



भारत सरकार

कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय
प्रशिक्षण महानिदेशालय

योग्यता आधारित पाठ्यक्रम

फूड एंड बेवरेजेज सर्विस असिस्टेंट

(अवधि: एक वर्ष)

शिल्पकार प्रशिक्षण योजना (सीटीएस)

एनएसक्यूएफ स्तर- 3.5



क्षेत्र – पर्यटन और आतिथ्य



Directorate General of Training

फूड एंड बेवरेजेज सर्विस असिस्टेंट

(गैर-इंजीनियरिंग ट्रेड)

(मार्च 2023 में संशोधित)

संस्करण: 2.0

शिल्पकार प्रशिक्षण योजना (सीटीएस)

एनएसक्यूएफ स्तर – 3.5

द्वारा विकसित

कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय

प्रशिक्षण महानिदेशालय

केंद्रीय कर्मचारी प्रशिक्षण एवं अनुसंधान संस्थान

EN-81, सेक्टर-V, साल्ट लेक सिटी,

कोलकाता – 700 091

www.cstaricalcutta.gov.in

क्र. सं.	विषय	पृष्ठ सं.
1.	पाठ्यक्रम संबंधी जानकारी	1
2.	प्रशिक्षण प्रणाली	2
3.	नौकरी भूमिका	6
4.	सामान्य जानकारी	7
5.	शिक्षण के परिणाम	9
6.	मूल्यांकन मानदंड	11
7.	ट्रेड पाठ्यक्रम	14
8.	अनुलग्नक I (व्यापारिक औजारों और उपकरणों की सूची)	20
9.	अनुलग्नक II (व्यापार विशेषज्ञों की सूची)	22

1. COURSE INFORMATION

“फूड एंड बेवरेजेज सर्विस असिस्टेंट” ट्रेड की एक वर्ष की अवधि के दौरान, उम्मीदवार को नौकरी की भूमिका से संबंधित व्यावसायिक कौशल, व्यावसायिक ज्ञान और रोजगार कौशल पर प्रशिक्षित किया जाता है। इसके अलावा, उम्मीदवार को आत्मविश्वास बढ़ाने के लिए प्रोजेक्ट वर्क, पाठ्येतर गतिविधियाँ और ऑन-द-जॉब प्रशिक्षण दिया जाता है। व्यावसायिक कौशल विषय के अंतर्गत शामिल व्यापक घटक इस प्रकार हैं:-

शुरुआत में, प्रशिक्षु प्राथमिक चिकित्सा, अग्निशमन, पर्यावरण विनियमन और हाउसकीपिंग आदि के बारे में सीखता है। प्रशिक्षु व्यापार उपकरण, रसोई के उपकरण और रसोई संचालन प्रक्रिया की पहचान करता है। वह व्यक्तिगत स्वच्छता, रसोई/खाना पकाने के बर्तनों की सफाई, भोजन से निपटने और स्वच्छता सुरक्षात्मक कपड़ों के महत्व को समझता है। वह कटलरी/क्रॉकरी/कांच के बने पदार्थ को सुरक्षित तरीके से संभालने का अभ्यास करता है। प्रशिक्षु एक ट्रे पर भोजन/पेय पदार्थ/उपकरण ले जा सकता है और संतुलित कर सकता है। सेवा की विभिन्न शैलियों – अमेरिकी/फ्रेंच/अंग्रेजी/भारत के तरीकों और तकनीकों को अपनाता है। रूम सर्विस संचालन करता है। प्रशिक्षु अमेरिकी/अंग्रेजी/कॉन्टिनेंटल/भारतीय नाश्ते और कॉफी में नाश्ते के लेआउट के लिए रूम सर्विस के लिए ट्रे की व्यवस्था और सेट कर सकता है। वह ए ला कार्ट और टेबल डी'होट मेनू के लिए कवर की व्यवस्था और सेट कर सकता है। चाय, कॉफी, वातित पेय, मिल्क शेक, जूस, टिसेन इत्यादि जैसे गैर-अल्कोहलिक पेय परोसें। रेड वाइन, व्हाइट वाइन, स्पार्कलिंग वाइन इत्यादि जैसे मादक पेय परोसें किण्वित पेय, बीयर आदि परोसें वोदका/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 वितरित करें। सिगार, सिगरेट परोसें और ऐश ट्रे बदलें। पनीर आदि परोसें सलाद, आइसक्रीम और सूप परोसें। रेस्टोरेंट का लेआउट डिज़ाइन करें। गतिविधियों को अलग करें और लॉग बुक, रिकॉर्ड, प्रोफॉर्मा बनाए रखें।

2.1 सामान्य

कौशल विकास एवं उद्यमिता मंत्रालय के अंतर्गत प्रशिक्षण महानिदेशालय (DGT) अर्थव्यवस्था/श्रम बाजार के विभिन्न क्षेत्रों की आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए कई व्यावसायिक प्रशिक्षण पाठ्यक्रम प्रदान करता है। व्यावसायिक प्रशिक्षण कार्यक्रम प्रशिक्षण महानिदेशालय (DGT) के तत्वावधान में चलाए जाते हैं। शिल्पकार प्रशिक्षण योजना (CTS) और प्रशिक्षुता प्रशिक्षण योजना (ATS) व्यावसायिक प्रशिक्षण को मजबूत करने के लिए DGT की दो अग्रणी योजनाएँ हैं।

सीटीएस के तहत 'फूड एंड बेवरेजेज सर्विस असिस्टेंट' ट्रेड आईटीआई के नेटवर्क के माध्यम से देश भर में दिए जाने वाले लोकप्रिय पाठ्यक्रमों में से एक है। यह कोर्स एक वर्ष की अवधि का है। इसमें मुख्य रूप से डोमेन क्षेत्र और कोर क्षेत्र शामिल हैं। डोमेन क्षेत्र (ट्रेड थ्योरी और प्रैक्टिकल) पेशेवर कौशल और ज्ञान प्रदान करता है, जबकि कोर क्षेत्र (रोजगार कौशल) आवश्यक कोर कौशल, ज्ञान और जीवन कौशल प्रदान करता है। प्रशिक्षण कार्यक्रम पास करने के बाद, प्रशिक्षु को डीजीटी द्वारा राष्ट्रीय व्यापार प्रमाणपत्र (एनटीसी) प्रदान किया जाता है जिसे दुनिया भर में मान्यता प्राप्त है।

अभ्यर्थियों को मोटे तौर पर यह प्रदर्शित करना होगा कि वे निम्नलिखित में सक्षम हैं:

- दस्तावेजों को पढ़ना और व्याख्या करना, कार्य प्रक्रियाओं की योजना बनाना और उन्हें व्यवस्थित करना, आवश्यक सामग्रियों और उपकरणों की पहचान करना;
- सुरक्षा नियमों, दुर्घटना रोकथाम विनियमों और पर्यावरण संरक्षण शर्तों को ध्यान में रखते हुए कार्य निष्पादित करना;
- नौकरी करते समय व्यावसायिक कौशल, ज्ञान और रोजगार योग्यता का प्रयोग 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 बढ़ सकते हैं और प्रबंधक के स्तर तक बढ़ सकते हैं।
- संबंधित क्षेत्र में उद्यमी बन सकते हैं।
- विभिन्न प्रकार के उद्योगों में प्रशिक्षुता कार्यक्रमों में शामिल होकर राष्ट्रीय प्रशिक्षुता प्रमाणपत्र (एनएसी) प्राप्त किया जा सकता है।
- आईटीआई में प्रशिक्षक बनने के लिए शिल्प प्रशिक्षक प्रशिक्षण योजना (सीआईटीएस) में शामिल हो सकते हैं।
- डीजीटी के तहत उन्नत डिप्लोमा (व्यावसायिक) पाठ्यक्रम 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: -

