन थ्योरी एवं प्रेक्टिकल 2. आंतरिक सजावट 3. स्वच्छता और होटल रखरखाव थ्योरी एवं प्रेक्टिकल 4. संचार 5. कम्प्यूटर अवेयरनेस

The Bank details for Net Banking are given below:

- 1. Beneficiary Name :- Secretary IHMCT AAN, Jaipur**
- 2. Bank Name & Address: Canara Bank, M.I. Road, Jaipur**
- 3. Institute Bank A/c No. : 83002010013155**
- 4. IFSC Code: CNRB0018300 (FIFTH CHARACTER IS ZERO)**
- 5. MICR Code: 302015026**





## संस्थान के नियम एवं विनियम

1. छात्र पहचान पत्र सभी पूर्णकालिक छात्रों के लिए जारी किये जाते हैं और हर समय उसे छात्र को अपने पास रखना चाहिये। निरीक्षण के लिए प्रस्तुत करे। हर प्रेक्टिकल एवं थ्योरी कक्षा में पहचान पत्र का होना अनिवार्य है।
2. किसी भी अनुचित व्यवहार जैसे गैरकानूनी गतिविधि, जुआ, ड्रग, नशीले पदार्थ या अवैध सामग्री में लिप्त पाये जाने पर अनुशासनात्मक कार्यवाही की जायेगी। जिसकी पूर्ण जिम्मेदारी स्वयं (छात्र/छात्रा) की होगी। संस्थान की सम्पत्ति को नुकसान पहुंचाना और मादक पदार्थों का सेवन सख्त वर्जित है यदि छात्र संस्थान के नियमों का उल्लंघन करता हुआ पाया जाता है तो वह निलम्बित अथवा निष्कासित भी किया जा सकता है।
3. किसी भी छात्र/छात्रा को व्याख्याता की अनुमति के बगैर अन्य कक्षाओं में भाग नहीं ले सकते।
4. संस्थान की नीति के अनुसार कोई सक्रिय राजनीति में भाग नहीं लेगा।
5. संस्थान में किसी समिति का गठन नहीं किया जायेगा अथवा प्राचार्य की अनुमति के बगैर सम्बोधित नहीं किया जा सकता तथा कॉलेज परिसर में अनुशासन में हस्तक्षेप पर कार्यवाही की जा सकती है।
6. विद्यार्थी संस्थान की सभी प्रायोगिक (प्रेक्टिकल) एवं थ्योरी कक्षाएँ में शामिल होना अनिवार्य है। संस्थान द्वारा आयोजित इनडोर और आउटडोर खानपान गतिविधियों दोनों में भाग लेना चाहिए। छात्र अन्य किसी संस्थागत पाठ्यक्रम के लिए संस्थान की अनुमति के बगैर अनुपस्थित नहीं होने चाहिए। प्रत्येक छात्र की संस्थान में 75 प्रतिशत उपस्थिति अनिवार्य है। इससे कम उपस्थिति पर छात्र परीक्षा देने से वंचित किया जा सकता है। 10 प्रतिशत उपस्थिति चिकित्सा के आधार पर एक योग्य चिकित्सक प्रमाण पत्र द्वारा प्राचार्य को प्रस्तुत करने पर माफ किया जा सकता है।
7. विद्यार्थी अपनी कक्षा और अपने साथी छात्रों की कक्षाओं के लिए अंशांति का कारण नहीं बनेगा। यदि छात्र का आचरण अशिष्ट पाया जाता है तो प्राचार्य द्वारा फीस जब्त कर निष्कासित किया जा सकता है।
8. संस्थान में कक्षाओं के समय इधर-उधर नहीं घूमना चाहिए तथा अपनी कक्षा में अनुशासन के साथ बैठना चाहिए।
9. संस्थान परिसर में धूम्रपान, मद्यपान पूर्णतया वर्जित है।
10. संस्थान से सम्बन्धित कोई भी सूचना प्रेस को नहीं देनी चाहिए।
11. छात्र संस्थान की सम्पत्ति की उचित देखभाल करने के लिए बाध्य है और परिसर को साफ सुथरा रखने में मदद करें। कोई क्षति जैसे दीवारों, दरवाजों तथा फिटिंग का तोड़ना संस्थान के अनुशासन का उल्लंघन है और विधिवत दण्डनीय है।
12. प्राचार्य की राय में संस्थान में किसी छात्र की निरंतरता किसी भी कारण से संस्थान के हित के लिए हानिकारक पाई जाती है, तो संस्थान छात्र को निलम्बित या निष्कासित करने का अधिकार रखता है।



