

PROSPECTUS OF HOSPITALITY COURSES



INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT CATERING AND NUTRITION

KUFRI, SHIMLA (H. P.)

2022-2023

Jointly sponsored by the Government of India and H. P. Government and
Affiliated to the National Council for Hotel Management and Catering Technology, Noida (U.P.)

आतिथ्य पाठ्यक्रम की विवरणिका

वर्ष 2022-23

होटल प्रबंधन खान-पान एवं पोषाहार संस्थान

कुफरी, शिमला (हि. प्र.)

भारत सरकार और राष्ट्रीय होटल प्रबंधन और खान-पान प्रौद्योगिकी परिषद, नॉएडा (यूपी) से संबद्ध

“ अतिथि देवो भवः” वेदों का यह वाक्यांश भारतीय आतिथ्य की अवधारणा का प्रतीक है। यह बचपन से ही हर भारतीय में निहित है और हर व्यक्ति के जीवन का एक हिस्सा है। ऐसा लग सकता है कि कोई भी व्यक्ति जो अच्छी अंग्रेजी बोल सकता है और सुव्यवस्थित दिखने वाला है, वह एक आतिथ्य स्थापना या होटल में सफल हो सकता है और किसी औपचारिक प्रशिक्षण की कोई आवश्यकता नहीं है, किंतु सच्चाई यह है कि आतिथ्य उद्योग में अच्छा प्रदर्शन करने के लिए ज्ञान, कौशल, अच्छा संचार, पेशेवर रवैया और सबसे महत्वपूर्ण लोगों की सेवा करने की इच्छा की आवश्यकता होती है।

जाहिर है कि इस बदलते और चुनौतीपूर्ण परिदृश्य में सफलतापूर्वक काम करने के लिए पेशेवर रूप से प्रशिक्षित कार्यबल की बहुत आवश्यकता है। होटल प्रबंधन और खानपान प्रौद्योगिकी के लिए राष्ट्रीय परिषद् के तहत होटल प्रबंधन के सभी संस्थानों को प्रशिक्षुओं को जिम्मेदारी लेने के लिए पूरी तरह से डिजाइन किया गया है। पूरे देश में उद्योग की विभिन्न शाखाओं में इन संस्थानों में दिया जाने वाला प्रशिक्षण विभिन्न ट्रेडों में प्रबंधकीय, पर्यवेक्षी और कौशल स्तरों के छात्रों को तैयार करता है। साथ ही, विदेशों में भी अवसर की गुंजाईश का विस्तार हुआ है। हमारे संस्थान के छात्र खुदरा क्षेत्र और संबद्ध शाखाओं में भी प्लेसमेंट पाने में सक्षम हैं।

संस्थान

होटल प्रबंधन संस्थान कुफरी, शिमला संयुक्त रूप से भारत सरकार एवं हिमाचल प्रदेश सरकार द्वारा प्रायोजित है और होटल प्रबंधन और खान-पान प्रौद्योगिकी के लिए राष्ट्रीय परिषद तथा डिग्री कोर्स के लिए इंदिरा गाँधी राष्ट्रीय मुक्त विश्वविद्यालय, नई दिल्ली से संबद्ध है। यह एन एच-22 पर शिमला बस स्टैंड से लगभग 16 कि.मी. दूर ठियोग के रास्ते में स्थित है, और लगभग 2550 मी. की ऊंचाई पर है।

संस्थान विभिन्न प्रकार के पाठ्यक्रम प्रदान करता है, जिसमें हॉस्पिटैलिटी और होटल प्रशासन में 2 वर्षीय एम.एस.सी, 3 वर्षीय बी.एस.सी और खाद्य उत्पादन और खाद्य और पेय सेवा में डेढ़ साल का डिप्लोमा भी उपलब्ध है। नेशनल काउंसिल फॉर होटल मैनेजमेंट, नॉएडा (यूपी) द्वारा राष्ट्रीय स्तर पर आयोजित सयुंक्त प्रवेश परीक्षा (जेईई) के माध्यम से आयोजित 2 वर्षीय एम.एस.सी और 3 वर्षीय बी.एस.सी डिग्री पाठ्यक्रम में प्रवेश प्राप्त कर सकते हैं।

यद्यपि, संस्थान निम्नलिखित पाठ्यक्रमों के लिये आवेदन सीधे तौर नियंत्रित करता है:-

1. खाद्य उत्पादन में डिप्लोमा (डी.एफ.पी.)
2. खाद्य और पेय सेवा में डिप्लोमा (डी.एफ.बी.एस.)

आतिथ्य डिप्लोमा पाठ्यक्रम

यह विवरणिका खाद्य उत्पादन में डिप्लोमा और खाद्य और पेय सेवा में डिप्लोमा प्रदान करती है, जो छात्रों को आतिथ्य के विभिन्न व्यवसायों, विशेष रूप से खाद्य उत्पादन और खाद्य और पेय सेवा के लिए प्रशिक्षित करती है। इन ट्रेडों के बारे में संक्षिप्त विवरण निम्न प्रकार से है :-

खाद्य उत्पादन

यह विभाग आतिथ्य उद्योग के प्रमुख विभागों में से एक है। यह विभिन्न प्रकार के व्यंजनों के साथ-साथ बेकरी और पेस्ट्री वस्तुओं के उत्पादन के लिए जिम्मेदार है, जो एक प्रतिष्ठान की कुल बिक्री में बड़ा योगदान देते हैं। इसका उद्देश्य न केवल भोजन तैयार करना है अपितु भोजन को पोषिक और आकर्षक रूप में प्रस्तुत करना है। छात्रों को सीखने और एक सफल किचन पेशेवर बनने के लिए आवश्यक कौशल को बढ़ाने में मदद करने के लिए संस्थान में अच्छी तरह से सुसज्जित किचन लैब हैं।

खाद्य और पेय सेवा

खाद्य और पेय सेवा असीमित अवसरों वाला व्यवसाय हैं। खाद्य और पेय उद्योग को मोटे तौर पर होटल, स्वतंत्र रेस्टोरेंट और स्वतंत्र कैटरर्स में वर्गीकृत किया जा सकता है, जो प्रत्येक युवा छात्रों को करियर बनाने के लिए उत्कृष्ट अवसर प्रदान करता है। आर्थिक विकास और तेजी से परिष्कृत बाजार के साथ, खाद्य और पेय सेवाओं के क्षेत्र में व्यावसायिकता की मांग हैं। खाद्य एवं पेय सेवा विभाग खाद्य उत्पादन विभाग द्वारा तैयार भोजन की सुचारु सेवा सुनिश्चित करता है। मदिरा और गैर- मदिरा पेय का ज्ञान और उनकी उचित सेवा भी आवश्यक है। इस पेशे में एक व्यक्ति के लिए अच्छा पारस्परिक कौशल बहुत महत्वपूर्ण है

क्योंकि व्यक्ति विभिन्न प्रकार के लोगों के अनुरूप अलग-अलग स्वाद और पृष्ठभूमि का कौशल प्राप्त करता है।

यह संस्थान परिसर में छात्रों को कक्षा शिक्षण, प्रदर्शन और व्यावहारिक अनुप्रयोग के संयोजन का उपयोग करके संबंधित क्षेत्र में छात्रों को प्रशिक्षित करता है। यह पाठ्यक्रम उन्हें पर्यवेक्षी और कौशल स्तरों पर विभिन्न आतिथ्य संगठनों में नौकरी पाने में सक्षम बनाता है।

संस्थान छात्रों के व्यावहारिक अनुभव के लिए इन-हाउस और आउटडोर खानपान सेवाओं को भी प्रोत्साहित करता है व छात्र फ्रेशर पार्टी और थीम पार्टी आदि विभिन्न कार्यक्रमों का भी आयोजन किया जाता है। यह उन्हें और पाठ्यक्रम के दौरान सीखे गये कौशल का उपयोग करने का अवसर देता है।

किसी भी व्यक्तित्व के समग्र विकास के लिए विभिन्न खेल, पाठ्येतर गतिविधि और मनोरंजन सुविधाएं भी प्रदान की जाती हैं। छात्रों को प्रशिक्षण प्रदान करने के लिए संस्थान के पास अच्छी तरह से सुसज्जित रेस्टोरेंट है।

पाठ्यक्रमों का विवरण

खाद्य उत्पादन (कुकरी) में एक रोमांचक और बहुत लाभदायक करियर के लिए इस पाठ्यक्रम की तैयारी। प्रशिक्षित और प्रतिभाशाली प्रशिक्षु को प्रतिष्ठित होटलों, विशेषकर रेस्टोरेंट, फास्टफूड आउटलेट, बड़े अस्पतालों और औद्योगिक कैंटीन आदि में प्लेसमेंट का अवसर दिया जाता है।

छात्रवृत्ति (Scholarship)

