



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

**वरिष्ठ प्रशिक्षक (रेष्टुरेण्ट एण्ड लज)/वरिष्ठ प्राविधिक अधिकृत (रेष्टुरेण्ट एण्ड लज)**  
**(अधिकृत स्तर द्वितीय श्रेणी प्राविधिक तथा प्रशिक्षण सेवा) पदको**  
**खुला र आन्तरिक प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम**

सेवा : प्राविधिक तथा प्रशिक्षण	समूह : पर्यटन प्राविधिक प्रशिक्षण	उपसमूह : होटल र रेष्टुरा व्यवस्थापन
पद : १. वरिष्ठ प्रशिक्षक (रेष्टुरेण्ट एण्ड लज)		
२. वरिष्ठ प्राविधिक अधिकृत (रेष्टुरेण्ट एण्ड लज)		स्तर : अधिकृत स्तर द्वितीय श्रेणी
पाठ्यक्रमको रूपरेखा : यस पाठ्यक्रमको आधारमा निम्नानुसार दुई चरणमा परीक्षा लिइनेछ ।		
प्रथम चरण : लिखित परीक्षा	पूर्णाङ्क : ३००	
द्वितीय चरण : अन्तरवार्ता	पूर्णाङ्क : २५	

**प्रथम चरण : लिखित परीक्षा योजना**

पत्र	विषय	परीक्षा प्रणाली	प्रश्न संख्या	अंक भार	समय	पूर्णांक	उत्तीर्णांक
प्रथम	खण्ड क प्रशासन र व्यवस्थापन (सबै समूहको लागि)	विषयगत- समस्या समाधान	१	१ × २५ = २५	३ घण्टा	१५०	६०
		विषयगत- तर्कयुक्त एवं विवेचनामूलक	५	५ × १५ = ७५			
	खण्ड ख सेवा सम्बन्धी सामान्य विषय	विषयगत- समीक्षात्मक समाधान	५	५ × १० = ५०	१ घण्टा		
द्वितीय	सेवा सम्बन्धी	विषयगत- समस्या समाधान	१	१ × २५ = २५	४ घण्टा	१५०	६०
		विषयगत- तर्कयुक्त एवं विवेचनामूलक	५	५ × १५ = ७५			
		विषयगत- समीक्षात्मक समाधान	५	५ × १० = ५०			

**द्वितीय चरण : अन्तरवार्ता योजना**

विषय	पूर्णाङ्क	परीक्षा प्रणाली
व्यक्तिगत अन्तरवार्ता	२५	मौखिक

- यस पाठ्यक्रम अनुसार दुई पत्रको लिखित परीक्षा लिइनेछ ।
- आन्तरिक प्रतियोगिताको परीक्षाको हकमा सेवा सम्बन्धी विषय (द्वितीय पत्र) को मात्र लिखित परीक्षा हुनेछ ।
- माथि उल्लेखित पदको लिखित परीक्षा प्रथम खण्ड (क) र खण्ड (ख) को लिखित परीक्षा एउटै प्रश्न पत्रबाट एकैदिन वा छुट्टा छुट्टै प्रश्न पत्रबाट छुट्टा छुट्टैदिन लिन सकिनेछ । यसै गरी द्वितीय पत्रको परीक्षा पनि एउटै प्रश्न पत्रबाट एकैदिन वा छुट्टा छुट्टै प्रश्न पत्रबाट छुट्टा छुट्टैदिन लिन सकिनेछ ।
- सम्भव भएसम्म सबै प्रश्नहरू नेपालको सन्दर्भ गांसी सोधिनेछ ।
- लिखित परीक्षाको माध्यम भाषा नेपाली वा अंग्रेजी अथवा नेपाली र अंग्रेजी दुवै हुन सक्नेछ ।
- यस पाठ्यक्रममा जे सुकै लेखिएको भएता पनि 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 ।
- विषयगत- समस्या समाधानको उत्तर आवश्यकता अनुसार निम्न अनुसार चार भागमा विभाजन गरी प्रस्तुत गर्नुपर्नेछ ।  
क) पहिलो भागमा समस्याको पहिचान  
ख) दोश्रो भागमा समस्या समाधानका लागि मौजुदा सरकारी नीति र कार्यक्रम  
ग) तेश्रो भागमा समस्या समाधानका लागि सुझाव

घ) चौथो भागमा सुझाव कार्यान्वयन, अनुगमन र मूल्यांकन गर्ने ठोस तरीका

८. प्रथम चरणको लिखित परीक्षाबाट छनौट भएका उम्मेदवारहरूलाई मात्र द्वितीय चरणको अन्तरवार्तामा सम्मिलित गराइनेछ ।
९. पहिलो चरणको लिखित परीक्षाबाट छनौट भएका उम्मेदवारहरूको प्राप्ताङ्क र द्वितीय चरणको अन्तरवार्तामा प्राप्त गरेको अंक जोडी योग्यताक्रम अनुसार सिफारिश गरिनेछ ।
१०. प्रथम पत्र **खण्ड क र खण्ड ख** को लिखित परीक्षाको उत्तरपुस्तिका प्रत्येक खण्डको छुट्टा छुट्टै हुनेछ । यसैगरी **द्वितीय पत्र**को लिखित परीक्षा ( **विषयगत-समस्या समाधान, विषयगत- तर्कयुक्त एवं विवेचनामूलक र विषयगत- समीक्षात्मक समाधान**) को उत्तरपुस्तिका छुट्टा छुट्टै हुनेछ ।
११. पाठ्यक्रम लागू मिति : २०७३।०४।२१ गते देखि ।
१२. यस भन्दा अगाडि लागू भएको माथि उल्लेखित सेवा/समूह/उप-समूहको पाठ्यक्रम खारेज गरिएको छ ।