क्र. सं.	पाठ्यक्रम तत्व	काल्पनिक प्रशिक्षण घंटे
1.	व्यावसायिक कौशल (व्यापारिक व्यावहारिक)	840
2.	व्यावसायिक ज्ञान (व्यापार सिद्धांत)	240
3.	रोजगार कौशल	120
	कुल	1200

हर साल निकटवर्ती उद्योग में 150 घंटे का अनिवार्य ओजेटी (ऑन द जॉब ट्रेनिंग) तथा जहां यह उपलब्ध न हो, वहां समूह परियोजना अनिवार्य है।

नौकरी पर प्रशिक्षण (ओजेटी)/ समूह परियोजना	150
वैकल्पिक पाठ्यक्रम (आईटीआई प्रमाणीकरण के साथ 10वीं/12वीं कक्षा का प्रमाण पत्र या अतिरिक्त अल्पकालिक पाठ्यक्रम)	240

एक वर्षीय या दो वर्षीय ट्रेड के प्रशिक्षु आईटीआई प्रमाणीकरण के साथ 10वीं/12वीं कक्षा के प्रमाण पत्र के लिए प्रत्येक वर्ष 240 घंटे तक के वैकल्पिक पाठ्यक्रम या अतिरिक्त अल्पकालिक पाठ्यक्रम का विकल्प भी चुन सकते हैं।

2.4 मूल्यांकन और प्रमाणन

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

क) प्रशिक्षण अवधि के दौरान सतत मूल्यांकन (आंतरिक) सीखने के परिणामों के विरुद्ध 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 होगा। आंतरिक मूल्यांकन के अंक www.bharatskills.gov.in पर उपलब्ध रचनात्मक मूल्यांकन टेम्पलेट के अनुसार होंगे।

बी) अंतिम मूल्यांकन योगात्मक मूल्यांकन के रूप में होगा। एनटीसी प्रदान करने के लिए अखिल भारतीय ट्रेड टेस्ट परीक्षा नियंत्रक, डीजीटी द्वारा दिशानिर्देशों के अनुसार आयोजित किया जाएगा। पैटर्न और अंकन संरचना को समय-समय पर डीजीटी द्वारा अधिसूचित किया जा रहा है। सीखने के परिणाम और मूल्यांकन मानदंड अंतिम मूल्यांकन के लिए प्रश्नपत्र तैयार करने का आधार होंगे। अंतिम परीक्षा के दौरान परीक्षक व्यावहारिक परीक्षा के लिए अंक देने से पहले मूल्यांकन दिशानिर्देश में विस्तृत रूप से व्यक्तिगत प्रशिक्षु की प्रोफाइल की भी जाँच करेगा।

2.4.1 पास विनियमन

समग्र परिणाम निर्धारित करने के उद्देश्य से, छह महीने और एक वर्ष की अवधि के पाठ्यक्रमों के लिए 100% का 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 पास प्रतिशत 60% है और अन्य सभी विषयों के लिए 33% है।

2.4.2 मूल्यांकन दिशानिर्देश

यह सुनिश्चित करने के लिए उचित व्यवस्था की जानी चाहिए कि मूल्यांकन में कोई कृत्रिम बाधा न आए। मूल्यांकन करते समय विशेष आवश्यकताओं की प्रकृति को ध्यान में रखा जाना चाहिए। मूल्यांकन करते समय टीमवर्क, स्क्रेप/अपव्यय से बचना/कम करना और प्रक्रिया के अनुसार स्क्रेप/अपशिष्ट का निपटान, व्यावहारिक दृष्टिकोण, पर्यावरण के प्रति संवेदनशीलता और प्रशिक्षण में नियमितता पर उचित विचार किया जाना चाहिए। योग्यता का मूल्यांकन करते समय OSHE के प्रति संवेदनशीलता और स्व-शिक्षण दृष्टिकोण पर विचार किया जाना चाहिए।

मूल्यांकन साक्ष्य आधारित होगा जिसमें निम्नलिखित कुछ बातें शामिल होंगी:

- प्रयोगशाला/कार्यशाला में किया गया कार्य
- रिकॉर्ड बुक/दैनिक डायरी
- मूल्यांकन की उत्तर पुस्तिका
- मौखिक
- प्रगति चार्ट
- उपस्थिति और समय की पाबंदी
- कार्यभार
- परियोजना कार्य
- कंप्यूटर आधारित बहुविकल्पीय प्रश्न परीक्षा
- व्यावहारिक परीक्षा

प्रारंभिक मूल्यांकन के लिए निम्नलिखित अंकन पैटर्न अपनाया जाना चाहिए :

पेश करने का स्तर	प्रमाण
(क) मूल्यांकन के दौरान 60%-75% की सीमा में अंक आवंटित किए जाएंगे	
इस ग्रेड में प्रदर्शन के लिए, उम्मीदवार को ऐसा काम करना चाहिए जो समय-समय पर मार्गदर्शन के साथ शिल्प कौशल के स्वीकार्य मानक की प्राप्ति को	• कार्य/कार्य के क्षेत्र में अच्छे कौशल और सटीकता का प्रदर्शन। • नौकरी की गतिविधियों को पूरा करने के लिए साफ-सफाई और स्थिरता का एक काफी अच्छा स्तर। • कार्य/नौकरी को पूरा करने में कभी-कभी सहायता।

प्रदर्शित करता हो, और सुरक्षा प्रक्रियाओं और प्रथाओं के लिए उचित ध्यान देता हो।	
(बी) मूल्यांकन के दौरान 75%-90% की सीमा में अंक आवंटित किए जाएंगे	
इस ग्रेड के लिए, एक उम्मीदवार को ऐसा काम करना चाहिए जो शिल्प कौशल के उचित मानक की प्राप्ति को प्रदर्शित करता हो, थोड़े से मार्गदर्शन के साथ, और सुरक्षा प्रक्रियाओं और प्रथाओं के प्रति सम्मान प्रदर्शित करता हो	- कार्य/असाइनमेंट के क्षेत्र में अच्छा कौशल स्तर और सटीकता। - नौकरी की गतिविधियों को पूरा करने के लिए साफ-सफाई और स्थिरता का एक अच्छा स्तर। - कार्य/नौकरी को पूरा करने में कम सहयोग।
(ग) मूल्यांकन के दौरान 90% से अधिक अंक आवंटित किए जाएंगे	
इस ग्रेड में प्रदर्शन के लिए, उम्मीदवार को संगठन और निष्पादन में न्यूनतम या बिना किसी सहायता के तथा सुरक्षा प्रक्रियाओं और प्रथाओं के प्रति उचित सम्मान के साथ ऐसा कार्य करना होगा जो शिल्प कौशल के उच्च मानक की प्राप्ति को प्रदर्शित करता हो।	- कार्य/कार्य के क्षेत्र में उच्च कौशल स्तर और सटीकता। - नौकरी की गतिविधियों को पूरा करने के लिए उच्च स्तर की साफ-सफाई और स्थिरता। - कार्य/नौकरी को पूरा करने में न्यूनतम या कोई सहायता नहीं मिलना।

