



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

लज एण्ड रेष्टुरेण्ट सहायक प्रशिक्षक
(सहायकस्तर प्रथम श्रेणी प्राविधिक) पदको
खुला प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम

सेवा : प्राविधिक तथा प्रशिक्षण समूह : पर्यटन प्राविधिक प्रशिक्षण उपसमूह : होटल रेष्टुरेण्ट व्यवस्थापन
पद : लज एण्ड रेष्टुरेण्ट सहायक प्रशिक्षक स्तर : सहायकस्तर प्रथम श्रेणी

पाठ्यक्रमको रूपरेखा : 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 × २ = १००	१ घण्टा
द्वितीय	सेवा सम्बन्धी विषय	१००	४०	बस्तुगत बहुउत्तर (Multiple Choice)	२५ × २ = ५०	३० मिनेट
				विषयगत छोटो उत्तर	५ × 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 खुल्ला प्रतियोगिताको लागि पनि यही पाठ्यक्रम लागु हुनेछ । साथै उक्त सीमित खुल्ला प्रतियोगितातर्फका उम्मेदवारहरूको लिखित परीक्षाको उत्तीर्णाङ्क परिषद्को कर्मचारी सेवा शर्त तथा सुविधा सम्बन्धी विनियमावली २०६९ को विनियम २९ मा उल्लेख भए बमोजिम हुनेछ ।

लज एण्ड रेष्टुरेण्ट 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 अभ्यासहरु
- भौगोलिक आधारमा नेपालको विभाजन र प्रत्येक भागका विशेषताहरु, नेपालको प्राकृतिक सम्पदा, जलस्रोत, पहाडहरु, खानी, जलवायु
- नेपालमा योजनाबद्ध विकास र नेपालको सरकारी बजेट प्रणाली
- आर्थिक विकास र नेपालको आर्थिक पक्ष एवं अर्थतन्त्र सम्बन्धी पक्षहरु
- वातावरण प्रदूषणका कारणहरु र यसबाट हुने खतराहरु, वातावरण स्वच्छ र सन्तुलित राख्ने उपायहरु, शहरीकरण र जनसङ्ख्या वृद्धि तथा वातावरणको सम्बन्ध
- नेपालको परराष्ट्र सम्बन्ध, सार्क र संयुक्त राष्ट्रसङ्घ सम्बन्धी जानकारी

॥ समाप्त ॥

लज एण्ड रेष्टुरेण्ट सहायक प्रशिक्षक
(सहायकस्तर प्रथम श्रेणी प्राविधिक) पदको
खुला प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम

द्वितीय पत्र : सेवा सम्बन्धी विषय

पूर्णाङ्क - १००

HOTEL AND RESTAURANTS

1. Tourism

- Introduction of Tourism
- Components of Tourism
- Importance of Tourism in Nepal
- Sustainability Tourism – Village, Health

2. Food & Bevergae

- Food knowledge
- Classification of food and beverages
- Principles of cookery
- Kitchen terms

3. TERMINOLOGIES

- French and English
- Terminologies used in restaurant, front office and housekeeping

4. MENU

- Introduction to different types of menu
- Factors influencing menu planning
- Components of menu planning
- Standard recipes
- Determining standard portion costs for menu items
- Determining overall standard food and beverage costs
- Pricing menus
- Dietary concerns related to calories, fats and cholesterol, sodium, carbohydrates, food allergies and vegetarian diets
- Evaluating menu

5. TOOLS AND EQUIPMENTS

- Service equipments
- Office equipments
- Kitchen equipments
- Emergency equipments

6. PERSONAL HYGIENE & GROOMING

- What is Hygiene and Grooming ?

7 ORGANIZING FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT

- Introduction
- Layout
- Organization chart
- Job description
- Qualities of F&B personnel

- Sizes and shapes of tables
- Table cloth sizes
- Organizing side board
- Restaurant setup
- Taking and recording orders
- Service rules
- Service styles
- Carrying and clearing techniques of glasses, plates and bottles
- Complaints handling procedures
- Organizing functions, banquets
- Room service
- Billing procedures
- Food Safety
- Restaurant Safety

8. HOUSEKEEPING DEPARTMENT

- Introduction
- Layout
- Organization chart
- Job description
- Qualities of Housekeeping personnel
- The Role of Housekeeping in Hospitality Operations
- Environmental and Energy Management
- Planning and Organizing the Housekeeping Department
- Managing Inventories
- Controlling Expenses
- Safety and Security
- Managing an On-Premises Laundry
- Importance of cleaning
- Guest Room Cleaning
- Proper use of cleaning agents
- Public Area and Other Types of Cleaning
- Ceilings, Walls, Furniture and Fixtures
- Bed, Linens and Uniforms
- Carpets and Floors
- Tubs, Toilets and Vanities
- Maids Carts
- Decoration of room and other common areas
- Preparing a room report
- Control desk - Role of the control desk / Types of Registers and Files maintained
- First Aid
- Fire Safety
- Evacuation in Emergency – Fire, Earthquakes, Floods and Terrorist Attack

9. FRONT OFFICE DEPARTMENT

- Introduction
- Layout
- Organization chart

- Job description
- Qualities of Front Office personnel
- Room types and facilities
- Guest registration process
- Checkout and account settlement
- Communication and Guest Services
- Handle mail and messages
- Arrange room transfer
- Safe deposits, lost and found
- Front Office Accounting
- Front Office Audit / Revenue Management
- Telephone courtesy
- Sales techniques

10. Management

- Introduction
- Meaning of Leadership
- Leadership and its types
- Importance of team building
- Communication skills, communication barriers & overcoming barriers
- Staffing
- Meeting Management
- Delegation of authority
- Motivation in organization
- Decision making and problem solving in different section of lodge and hotel

11. Reward and Punishment

- Relevant action for all behaviour
- Firing legal requirement
- Conflict management and negotiation skills with reward and punishment

12. Customers Relation Service (CRS)

- Introduction
- Social Skill and salesmanship
- Complaint handling

13. Works Systems and Control

- Introduction of implementing and monitoring work system
- Planning and organizing skills
- Quality control
- Control of stock levels
- Control of wastage
- Food and beverage cost control
- Knowledge on CTEVT's rules and regulation

14. होटल रेस्पुण्ट सम्बन्धी ऐन नियमहरु

15. 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.

16. कार्यालयमा कम्प्युटर प्रयोग

- Microsoft Office (Ms-Word, Ms-Excel, Powerpoint) सम्बन्धी जानकारी ।

॥ समाप्त ॥

प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालिम परिषद्