13. अनुपस्थिति अनुशासन का उल्लंघन माना जाता है और अनुमति के बिना अनुपस्थिति के लिए छात्र पर जुर्माना लगाया जा सकता है। प्रत्येक छात्र को 75 प्रतिशत उपस्थिति बनाये रखना अनिवार्य है।
14. छात्र पुस्तकालय का उपयोग रिक्त समय में कर सकते हैं।
15. किसी छात्र या छात्रों द्वारा लापरवाही के कारण क्षतिग्रस्त संस्थान की किसी भी संपत्ति को उनके द्वारा प्रतिस्थापित या भुगतान करना होगा।
16. मौजूदा नियमों द्वारा कवर नहीं किये गये मामले प्राचार्य के पूर्ण विवेक पर निर्भर करेंगे।
17. नियमों का पालन न करने पर उपयुक्त जुर्माना या दण्ड का प्रावधान है।
18. जानकारी के बिना छः दिन से ज्यादा अनुपस्थिति पर छात्र का नाम निरस्त कर दिया जावेगा।
19. संस्थान द्वारा आयोजित शैक्षणिक भ्रमण सभी छात्रों के लिए अनिवार्य है।
20. आवासीय या पत्राचार के पते में कोई परिवर्तन है तो प्रमाण सहित लिखित रूप में प्राचार्य को तुरन्त सूचित करें।
21. पार्किंग— वाहनों की पार्किंग केवल निर्धारित क्षेत्र में संस्थान परिसर के भीतर की जानी चाहिये और संस्थान वाहनों के किसी भी नुकसान के लिए जिम्मेदार नहीं होगा।
22. व्यक्तिगत सम्पत्ति के नुकसान या गुम जाने पर संस्थान की कोई जिम्मेदारी नहीं होगी।
23. अध्ययन के दौरान आंशकालिक नौकरी के लिए प्राचार्य से पूर्व अनुमति ली जाये।
24. यदि छात्र अध्ययन के दौरान किसी अन्य परीक्षा के लिए उपस्थित होगा तो छात्र को संस्थान में होने वाली परीक्षा से अयोग्य घोषित कर दिया जायेगा।
25. संस्थान के परिसर में और बाहर रैगिंग पूर्ण वर्जित है। रैगिंग में सम्मिलित किसी भी छात्र को बिना सुनवाई के निष्कासित किया जायेगा। मामले को भारत सरकार द्वारा स्थापित कानूनों के अनुसार माना जायेगा।



## संस्थान में होने वाले कार्यक्रम/समारोह

### एक भारत श्रेष्ठ भारत

एक भारत को पर्यटन मंत्रालय द्वारा प्रस्तावित किया गया है। अलग – अलग स्थानों पर विभिन्न संस्थानों को अपने सांस्कृतिक मूल्यों का आदान-प्रदान करने की अनुमति देता है। हमारे राष्ट्र की विविधता में एकता बनाए रखने और लोगों के बीच परंपरागत अप से विद्यमान भावनात्मक बंधन के ताने बाने को मजबूत करना ;हमारे देश की एक गहरे से राष्ट्रीय एकीकरण की भावना को बढ़ावा देना और सभी भारतीय राज्यों और केंद्रशासित प्रदेशों के बीच संरचित जुड़ाव राज्यों के बीच लम्बा सम्बन्ध बनाना ; रीति रिवाज और परंपराएँ ; भारत को विविधता को समझना और उसकी सराहना करना, इस प्रकार एक भावना को बढ़ावा देना है। आम पहचान, लंबे समय तक संलग्न रहने के लिए और एक सृजन करने के लिए पर्यावरण जो सर्वोत्तम सीखने को बढ़ावा देता है।

### स्वतंत्रता दिवस

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, जयपुर के कर्मचारीगण एवं छात्र- छात्राओं द्वारा स्वतंत्रता दिवस पर एक कार्यक्रम का आयोजन किया जाता है। कार्यक्रम की शुरुआत प्राचार्य या किसी अतिथिगण के द्वारा ध्वज फहराने से होती है। कॉलेज की छत पर सम्मानित प्राचार्य महोदय या अतिथिगण द्वारा राष्ट्रीय ध्वज फहरा कर किया जाता है। उसके पश्चात् ए.वी. कक्ष में सांस्कृतिक कार्यक्रम दीपक प्रज्ज्वल के साथ समारोह की शुरुआत होती है। डिग्री और डिप्लोमा छात्रों द्वारा सांस्कृतिक एवं देशभक्ति प्रस्तुतियाँ प्रदर्शित की जाती है।