वेटर, संस्थागत/खाद्य और पेय सेवा-स्टीवर्ड; बियरर (संस्थागत) ग्राहकों, होटलों, बार और रेस्तरां में मेहमानों को भोजन, नाश्ता, पेय पदार्थ परोसता है। साफ लिनेन, मसालों के कंटेनर, गिलास, मेनू-कार्ड के साथ टेबल तैयार करता है और ग्राहकों से ऑर्डर प्राप्त करता है। पेंट्री मैन से ग्राहकों के ऑर्डर के अनुसार रसोई से भोजन, पेय पदार्थ, स्नैक्स आदि एकत्र करता है और उन्हें परोसता है। भोजन आदि की अतिरिक्त आवश्यकताओं के लिए समय-समय पर ग्राहकों की प्रतीक्षा करता है। इस्तेमाल की गई प्लेटें, कप, सॉसर टेबल से हटाता है और ग्राहकों को बिल देता है और नकद एकत्र करता है और इसे कैशियर को सौंप देता है। अगर डाइनिंग रूम में खाना परोसने के लिए नियुक्त किया जाता है तो उसे वेटर (डाइनिंग रूम) और अगर लाउंज में पेय पदार्थ और स्नैक्स परोसने के लिए नियुक्त किया जाता है तो उसे लाउंज वेटर के रूप में नियुक्त किया जाता है।

संदर्भ NCO-2015: 5131.0401 - वेटर, संस्थागत/खाद्य और पेय सेवा-स्टीवर्ड

संदर्भ संख्या:-

I. टीएचसी/एन0301	V. टीएचसी/ N0304	IX. टीएचसी/एन0308
II. टीएचसी/एन9440	VI. टीएचसी/एन0323	X. टीएचसी/एन9442
III. टीएचसी/एन9441	VII. टीएचसी/एन9901	XI. टीएचसी/एन9902
IV. टीएचसी/एन0401	VIII. टीएचसी/एन0302	XII. टीएचसी/एन9443

4. GENERAL INFORMATION

व्यापार का नाम	फूड एंड बेवरेजेज सर्विस असिस्टेंट
व्यापार कोड	डीजीटी/1056
एनसीओ - 2015	5131.0401
एनओएस कवर	THC/N9440, THC/N9441, THC/N0401, THC/N0304, THC/N0323, THC/N0301, THC/N9901, THC/N0302, THC/N0308, THC/N9442, THC/N9902, THC/N9443
एनएसक्यूएफ स्तर	स्तर ^{3.5}
शिल्पकार प्रशिक्षण की अवधि	एक वर्ष (1200 घंटे + 150 घंटे OJT/ समूह परियोजना)
प्रवेश योग्यता	वी कक्षा की परीक्षा उत्तीर्ण या इसके समकक्ष
न्यूनतम आयु	शैक्षणिक सत्र के प्रथम दिन 14 वर्ष
दिव्यांगजनों के लिए पात्रता	एलडी, सीपी, एलसी, डीडब्ल्यू, एए, एलवी, एचएच, बधिर, ऑटिज्म, एसएलडी, आईडी
इकाई क्षमता (छात्रों की संख्या)	20 (अतिरिक्त सीटों का कोई अलग प्रावधान नहीं है)
अंतरिक्ष मानदंड	48 वर्ग मीटर
शक्ति मानदंड	8 किलोवाट
प्रशिक्षकों के लिए योग्यता:	
(i) फूड एंड बेवरेजेज सर्विस असिस्टेंट ट्रेड	बी.वोक ./डिग्री तथा संबंधित क्षेत्र में एक वर्ष का अनुभव। या मान्यता प्राप्त बोर्ड से होटल प्रबंधन/कैटरिंग टेक्नोलॉजी में डिप्लोमा (न्यूनतम 2 वर्ष) या डीजीटी से संबंधित एडवांस डिप्लोमा (वोकेशनल) के साथ संबंधित क्षेत्र में दो वर्ष का अनुभव। या फूड एंड बेवरेजेज सर्विस असिस्टेंट" के ट्रेड में एनटीसी/एनएसी उत्तीर्ण तथा संबंधित क्षेत्र में तीन वर्ष का अनुभव। आवश्यक योग्यता : डीजीटी के तहत राष्ट्रीय शिल्प प्रशिक्षक प्रमाणपत्र (एनसीआईसी) के

	प्रासंगिक नियमित / आरपीएल संस्करण । <u>टिप्पणी:</u> दोनों शिल्प प्रशिक्षकों में से कम से कम एक के पास संबंधित क्षेत्र में डिग्री/डिप्लोमा होना चाहिए। <i>हालांकि, दोनों के पास NCIC के किसी भी प्रकार का प्रमाणपत्र होना चाहिए।</i>
(ii) रोजगार योग्यता कौशल	एमबीए/बीबीए/किसी भी विषय में स्नातक/डिप्लोमा तथा रोजगार कौशल में लघु अवधि टीओटी पाठ्यक्रम के साथ दो वर्ष का अनुभव। (12वीं/डिप्लोमा स्तर और उससे ऊपर अंग्रेजी/संचार कौशल और बेसिक कंप्यूटर का अध्ययन किया होना चाहिए) या आईटीआई में मौजूदा सामाजिक अध्ययन प्रशिक्षक रोजगार कौशल में लघु अवधि टीओटी पाठ्यक्रम।
(iii) प्रशिक्षक के लिए न्यूनतम आयु	21 वर्ष
औज़ारों और उपकरणों की सूची	अनुलग्नक-1 के अनुसार

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

5.1 सीखने के परिणाम

1. कटलरी/क्रॉकरी/कांच के बर्तनों को स्वच्छता से संभालें और टेबल पर प्रतीक्षा करते समय क्या करें और क्या न करें, इसका ध्यान रखें। सुरक्षा सावधानियों का पालन करें। (NOS: THC/N0301)
2. फ्लैटवेयर और हॉलोवेयर को स्वच्छतापूर्वक संभालें और लिनेन-वेटर के कपड़े/रनर/टेबल क्लॉथ/नैपकिन का सही ढंग से उपयोग करें। (NOS: THC/N0301)
3. उपकरण/खाद्य/पेय पदार्थ को ट्रे पर ले जाएं और संतुलित करें। (NOS: THC/N0301)
4. सेवा की विभिन्न शैलियों की विधियों और तकनीकों को अपनाएँ – अमेरिकी/फ्रेंच/अंग्रेजी/भारतीय। (NOS: THC/N0301)
5. कक्ष सेवा संचालन करना। (NOS: THC/N9440)
6. अमेरिकी/अंग्रेजी/कॉन्टिनेंटल/भारतीय नाश्ते और कॉफी में नाश्ते के लेआउट के लिए रूम सर्विस के लिए ट्रे की व्यवस्था और सेट अप करें। (NOS: THC/N9441)
7. डी'होट मेनू के लिए कवर की व्यवस्था करें और उसे स्थापित करें। (NOS: THC/N0301)
8. पांच कोर्स का मेनू बनाएं और मेनू के अनुसार टेबल सजाएं। (NOS: THC/N0301)
9. भोज के विभिन्न थीम की योजना बनाएं और उसे स्थापित करें। (NOS: THC/N0401, THC/N0304, THC/N0323)
10. अतिथि का स्वागत करना, मेज पर बैठाना और पानी परोसना, मेनू प्रस्तुत करना, ऑर्डर लेना, केओटी, बीओटी, भोजन उठाने की सेवा और भोजन परोसना। (एनओएस: टीएचसी/ एन 0301)
11. भुगतान की जांच करें और उसे स्वीकार करें तथा स्थिति से निपटने का अभ्यास करें। (NOS: THC/ N9901)
12. खाना पकाने के तरीके अपनाएँ। (NOS: THC/N0406 , THC/N0415)
13. वातित पेय, मिल्क शेक, जूस, टिसेन आदि जैसे गैर-अल्कोहल पेय परोसें। (NOS: THC/N0302 , THC/N0308)
14. रेड वाइन, व्हाइट वाइन, स्पार्कलिंग वाइन आदि जैसे मादक पेय परोसें। (NOS: THC/N0302 , THC/N0308)
15. बीयर/किण्वित पेय पदार्थ परोसें। (NOS: THC/N0302 , THC/N0308)
16. वोदका/ रम/ व्हिस्की/ ब्रांडी/ टकीला आदि जैसे स्पिरिट परोसें। (NOS: THC/N0302 , THC/N0308)