नेशनल स्कॉलरशिप पोर्टल, वन-स्टॉप सॉल्यूशन है जिसके माध्यम से छात्र आवेदन, आवेदन प्राप्ति, प्रसंस्करण, मंजूरी और छात्रों को छात्रवृत्ति के वितरण से शुरू होने वाली विभिन्न सेवाएं शामिल हैं। राष्ट्रीय छात्रवृत्ति पोर्टल को राष्ट्रीय ई-शासन योजना (NeGP) के तहत मिशन मोड परियोजना के रूप में लिया गया है।

खाद्य उत्पादन में डिप्लोमा (डी.एफ.बी)

अवधि :- डेढ़ साल (संस्थान में एक वर्ष प्रशिक्षण के बाद होटल/संबंध क्षेत्र में 24 सप्ताह का औद्योगिक प्रशिक्षण)

शैक्षणिक योग्यता :- अनिवार्य विषय के रूप में अंग्रेजी के साथ 10+2 परीक्षा या वरिष्ठ माध्यमिक या समकक्ष परीक्षा का उत्तीर्ण प्रमाण पत्र।

(विदेशी नागरिक/ एन आर आई भी आवेदन कर सकते हैं।)

आयु सीमा :- सामान्य /ओ.बी.सी. और शारीरिक रूप से विकलांग / विकलांग श्रेणी

(आवेदक की आयु 1-7-2022 को 25 वर्ष से अधिक नहीं होनी चाहिए (जन्म तिथि 1-7-1997 से पहले नहीं होनी चाहिए)

एस सी और एस टी श्रेणी :- आवेदक की आयु 1-7-2022 को 28 वर्ष से अधिक नहीं होनी चाहिए (जन्म तिथि 1-7-1994 से पहले नहीं होनी चाहिए)

प्रभावी शिक्षण :- 36 सप्ताह

औद्योगिक प्रशिक्षण :- 24 सप्ताह

शामिल विषय है :-

1. पाक विद्या (Cookery)
2. लार्डर (Larder)
3. खाद्य लागत (Food Costing)
4. सामग्री (Commodities)
5. स्वच्छता एवं सफाई (Hygiene & Sanitation)
6. कंप्यूटर जागरूकता (Computer Awareness)
7. पोषण (Nutrition)

खाद्य और पेय सेवा में डिप्लोमा (डी.एफ.बी.एस)

इस कोर्स का उद्देश्य बड़े होटलों, रेस्टोरेंट, बार और फास्टफूड आउटलेट में खाद्य और पेय संचालन के लिए कुशल कार्यबल के रूप में युवा पुरुषों और महिलाओं को प्रवेश स्तर की भर्ती के लिए तैयार करना है। यह बड़े अस्पतालों और औद्योगिक कैंटीनो में भी रोजगार की अपार संभावनाएं प्रदान करता है। एयरलाइन्स और क्रूज लाइनें भी प्रतिभाशाली प्रशिक्षुओं के लिए केबिन क्रू के रूप में रोजगार के लिए आकर्षक पैकेज पेश करती है।

अवधि :- डेढ़ साल (संस्थान में एक वर्ष के प्रशिक्षण के साथ ही होटल/संबंध क्षेत्र में 24 सप्ताह का औद्योगिक प्रशिक्षण)

शैक्षणिक योग्यता :- अनिवार्य विषय के रूप में अंग्रेजी के साथ 10+2 परीक्षा या वरिष्ठ माध्यमिक या समकक्ष परीक्षा का उत्तीर्ण प्रमाण पत्र।

(विदेशी नागरिक/ एन आर आई भी आवेदन कर सकते हैं।)

आयु सीमा :- सामान्य /ओ.बी.सी. और शारीरिक रूप से विकलांग / विकलांग श्रेणी

(आवेदक की आयु 1-7-2022 को 25 वर्ष से अधिक नहीं होनी चाहिए (जन्म तिथि 1-7-1997 से पहले नहीं होनी चाहिए)

एस सी और एस टी श्रेणी :- आवेदक की आयु 1-7-2022 को 28 वर्ष से अधिक नहीं होनी चाहिए (जन्म तिथि 1-7-1994 से पहले नहीं होनी चाहिए)

प्रभावी शिक्षण :- 36 सप्ताह

औद्योगिक प्रशिक्षण :- 24 सप्ताह

शामिल विषय है :-

1. खाद्य सेवा (Food Service)
2. पेय सेवा (Beverage Service)
3. खाद्य और पेय नियन्त्रण (Food & Beverage Control)
4. व्यवसायिक सम्पर्क (Business Communication)
5. स्वच्छता एवं सफाई (Hygiene & Sanitation)
6. कंप्यूटर जागरूकता (Computer Awareness)

सीट का आरक्षण

- 15% अनुसूचित जाति
7.5% अनुसूचित जनजाति
27% ओ.बी.सी.
10% ई.डब्ल्यू.एस
5% शारीरिक रूप से विकलांग (पी एच) (नीचे देखें)

शारीरिक रूप से विकलांग उम्मीदवारों के तहत प्रवेश की योग्यता :-

ए) अस्थि विकलांग उम्मीदवार :-

उनमें से एक विकलांग उम्मीदवार जिनके पास गति विकलांगता या सेरेब्रल पाल्सी है जो न्यूनतम 40% और अधिकतम 75% की गतिहीनता के साथ है और निम्नलिखित श्रणियों में आते हैं, आवेदन करने के पात्र है :-

(बी.एल.) - दोनों पैर प्रभावित लेकिन हाथ नहीं

(ओ.ए.) - एक हाथ प्रभावित (दायां या बायां)

(ए) प्रभावित पाँव (बी) पकड़ की कमजोरी (सी) गतिभंग

(ओ.एल.) - एक पैर प्रभावित (दायां या बायां)

(एम.डब्ल्यू.) - मांसपेशियों में कमजोरी और सीमित शारीरिक सहनशक्ति ।

अ) दृष्टिबाधित उम्मीदवार :-

केवल दृष्टिबाधित उम्मीदवार जो निम्नलिखित में से किसी एक शर्त से पीड़ित है, आवेदन करने के पात्र है :-

1. कोरेक्टिंग लेंस के साथ बेहतर आँख में दृश्य तीक्ष्णता 6/6 या 20/20 (सूजन) से अधिक नहीं होनी चाहिए।

II. 20 डिग्री या उससे कम कोण को कम करने वाली दृष्टि की सीमाओं की सीमा।

बी) श्रवण बाधित उम्मीदवार :-

केवल वे ही श्रवण-बाधित उम्मीदवार जिनकी 40% से 75% के बीच विकलांगता है, पात्र होंगे।

सी) सीखने की अक्षमता (डिस्लेक्सिया)

विकलांग व्यक्तियों के अधिकार अधिनियम, 2016 (आरपीडब्ल्यूडी अधिनियम के 2016) के तहत अन्य स्वीकार्य श्रेणियों में प्रवेश के समायोजन के बाद उम्मीदवार का प्रवेश सीट की उपलब्धता के अधीन है।

पीएच उम्मीदवारों के चिकित्सा प्रमाण पत्र के लिए जारीकर्ता प्राधिकरण :-

आवेदन जमा करते समय, शारीरिक रूप से विकलांग/ विकलांग उम्मीदवारों को केवल मुख्य चिकित्सा अधिकारी (सीएमओ), केंद्र सरकार/ राज्य सरकार/नगर निगम द्वारा संचालित अस्पतालों द्वारा जारी शारीरिक रूप से विकलांग प्रमाण पत्र की प्रति संलग्न करना आवश्यक होगा।

ऐसे छात्रों को संस्थान में प्रवेश के समय मूल चिकित्सा प्रमाण पत्र प्रस्तुत करना आवश्यक है।

आवेदन कैसे करें

इस विवरणिका में संस्थान द्वारा प्रस्तावित किसी भी डिप्लोमा पाठ्यक्रम (डी.एफ.पी./डी.एफ.बी.एस.) में प्रवेश के लिए आवेदन पत्र (इस विवरणिका के अंत में संलग्न) है। इस फॉर्म को संस्थान के कार्यालय काउंटर, या संस्थान की वेबसाइट www.ihmshimla.org, से भी डाउनलोड कर प्राप्त किया जा सकता है, एक विवरणिका का शुल्क (नॉन रिफंडेबल)के भुगतान का ब्यौरा निम्न प्रकार से है:-

सामान्य श्रेणी के लिए :- रु. 300/-

आरक्षित श्रेणी के लिए :- रु. 250/-

नोट :- संबंधित उम्मीदवार द्वारा विधिवत भरा हुआ और हस्ताक्षरित आवेदन पत्र, शैक्षिक/ तकनीकी योग्यता आदि की प्रतिलिपि के साथ संस्थान के कार्यालय में 08 अगस्त, 2022 तक पहुंच जाना चाहिए।