### गणतंत्र दिवस

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, जयपुर के कर्मचारीगण एवं छात्र- छात्राओं द्वारा गणतंत्र दिवस पर एक कार्यक्रम का आयोजन किया जाता है। कार्यक्रम की शुरुआत में प्राचार्य या किसी अतिथिगण के द्वारा ध्वज फहराने से होती है। कॉलेज की छत पर सम्मानित प्राचार्य महोदय या अतिथिगण द्वारा राष्ट्रीय ध्वज फहराकर किया जाता है। उसके पश्चात् ए.वी. कक्ष में सांस्कृतिक कार्यक्रम दीपक प्रज्ज्वल के साथ समारोह की शुरुआत होती है। डिग्री और डिप्लोमा छात्रों द्वारा सांस्कृतिक एवं देशभक्ति प्रस्तुतियाँ प्रदर्शित की जाती है।

### उमंग

उमंग, जिसका अर्थ है, आस्था। यह एक मार्च के करीब आईएचएम, जयपुर के वार्षिक उत्सव मनाया जाता है। उमंग एकता और सुरक्षात्मक प्रतिस्पर्धात्मकता का प्रतीक है। इस उत्सव में संस्थान के चार राजघराने जिन्हें टाइटन्स कहा जाता है, शामिल होते हैं। जो छात्र- छात्राओं के ग्रुप होते हैं। जिसमें डिप्लोमा के छात्रों को भूरे रंग में दिखाया जाता है। क्रिकेट, दौड़, नृत्य, गायन, भोजन जैसे विभिन्न खेलों और संस्कृतियों के आयोजन किये जाते हैं। खाद्य उत्पादन के लिए खाद्य सामग्री तैयार करने वाले उम्मीदवारों के लिए इन खेलों के आयोजन किए जाते हैं। जिसके लिए उपयुक्त स्थानों पर प्रशिक्षण दिया जाता है।

### परिचय कार्यक्रम (Induction Program)

संस्थान में नए सत्र की शुरुआत के साथ ही नए छात्रों के लिए एक परिचय कार्यक्रम का आयोजन किया जाता है। यह होटल उद्योग के परिचय और कैरियर को संभावनाओं और आतिथ्य में भविष्य की सलाह के साथ शुरू होता है। मुख्य भाषण के साथ नए छात्रों का संस्थान में स्वागत किया जाता है और आने वाले भविष्य के लिए आश्वस्त किया जाता है और मार्गदर्शन दिया जाता है।



## भोजन महोत्सव

एक भारत श्रेष्ठ भारत 31 अक्टूबर 2016 को हमारे माननीय प्रधानमंत्री श्री नरेन्द्र मोदीजी द्वारा लॉन्च किया गया था। इस कार्यक्रम का लक्ष्य राज्यों और जिलों को एक वार्षिक कार्यक्रम में जोड़ना है जो लोगों को भाषा, व्यापार, संस्कृति, यात्रा और पर्यटन के क्षेत्रों में आदान – प्रदान के माध्यम से जोड़ता है।

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, जयपुर ने बंगाली संस्कृति और व्यंजन का जश्न मनाया, “अपूरबों बाला” इसकी टैग लाइन – ओल, झाल और मिश्टी। जो 31 अक्टूबर 2018 को आयोजन किया गया था जो बंगाल के विशेष व्यंजनों से सजाया गया था। यह महोत्सव बंगाली पारम्परिक एवं सांस्कृतिक छवि को दर्शाने के लिए आई.एच.एम. में आयोजित किया गया। इसके अन्तर्गत छात्र-छात्राओं द्वारा बंगाल की संस्कृति पर सांस्कृतिक प्रदर्शन भी किये गये। इस अवसर पर होटल उद्योग जगत के कई गणमान्य व्यक्तियों ने इस कार्यक्रम में भाग लिया और संस्थान के प्राचार्य द्वारा उनका सम्मान भी किया गया। पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार के निर्देशों के अनुसार भविष्य में भी संस्थान इस तरह के आयोजन करता रहेगा।