17. मॉकटेल, व्हिस्की आधारित कॉकटेल, जिन आधारित कॉकटेल, वोदका आधारित कॉकटेल और रम आधारित कॉकटेल तैयार करना, परोसना और वितरित करना। (NOS: THC/N0302 , THC/N0308)
18. सिगार, सिगरेट परोसें और ऐश मैग बदलें। पनीर आदि परोसें। (NOS: THC/N9442)
19. सलाद, आइसक्रीम और सूप परोसें। (NOS: THC/N0301)
20. रेस्तरां का लेआउट डिज़ाइन करें। (NOS: THC/N0301)
21. समूह गतिविधि करें: अंधा अतिथि, अमान्य अतिथि, नशे में अतिथि, बिना पैसे, छलकाव। (NOS: THC/N0302, THC/N9902)
22. गतिविधियों को अलग करें और लॉग बुक, रिकॉर्ड, प्रोफार्मा बनाए रखें। (NOS: THC/N9443)

6. ASSESSMENT CRITERIA

सीखने के परिणाम	मूल्यांकन मानदंड
1. कटलरी/क्रॉकरी/कांच के बर्तनों को स्वच्छतापूर्वक संभालें तथा मेज पर प्रतीक्षा करते समय क्या करें और क्या न करें, इसका ध्यान रखें। सुरक्षा सावधानियों का पालन करें। (एनओएस: THC/N0301)	सेवा उपकरणों की पहचान।
	टेबलों की स्थापना - सेवा उपकरणों की हैंडलिंग।
	सेवा उपकरणों की देखभाल एवं 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 पालन किये जाने वाले नियम।
	कटलरी/क्रॉकरी/कांच के बर्तनों का स्वच्छतापूर्वक संचालन। मेज बिछाने का प्रदर्शन और अभ्यास।
2. फ्लैटवेयर और हॉलोवेयर को स्वच्छतापूर्वक संभालें और लिनेन-वेटर का कपड़ा/रनर/टेबल क्लॉथ/नैपकिन का सही ढंग से उपयोग करें। (एनओएस: THC/N0301)	फ्लैटवेयर और होलोवेयर का स्वच्छतापूर्वक संचालन।
	लिनेन का परिचय।
	लिनेन का सही उपयोग - वेटर का कपड़ा/रनर/टेबल क्लॉथ/नैपकिन आदि।
	टेबल क्लॉथ बिछाना और बिछाना।
	नैपकिन फोल्डिंग. (न्यूनतम 5 प्रकार) आवरण बिछाना।
3. उपकरणों/खाद्य/पेय पदार्थों को एक ट्रे पर ले जाएं और संतुलित करें। (एनओएस: THC/N0301)	सर्विस चम्मच और सर्विस कांटा का सही ढंग से उपयोग और रख-रखाव।
	ट्रे पर उपकरण / भोजन / पेय पदार्थ को ले जाना और उनका संतुलन करना।
	संतुलन सेवा ट्रे.
	सेवा की विभिन्न शैलियों की विधियां और तकनीकें - अमेरिकी/फ्रेंच/अंग्रेजी/इन-सीटू।
	साइड स्टेशन की स्थापना।
	चाय/कॉफी/प्री प्लेटेड भोजन/3 कोर्स भोजन के लिए रूम सर्विस ट्रे और ट्रॉली की व्यवस्था।
	प्रशिक्षण रेस्तरां में कक्ष सेवा संचालन का अभ्यास करना।
4. सेवा की विभिन्न शैलियों की विधियों और तकनीकों को अपनाएं –	सेवा की विभिन्न शैलियों की विधियां और तकनीकें - अमेरिकी/फ्रेंच/अंग्रेजी/इन-सीटू।

अमेरिकी/फ्रेंच/अंग्रेजी/भारतीय। (संख्या: THC/N0301)	
5. कक्ष सेवा संचालन करना। (NOS: 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. अमेरिकी/अंग्रेजी/कॉन्टिनेंटल/भारतीय नाश्ते और कॉफी में नाश्ते के लेआउट के लिए रूम सर्विस के लिए ट्रे की व्यवस्था और सेट अप करें। (एनओएस: THC/N9441)	अंग्रेजी के लिए रूम सर्विस हेतु ट्रे स्थापित करें। कॉन्टिनेंटल के लिए रूम सर्विस हेतु ट्रे सेट करें। भारतीय नाश्ते के लिए रूम सर्विस हेतु ट्रे की व्यवस्था करें। कॉफी शॉप के लिए नाश्ते के लेआउट के लिए ट्रे सेट करें। अंग्रेजी के लिए रूम सर्विस हेतु ट्रे स्थापित करें।
7. डी'होटे मेनू के लिए कवर की व्यवस्था और स्थापना करें (एनओएस: THC/N0301)	डी'होटे मेनू के लिए कवर स्थापित करें। सेवा की विभिन्न शैलियों की विधियों और तकनीकों का यथास्थान प्रदर्शन करना। सेवा की विभिन्न शैलियों की विधियों और तकनीकों पर प्रदर्शन - अमेरिकी।
8. पांच कोर्स का मेनू बनाएं और उसी के अनुसार मेज सजाएं। (एनओएस: THC/N0301)	पांच कोर्स का मेनू बनाएं और उसी के अनुसार मेज की व्यवस्था करें।
9. भोज के विभिन्न विषयों की योजना बनाएं और उन्हें स्थापित करें। (संख्या: THC/N0 4 01 , THC/N0 3 0 4, THC/N0 323)	भोज के लिए थीम निर्धारित करें। विभिन्न विषयों पर स्लाइड/वीडियो आदि के माध्यम से प्रदर्शन करें।
10. अतिथि का स्वागत करना, मेज पर बैठाना और पानी परोसना, मेनू प्रस्तुत करना, ऑर्डर लेना, केओटी, बीओटी, भोजन उठाने की सेवा और भोजन परोसना। (संख्या: THC/ N 0301)	अतिथि का स्वागत करना, मेज पर बैठाना और पानी परोसना आदि का प्रदर्शन करें। मेनू प्रस्तुत करें और ऑर्डर लें। केओटी, बीओटी और भोजन लेने की सेवा और भोजन की सेवा बढ़ाएं।