आवेदन पत्र केवल विवरणिका के ऑनलाइन भुगतान की रसीद प्राप्त करने के बाद ही स्वीकार किया जायेगा। उम्मीदवारों को सलाह दी जाती है कि वे आवेदन प्राप्त करने की अंतिम तिथि से संबंधित अपडेट के लिए नियमित रूप से वेबसाइट www.ihmshimla.org देखते रहें।

इन पाठ्यक्रमों के संबंध में भरे हुए आवेदन पत्र प्राप्त करने की
अंतिम तिथि 08 अगस्त 2022

प्रवेश मापदंड

डिप्लोमा पाठ्यक्रमों में प्रवेश योग्यता परीक्षा (10+2) में उम्मीदवार की योग्यता के आधार पर दिया जायेगा और नीचे दिए गये उल्लेख के अनुसार अतिरिक्त अंक दिए जायेंगे :-

1. किसी मान्यता प्राप्त होटल प्रबन्धन संस्थान या खाद्य शिल्प संस्थान से एक वर्षीय क्राफ्ट कोर्स पास करने के लिए 3 अंक
2. राज्यों/ केंद्र शासित प्रदेश स्तर पर खेलों के लिए 3 अंक
3. राष्ट्रीय स्तर पर खेलों के लिए 5 अंक

नोट :- उम्मीदवार केवल एक खेल श्रेणी में, अर्थात् राज्य स्तर या राष्ट्रीय स्तर पर विचार के लिए पात्र होंगे और उन्हें आवेदन जमा करते समय अपने दावे के समर्थन में दस्तावेजी साक्ष्य प्रस्तुत करने होंगे।

चयन प्रक्रिया

पात्र उम्मीदवारों की अंतिम सूची योग्यता परीक्षा (अर्थात् 10+2) के आधार पर तैयार की जाएगी, साथ ही एक वर्षीय शिल्प पाठ्यक्रम और खेल प्रमाणपत्र, यदि कोई हो, उत्तीर्ण करने के लिए अतिरिक्त अंक दिए जाएंगे।

आरक्षित वर्ग के अभ्यर्थियों के प्रवेश को पहले अंतिम रूप दिया जायेगा और आरक्षित वर्ग से छूटे हुए अभ्यर्थियों के साथ-साथ सामान्य वर्ग के अभ्यर्थियों पर भी विचार किया जायेगा।

दोनों डिप्लोमा पाठ्यक्रमों के चयनित उम्मीदवारों की सूची संबंधित उम्मीदवारों की जानकारी हेतु संस्थान की वेबसाइट www.ihmshimla.org पर 11-08-2022 को प्रदर्शित की जाएगी, यदि कोई परिवर्तन होता है तो इसे संस्थान की वेबसाइट पर अद्यतित (update) किया जायेगा।

जरूरी: उम्मीदवारों को अलग से कोई सूचना नहीं भेजी जाएगी।

चयनित उम्मीदवारों को सूची प्रकाशित होने की तिथि से तीन दिन के भीतर पहले टर्म शुल्क का भुगतान करना आवश्यक है। पहले टर्म शुल्क के तत्काल भुगतान में विफल होने पर प्रवेश का प्रस्ताव वापस ले लिया जायेगा और मेरिट सूची के आधार पर अगले उम्मीदवार को सीट आबंटित की जाएगी। जिस उम्मीदवार का प्रवेश इस प्रकार रद्द किया जाएगा, उसके पास बाद में किसी भी समय प्रवेश का कोई दावा मान्य नहीं होगा।

टर्म शुल्क का यह भुगतान केवल ऑनलाइन मोड के माध्यम से स्वीकार किया जायेगा (नकद/चेक स्वीकार नहीं किया जायेगा)।

इन पाठ्यक्रमों की नियमित कक्षाएं अस्थायी रूप से या एनसीएचएमसीटी द्वारा पूर्व घोषित तिथि पर ऑनलाइन या ऑफलाइन माध्यम से शुरू की जाएगी।

उम्मीदवारों को सलाह दी जाती है कि वे किसी भी अपडेट के लिए नियमित रूप से संस्थान की वेबसाइट देखते रहें।

2022-23 के लिए शुल्क संरचना

तत्व	खाद्य उत्पादन में डिप्लोमा		खाद्य और पेय सेवा में डिप्लोमा	
	पहली अवधि	दूसरी अवधि	पहली अवधि	दूसरी अवधि
प्रवेश शुल्क	1500	-	1500	-
ट्यूशन शुल्क	13750	14800	13750	14800
परीक्षा शुल्क	-	2500		2500
जमानती धन (वापसी योग्य)	3000	-	3000	-
विविध शुल्क	2200	-	2200	-
नामांकन शुल्क	900	-	900	-
कुल (टर्म शुल्क)	21350	17300	21350	17300
कुल (वार्षिक शुल्क)	38650		38650	

फीस का भुगतान

1. शुल्क संरचना समान रूप से सामान्य, अनुसूचित जाति और अनुसूचित जनजाति श्रेणियों आदि के मामले में समान रूप से लागू होगी।
2. दोनों पाठ्यक्रमों के लिए पहले सत्र का शुल्क प्रवेश के समय देय है और दूसरे सत्र का शुल्क नवम्बर/दिसम्बर में देय है।
3. सभी शुल्कों का भुगतान केवल ऑनलाइन मोड के माध्यम से करना होगा। कोई नकद भुगतान स्वीकार नहीं किया जाता है।
4. प्रथम सत्र शुल्क का भुगतान करने के बाद निकासी (withdraw) के मामले में केवल जमानती रकम वापस की जाएगी।
5. यदि कोई शुल्क भुगतान एक महीने से अधिक समय तक बकाया रहता है तो छात्र का नाम सूची से काट दिया जायेगा और उसे कक्षाओं में उपस्थित होने की अनुमति

नहीं दी जाएगी। ऐसे छात्र को पुनः प्रवेश केवल बकाया शुल्क, जुर्माना और पुनः प्रवेश शुल्क के भुगतान पर संस्थान के प्रधानाचार्य के विवेकाधिकार के अनुसार दिया जायेगा।

नोट:- छात्रों को संस्थान के निर्देशों के अनुसार किताबें, वर्दी और अन्य सामान खुद ही खरीदने होंगे।

सभी पाठ्यक्रमों के लिए उपस्थिति अटेंडेंस आवश्यकता

शैक्षणिक सत्र के दौरान सभी अभ्यर्थियों को कुल मिलाकर 75% उपस्थिति दर्ज करनी होगी। इसे सुनिश्चित करने में विफल रहने वाले छात्रों को राष्ट्रीय होटल प्रबंधन परिसर और खान-पान प्रौद्योगिकी द्वारा आयोजित की जाने वाली वार्षिक परीक्षा में बैठने से रोक दिया जायेगा। प्रधानाचार्य को चिकित्सा आधार पर 10% तक अनुपस्थिति को माफ करने का अधिकार है। ऐसे अनुरोध के साथ किसी पंजीकृत चिकित्सक द्वारा जारी किया गया चिकित्सा प्रमाणपत्र होना चाहिए।

थिम्स पोर्टल के माध्यम से सभी छात्रों की उपस्थिति दर्ज की जाती है। पोर्टल पर अपलोड करने के लिए छात्रों को संस्थान के कार्यालय में आवश्यक विवरण जमा करना होगा। यदि कोई छात्र बिना उचित अवकाश के लगातार 10 कार्य दिवसों तक अनुपस्थित पाया जाता है तो उसका नाम सूची से काट दिया जाएगा। उसका पुनः प्रवेश पूरी तरह से प्राचार्य के विवेक पर आधारित है। यदि पुनः प्रवेश दिया जाता है, तो उसे पुनः प्रवेश शुल्क के रूप में रु.500/- का भुगतान करना होगा।

शिक्षण माध्यम

शिक्षण का माध्यम अंग्रेजी है और वर्तमान महामारी के परिदृश्य में कक्षाएं ऑनलाइन आयोजित की जा सकती हैं।

परीक्षा

संस्थान होटल प्रबंधन और खान-पान प्रौद्योगिकी के लिए राष्ट्रीय परिषद से संबद्ध है। पाठ्यक्रम और परीक्षाओं का संचालन परिषद के नियमों के अनुसार होगा।

आंतरिक मूल्यांकन और परीक्षा

राष्ट्रीय परिषद अप्रैल में शैक्षणिक सत्र के अंत में खाद्य उत्पादन और खाद्य और पेय सेवा में डिप्लोमा के लिए वार्षिक परीक्षा आयोजित करती है। छात्रों को नवंबर/दिसंबर में आयोजित होने वाली आंतरिक और मध्यावधि परीक्षाओं में भी उपस्थित होना आवश्यक है।

आंतरिक परीक्षा में प्राप्त अंकों का 30 प्रतिशत राष्ट्रीय परिषद द्वारा जारी अंतिम अंक तालिका में बताए गए कुल अंकों में जोड़ा जाता है। सीधे शब्दों में, प्रत्येक विषय के वार्षिक परिणाम में वार्षिक परीक्षा में प्राप्त अंकों का 70 प्रतिशत और मध्यावधि या अर्धवार्षिक परीक्षाओं में प्राप्त अंकों का 30 प्रतिशत शामिल होगा।