## पर्यटन के बारे में

पर्यटन आतिथ्य उद्योग की जड़ है क्योंकि यह बहुत सारे अवसर और विकास प्रदान करता है। यह न केवल यात्रा के साथ जुड़ा हुआ है, बल्कि मेहमानवाजी के साथ, परिष्कार के साथ सेवा, सुरुचिपूर्ण व्यंजन एवं खान-पान के साथ भी जुड़ा हुआ है। कार्यालय, खाद्य और पेय या खाद्य उत्पादन, सभी पर्यटन उद्योग में एक बड़े स्तर पर योगदान प्रदान करते हैं। यदि आतिथ्य उद्योग नहीं है, तो पर्यटन को एक कैरियर के अवसर के रूप में भी माना जा सकता है।

## रैगिंग की रोकथाम

संस्थान को रैगिंग मुक्त बनाने के लिए एक समिति का गठन किया गया है। रैगिंग से सम्बन्धित किसी भी प्रकार की सूचना इस समिति को बिना किसी संकोच के दी जा सकती है। यदि किसी भी छात्र का रैगिंग में लिप्त होना पाया जाता है तो उच्चतम न्यायालय के एंटी रैगिंग अधिनियम के तहत छात्रों और उनके माता-पिता द्वारा दिए गए उपक्रम के अनुसार, न्याय और संरक्षण के लिए उत्तरदायी है। यदि ऐसा होता है तो एंटी-रैगिंग समिति के द्वारा आवश्यक कार्यवाही की जा सकती है, जिसकी शिकायत आप संस्थान के प्राचार्य एवं एंटी रैगिंग समिति को बिना अपनी पहचान बताये कर सकते हैं।

## गेस्ट लेक्चर

उचित मार्गदर्शन और परामर्श उचित अनुभव के साथ आता है, इस प्रकार उन लोगों से सही और गलत तरीके की तलाश करना महत्वपूर्ण है, जिन्होंने अब तक उस उचित अनुभव को प्राप्त किया है। संस्थान में यह सुनिश्चित किया जाता है कि छात्रों के पूर्व छात्रों के साथ इंटरएक्टिव सत्र हो और अन्य अतिथिगण जो इस उद्योग में प्रतिष्ठित स्तर पर हो। छात्रों के बीच आत्मविश्वास के स्तर को बढ़ाने के साथ-साथ आतिथ्य उद्योग में प्रतिस्पर्धा के स्तर से अवगत कराने के लिए व्यक्तित्व विकास सत्र भी आयोजित किए जाते हैं।



**INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT**  
**CATERING TECHNOLOGY AND APPLIED NUTRITION, JAIPUR**  
**Sikar Road, Bani Park, JAIPUR**  
**APPLICATION FOR ADMISSION INTO ONE AND HALF YEAR DIPLOMA COURSES**  
**SESSION 2023-2024**

<b>Please affix Passport size Photograph</b>	<b>(for office use only)</b> ..... ..... ..... ..... ..... .....	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"><div>Please tick (✓)</div></div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"><div><input type="checkbox"/> Schedule Caste</div><div><input type="checkbox"/> Schedule Tribe</div></div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"><div><input type="checkbox"/> General</div><div><input type="checkbox"/> OBC</div></div> <div><input type="checkbox"/> EWS</div>
--	--	--

(Please enclose certificate from appropriate authority)

(FOR OFFICE USE ONLY)

Registration No. \_\_\_\_\_

Roll No. \_\_\_\_\_

**COURSE APPLIED FOR (PLEASE TICK AGAINST THE APPROPRIATE COURSE)**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> BAKERY AND CONFECTIONERY   | <input type="checkbox"/> DIPLOMA IN FOOD AND BEVERAGE SERVICE |
| <input type="checkbox"/> DIPLOMA IN HOUSEKEEPING  | <input type="checkbox"/> DIPLOMA IN FRONT OFFICE OPERATION    |
| <input type="checkbox"/> DIPLOMA IN FOOD PRODUCTION - Vegetarian <input type="checkbox"/> | Non- Vegetarian <input type="checkbox"/>                      |

Course Medium (Please Tick) ☐ Hindi ☐ English

NAME OF THE CANDIDATE : \_\_\_\_\_

FATHER'S / GUARDIAN'S NAME : \_\_\_\_\_

PERMANENT ADDRESS : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ PINCODE : \_\_\_\_\_

ADDRESS FOR CORRESPONDENCE : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ PINCODE : \_\_\_\_\_

**CONTACT DETAILS**

Mobile No. (Self) \_\_\_\_\_

Mobile No. (Father) \_\_\_\_\_

E-Mail ID :

DATE OF BIRTH

: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

NATIONALITY

: \_\_\_\_\_

AADHAAR NO.