11. भुगतान की जांच करें और उसे स्वीकार करें तथा स्थिति से निपटने का अभ्यास करें। (एनओएस: THC/ N9901)	चेक प्रस्तुत करें और भुगतान स्वीकार करें।
	स्थिति से निपटने पर प्रदर्शन और अभ्यास।
12. खाना पकाने के तरीके अपनाएँ। (संख्या: THC/N0406 , THC/N0415)	पावर प्वाइंट/वीडियो के माध्यम से खाना पकाने की विधियों का प्रदर्शन।
	वीडियो के माध्यम से खाना पकाने के तरीकों का प्रदर्शन।
13. चाय, कॉफी आदि जैसे गैर-अल्कोहल पेय परोसें। (संख्या: THC/N0302 , THC/N0308)	गैर-अल्कोहलिक पेय पदार्थों की सेवा तैयार करना और उसका प्रदर्शन करना।
	चाय तैयार करना और उसकी सेवा का प्रदर्शन करना।
	कॉफी की सेवा तैयार करना और उसका प्रदर्शन करना।
	चाय और कॉफी पर रिपोर्ट तैयार करें।
14. रेड वाइन, व्हाइट वाइन, स्पार्कलिंग वाइन आदि जैसे मादक पेय परोसें। (एनओएस: टीएचसी/एन0302 , टीएचसी/एन0308)	लाल वाइन की सेवा तैयार करना और उसका प्रदर्शन करना।
	सफेद वाइन की सेवा तैयार करना और उसका प्रदर्शन करना।
	स्पार्कलिंग वाइन की सेवा तैयार करना और उसका प्रदर्शन करना।
15. बियर/किण्वित पेय परोसें। (संख्या: THC/N0302 , THC/N0308)	बीयर की सेवा तैयार करना और उसका प्रदर्शन करना।
16. वोदका/ रम/ व्हिस्की/ ब्रांडी/ टकीला आदि जैसे पेय परोसें। (संख्या: THC/N0302 , THC/N0308)	आत्मा की सेवा की तैयारी करें और उसका प्रदर्शन करें।
17. मॉकटेल, व्हिस्की आधारित कॉकटेल, जिन आधारित कॉकटेल, वोदका आधारित कॉकटेल और रम आधारित कॉकटेल तैयार करना, परोसना और वितरित करना। (संख्या: THC/N0302 , THC/N0308)	मॉकटेल की तैयारी सेवा और वितरण का प्रदर्शन।

18. सिगार, सिगरेट परोसें और ऐश मैग बदलें। पनीर आदि परोसें। (एनओएस: THC/N9442)	सिगार और सिगरेट की सर्विस तैयार करना और उसका प्रदर्शन करना।
	ऐश ट्रे बदलने का प्रदर्शन करें।
	प्रदर्शन .
19. सलाद, आइसक्रीम और सूप परोसें। (एनओएस: THC/N0301)	तैयार करना और उसकी सेवा का प्रदर्शन करना।
	आइसक्रीम की सेवा तैयार करना और उसका प्रदर्शन करना ।
	सूप तैयार करना और उसकी सेवा का प्रदर्शन करना ।
20. रेस्तरां का लेआउट डिज़ाइन करें। (एनओएस: THC/N0301)	रेस्तरां का लेआउट बनाएं।
21. समूह गतिविधि करें: अंधा अतिथि, अमान्य अतिथि, नशे में अतिथि, बिना पैसे, छलकाव (संख्या: THC/N0302 , THC/N9902)	स्थिति से निपटने हेतु समूह गतिविधि का प्रदर्शन करें।
22. गतिविधियों को अलग करें तथा लॉग बुक, रिकार्ड, प्रोफार्मा बनाए रखें। (एनओएस: THC/N9443)	आस-पास के होटलों के दौरे की रिपोर्ट तैयार करें और क्रय विभाग तथा स्थानीय विक्रेताओं/आपूर्तिकर्ताओं के साथ बातचीत करें। (पर्यवेक्षक को गतिविधियों का पर्यवेक्षण करना चाहिए तथा सभी आवश्यक जानकारी प्रदान करनी चाहिए)
	लॉग बुक तैयार करें और उसका रखरखाव करें।
	प्रोफार्मा तैयार करें और उसका रखरखाव करें।
	KOT नियंत्रण तैयार करें और बनाए रखें।
	रेस्तरां का रिकार्ड रखना।
	भुगतान की गतिविधि का प्रदर्शन करें.

फूड एंड बेवरेजेज सर्विस असिस्टेंट ट्रेड के लिए पाठ्यक्रम			
अवधि: एक वर्ष			
अवधि	संदर्भ शिक्षण परिणाम	व्यावसायिक कौशल (व्यापारिक व्यावहारिक)	व्यावसायिक ज्ञान (व्यापार सिद्धांत)
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे.	कटलरी/क्रॉकरी/कांच के बर्तनों को स्वच्छतापूर्वक संभालें तथा मेज पर प्रतीक्षा करते समय क्या करें और क्या न करें। इसका ध्यान रखें। सुरक्षा सावधानियों का पालन करें।	1. एफ एंड बी सेवा का परिचय। 2. सेवा उपकरणों की पहचान. 3. टेबलों की स्थापना - सेवा उपकरणों की हैंडलिंग। 4. सेवा उपकरणों की देखभाल एवं रखरखाव। 5. एक एफ एंड बी सहायक द्वारा सौंदर्य, व्यक्तिगत स्वच्छता, क्या करें और क्या न करें पर वीडियो / पावर प्वाइंट प्रस्तुति। 6. मेज पर प्रतीक्षा करते समय पालन किये जाने वाले नियम। 7. कटलरी/क्रॉकरी/कांच के बर्तनों का स्वच्छतापूर्वक संचालन। 8. मेज बिछाने का प्रदर्शन और अभ्यास।	खानपान उद्योग / होटल उद्योग का परिचय उद्योग विशेषज्ञ और प्रशिक्षक द्वारा पाठ्यक्रम और उससे संबंधित नौकरी के अवसरों पर एक अभिमुखीकरण कार्यक्रम। विभिन्न प्रकार के खानपान प्रतिष्ठान। गैर-लाभकारी एवं लाभ कमाने वाले संगठन एक स्टार होटल का संगठनात्मक पदानुक्रम और विभिन्न श्रेणियों के होटलों में एफ एंड बी विभाग। एफ एंड बी सेवाओं के व्यक्तिगत गुण एफ एवं बी सेवा कर्मिकों के कर्तव्य एवं जिम्मेदारियां। अंतर-विभागीय समन्वय। फ्रंट ऑफिस के साथ समन्वय, होटल में हाउसकीपिंग, एफ एंड बी (रसोई) और अन्य सहायक विभाग। सौंदर्य, स्वच्छता और शिष्टाचार।
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे. व्यावसायिक	फ्लैटवेयर और हॉलोवेयर को स्वच्छतापूर्वक संभालें और लिनेन वेटर का	9. फ्लैटवेयर और होलोवेयर का स्वच्छतापूर्वक संचालन। 10. लिनेन का परिचय. 11. लिनेन का सही उपयोग - वेटर	टेबल बिछाते समय ध्यान रखने योग्य बातें। मेज पर प्रतीक्षा करते समय नियम।