औद्योगिक प्रशिक्षण

खाद्य उत्पादन में डिप्लोमा और खाद्य और पेय सेवा में डिप्लोमा के छात्रों को अपना डिप्लोमा प्राप्त करने के लिए होटल उद्योग में 24 सप्ताह के औद्योगिक प्रशिक्षण प्राप्त करना आवश्यक है। संस्थान का प्लेसमेंट सेल प्रतिष्ठित होटलों में छात्रों के प्रशिक्षण/आईटी की व्यवस्था करने में भी सहायता करता है।

परिसर भर्ती

संस्थान में एक प्लेसमेंट सेल है जो यहां आयोजित पाठ्यक्रमों के छात्रों के जॉब प्लेसमेंट के लिए साक्षात्कार की व्यवस्था करता है। ओबेरॉय ग्रुप फॉर होटल्स, ट्यूलिप ग्रुप फॉर होटल्स, आईटीसी, बारबेक्यू नेशन, क्लब महिंद्रा और हिमाचल में कई अन्य प्रमुख होटल जैसे प्रमुख आतिथ्य प्रतिष्ठान और पूरे देश में कैंपस प्लेसमेंट के लिए संस्थान का दौरा करते हैं या अपने सम्मानित संगठनों में प्लेसमेंट के लिए साक्षात्कार आयोजित करते हैं।

वर्दी/सुरक्षात्मक पहनावा/ग्रूमिंग

छात्रों को प्रयोगशालाओं में अपनी व्यावहारिक कक्षाओं के दौरान खुद को सुरक्षात्मक कपड़ों से लैस करने की आवश्यकता होती है ताकि उनका संरक्षण करते हुए एक स्वस्थ मानक सुनिश्चित किया जा सके। किसी भी छात्र को व्यावहारिक कक्षा में तब तक प्रवेश नहीं दिया जाएगा, जब तक कि वह संस्थान द्वारा निर्धारित आवश्यक उपकरण या सहायक उपकरण से सुसज्जित न हो।

नोट:- एकरूपता को बढ़ावा देने व अनुपयुक्त वर्दी और उपकरण खरीदने से बचने के लिए, इनका विवरण उम्मीदवार को पाठ्यक्रम में प्रवेश के समय पर दिया जाएगा।

छात्रों को संस्थान के परिसर में दिन के हर समय अच्छी तरह से तैयार रहना आवश्यक है। ओरिएंटेशन प्रोग्राम के दौरान ग्रूमिंग मानकों की जानकारी दी जाएगी।

छात्रों को व्यावहारिक कक्षाओं में भाग न लेने पर भी संस्थान में औपचारिक कपड़े पहनने की आवश्यकता होती है -**कोई जींस, टी-शर्ट या अन्य अनौपचारिक पोशाक पहनने की अनुमति नहीं होगी।**

उपरोक्त निर्देशों का पालन न करने वाले छात्रों को कक्षाओं में जाने की अनुमति नहीं दी जाएगी और उन पर जुर्माना भी लगाया जाएगा।

रैगिंग

रैगिंग संज्ञेय अपराध है। छात्र की रैगिंग सख्त वर्जित है। संस्थान इस संबंध में भारत के सर्वोच्च न्यायालय द्वारा जारी निर्देशों का सख्ती से पालन करता है। किसी भी तरह की रैगिंग में लिप्त पाए जाने वाले छात्रों को संस्थान से निष्कासित किए जाने के अलावा कानून के तहत परिणाम भुगतने होंगे। ऐसी परिस्थितियों का सामना करने वाले छात्र संस्थान के अधिकारियों को मामले की रिपोर्ट कर सकते हैं। रैगिंग के प्रति संस्थान की जीरो टॉलरेंस की नीति है।

सुविधाएँ

संस्थान के पास सभी पाठ्यक्रमों के लिए अपने परिसर में आयोजित गतिविधियों को प्रोत्साहित करने के लिए निम्नलिखित बुनियादी ढांचा है :-

1. कंप्यूटर कक्ष

होटल उद्योग भी आई.टी क्रांति का उतना ही हिस्सा है जितना कि अन्य उद्योग। बैंक ऑफिस का ज्यादातर काम पहले से ही कंप्यूटर की मदद से किया जा रहा था। अब, होटलों द्वारा बिक्री के अधिक बिंदुओं का उपयोग किए जाने के साथ काम और अधिक जटिल हो गया है और प्रबंधन के अनुसार संचालन कंप्यूटर नेटवर्किंग के माध्यम से अधिक कुशलता से प्रबंधित किया जाता है। आजकल, आईडीएस, ओपेरा और फिडालियो जैसे उपयोगकर्ता के अनुकूल सॉफ्टवेयर उपयोग में हैं जो होटल के दिन-प्रतिदिन रिकॉर्ड रखने और लेनदेन में प्रयुक्त होते हैं जो कमरे में बेहतर अतिथि सेवाएं प्रदान करने के लिए भी आवश्यक हैं।

होटल उद्योग के लिए कंप्यूटर-प्रवीण पेशेवरों की इस आवश्यकता को पूरा करने के लिए हम निर्धारित पाठ्यक्रम के अनुसार कंप्यूटर में प्रशिक्षण प्रदान करते हैं। हमारे संस्थान में 34 कंप्यूटर और सर्वर के साथ अच्छी तरह से सुसज्जित एक कंप्यूटर प्रयोगशाला है। हमारी कंप्यूटर सुविधाएं कोर 2 डुओ पर चलने वाले प्रोग्राम से लैस हैं जिनमें i3 और i5 प्रासंगिक सॉफ्टवेयर के नवीनतम संस्करण हैं। ये विंडोज लैन नेटवर्क के माध्यम से जुड़े हुए हैं।

हम छात्रों को उनके शोध और परियोजना कार्य के लिए इंटरनेट की सुविधा भी प्रदान करते हैं और ऑनलाइन कक्षाओं और कार्यक्रमों के संचालन के लिए हमारे यहाँ अच्छी तरह से विकसित बुनियादी ढांचा है।

2. पुस्तकालय

एक आधुनिक पुस्तकालय को एक स्वस्थ समुदाय की महत्वपूर्ण आधारशिला माना जाता है। इसका मुख्य उद्देश्य उपयोगकर्ता को अपने संसाधनों और सेवाओं का सबसे प्रभावी और कुशल उपयोग करने में सक्षम बनाना है। हमारे संस्थान में 6000 से अधिक पुस्तकों का अच्छी तरह से सुसज्जित पुस्तकालय है। पुस्तकालय में विभिन्न विषयों के उत्कृष्ट संदर्भ की पुस्तकों का पर्याप्त मात्रा में भंडार है जिनका अक्सर छात्रों के साथ-साथ संकाय द्वारा भी उपयोग किया जाता है।

पुस्तकालय में होटल उद्योग से संबंधित पत्रिकाओं, और सामान्य रुचि की अन्य नियोजित पुस्तकों की भी समंवित किया गया है।

पुस्तकों और पत्रिकाओं के अलावा, संस्थान में शैक्षिक वीडियो और सीडी भी हैं जो बहुत जानकारीपूर्ण हैं और अक्सर शिक्षण सहायता के रूप में उपयोग की जाती हैं। एक अद्यतन पुस्तकालय संस्थान की सर्वोच्च प्राथमिकता है। संस्थान में आतिथ्य से संबंधित विभिन्न ई-पत्रिकाओं को छात्रों हेतु उपलब्ध किया गया है।

3. सेंट्रल हीटिंग कक्षाएं

नए ब्लॉक में अच्छी तरह से नियत, बड़ी कक्षाएँ हैं जिनमें सर्दियों की ठंड से निपटने का प्रावधान है।

4. श्रव्य-दृश्य सुविधा

संस्थान के पास कक्षा, सम्मेलन और प्रस्तुतिकरण उद्देश्यों के लिए निम्नलिखित दृश्य-श्रव्य साधन हैं :-

मल्टीमीडिया प्रस्तुति के लिए ओवरहेड प्रोजेक्टर।

एडुसैट, इग्नू के सहयोग से दूरस्थ शिक्षा के लिए एक उपग्रह प्रशिक्षण कार्यक्रम है, स्लाइड देखने का यंत्र, फ्लिपचार्ट बोर्ड, वाई-फाई व अन्य सभी सुविधाएं उपलब्ध हैं।

5. काफ़ी हाउस

स्थानीय स्थापत्य शैली को ध्यान में रखते हुए एक आकर्षक इमारत, राष्ट्रीय राजमार्ग-22 पर स्थित है, जो संस्थान के छात्रों और आगंतुकों को जलपान सुविधा प्रदान करती है और आम जनता के लिए भी खुली है। यह विभिन्न लोकप्रिय स्नैक्स और पेय पदार्थ प्रदान करता है और संस्थान में तैयार किए गए बेकरी उत्पादों के लिए भी एक आउटलेट है।

