



प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्
पदपूर्ति तथा बढुवा समिति
सानोठिमी, भक्तपुरको

फुड एण्ड वेभरेज सहायक प्रशिक्षक
(सहायकस्तर प्रथम श्रेणी प्राविधिक) पदको
खुला प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम

सेवा : प्राविधिक तथा प्रशिक्षण	समूह : पर्यटन प्राविधिक प्रशिक्षण	उपसमूह : होटल रेष्टुराँ
पद : फुड एण्ड वेभरेज सहायक प्रशिक्षक	स्तर : सहायकस्तर प्रथम श्रेणी	
पाठ्यक्रमको रुपरेखा : यस पाठ्यक्रमको आधारमा निम्नानुसार दुई चरणमा परीक्षा लिइनेछ ।		
प्रथम चरण : लिखित परीक्षा		पूर्णाङ्क : २००
द्वितीय चरण : अन्तरवार्ता		पूर्णाङ्क : २५

प्रथम चरण : लिखित परीक्षा योजना

पत्र	विषय	पूर्णाङ्क	उत्तीर्णाङ्क	परीक्षा प्रणाली	प्रश्न संख्या अंक भार	समय
प्रथम	सामान्य ज्ञान र सामाजिक अध्ययन	१००	४०	बस्तुगत बहुउत्तर (Multiple Choice)	$५० \times २ = १००$	१ घण्टा
द्वितीय	सेवा सम्बन्धी विषय	१००	४०	बस्तुगत बहुउत्तर (Multiple Choice)	$२५ \times २ = ५०$	३० मिनेट
				बिषयगत छोटो उत्तर	$५ \times १० = ५०$	२ घण्टा

द्वितीय चरण : अन्तर्वार्ता योजना

विषय	पूर्णाङ्क	परीक्षा प्रणाली
अन्तर्वार्ता	२५	मौखिक

- माथि उल्लेखित सेवा अन्तर्गतका समूहहरूको खुला प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम उपर्युक्त बमोजिम हुनेछ ।
- लिखित परीक्षाको माध्यम भाषा नेपाली वा अङ्ग्रेजी अथवा नेपाली र अङ्ग्रेजी दुवै हुन सक्नेछ ।
- यस पाठ्यक्रममा जे सुकै लेखिएको भएतापनि पाठ्यक्रममा परेका ऐन, नियमहरू परीक्षाको मितिभन्दा ३ (तीन) महिना अगाडि (संशोधन भएका वा संशोधन भई हटाइएका वा थप गरी संशोधन भई) कायम रहेकालाई यस पाठ्यक्रममा रहेको सम्झनु पर्दछ ।
- प्रथम चरणको लिखित परीक्षाबाट छनौट भएका उम्मेदवारहरूलाई मात्र द्वितीय चरणको अन्तर्वार्तामा सम्मिलित गराइनेछ ।
- प्रथम चरणको लिखित परीक्षाबाट छनौट भएका उम्मेदवारको प्राप्ताङ्क र द्वितीय चरणको अन्तर्वार्तामा प्राप्त गरेको अङ्क जोडी योग्यताक्रम अनुसार सिफारिस गरिनेछ ।
- पाठ्यक्रम लागु मिति : २०७१ वैशाख २३ गते ।
- यस भन्दा अगाडि लागु भएको माथि उल्लिखित सेवा/समूह/उप-समूहको पाठ्यक्रम खारेज गरिएको छ ।

द्रष्टव्य : सीमित खुला प्रतियोगिताको लागि पनि यही पाठ्यक्रम लागु हुनेछ । साथै उक्त सीमित खुला प्रतियोगितातर्फका उम्मेदवारहरूको लिखित परीक्षाको उत्तीर्णाङ्क परिषद्को कर्मचारी सेवा शर्त तथा सुविधा सम्बन्धी विनियमावली २०६९ को विनियम २९ मा उल्लेख भए बमोजिम हुनेछ ।

प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्
पदपूर्ति तथा बढुवा समिति
सानोठिमी भक्तपुरको

फुड एण्ड वेभरेज सहायक प्रशिक्षक
(सहायकस्तर प्रथम श्रेणी प्राविधिक) पदको
खुला प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम

प्रथम पत्र : सामान्य ज्ञान र सामाजिक अध्ययन

पूर्णाङ्क - १००

- नेपालको भौगोलिक ऐतिहासिक, आर्थिक, सामाजिक, सांस्कृतिक, राजनैतिक अवस्था र खेलकुद सम्बन्धी जानकारी
- विश्वका महत्वपूर्ण समसामयिक घटना सम्बन्धी जानकारी
- विज्ञान प्रविधि सम्बन्धी महत्वपूर्ण उपलब्धि सम्बन्धी जानकारी
- नेपालको लोकतन्त्रका लागि भएका महत्वपूर्ण अभ्यासहरू
- भौगोलिक आधारमा नेपालको विभाजन र प्रत्येक भागका विशेषताहरू, नेपालको प्राकृतिक सम्पदा, जलस्रोत, पहाडहरू, खानी, जलवायु
- नेपालमा योजनाबद्ध विकास र नेपालको सरकारी बजेट प्रणाली
- आर्थिक विकास र नेपालको आर्थिक पक्ष एवं अर्थतन्त्र सम्बन्धी पक्षहरू
- वातावरण प्रदूषणका कारणहरू र यसबाट हुने खतराहरू, वातावरण स्वच्छ र सन्तुलित राख्ने उपायहरू, शहरीकरण र जनसङ्ख्या वृद्धि तथा वातावरणको सम्बन्ध
- नेपालको परराष्ट्र सम्बन्ध, सार्क र संयुक्त राष्ट्रसङ्घ सम्बन्धी जानकारी

फुड एण्ड वेभरेज सहायक प्रशिक्षक
(सहायकस्तर प्रथम श्रेणी प्राविधिक) पदको
खुला प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम

द्वितीय पत्र : सेवा सम्बन्धी विषय

पूर्णाङ्क - १००

1. Hospitality Sectors

- Introduction
- Hospitality industry in Nepal
- Hotel and their classification
- Organogram of large, medium and small hotel
- Acts, rules and regulations related to hospitality industry in Nepal
- Roles of hospitality industry in national economy
- Relationship between hospitality industry and tourism
- Terminology used in restaurant and function service/operations

2. Introduction of Food and Beverage Service

- Define F&B service
- Personnel of F&B service department and their duties, roles & responsibilities.
- Personal attributes of a good F&B service staffs
- Different types of food and beverage outlets
- Organizational structure of food and beverage department at large, medium and small F&B outlets

3. Hygiene

- Introduction
- Importance of hygiene
- Personal hygiene, Food hygiene and Restaurant hygiene
- Food contamination
- Cross contamination
- Bacterial contamination
- Chemical contamination
- Food poisoning

4. Menu

- Concept and meaning of the menu
- Concept of classical menu
- Types of menu
- Structure of menu
- Sequence of courses
- Dishes and accompaniments

5. Tables and Linen

- Types of tables and their size
- Types of linen
- Size of table with appropriate table cloth size

6. Tools, Equipment used in Restaurant& Bar

- Cutlery
- Crockery
- Tableware
- Glassware
- Bar equipment
- Restaurant Equipment

- Bar utensils
- 7. Food and Beverage Service**
 - 7.1 Preparation work for food and beverage service
 - Reservation
 - Floor plans
 - Table set up
 - Side board set up
 - Breakfast tray set up
 - Bar set up
 - 7.2 Food service procedures
 - 7.3 Service of tea and coffee
 - 7.4 Service of Wine
 - 7.5 Service of beer
 - 7.6 Service of liqueur, port and brandy
 - 7.7 Storage of food and beverages
- 8. Beverages**
 - Definition
 - Types of beverages
 - Methods of preparing different types of alcoholic and non-alcoholic beverages
 - Recipes of different types of non-alcoholic and alcoholic beverages
- 9. Billing and Guest handling**
 - Introduction
 - Importance of billing
 - Billing techniques
 - Types of customers
 - Reasons of complain
 - Complain handling technique
- 10. Customer relations and sales techniques
- 11. Food habits of the different cultural groups
- 12. Concept of first aid and safety precaution
- 13. होटल रेष्टुरा सम्बन्धी ऐन नियमहरु
- 14. **Instructional Skills**
 - Develop a lesson plan
 - Develop a session plan (5D method)
 - Demonstrate a skill
 - Use basic platform skills
 - Give an illustrated talk
 - Prepare wall charts / flip charts
 - Develop powerpoint slides
 - Develop performance guide
 - Develop product rating instrument
 - Construct knowledge test
 - Develop multiple -choice test items.
- 15. कार्यालयमा कम्प्युटर प्रयोग**
 - Microsoft Office (Ms-Word, Ms-Excel, Powerpoint) सम्बन्धी जानकारी ।

॥ समाप्त ॥