**वरिष्ठ प्रशिक्षक (रेष्टुरेण्ट एण्ड लज)/वरिष्ठ प्राविधिक अधिकृत (रेष्टुरेण्ट एण्ड लज)**  
**(अधिकृत स्तर द्वितीय श्रेणी प्राविधिक तथा प्रशिक्षण सेवा) पदको**  
**खुला प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम**

पूर्णांक : १००

**प्रथम पत्र : खण्ड (क) प्रशासन र व्यवस्थापन**

**१. राज्य र सरकार**

- १.१ व्यवस्थापिका, कार्यपालिका र न्यायपालिका बीचको अन्तरसम्बन्ध
- १.२. सार्वजनिक नीति तर्जुमा, कार्यान्वयन र मूल्यांकन
- १.३. नेपालको संविधान

**२. सार्वजनिक प्रशासन**

- २.१. सार्वजनिक प्रशासनको अवधारणा
- २.२. कर्मचारी प्रशासनका आधारभूत पक्षहरू
- २.३. आर्थिक प्रशासन - बजेट तर्जुमा, कार्यान्वयन, अनुगमन र मूल्यांकन

**३. व्यवस्थापन**

- ३.१. व्यवस्थापनको अवधारणा
- ३.२. व्यवस्थापनमा नेतृत्व, उत्प्रेरणा, निर्णय प्रकृया, नियन्त्रण र समन्वयको महत्व
- ३.३. व्यवस्थापन सूचना प्रणाली

**४. विकासका आयामहरू**

- ४.१. विकास प्रशासनको अवधारणा
- ४.२. विकासमा जनसहभागीता
- ४.३. आवधिक योजना
- ४.४. दिगो विकास
- ४.५. विकेन्द्रिकरण
- ४.६. गरिवी निवारण
- ४.७. सुशासन
- ४.८. विकासमा गैरसरकारी संस्थाको भूमिका
- ४.९. जनसंख्या र बसाई सराई

**५. लोकतन्त्र र मानव अधिकार**

- ५.१. लोकतन्त्र र समावेशीकरण
- ५.२. कानूनी राज्य
- ५.३. मानव अधिकार
- ५.४. लैंगिक सवाल (Gender Issues)
- ५.५. आरक्षण र सकारात्मक विभेद
- ५.६. प्रतिनिधित्वको सिद्धान्त र समानुपातिक प्रतिनिधित्व

**६. नेपाली समाज र यसको बनोट**

- ६.१. नेपालका विविध जात/जाति/वर्ग/समुदायहरूको सामाजिक, आर्थिक, सांस्कृतिक र धार्मिक अवस्था र रहनसहन
- ६.२. महिला, दलित, आदिवासी जनजाती, मधेशी, थारु, मूलिम, पिछडावर्ग, अल्पसंख्यक, सीमान्तीकृत, अपाङ्गता भएका व्यक्ति, लैंगिक तथा यौनिक अल्पसंख्यक, किसान, श्रमिक, उत्पीडित वा पिछडिएको क्षेत्रका नागरिक तथा आर्थिक रूपले विपन्न खस आर्यहरूको वर्तमान अवस्था, उत्थानका प्रयासहरू, समस्या, समाधान र सम्भावनाहरू

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

**वरिष्ठ प्रशिक्षक (रेष्टुरेण्ट एण्ड लज)/वरिष्ठ प्राविधिक अधिकृत (रेष्टुरेण्ट एण्ड लज)**  
**(अधिकृत स्तर द्वितीय श्रेणी प्राविधिक तथा प्रशिक्षण सेवा) पदको**  
**खुला प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम**

पूर्णांक : ५०

**प्रथम पत्र : खण्ड (ख) सेवा सम्बन्धी सामान्य विषय**

१. होटल कर ऐन २०४८
२. होटल लज, रेष्टुरा वार तथा पथ प्रदशक नियमावली २०३८
३. होटल व्यवस्था तथा मदिराको विक्री वितरण नियन्त्रण ऐन २०२३
४. पर्यटन ऐन २०३५
५. निजामती सेवा ऐन, २०४९ र निजामती सेवा नियमावली, २०५०
६. मुल्य कर, अभिवृद्धि कर विक्री ऐन, सार्वजनिक खरीद ऐन, २०६३ र सार्वजनिक खरीद नियमावली, २०६४
७. वातावरण संरक्षण ऐन, २०५३ तथा वातावरण संरक्षण नियमावली, २०५४
८. प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्को पृष्ठभूमि र महत्व
९. प्राविधिक तथा व्यावसायिक शिक्षा एवं तालीम नीति, २०६९
१०. प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद् ऐन, २०४५ (संशोधन सहित)
११. प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद् नियमावली, २०५१ (संशोधन सहित)
१२. प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद् आर्थिक प्रशासन सम्बन्धी विनियमावली, २०६२
१३. प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद् कर्मचारी सेवा, शर्त तथा सुविधा सम्बन्धी विनियमावली, २०६९