6. सभागार

संस्थान में एक विशालकाय सभागार भी उपलब्ध है। जिसमें 500 लोगों की बैठने की क्षमता के साथ एक सुंदर नक्काशीनुमा मंच उपलब्ध है। एक आयल-वुड पैनेलिंग केंद्रीय हीटिंग सिस्टम की ध्वनि और गर्मी को बनाए रखने में मदद करता है।

7. अतिथि कक्ष ब्लॉक

इस आकर्षक अतिथि गृह में चार कमरे हैं। ये अच्छी तरह से सुसज्जित और सुरुचिपूर्ण ढंग से युक्त हैं। इनका उपयोग छात्रों को आवास सेवाओं में प्रशिक्षण देने के लिए किया जाता है, यहां वे होटल के अतिथि कमरों की सफाई और आंतरिक सजावट परियोजनाओं का अभ्यास करते हैं।

8. खेल, फिटनेस सेंटर और मनोरंजन सुविधाएं

संस्थान छात्रों के लिए शारीरिक स्वास्थ्य पर भी जोर देता है। चार टीटी टेबल के साथ-साथ नए ब्लॉक में विभिन्न वाद्ययंत्रों से सुसज्जित एक संगीत कक्ष भी है। क्रिकेट प्रेमियों के लिए क्रिकेट प्रतियोगिताओं का आयोजन किया जाता है। संस्थान में कैरम और शतरंज जैसे विभिन्न इनडोर खेल की सुविधा भी उपलब्ध है। सच्चे प्रकृति प्रेमी के लिए संस्थान के आसपास कई खूबसूरत सैर-सपाटे के स्थान हैं जो निश्चित रूप से काम के घंटों के बाद देखने लायक हैं। छात्रों के लिए बॉलीबोल, बैडमिंटन के अतिरिक्त एक अच्छी तरह से सुसज्जित व्यायामशाला भी उपलब्ध है।

9. विविध ऐड-ऑन

बैंकिंग :-यूको बैंक की एक शाखा कुफरी में स्थित है, जो संस्थान से केवल 1 किमी की दूरी पर है। संस्थान के प्रवेश द्वार के पास एक एटीएम सुविधा भी उपलब्ध है।

स्वास्थ्य सेवा :- आई.एच.एम. शिमला परिसर में एक नर्स की नियुक्ति की गई है जो किसी भी स्वास्थ्य संबंधित आपातकालीन स्थिति में छात्रों हेतु उपलब्ध रहती है। इसके अलावा एक प्राथमिक स्वास्थ्य केंद्र भी संस्थान से चलने योग्य दूरी पर स्थित है जोकि चिकित्सा आपात स्थिति के लिए बहुत उपयोगी है।

डाक सेवा :- कुफरी में एक डाकघर है जहां छात्रों की सभी डाक संबंधी जरूरतों को पूरा किया जा सकता है। कुछ कूरियर सेवाएं जैसे अमेज़ॉन और कुछ अन्य ऑनलाइन शॉपिंग साइट की कोरियर सुविधा भी संस्थान में उपलब्ध हैं।

फोटोकॉपी सेवा संस्थान परिसर में ही उपलब्ध है।

अन्य महत्वपूर्ण जानकारी

- 1) छात्रों से शालीन व्यवहार करने और संकाय, अन्य स्टाफ सदस्यों और कॉलेज के प्रति सम्मान करने की अपेक्षा की जाती है। संस्थान के प्रत्येक सदस्य को संस्थान के भीतर और बाहर हर समय किसी भी छात्र द्वारा अव्यवस्थित व्यवहार करने से मना करने का अधिकार है और ऐसी परिस्थितियों में उसका तत्काल पालन किया जाना अनिवार्य है।
- 2) प्रवेश पर प्रत्येक छात्र को एक पहचान पत्र प्राप्त करना होगा जो संस्थान के पुस्तकालय से प्रदान किया जाएगा। छात्रों को हमेशा अपनी फोटो पहचान पत्र साथ लाना होगा और संस्थान के किसी भी अधिकारी द्वारा मांगे जाने पर इसे निरीक्षण के लिए प्रस्तुत करना होगा। कार्ड के खो जाने की तुरंत शिकायत की जानी चाहिए और 100/- रुपये के पुर्नभुगतान पर डुप्लीकेट कार्ड जारी किया जाएगा। नुकसान की सूचना नहीं देने पर गंभीरता से संज्ञान लिया जाएगा।
- 3) संस्थान परिसर में धूम्रपान और नशीली दवाओं और शराब का सेवन सख्त वर्जित है।
- 4) छात्रों को प्राचार्य की विशेष अनुमति के बिना अपनी कक्षाओं के अलावा अन्य कक्षाओं में उपस्थित नहीं होना चाहिए।
- 5) छात्रों को उनकी कक्षाओं के साथ-साथ संस्थान परिसर में उचित आचरण रखना होगा। प्रधानाचार्य ऐसे छात्र को निष्कासित कर सकता है जिसका आचरण संतोषजनक नहीं है।
- 6) देर से आगमन और कक्षा से जल्दी प्रस्थान संबंधित अवधि के लिए अनुपस्थिति के रूप में दर्ज किया जाता है। थिम्स पोर्टल के माध्यम से छात्रों की दैनिक उपस्थिति की निगरानी की जाती है, जिसके लिए छात्रों को पंजीकरण के लिए कार्यालय में अपना विवरण जमा करना होता है।

- 7) छात्रों को अपने मित्रों और रिश्तेदारों को निर्देश देना चाहिए कि वे आपात स्थिति के मामलों को छोड़कर कार्यालय के टेलीफोन पर उन्हें फोन न करें।
- 8) संस्थान में कोई संघ या संगठन नहीं बनाया जाएगा और किसी भी व्यक्ति को प्रधानाचार्य की पूर्व अनुमति के बिना बैठक को संबोधित करने हेतु आमन्त्रण की स्वीकृति नहीं दी जाएगी।
- 9) किसी भी छात्र को वर्तमान राजनीति में सक्रिय भाग लेने की अनुमति नहीं दी जाएगी।
- 10) किसी भी छात्र को प्रैस/सोशल मीडिया में संस्थान के प्रशासन से संबंधित मामलों पर कोई जानकारी नहीं देनी चाहिए और न ही लिखना चाहिए।
- 11) छात्रों से संस्थान की संपत्ति की उचित देखभाल करने की अपेक्षा की जाती है और परिसर को साफ सुथरा रखने में मदद करने की आवश्यकता होती है। किसी भी तरह की क्षति जैसे कि दीवारों को तोड़ना, दरवाजे की फिटिंग या फर्नीचर तोड़ना आदि, अनुशासन का उल्लंघन है और नुकसान की भरपाई छात्र से उचित जुर्माने के अतिरिक्त की जाएगी।
- 12) छात्र सभी सुरक्षित उपायों का पालन करेंगे। संस्थान के भीतर किसी भी प्रकार की दुर्घटना, क्षति या किसी भी प्रकार की हानि के लिए संस्थान जिम्मेदार नहीं होगा।
- 13) कॉलेज के अधिकारी कॉलेज परिसर में छात्रों के कपड़ों और किसी भी वस्तु या व्यक्तिगत संपत्ति के नुकसान के लिए कोई जिम्मेदार नहीं होंगे।
- 14) छात्रों को खाली समय में संस्थान के पुस्तकालय का उपयोग करना चाहिए और संस्थान के परिसर में इधर-उधर नहीं घूमना चाहिए।
- 15) छात्रों के पते में परिवर्तन की सूचना तुरंत प्रधानाचार्य को फोन नंबर या स्थानीय अभिभावक के साथ लिखित रूप में दी जानी चाहिए।
- 16) संस्थान में अध्ययन की अवधि के दौरान नौकरी करने वाले छात्र को अंतिम परीक्षा में बैठने के लिए अयोग्य घोषित कर दिया जाएगा।
- 17) संस्थान के नियमों का पालन न करने पर उपयुक्त जुर्माने के माध्यम से भी निपटा जा सकता है।
- 18) संस्थान प्रशासन और विनियमों से संबंधित सभी मामलों में प्राचार्य का निर्णय अंतिम और सभी छात्रों के लिए बाध्यकारी होगा।
- 19) मौजूदा नियमों के दायरे में नहीं आने वाले मामले प्रिंसिपल के पूर्ण विवेक पर आधारित होंगे।
- 20) छात्र अपने एनसीएचएमसीटी रोल नंबर के साथ परीक्षा फॉर्म भरने (नियमित/ री-अपियर) के लिए स्वयं जिम्मेदार हैं।

फ़ोन : 0177-2735-901, 0177-2735-951

सार्वजनिक व्यवहार

सोमवार से शुक्रवार प्रातः 10.00 बजे से अपराह्न 1.00 बजे तक। अपराह्न 02.00 बजे शाम 5.00 बजे तक

कीमत : सामान्य वर्ग के लिए रु. 300/- जनरल/ओबीसी/पीडब्ल्यूएच

एससी/एसटी वर्ग के लिए रु. 250/-

“ATITHI DEVO BHAVA” This phrase from the Vedas symbolizes the concept of Indian hospitality. It is inculcated in every Indian from childhood and is a part of every person's life. So, it may seem that anyone who can speak good English and is smart looking can succeed in a hospitality establishment or hotel and there is no need for any formal training. The truth is, that to do well in the hospitality industry, one requires knowledge, skills, good communication, a professional attitude and most importantly, a desire to serve people.

