



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

कुक सहायक प्रशिक्षक  
(सहायकस्तर प्रथम श्रेणी प्राविधिक) पदको  
खुला प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम

सेवा : प्राविधिक तथा प्रशिक्षण समूह : पर्यटन प्राविधिक प्रशिक्षण उपसमूह: होटल एण्ड रेष्टुरा  
पद : कुक सहायक प्रशिक्षक स्तर : सहायकस्तर प्रथम श्रेणी

पाठ्यक्रमको रूपरेखा : यस पाठ्यक्रमको आधारमा निम्नानुसार दुई चरणमा परीक्षा लिइने छ ।

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
				विषयगत 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 गतेदेखि
- यस भन्दा अगाडि लागु भएको माथि उल्लिखित सेवा/समूह/उप-समूहको पाठ्यक्रम खारेज गरिएको छ ।

द्रष्टव्य : सीमित खुल्ला प्रतियोगिताको लागि पनि यही पाठ्यक्रम लागू 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

कुक 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

**कुक सहायक प्रशिक्षक**  
(सहायकस्तर प्रथम श्रेणी प्राविधिक) पदको  
खुला प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम  
द्वितीय पत्र : सेवा सम्बन्धी विषय पूर्णाङ्क - १००

1. **Hygiene.**
  - 1.1 Introduction
  - 1.2 Importance of Hygiene
  - 1.3 Personal, Food and kitchen hygiene.
2. **Culinary terms used in kitchen**
3. **Kitchen:**
  - 3.1 Organization chart of kitchen department.
  - 3.2 Job description of kitchen personnel.
  - 3.3 Different size and shape of kitchen
  - 3.4 Storage and inventory system in kitchen store
  - 3.5 Cooking methods
  - 3.6 Tools and equipment used in kitchen
  - 3.7 Ingredients used in the kitchen
  - 3.8 Storing temperature of food stuffs.
  - 3.9 Causes of food poisoning
  - 3.10 Prevent food poisoning
  - 3.11 Safety precaution
4. **Soup, salad, dressing, sauces and gravy**
  - 4.1 Introduction, Importance , Types, Garnishing
5. **Menu**
  - 5.1 Introduction, Types of menu, Principle of menu Planning, Costing food items, Portion control
6. **Recipies of**
  - 6.1 Indian/Nepali food preparation
  - 6.2 Chinese / continental food preparation
  - 6.3 Italian/Mexican food preparation
7. **होटल रेष्टुरा सम्बन्धी ऐन नियमहरु**
8. **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.
9. **कार्यालयमा कम्प्युटर प्रयोग**

Microsoft Office (Ms-Word, Ms-Excel, PowerPoint) सम्बन्धी जानकारी