ज्ञान 08 घंटे	कपड़ा/रनर/टेबल क्लॉथ/नैपकिन का सही ढंग से उपयोग करें।	का कपड़ा/रनर/टेबल क्लॉथ/नैपकिन आदि। 12. टेबल क्लॉथ बिछाना और बिछाना। 13. नैपकिन फोल्डिंग (न्यूनतम 5 प्रकार). 14. आवरण बिछाना।	सेवा उपकरण - सेवा उपकरणों का वर्गीकरण और उनका रखरखाव एवं रख-रखाव जैसे: - • कांच के बने पदार्थ • कटलरी • मिट्टी के बरतन • चांदी / सफेद धातु के बर्तन रसोई का प्रबंधन रसोई प्रबंधक की भूमिका और रसोई प्रबंधक के कर्तव्य और जिम्मेदारियाँ बर्तन धोने के विभिन्न प्रकार। लिनन; प्रकार, आकार, उपयोग और लिनन विनिमय प्रक्रिया लिननेन की देखभाल एवं रखरखाव।
व्यावसायिक कौशल 72 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 20 घंटे.	भोजन/पेय पदार्थ/उपकरणों को एक ट्रे में ले जाएं और संतुलित करें। सेवा की विभिन्न शैलियों की विधियाँ और तकनीकों को अपनाएं - अमेरिकी/फ्रेंच/अंग्रेजी/भारतीय। कक्ष सेवा संचालन करना।	15. सर्विस चम्मच और सर्विस कांटा का सही ढंग से उपयोग और रख-रखाव। 16. ट्रे पर उपकरण / भोजन / पेय पदार्थ को ले जाना और उनका संतुलन करना। 17. संतुलन सेवा ट्रे. 18. सेवा की विभिन्न शैलियों की विधियाँ और तकनीकें - अमेरिकी/फ्रेंच/अंग्रेजी/ इन-सीटू। 19. साइड स्टेशन की स्थापना। 20. मिसे -एन-सीन. 21. मिसे -एन-प्लेस. 22. चाय/कॉफी/प्री-प्लेटेड भोजन/3 कोर्स भोजन के लिए रूम सर्विस ट्रे और ट्रॉली की व्यवस्था। 23. प्रशिक्षण रेस्तरां में कक्ष सेवा	पेंट्री और स्टिल रूम फ्रेंच क्लासिकल मेनू के पाठ्यक्रम और उसके लिए आवश्यक सेवा उपकरण। मिसे - एन - दृश्य, मिसे - एन जगह, • विभिन्न प्रकार की सेवाएं • फ्रेंच सेवाएं, अंग्रेजी सेवा और अमेरिकी सेवा • गुएरिड सेवा पर • फास्ट फूड सेवा • नाश्ता, ब्रंच, दोपहर का भोजन, हाई-टी और रात के खाने की सेवा रूम सर्विस कक्ष सेवा के प्रकार, कक्ष सेवा पदानुक्रम, कक्ष सेवा ट्रे की व्यवस्था, विभिन्न भोजन के लिए ट्रॉली सेवा।

		संचालन का अभ्यास करना।	कुल शिफ्टों की संख्या, कक्ष सेवा का कार्य प्रवाह • कक्ष सेवा ऑर्डर लेना • कप्तान आवंटन • ऑर्डर के अनुसार ट्रे और ट्रॉली की स्थापना • भोजन उठाना • निरीक्षण • विभिन्न भोजन की सेवा • बिलिंग • निकासी
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे.	अमेरिकी/अंग्रेजी/कॉन्टिनेंटल/भारतीय नाश्ते और कॉफी में नाश्ते के लेआउट के लिए रूम सर्विस के लिए ट्रे की व्यवस्था और सेट अप करें।	24. अंग्रेजी / अमेरिकी / महाद्वीपीय / भारतीय नाश्ते के लिए रूम सर्विस और कॉफी शॉप में नाश्ते के लेआउट के लिए ट्रे की स्थापना।	नाश्ते के प्रकार • अंग्रेजी • अमेरिकी • CONTINENTAL • भारतीय
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे.	डी'होट मेनू के लिए कवर की व्यवस्था और स्थापना करें।	25. डी'होट मेनू के लिए कवर की स्थापना। 26. सेवा की विभिन्न शैलियों की विधियों और तकनीकों पर अभ्यास - अमेरिकी/फ्रेंच/इन-सीट।	मेनू योजना • मेनू प्रकार • मेनू की योजना बनाते समय ध्यान में रखे जाने वाले कारक • फ्रेंच शास्त्रीय मेनू में पाठ्यक्रम और शब्दावली
व्यावसायिक कौशल 50 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 16 घंटे.	पांच कोर्स का मेनू बनाएं और उसी के अनुसार मेज सजाएं। भोज के विभिन्न विषयों की योजना बनाएं और उन्हें स्थापित करें।	27. पांच कोर्स का मेनू बनाएं और उसी के अनुसार मेज की व्यवस्था करें। 28. भोज के लिए थीम सेटिंग. 29. विभिन्न विषयों पर स्लाइड/वीडियो आदि के माध्यम से प्रदर्शन।	भोज संचालन • बैठने की व्यवस्था के प्रकार • भोज की बुकिंग लेना • भोज समारोह की संभावनाएं • बुफे की स्थापना • विभिन्न प्रकार के बुफे
व्यावसायिक	अतिथि का स्वागत	30. अतिथि का स्वागत करना,	अतिथि का स्वागत करना और

कौशल 72 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 20 घंटे.	करना' मेज पर बैठाना और पानी परोसना' मेनू प्रस्तुत करना' ऑर्डर लेना' केओटी' बीओटी' भोजन उठाने की सेवा और भोजन परोसना। भुगतान की जांच करें और उसे स्वीकार करें तथा स्थिति से निपटने का अभ्यास करें।	मेज पर बैठाना और पानी परोसना। 31. मेनू प्रस्तुत करना और ऑर्डर लेना। 32. केओटी, बीओटी और भोजन उठाने की सेवा और भोजन की सेवा को बढ़ाना। 33. चेक प्रस्तुत करना और भुगतान स्वीकार करना। 34. स्थिति से निपटने पर प्रदर्शन और अभ्यास। 35. रेस्तरां की सूची.	मेज पर बैठाना केओटी, बीओटी, ब्रीफिंग, मेनू प्रबंधन और अतिथि के समक्ष मेनू प्रस्तुत करना, ऑर्डर लेना, अपसेलिंग, सेवा का क्रम
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे.	खाना पकाने के तरीके अपनाएँ।	36. पावर प्वाइंट/वीडियो के माध्यम से खाना पकाने की विधियों पर प्रदर्शन।	खाना पकाने की विधियाँ मूल सॉस संगत
व्यावसायिक कौशल 50 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 16 घंटे .	चाय' कॉफी' वातित पेय' मिल्क शेक' जूस' टिसेन आदि जैसे गैर' अल्कोहल पेय परोसें।	37. गैर-मादक पेय पदार्थों की सेवाएं। 38. चाय की सेवा. 39. कॉफी की सेवा. 40. (बाज़ार जाएँ - चाय और कॉफी पर रिपोर्ट तैयार करें)	पेय पदार्थ; वर्गीकरण - i . गैर-मादक ii. शराबी गैर - मादक • ताज़ा - पानी वातित पानी • उत्तेजक - चाय और कॉफी • पौष्टिक - दूध, शेक और जूस • टिसेन्स - स्वास्थ्यवर्धक पेय कॉफी - • कॉफी बनाने के प्रकार • कॉफी बनाने में त्रुटियाँ • कॉफी का भंडारण चाय - • चाय बनाने के प्रकार • चाय बनाने में त्रुटियाँ • चाय का भंडारण