Evidently, there is a great need for a professionally trained workforce to meet this ever-changing and challenging scenario. All Institutes of Hotel Management under the National Council for Hotel Management and Catering Technology are designed to fully equip the trainees to take up positions of responsibility in various branches of the industry throughout the country. The training imparted in these institutions prepares the students for various managerial, supervisory and skill levels in the different trades. Also, the scope for opportunity overseas has expanded. The students of our Institute are also able to find placement in retail sector and allied branches.

THE INSTITUTE

The Institute of Hotel Management, Kufri, Shimla is jointly sponsored by the Government of India, and H.P. Government and affiliated to the National Council for Hotel Management & Catering Technology, (and Indira Gandhi National Open University, New Delhi for the degree course). It is located on the NH-22 about 16 km from the Shimla bus stand, on the way to Theog, and is at a height of about 2550 meters.

The Institute offers a variety of courses, which includes 2 year M.Sc. HA, 3- year B. Sc. in Hospitality and Hotel Administration and one & half years (1½ Years) Diplomas in Food Production and Food & Beverage Service respectively.

The admission to the three-year degree course is held through a Joint Entrance Examination (JEE) conducted at the national level by the National Council for Hotel Management, Noida (U.P.).

However, the Institute directly handles applications for the following courses:

- 1. One and half years Diploma in Food Production (DFP)**
- 2. One and half years Diploma in Food & Beverage Service (DFBS)**

HOSPITALITY DIPLOMA COURSES

This prospectus offers a Diploma in Food Production & a Diploma in Food & Beverage Service which

trains students for various trades of hospitality, specifically, Food Production and Food & Beverage Service. A brief word about these trades would help the candidate make a suitable career choice.

FOOD PRODUCTION

This department is one of the principal departments of the hospitality industry. It is responsible for producing a wide variety of cuisines as well as bakery & patisserie items, which make a large contribution to the total sales of a property. This not only means preparation of the food but also ensuring its appeal to the guest in the way it is presented while ensuring portion control. The Institute has well equipped Kitchen Labs to help the students learn and hone up the skill required for becoming a successful kitchen professional.

FOOD AND BEVERAGE SERVICE

Food and Beverage service is a profession with unlimited opportunities on the horizon. The food and beverage industry can be broadly classified into hotels, independent restaurants and independent caterers, each of which offer excellent opportunities for young students to carve out a career. With economic growth and an increasingly sophisticated market, there is a demand for professionalism in the field of food & beverage services. The Food & Beverage Service Department ensures the smooth service of the food prepared by the Food Production Department. Knowledge of alcoholic and non-alcoholic drinks and their proper service is essential too. Good interpersonal skills are very important for a person in this profession since one is interacting with a variety of people with different tastes and background.

This Institute trains students in the relevant field using a combination of classroom teaching, demonstrations and practical application by the students on the Institute premises. These courses enable them to get jobs in various hospitality organizations at supervisory and skilled levels.

The Institute also encourages in-house and outdoor catering services for hands-on experience for the students and the students also organize events such as -fresher's parties and theme parties etc. This gives them an opportunity to utilize the skills learned during the course.

Various sporting extra-curricular activity and recreational facilities are also provided for overall development of one's personality. The Institute has well equipped restaurant to impart training to the students.

DETAIL OF COURSES

This course prepares the student for an exciting and very profitable career in food production (cookery). The trained and talented trainee is assured of placement in the reputed hotels, specialty restaurants, fast food outlets, large hospitals and industrial canteens etc.

SCHOLARSHIP

National Scholarships Portal is one-stop solution through which various services starting from student application, application receipt, processing, sanction and disbursement of various scholarships to Students are enabled. National Scholarships Portal is taken as Mission Mode Project under National e-Governance Plan (NeGP)

DIPLOMA IN FOOD PRODUCTION (DFP)

Duration One and a half years
(One year at the Institute followed by 24 weeks of Industrial Training in a hotel/allied sector.)

Educational Qualifications: **A pass certificate of 10+2 examination or Senior Secondary or equivalent examination with English as a compulsory subject.**

(Foreign Nationals/ NRIs may also apply)

Age Limit: **General/OBC & Physically Challenged/Handicapped**

Category:

Age of the applicant should not be more than 25 years as on 1-7-2022 (Date of birth should not be before 1-7-1997)

SC & ST Category:

Age of the applicant should not be more than 28 years as on 1-7-2022 (Date of birth should not be before 1-7-1994)

Effective Teaching: 36 weeks

Industrial Training: 24 weeks

Subjects included are:

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| 1. Cookery | 5. Hygiene & Sanitation |
| 2. Larder | 6. Computer Awareness |
| 3. Food Costing | 7. Nutrition |
| 4. Commodities | |

DIPLOMA IN FOOD & BEVERAGE SERVICE (DFBS)

This course is aimed at preparing young men and women for entry-level recruitment as a skilled workforce for food & beverage operations in large hotels, restaurants, bars and fast food outlets. It also offers great scope of employment in large hospitals and industrial canteens. Airlines and cruise lines also offer attractive packages for employment as cabin crew for the talented trainee.

Duration:	One and a half years One year at the Institute followed by 24 weeks of Industrial Training in a hotel/allied sector.
Educational Qualifications:	A pass certificate of 10+2 Examination or Senior Secondary or equivalent Examination with English as a compulsory subject. (Foreign Nationals/ NRIs may also apply)
Age Limit:	General/OBC & Physically Challenged/Handicapped Category: Age of the applicant should not be more than 25 years as on 1-7-2022 (Date of birth should not be before 1-7-1997) SC&ST Category: Age of the applicant should not be more than 28 years as on 1-7-2022 (Date of birth should not be before 1-7-1994)
Effective Teaching:	36 weeks
Industrial Training:	24 weeks
Subjects included are:	1. Food Service 2. Beverage Service 3. Food and Beverage Control 4. Business Communication 5. Hygiene & Sanitation 6. Computer Awareness

RESERVATION OF SEATS

15%	Scheduled Caste Category
7.5%	Scheduled Tribes Category
5%	Physically Handicapped (PH) (See below)
27%	O . B . C
10%	EWS

Qualification for admission under Physically Handicapped Candidates:

a) Orthopedically Handicapped Candidates-

Only those orthopedically Handicapped candidates who have locomotion disability or cerebral palsy with locomotion impairment of minimum of 40% and maximum of 75% and fall in the following categories are eligible to apply:

B.L. - Both legs affected but not arms

O.A. - One arm affected (Right or Left)

a. Impaired reach b. Weakness of grip. c. Ataxia

O.L. - One leg affected (Right or Left)

M.W. - Muscular weakness and limited physical endurance.

b) Visually Handicapped Candidate-

Only those visually handicapped candidates who suffer from any one of the following conditions are eligible to apply:

- i. Visual acuity not exceeding 6/6 or 20/20 (swollen) in the better eye with correcting lenses.
- ii. Limitation of the field of vision subtending an angle of 20 degrees or worse.

c) Hearing Impaired Candidates-

Only those hearing-impaired candidates having disability between 40% to 75% shall be eligible.

d) Learning Disability (Dyslexia)-

Admission of candidate is subject to availability of seat after adjustment of all the admissions to other admissible disabled categories under The Right of Persons with Disability Act, 2016 (RPwD Act 2016).

ISSUING AUTHORITY FOR MEDICAL CERTIFICATE OF PH CANDIDATES:

At the time of submission of application, Physically Challenged/Handicapped candidates will be required to attach the copy of Physically Challenged Certificate issued by the Chief Medical Officer (CMO), Central Govt./State Govt./Municipal Corporation-run Hospitals only.

Such students are required to produce the **original** Medical Certificate at the time of admission to the Institute.

HOW TO APPLY

This prospectus contains an application form (attached at the end of this prospectus) for admission to any of the Diploma courses (DFP/DFBS) offered by the Institute. This form can be purchased from the Institute office counter or also downloaded from the Institute's website, www.ihmshimla.org, on payment of a prospectus fee (non-refundable) as given below:

For General Category: Rs.300/- through online mode (no cash payment)

For Reserved Categories: Rs. 250/- through online mode (no cash payment)

Note: The application form duly filled in and signed by the candidate concerned, must reach IHM, Kufri, Shimla-12, along with attested copies of Educational/Technical qualification etc. and the receipt of online payment, through speed post only, before the due date i.e. **8th August, 2022**.

