



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

कुकिङ्ग/बेकिङ्ग सहायक प्रशिक्षक
(सहायकस्तर प्रथम श्रेणी प्राविधिक) पदको
खुला प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम

सेवा : प्राविधिक तथा प्रशिक्षण समूह : पर्यटन प्राविधिक प्रशिक्षण उपसमूह : होटल रेष्टुरेण्ट
पद : कुकिङ्ग/बेकिङ्ग सहायक प्रशिक्षक स्तर : सहायकस्तर प्रथम श्रेणी

पाठ्यक्रमको रूपरेखा : यस पाठ्यक्रमको आधारमा निम्नानुसार दुई चरणमा परीक्षा लिइनेछ ।

प्रथम चरण : लिखित परीक्षा

पूर्णाङ्क : २००

द्वितीय चरण : अन्तर्वार्ता

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

द्रष्टव्य : सीमित खुल्ला प्रतियोगिताको लागि पनि यसै 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

कुकिङ्ग/बेकिङ्ग 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

कुकिङ्ग/बेकिङ्ग सहायक प्रशिक्षक
(सहायकस्तर प्रथम श्रेणी प्राविधिक) पदको
खुला प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम

द्वितीय पत्र : सेवा सम्बन्धी विषय

पूर्णाङ्क - १००

1. Hygiene

- Introduction
- Importance of hygiene
- Types of hygiene
- Personal, kitchen and food hygiene
- Concept of Hazard analysis critical control (Hacc)
- Indicators of Hazard
- Causes of food poisoning
- Prevention of food poisoning
- Types of Bacteria
- Concept of Bacterial Contamination
- Concept of Cross Contamination
- Concept of Chemical Contamination
- Symptoms of Food Poisoning
- Principle of Cleaning
- Importance of Cleaning

2. French and English Culinary terms used in Kitchen.

3. Kitchen

- Concept of kitchen
- Kitchen brigade
- Management of Kitchen
- Job description of kitchen Personnel
- Sections of Kitchen
- Qualities of Kitchen staff
- Layout of Kitchen
- Concept of Storage
- Dry Section
- Frozen Section
- Cold section
- Food Preservation Technique
- Waste Management
- Tools and equipments used in kitchen

4. Principle of Cookery

- Concept of cooking
- Cooking Methods
- Cooking Ingredients
- Different types of Cuisines and their foundation of recipe
- Continental Cuisine
- Indian Cuisine
- Chinese Cuisine
- Nepali Cuisine
- Mexican Cuisine
- Thai Cuisine
- Pates sari and Confectionary

5. Menu

- Concept of Menu
- Concept of Classical Menu
- Types Of Menu
- Principle Of Menu
- Concept of Sequency Order of Food
- Factor of Influencing menu Planning
- Recipe and Costing

6. Purchasing

- Concept of Purchasing
- Purchasing Technique
- Purchasing Cycle

7. Food Nutrition

- Concept of Food Nutrition
- Nutrient
- Source of Nutrition
- Effect of Nutrition
- Nutrition Preservation
- Balance Diet

8. First Aid

- Concept of First Aid
- Common Kitchen Injuries
- Process of Common injuries handling
- Safety and precaution

९. होटल रेष्टुरा सम्बन्धी ऐन नियमहरु

१०. 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.

11. कार्यालयमा कम्प्युटर प्रयोग

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

॥ समाप्त ॥