			चाय के प्रकार
व्यावसायिक कौशल 72 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 20 घंटे.	रेड वाइन, व्हाइट वाइन, स्पार्कलिंग वाइन आदि जैसे मादक पेय परोसें।	41. लाल मदिरा की सेवा. 42. सफेद मदिरा की सेवा. 43. स्पार्कलिंग वाइन की सेवा.	मादक पेय:- किण्वित पेय पदार्थ मदिरा; परिभाषा एवं विवरण, अंगूर की खेती, शराब उगाने वाले देश विशेष क्षेत्र (फ्रांस, कैलिफोर्निया, इटली, जर्मनी, अमेरिका और भारत की कुछ महत्वपूर्ण वाइन के नाम) मदिरा और भोजन का संयोजन मदिरा निर्माण प्रक्रिया शराब का वर्गीकरण - टेबल वाइन - शानदार वाइंस - फोर्टिफाइड वाइन (पोर्ट वाइन) - सुगंधित मदिरा - शराब शब्दावली
व्यावसायिक कौशल 74 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 20 घंटे.	बीयर/किण्वित पेय पदार्थ आदि परोसें।	44. बियर की सेवा.	मादक पेय: किण्वित पेय बीयर - परिचय - उत्पादन - बीयर की सेवा - भंडारण - ब्रांड
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे.	वोदका/ रम/ व्हिस्की/ ब्रांडी/ टकीला आदि जैसे पेय परोसें।	45. आत्माओं की सेवा.	मादक पेय: आसुत पेय पदार्थ आत्माओं - वोदका/रम/व्हिस्की/ब्रांडी/टकीला - विनिर्माण और उनकी सेवाएं ब्रांड

व्यावसायिक कौशल 50 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 16 घंटे.	मॉकटेल' व्हिस्की आधारित कॉकटेल' जिन आधारित कॉकटेल' वोदका आधारित कॉकटेल और रम आधारित कॉकटेल तैयार करना' परोसना और वितरित करना।	46. मॉकटेल की तैयारी, सेवा और वितरण ।	कॉकटेल और मॉकटेल: परिचय आधार मिलाना सजावटी खाद्य व्हिस्की आधारित कॉकटेल जिन आधारित कॉकटेल वोदका आधारित कॉकटेल रम आधारित कॉकटेल मॉकटेल
व्यावसायिक कौशल 50 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 16 घंटे.	सिगार' सिगरेट परोसें और ऐश ट्रे बदलें।	47. सिगार एवं सिगरेट की सेवा। 48. ऐश ट्रे बदलना.	तम्बाकू:- सिगार का परिचय:- सिगार के आकार और माप, सिगार के ब्रांड नाम, भंडारण सिगरेट- ब्रांड नाम, सिगरेट की सेवा
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे.	पनीर आदि परोसें.	49. पनीर की सेवा.	पनीर: वर्गीकरण, चयन, विनिर्माण, सेवा
व्यावसायिक कौशल 50 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 16 घंटे.	सलाद' आइसक्रीम और सूप परोसें।	50. सलाद, आइसक्रीम और सूप की सेवा।	सलाद, आइसक्रीम और सूप • वर्गीकरण • चयन • तैयारियां • सेवा
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे.	रेस्तरां का लेआउट डिज़ाइन करें।	51. रेस्तरां का लेआउट बनाना।	रेस्तरां लेआउट ड्यूटी रोस्टर
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे.	समूह गतिविधि करें: अंधा अतिथि' अमान्य अतिथि' नशे में	52. छात्रों द्वारा स्थिति से निपटने और समूह गतिविधि का प्रदर्शन।	मानक अंतर्राष्ट्रीय व्यंजनों की तैयारी, उठाव और सेवा का समय • स्थिति से निपटना

व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे.	अतिथि, बिना पैसे, छलकाव		• अंधे अतिथि • अमान्य अतिथि • नशे में धुत मेहमान • बिना पैसे के • छलकाव
व्यावसायिक कौशल 30 घंटे. व्यावसायिक ज्ञान 08 घंटे.	गतिविधियों को अलग करें और लॉग बुक, रिकॉर्ड, प्रोफार्मा बनाए रखें।	53. आस-पास के होटलों का दौरा करें और क्रय विभाग तथा स्थानीय विक्रेताओं/आपूर्तिकर्ताओं से बातचीत करें तथा रिपोर्ट तैयार करें। (पर्यवेक्षक को गतिविधियों का पर्यवेक्षण करना चाहिए तथा सभी आवश्यक जानकारी प्रदान करनी चाहिए) 54. लॉग बुक. 55. प्रोफार्मा. 56. केओटी नियंत्रण. 57. एक रेस्तरां का रिकार्ड रखना। 58. भुगतान पर गतिविधि.	उद्यमिता: एफ एवं बी सेवा संचालन, लागत निर्धारण, लाइसेंसिंग का विशिष्ट संदर्भ लाइसेंस की प्राप्ति लाइसेंस जारी करने वाली एजेंसी बार लाइसेंस के प्रकार सूची नियंत्रण - मानव संसाधन विपणन - 4P (उत्पाद, मूल्य, स्थान और प्रचार) एफ एंड बी नियंत्रण खाद्य नियंत्रण और उसका महत्व भुगतान स्वीकार करने का तरीका बनाए रखे जाने वाले अभिलेख
परियोजना कार्य/ औद्योगिक दौरा व्यापक क्षेत्र: a) विभिन्न प्रकार के विशेष मादक पेय तैयार करें एवं प्रस्तुत करें। b) विशेष किण्वित पेय तैयार करें और प्रस्तुत करें। c) विभिन्न प्रकार के भोजन मेनू की योजना बनाएं, तैयार करें और व्यवस्थित करें।			

मुख्य कौशल के लिए पाठ्यक्रम

1. रोजगार योग्यता कौशल (सभी सीटीएस ट्रेडों के लिए सामान्य) (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/ पर अलग से उपलब्ध कराई गई है। www.dgt.gov.in

उपकरण और उपकरणों की सूची			
फूड एंड बेवरेजेज सर्विस असिस्टेंट (20 उम्मीदवारों के बैच के लिए)			
क्र. सं.	औज़ारों और उपकरणों का नाम	विनिर्देश	मात्रा
1.	सेवा तालिकाएँ	36" x 36" x30"	6 नग.
2.	लकड़ी की कुर्सियाँ		20 नग.
3.	बार काउंटर		1 नं.
4.	प्रदर्शन इकाई		1 नं.
5.	रेफ्रिजरेटर	डबल डोर 350 लीटर	1 नं.
6.	बैन मारी		1 नं.
7.	साइड बोर्ड		4 नग.
8.	भंडारण कप बोर्ड		2 नग.
9.	ग्लास रैक		आवश्यकता अनुसार
10.	नमूना तैयार करने वाली ट्रॉली		1 नं.
11.	वॉश बेसिन		1 नं.
12.	सोप डिसपेंसर		1 नं.
13.	इलेक्ट्रिक गीजर		1 नं.
14.	माइक्रो ओवन		1 नं.
15.	टेबल क्लॉथ	54" x 54"	12 नग.
16.	टेबल नैपकिन	18"x18"	48 संख्या
17.	मौलटन		6 नग.
18.	चाय का बर्तन		1 नं.
19.	कुकिंग रेंज फेयर बर्नर		1 नं.
20.	प्रशिक्षु लॉकर्स		आवश्यकता अनुसार
21.	डेस्कटॉप कंप्यूटर	CPU: 32/64 बिट i3/i5/i7 या नवीनतम प्रोसेसर, स्पीड: 3 गीगाहर्ट्ज या अधिक। RAM: -4 GB DDR-III या अधिक, वाई-फाई सक्षम।	1 नं.