The application form will only be accepted after receiving online payment for the prospectus.

THE LAST DATE FOR RECEIPT OF COMPLETED APPLICATION FORMS IN RESPECT OF THESE COURSES IS 8th August, 2022.

ADMISSION CRITERIA

The admission to the diploma courses will be granted on the merit basis of the candidate in the qualifying examination and any additional marks that are awarded as below:

- | | |
|---|---------|
| 1. For passing a one-year Craft course from a recognized Institute of Hotel Management or a Food Craft Institute. | 3 Marks |
| 2. For Sports at the States/U.T. level | 3 Marks |
| 3. For Sports at the National Level | 5 Marks |

Note: Candidates will be eligible for consideration in only one of the sports categories, i.e., either at the State level or the National level and will have to produce documentary evidence in support of their claim at the time of submitting the application.

SELECTION PROCEDURE

The final list of eligible candidates will be prepared on merit basis of the qualifying examination (i.e. 10+2) plus additional marks for passing a one year craft course and sports certificate as mentioned above, if any.

Admission of reserved candidates will be finalized first and the candidates left over from the reserve categories will be considered along with the candidates of the general category.

The list of selected candidates of both the diploma courses will be displayed for information of the candidates on the Institute website, i.e. www.ihmshimla.org on 11/08/2022, if any changes it will display in Institute's website.

IMPORTANT: NO SEPARATE INTIMATION WILL BE SENT TO THE CANDIDATES.

Selected candidates are required to pay the first term fee latest by 16.8.2022. Failing immediate payment of the first term fee the offer of admission will be withdrawn and the seat will be offered to the next candidate on the merit list. The candidate whose admission has thus been cancelled will have no claim to admission at a later time whatsoever.

This payment of term fee will be accepted through online mode only. (Cash/Cheque will not be accepted).

Regular classes of these courses will commence tentatively from 18-08-2022 or as declared or decided by the NCHMCT.

The candidates are advised to check the Institute's website regularly for any updates.

FEE STRUCTURE FOR 2022-23

Element	Diploma in Food Production		Diploma in Food and Beverage Service	
	First Term	Second Term	First Term	Second Term
Admission Fee	1500	—	1500	—
Tuition Fee	13750	14800	13750	14800
Examination fee-	—	2500	—	2500
Caution Money (Refundable)	3000	—	3000	—
Misc. Fee	2200	—	2200	—
Enrollment Fee	900	—	900	—
Total	21350	17300	21350	17300
Total	38650		38650	

PAYMENT OF FEES

1 The fee structure shall uniformly apply in case of General, Scheduled Caste and Scheduled Tribe categories, etc.

2 For both diploma courses, the first term fee is payable at the time of admission and the 2nd term fee is payable in November/December.

3 All fees will have to be paid through **online mode only. No cash payment is accepted.**

4 **In case of withdrawal after paying First term fee, only Caution Money will be refunded.**

5 If any fee payment remains in arrears for more than a month the name of the student will be struck off the rolls and he/she will not be allowed to attend classes. Such a student may be re-admitted at the discretion of the Principal upon the payment of the outstanding charges and a fine plus re-admission fee.

Note: Students will also need to purchase items such as books, uniforms, and other accessories on their own as per directions of the Institute.

ATTENDANCE REQUIREMENT FOR ALL COURSES

All candidates will be required to put in a minimum of 70% attendance in each subject and 75% in aggregate during the academic session. Students failing to secure this shall be detained from appearing in the Annual Examination to be conducted by the National Council of Hotel Management and Catering Technology. The Principal is empowered to condone up to 10% of absence on medical grounds. A medical certificate issued by a registered medical practitioner should accompany such request.

The attendance of all students is maintained through the THIMS portal. The students will need to submit the required details at the Institute office for uploading on the portal.

The name of a student shall be struck off from the rolls if he/she is found to be absent for 10 consecutive working days without proper leave. His/her re-admission is solely based upon the discretion of the Principal. If re-admitted, he/she will be required to pay Rs. 500/- as re-admission fee.

Teaching Medium

The medium of instruction of teaching is English and classes may be conducted online in the present pandemic scenario.

Examinations

The Institute is affiliated to the National Council for Hotel Management & Catering Technology. The syllabi and the conduct of examinations shall be as per the rules of the Council.

INTERNAL ASSESSMENT & EXAMINATIONS

The National Council holds annual examinations for the Diploma in Food Production and Diploma in Food and Beverage Service at the end of the academic session in April. Students are also required to appear in the in-house/internal midterm examinations that are conducted in November/December.

30 percent of the marks obtained in the internal examination count towards the total marks stated in the final mark sheet issued by the National Council. Simply stated, the annual result for each subject will include 70 percent of the marks obtained in the annual examination plus 30 percent of the marks obtained in the Mid-Term or Half Yearly examinations.

INDUSTRIAL TRAINING

The students of the Diploma in Food Production and Diploma in Food and Beverage Service are required to undergo and complete 24 weeks of Industrial Training in the hotel industry in order to receive their diploma. The Institute's Placement Cell also assists the students in arranging their training/IT in reputed hotels.

CAMPUS RECRUITMENT

The Institute has a Placement Cell that arranges campus interviews for job placement of students of the courses conducted here. Leading hospitality establishments such as Oberoi Group of Hotels, Tulip Group of Hotels, ITC, Barbecue Nation, Club Mahindra and many other leading hotels within Himachal and all over the country visit the Institute for campus placement or hold interviews for placement in their esteemed organizations.

UNIFORMS/PROTECTIVE CLOTHING/GROOMING

Students are required to equip themselves with protective clothing during their practical classes in the laboratories to ensure a hygienic standard while protecting the students themselves. No student will be admitted to a practical class unless properly uniformed and equipped with the necessary tools or accessories as prescribed by the Institute

Note : To promote uniformity and to avoid purchasing the wrong uniform and equipment, details of the same will be given upon admission of the candidate to the course.

Students are required to be well groomed at all times of the day while on the Institute's premises. Grooming standards will be informed during the orientation programme.

Students are required to wear formal clothing in the Institute even when not attending practical classes- **no jeans, T-shirts or other casual dress** will be allowed.

Students not observing the above instructions will not be allowed to attend classes and would also be fined.

RAGGING

Ragging is a cognizable offence. Ragging of student is strictly prohibited. The Institute strictly follows directions issued by Supreme Court of India in this regard. Students found indulging in ragging of any kind will face consequences at the hands of the law, besides being expelled from the Institute. Students facing such situations may report the matter to the Institute authorities. The Institute has a zero-tolerance policy towards ragging.

■ FACILITIES ■

The Institute has the following infrastructure to support the activities conducted on its premises for all the courses:

1. Computer Room

The hotel industry is as much a part of the IT revolution as are other industries. Most of the back office work was already being done with the assistance of computers. Now, with more points of sale being used by hotels, work has become more complex and management finds operations are managed more efficiently through computer networking. Nowadays, user-friendly software, like IDS, Opera and Fidelio are in use which carry out the day-to-day record keeping and transactions of the hotel and are needed for providing better in- room guest services as well.

To meet this requirement of computer-proficient professionals for the hotel industry we impart training in

computers as per the prescribed curriculum. Our Institute has a well-equipped computer laboratory with 34 computers and a server. Our computer facilities are equipped with computers running on [Core 2 Duo with i3 and i5 the latest versions of relevant software](#). They are connected through Windows LAN network.

We also provide the Internet facilities to the students for their research and project work and have well developed infrastructure for conducting online classes and programs.

2. Library

A modern library is regarded as an important cornerstone of a healthy community. Its main aim is to enable the user to make the most effective and efficient use of its resources and services. Our Institute has a well-stocked library containing over 6000 books. The library stocks a sufficient volume of excellent reference books of various disciplines which are frequently used by the students as well as the faculty. The library also subscribes to magazines, periodicals & journals related to the hotel industry and other books of general interest.

Besides books & magazines, the Institute also has educational video cassettes and CD's which are very informative and are frequently used as a teaching aid. An up-to-date library is a top priority of the Institute. The Institute is also a subscriber to various e-journals related to Hospitality.

3. Centrally Heated Classrooms

The New Block has well appointed, spacious classrooms with provision for central heating to cope with the chill of the winter.

4. Audio-Visual Facility

The Institute has the following audio-visual aids for classroom, conference & presentation purposes:

- Overhead Projectors for multimedia presentations.
- EDUSAT, a satellite training programme for distance learning, in collaboration with IGNOU
- Slide Projector
- Flipchart Board

5. Cafeteria

An attractive building in keeping with the local architectural style, situated on the premises by the national highway, offers refreshments to students and visitors of the Institute and is also open for the general public. It offers various popular snacks and beverages and is also an outlet for the bakery products prepared at the Institute.