**वरिष्ठ प्रशिक्षक (रेष्टुरेण्ट एण्ड लज)/वरिष्ठ प्राविधिक अधिकृत (रेष्टुरेण्ट एण्ड लज)**  
**(अधिकृत स्तर द्वितीय श्रेणी प्राविधिक तथा प्रशिक्षण सेवा) पदको**  
**खुला र आन्तरिक प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम**

पूर्णांक : १५०

**द्वितीय पत्र : सेवा सम्बन्धी**

**सेवा सम्बन्धी प्राविधिक विषय**

**1. TOURISM**

- Introduction of Tourism
- Promotion of Tourism
- Components of Tourism
- Importance of tourism in Nepal
- Sustainability Tourism –Village Health
- Various type of Tourism
- Tourism Publicity

**2. FOOD & BEVERAGE**

- Food Knowledge
- Introduction of Beverage & Classification
- Classification of Food and beverages
- Objectives of Cookery
- Layout Plan
- Indian & Nepali Herbs & Species

**3. HOTEL AND RESTAURANTS**

- Types of Hotels
- Types of Restaurants and bars
- Difference cafe, coffee, shop and bistro
- Fast Food culture
- Authentic, Ethnic Restaurants
- Different Department of the Hotel and its Facilities

**4. TERMINOLOGIES**

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

**5. Menu**

- Introduction to different types of menu
- Factors influencing menu planning
- Components of menu planning
- Designing of local product
- Standard recipes
- Determining standard portion costs of 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
- Continental Breakfast
- Indian Breakfast
- American Breakfast

## **6. TOOLS AND EQUIPMENTS**

- Restaurant
- Front Office
- Housekeeping
- Kitchen

## **7. PERSONAL HYGIENE & GROOMING**

- Food Poisoning

## **8. 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
- Types of service
- Types of Beverage
- Types of bar
- Carrying and clearing techniques of glasses, plates and bottles
- Complaints handling procedures
- Organizing functions, banquets
- Room service
- Billing procedures
- Food Storing procedures

## **9. Front office**

- Introduction
- Layout
- Organizing Chart
- Job Description
- Qualities of Front Office personnel
- Room types and facilities

- Guest registration process
- Mode of Reservation
- Checkout and account Settlement
- Over booking and Handling complaints
- Communication and Guest Services
- Handle mail and messages
- Room change
- Handling VIPs
- Safe deposits, lost and found
- Front Office Accounting
- Front office Audit / Revenue Management
- Telephone Courtesy
- Sales Techniques
- Complaint handling
- Luggage handling
- Night Audit
- Front Office Terminology

## **10. HOUSEKEEPING DEPARTMENT**

- Introduction
- Layout
- Organizing Chart
- Job Description
- Qualities of Housekeeping Personnel
- The role of Housekeeping Hospitality Operation
- Environmental and Energy Management
- Planning and organizing the Housekeeping Department
- Management Inventories
- Stock taking Procedures and Record
- 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
- Area Inventory List
- Ceilings, Walls, Furniture and Fixtures
- Frequency Schedule
- Bed, Linens and uniforms
- Contract cleaning –Types and Method
- Carpets and Floors
- Tubs, Toilets and vanities
- Decoration of room and other common areas
- Preparing a room reports
- Control Desk
- First Aid
- Fire Training

## 11. HUMAN RESOURCES DEPARTMENT

- Concept of Human Resource Management
- Layout
- Organization chart
- Job orientation
- Qualities of Human Resources Personnel
- Employment laws and applications
- Job description and job specification
- Planning and Recruiting
- Staff selection
- Organizational culture and values
- Training and development
- Objectives and Goals
- Appraisal Process and method
- Compensation administration
- Concept of Public Relation
- Incentive and benefits administration
- Labour unions
- Need of Motivation
- Negotiation and collective Bargaining
- Safety, discipline and ethics
- Turnover, discipline and exits
- Social responsibility and ethics

## 12. ANCILLARY DEPARTMENTS (BACK OF HOUSE)

- Maintenance and engineering, transport, security
- Fire safety
- Types of fuel
- Fuel safety
- Calculation of Electricity Energy

### १३ कार्यालयमा कम्प्युटरको प्रयोग

१३.१ Microsoft office (Ms word ,Ms Excel, Ms Power point) सम्बन्धी जानकारी

१३.२ E-mail internet ,Tally Basic Trouble shoot

// समाप्त //