		नेटवर्क कार्ड: एकीकृत गीगाबिट ईथरनेट, USB माउस, USB कीबोर्ड और मॉनिटर के साथ (न्यूनतम 17 इंच। लाइसेंस प्राप्त ऑपरेटिंग सिस्टम और एंटीवायरस व्यापार से संबंधित सॉफ्टवेयर के साथ संगत।	
22.	प्रिंटर		1 नं.
23.	रेस्तरां डेमो सॉफ्टवेयर		1 नं.
24.	रोलिंग व्हाइट बोर्ड		1 नं.
25.	मेज और कुर्सी		20 नग.
26.	प्रशिक्षक कप बोर्ड, टेबल और कुर्सी		1 प्रत्येक
27.	ट्रे		6 नग.
28.	गोल साल्वर		6 नग.
29.	टेबल संगत		6 प्रत्येक
30.	सुराही		6 नग.
31.	चौपिंग बोर्ड।		1 नं.
32.	वाइन स्टैंड		1 नं.
33.	फिल्स		6 संख्या
34.	वाइन ओपनर		2 नग.
35.	कलिंग चाकू		1 नं.
36.	क्रॉकरी और कटलरी		आवश्यकता अनुसार
37.	चाय पॉट और कॉफी पॉट (सिल्वर)		आवश्यकता अनुसार
38.	डिश वॉशर मशीन		1नं.
39.	हॉट प्लेट इलेक्ट्रिक		6 नग.
40.	प्लेट वार्मर	(25 प्लेट क्षमता)	2 नग.
41.	सैलामेन्डर - इलेक्ट्रिक		1 नं.
42.	ओटीजी इलेक्ट्रिक		1 नं.
43.	एयर कंडीशनर		आवश्यकता अनुसार
44.	विविध उपकरण		आवश्यकता अनुसार
45.	ओवर हेड प्रोजेक्टर छत पर लगाया		1 नं.

	गया		
टिप्पणी: - 1. कक्षा कक्ष में इंटरनेट सुविधा उपलब्ध कराना वांछनीय है।			

डीजीटी उद्योग, राज्य निदेशालयों, व्यापार विशेषज्ञों, डोमेन विशेषज्ञों, आईटीआई, एनएसटीआई के प्रशिक्षकों, विश्वविद्यालयों के संकायों और अन्य सभी के योगदान को ईमानदारी से स्वीकार करता है जिन्होंने पाठ्यक्रम को संशोधित करने में योगदान दिया।

डीजीटी द्वारा निम्नलिखित विशेषज्ञ सदस्यों को विशेष धन्यवाद दिया जाता है जिन्होंने इस पाठ्यक्रम में महत्वपूर्ण योगदान दिया है।

फूड एंड बेवरेजेज सर्विस असिस्टेंट ट्रेड के पाठ्यक्रम को अंतिम रूप देने के लिए योगदान देने वाले/भाग लेने वाले विशेषज्ञ सदस्यों की सूची।			
क्र. सं.	नाम और पदनाम श्री / श्री / सुश्री	संगठन	टिप्पणी
1.	हवि संवत्सर निदेशक	सीएसटीएआरआई, कोलकाता	अध्यक्ष
2.	संजय कुमार प्रशिक्षण के संयुक्त निदेशक	सीएसटीएआरआई, कोलकाता	सदस्य
3.	एल.के. मुखर्जी प्रशिक्षण उप निदेशक	सीएसटीएआरआई, कोलकाता	सदस्य
4.	भारत के. निगम ट्रेनिंग अफसर	सीएसटीएआरआई, कोलकाता	सदस्य/समन्वयक
5.	केवीएस नारायण ट्रेनिंग अफसर	सीएसटीएआरआई, कोलकाता	सदस्य/समन्वयक
6.	शिव बिस्वाल मुख्य रसोइया	ताज सैट्स , एयर कैटरिंग लिमिटेड, कोलकाता	विशेषज्ञ
7.	सौम्या सेनगुप्ता प्रशिक्षण प्रबंधक	होटल ताज बंगाल, कोलकाता	विशेषज्ञ
8.	सुहेली दास मानव संसाधन कार्यकारी	होटल आईटीसी सोनार, कोलकाता	विशेषज्ञ
9.	अब्दुल वहाब मुख्य रसोइया	हयात रीजेंसी, कोलकाता	विशेषज्ञ

10.	निखिल राजेन मर्चेट एसआर सूस महाराज	होटल आईटीसी सोनार, कोलकाता	विशेषज्ञ
11.	शिरसैंदु कर्माकर प्रधानाचार्य	एनआईएचएम प्रा. आईटीआई, गरिया , कोलकाता	विशेषज्ञ
12.	अनुराग वत्स ट्रेनिंग अफ़सर	सीएसटीएआरआई, कोलकाता	सदस्य
13.	अखिलेश पांडे ट्रेनिंग अफ़सर	सीएसटीएआरआई, कोलकाता	सदस्य
14.	एस ए पांडव , आरडीडी	वडोदरा और सूरत , गुजरात	विशेषज्ञ
15.	अनुराग मिश्रा , मानव संसाधन प्रबंधक	वेलकम होटल, वडोदरा	विशेषज्ञ
16.	भविता विन, प्रशिक्षण समन्वयक	वेलकम होटल, वडोदरा	विशेषज्ञ
17.	पीयूष कुमार मेहता, मानव संसाधन अधिकारी	होटल रिवाइवल लॉर्ड्स इन, वडोदरा	विशेषज्ञ
18.	जयेश मोरे, एग्जी. हाउसकीपिंग	होटल रिवाइवल लॉर्ड्स इन, वडोदरा	विशेषज्ञ
19.	षि कश्यप , प्राचार्य	गुजरात इंस्टीट्यूट होटल मैनेजमेंट, वडोदरा	विशेषज्ञ
20.	डारोन पवार , सीनियर फैकल्टी	गुजरात इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, वडोदरा	विशेषज्ञ
21.	रंजीत राजपूत , मानव संसाधन	सूर्या पैलेस होटल, वडोदरा	विशेषज्ञ
22.	अरुण उपाध्याय , मानव संसाधन प्रशिक्षण	सूर्या पैलेस होटल, वडोदरा	विशेषज्ञ
23.	वाईबी जोशी, प्राचार्य	औद्योगिक प्रशिक्षण संस्थान, खंभात	विशेषज्ञ
24.	जेजी प्रजापति , सहायक अपर सलाहकार	औद्योगिक प्रशिक्षण संस्थान, तरसाली	विशेषज्ञ

संकेताक्षर

सीटीएस	शिल्पकार प्रशिक्षण योजना
एटीएस	प्रशिक्षुता प्रशिक्षण योजना
सीआईटीएस	शिल्प प्रशिक्षक प्रशिक्षण योजना
डीजीटी	प्रशिक्षण महानिदेशालय
एमएसडीई	कौशल विकास और उद्यमिता मंत्रालय
एनटीसी	राष्ट्रीय व्यापार प्रमाणपत्र
एनएसी	राष्ट्रीय शिक्षुता प्रमाणपत्र
एनसीआईसी	राष्ट्रीय शिल्प प्रशिक्षक प्रमाणपत्र
एलडी	लोकोमोटर विकलांगता
सीपी	मस्तिष्क पक्षाघात
एमडी	एकाधिक विकलांगता
एल.वी.	कम दृष्टि
एचएच	सुनने में कठिन
पहचान	बौद्धिक विकलांगता
नियंत्रण रेखा	कुष्ठ रोग ठीक हुआ
एसएलडी	विशिष्ट शिक्षण विकलांगताएं
डीडब्ल्यू	बौनापन
एमआई	मानसिक बिमारी
आ	एसिड अटैक
लोक निर्माण विभाग	विकलांग व्यक्ति