: \_\_\_\_\_

MARITAL STATUS

: ☐ Married ☐ Single

EDUCATIONAL QUALIFICATION : (Please mention the examination starting with 10<sup>th</sup> Class in the table below)



EXAMINATION PASSES/APPEARED	NAME OF THE BOARD	YEAR	SUBJECTS TAKEN	TOTAL MARKS OBTAINED	PERCENTAGE
10th Class					
12th Class					

**WORK EXPERIENCE:** Please mention your work experience, if any in the table below

S. NO.	ORGANISATION	DESIGNATION	NO OF YEARS	REMARKS

**HOBBIES/ EXTRA CURRICULAR ACTIVITIES** : \_\_\_\_\_

**ANY OTHER INFORMATION** : \_\_\_\_\_

The above information provided by me is true to the best of my knowledge. In case of information provided by me is false, I am solely responsible for the same and my admission may be cancelled. I have gone through all the rules and procedures and shall undertake to abide by the same.

**PLACE:** \_\_\_\_\_

**DATE:** \_\_\_\_\_ **(SIGNATURE OF APPLICANT)**

The above information provided by my ward is true to the best of my knowledge. In case of provided by me is false information, we are solely responsible for the same and the admission of my ward may be cancelled. I have gone through all the rules and procedures and shall undertake to abide by the same.

**PLACE:** \_\_\_\_\_

**DATE:** \_\_\_\_\_ **(SIGNATURE OF PARENT/GURDIAN)**

**PLEASE ENCLOSE THE FOLLOWING ALONG WITH THE APPLICATION FORM**

**(All documents to be Self - attested and Clear Scanned copies)**

- ★ 10th Class Marksheet & Pass Certificate
- ★ 10+ 2 Class Marksheet & Pass Certificate
- ★ Medical Fitness Certificate (MBBS Practitioner)
- ★ Copy of Aadhaar card as proof of Identity
- ★ Copy of Caste Certificate under reserved category (Respective Category)
- ★ 2 Passport Size Photograph (Paste on form and one extra)
- ★ Receipt of Registration Fees Rs. 300/-

Application form, Medical Certificate and all documents can be sent by :-  
Mail :- studentsupport@ihmjaipur.com Or Speed post.

**Please Note:**

- ★ Incomplete application form will not be accepted
- ★ Fees is subject to revision as deemed fit by Institute Management.



**INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT**  
**CATERING TECHNOLOGY AND APPLIED NUTRITION, JAIPUR**  
Sikar Road, Bani Park, Jaipur

**MEDICAL FITNESS CERTIFICATE**

*(To be completed and signed by a registered MBBS Doctor and presented by the candidate at the time of Admission)*

Name : \_\_\_\_\_ AGE : \_\_\_\_\_ SEX: \_\_\_\_\_

**Personal History** : Addiction to Tobacco / Cigarette/ Alcohol/ Other Allergy / To Drug /others

**General Examinations: -**

**Weight** : \_\_\_\_\_

**Height** : \_\_\_\_\_

**Pulse Rate** : \_\_\_\_\_

**Blood Pressure** : \_\_\_\_\_

**EYE** : ACUITY : GOOD / FAIR / POOR

COLOR : GOOD / FAIR / POOR

**HEARING** : RIGHT EAR : GOOD / FAIR / POOR

LEFT EAR : GOOD / FAIR / POOR

I also certify that after examination I find that Mr./ Miss. \_\_\_\_\_ have no any infectious skin disease and is fit to undergo course of study in Hospitality and Hotel Administration.

.....  
Signature of the Candidate

.....  
Signature of Registered Medical Practitioner

Seal .....

Registration No. ....





# Bengali Food Festival at IHM Jaipur



# Cake Cutting by Diploma Students During Induction Program





- ihm\_jpr@rediffmail.com



- www.ihmjaipur.com



- Institute of Hotel Management, Jaipur



- @ihmjaipur



- @ihmjaipur



- IHM Jaipur

# INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT CATERING TECHNOLOGY & APPLIED NUTRITION

SIKAR ROAD, BANI PARK, JAIPUR - 302 016

Phone : 2202812, 2200402 • Telefax : 0141-2200402