6. Auditorium

The auditorium is one of the finest you have seen. With a seating capacity of 500, this is one of the biggest spaces available in town. A lovely wooden stage is the centre of interest. An all-wood paneling helps retain the sound and the warmth of the central heating system.

7. Guest Room Block

An attractive building houses four guestrooms. These are well-furnished and tastefully appointed. They are used for training students in accommodation services - here they practice the cleaning of hotel guest rooms and interior decoration projects.

8. Sports, Fitness Centre & Entertainment Facilities

The Institute also emphasizes on the physical health of the students. There is the Table Tennis (TT) room in the new block with four TT tables. For the cricket lover, cricket competitions are arranged. We also have various indoor games such as carrom and chess. For the true nature lover there are a number of beautiful walks around the Institute and Shimla that are worth exploring, of course, after working hours. A well-equipped gymnasium and a music room are also available for the students.

9. Miscellaneous add-ons

Banking

A branch of the UCO Bank is conveniently located at Kufri, a distance of 1 km from the Institute. A PNB ATM facility is also available near the Institute's entrance.

Health-Care

The IHM Shimla has appointed a Nurse in the premises round the clock. In addition to this a Primary Health Centre is also situated at a walkable distance from the Institute and is very useful for medical emergencies. Chemist facilities are available in Kufri.

Postal Needs

There is a Post Office at Kufri where all postal needs of the students can be catered to. Some courier services like Amazon and of some other online shopping sites are also available at the doorstep of the Institute.

Photocopy service is available in the Institute and in Kufri.

OTHER IMPORTANT INFORMATION

- 1 Students are expected to behave with decorum and pay due respect to the faculty, other staff members and colleague. Every member of the staff has authority to forbid disorderly behaviour within and outside the Institute at all times and has to be immediately obeyed in such circumstances.
- 2 On admission every student must obtain an Identity Card which will be supplied from the Institute Library. The students must always carry the card with his/her photograph affixed on the same and must present it for inspection whenever demanded by any official of the Institute. Loss of the card must be reported immediately and a duplicate card will be issued on re-payment of Rs. 100/-. Failure to inform about the loss will be seriously taken note of.
- 3 Smoking and consumption of drugs and alcohol is strictly prohibited on the Institute premises.
- 4 Students must not attend classes other than their own without the special permission of the Principal.
- 5 Conduct of the students in their classes as well as on the premises of the Institute shall be such that it will not cause any disturbance to fellow students or to other classes. The Principal may expel a student whose conduct is not satisfactory and the fees paid by him/her will be forfeited.
- 6 Late arrival at and early departure from a class are recorded as absence from the class for the period concerned. Daily attendance of the students is monitored through the THIMS portal for which the students have to submit their details in the office for registration.
- 7 Students should instruct their friends and relatives not to call them on the office telephone except in cases of emergency.
- 8 No union or association shall be formed in the Institute and no person invited to address a meeting without the prior permission of the Principal.
- 9 No students will be allowed to take active part in current politics.
- 10 No students should communicate any information to or write on matters dealing with the Institute's administration in the Press/social media.
- 11 Students are expected to take proper care of the Institute's property and are required to help in keeping the premises neat and tidy. Any damage done such as disfiguring walls, door fittings or breaking furniture etc, is a breach of discipline and the damage shall be recovered from the

student in addition to a suitable fine.

- 12 Students shall observe all safety measures. Institute will not accept any responsibility for accidents, damages or loss of any nature within the Institute.
- 13 College authorities will not accept any responsibility for damage to or loss of clothing and any other article or personal property on the college premises
- 14 Students, when free, should make use of the Institute's Library and must not loiter about on the premises of the Institute.
- 15 Notice for change of address should be given immediately to the Principal in writing along with phone number of local guardian.
- 16 Undergoing a job during the period of study at the Institute will disqualify the student for appearing in the final examination.
- 17 Non-compliance with the rules of the Institute can also be dealt with by means of suitable fines.
- 18 In all matters concerning Institute administration and regulations the decision of the Principal will be final and binding on all the students.
- 19 Matters not covered by existing rules will rest at the absolute discretion of the Principal.
- 20 Students are responsible for filling-up of Examination Forms(regular/re-appear) with their NCHMCT Roll number.

Phone: 0177-2735901 & 2735951.

PUBLIC DEALING

Monday to Friday

From: -

10:00 a.m. to 01:00 p.m.

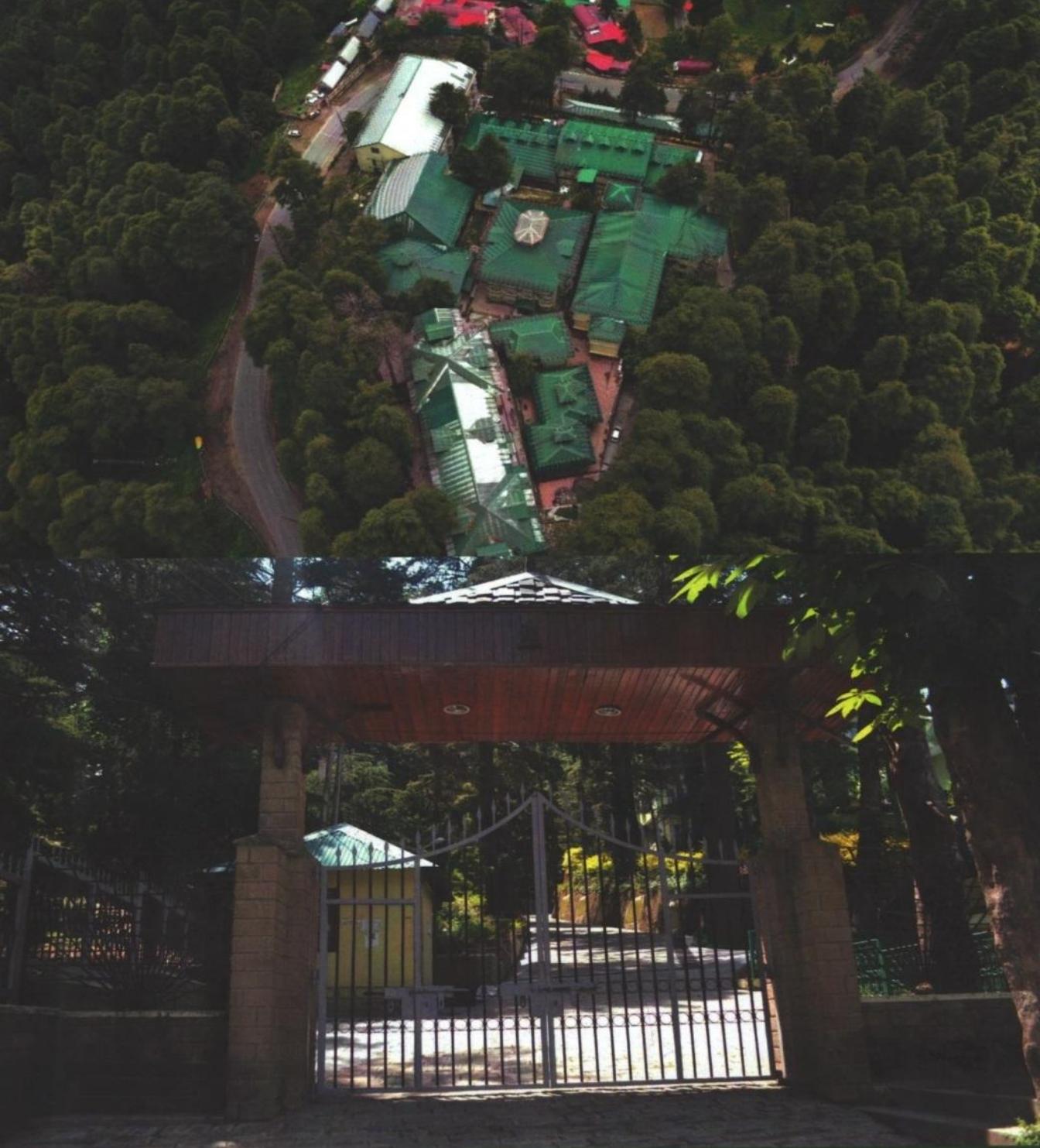
&

02:00 p.m. to 05:00 p.m.

Price:-

**For General Category: Rs.300/- through online mode
(no cash payment) .**

**For Reserved Categories: Rs. 250/- through online mode
(no cash payment) .**



PUBLIC DEALING

Monday to Friday

From:- 10:00 a.m. to 01:00 p.m. & 02:00 p.m. to 05:00 p.m.

Price:-

**For General Category: Rs.300/- through online mode
(no cash payment).**

**For Reserved Categories: Rs. 250/- through online mode
(no cash payment).**

website:- www.ihmshimla.org | Email:- ihmkufri@yahoo.com

Phone: 0177-2735951, 0177-2735901