



प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्
पदपूर्ति समिति
सानोठिमी, भक्तपुर ।

प्राविधिक तथा प्रशिक्षण सेवा, पर्यटन समूह, होटल र रेष्टुराँ व्यवस्थापन उपसमूह
अधिकृतस्तर तृतीय श्रेणी **रेष्टुरेण्ट एण्ड लज प्रशिक्षक** पदको
खुला र आन्तरिक प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम

सेवा : प्राविधिक तथा प्रशिक्षण
उपसमूह : होटल रेष्टुराँ व्यवस्थापन
स्तर : अधिकृत स्तर तृतीय श्रेणी

समूह : पर्यटन
पद : रेष्टुरेण्ट एण्ड लज प्रशिक्षक
किसिम : खुला/आ.प्र.

पाठ्यक्रम योजनालाई निम्नानुसारका दुई चरणमा विभाजन गरिएको छ :

प्रथम चरण : लिखित परीक्षा

पूर्णाङ्क : २००

द्वितीय चरण : अन्तर्वार्ता

पूर्णाङ्क : ३०

परीक्षा योजना (Examination Scheme)

१. प्रथम चरण : – लिखित परीक्षा

पूर्णाङ्क :- २००

पत्र	विषय	पूर्णाङ्क	उत्तीर्णाङ्क	परीक्षा प्रणाली	प्रश्नसंख्या X अङ्क	समय
प्रथम	सामान्य ज्ञान, संस्थागत ज्ञान र सेवा सम्बन्धी	100	40	वस्तुगत - बहुवैकल्पिक प्रश्न (MCQ)	१०० प्रश्न X १ अङ्क	१ घण्टा १५ मिनेट
द्वितीय	सेवा सम्बन्धी	100	40	विषयगत- छोटो उत्तर आउने प्रश्न	८ प्रश्न X ५ अङ्क	३ घण्टा
				विषयगत- लामो उत्तर आउने प्रश्न	६ प्रश्न X १० अङ्क	

२. द्वितीय चरण : – अन्तर्वार्ता

पूर्णाङ्क :- ३०

विषय	पूर्णाङ्क	परीक्षा प्रणाली
अन्तर्वार्ता	30	मौखिक

द्रष्टव्य :

- लिखित परीक्षाको माध्यम भाषा नेपाली वा अंग्रेजी अथवा नेपाली र अंग्रेजी दुवै हुनेछ ।
- प्रथम र द्वितीय पत्रको लिखित परीक्षा छुट्टाछुट्टै हुनेछ ।
- वस्तुगत बहुवैकल्पिक (Multiple Choice) प्रश्नको गलत उत्तर दिएमा प्रत्येक गलत उत्तर बापत २० प्रतिशत अङ्क कट्टा गरिनेछ । तर उत्तर नदिएमा त्यस बापत अङ्क दिइने छैन र अङ्क कट्टा पनि गरिने छैन ।
- वस्तुगत बहुवैकल्पिक हुने परीक्षामा परीक्षार्थीले उत्तर लेख्दा अंग्रेजी ठूलो अक्षर (Capital letter) A,B,C,D मा लेख्नुपर्नेछ । सानो अक्षर (Small letter) a,b,c,d लेखेको वा अन्य कुनै सङ्केत गरेको भए सबै उत्तरपुस्तिका रद्द हुनेछ ।
- बहुवैकल्पिक प्रश्न हुने परीक्षामा कुनै प्रकारको क्याल्कुलेटर (Calculator) प्रयोग गर्न पाइने छैन ।
- परीक्षामा सोधिने प्रश्नसंख्या, अङ्क र अङ्कभार सम्बन्धित पत्र /विषयमा तोकिए अनुसार हुनेछ ।
- विषयगत प्रश्न हुने पत्रका हकमा प्रत्येक खण्डका लागि छुट्टाछुट्टै उत्तरपुस्तिकाहरू हुनेछन् । उम्मेदवारले प्रत्येक खण्डका प्रश्नहरूको उत्तर सोही खण्डको उत्तरपुस्तिकामा लेख्नुपर्ने छ ।
- यस पाठ्यक्रम योजना अन्तर्गतका पत्र/विषयका विषयवस्तुमा जेसुकै लेखिएको भए तापनि पाठ्यक्रममा परेका कानून, ऐन, नियम तथा नीतिहरू परीक्षाको मिति भन्दा ३ महिना अगाडि (संशोधन भएका वा संशोधन भई हटाईएका वा थप गरी संशोधन भई) कायम रहेकालाई यस पाठ्यक्रममा परेको सम्झनु पर्दछ ।
- प्रथम चरणको परीक्षाबाट छनोट भएका उम्मेदवारलाई मात्र द्वितीय चरणको परीक्षामा सम्मिलित गराइनेछ ।
- पाठ्यक्रम लागू मिति :- २०८२/१०/२२**



प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्
पदपूर्ति समिति
सानोठिमी, भक्तपुर ।

प्राविधिक तथा प्रशिक्षण सेवा, पर्यटन समूह, होटल र रेष्टुराँ व्यवस्थापन उपसमूह
अधिकृतस्तर तृतीय श्रेणी रेष्टुरेण्ट एण्ड लज प्रशिक्षक पदको
खुला र आन्तरिक प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम

प्रथम पत्र :

प्रथम पत्र : सामान्य ज्ञान, संस्थागत ज्ञान र सेवा सम्बन्धी

वस्तुगत (१०० प्रश्न X १ अङ्क)

खण्ड (क) - (२० अङ्क)

1. सामान्य ज्ञान (२० प्रश्न X १ अङ्क)

- 1.1 विश्वका प्रमुख ऐतिहासिक घटनाहरू
- 1.2 नेपालको इतिहास
- 1.3 नेपालको भूगोल
- 1.4 नेपालको संवैधानिक विकासक्रम र नेपालको संविधान
- 1.5 नेपालको आर्थिक, राजनीतिक, सामाजिक र सांस्कृतिक व्यवस्था
- 1.6 आवधिक योजना सम्बन्धी जानकारी
- 1.7 नेपालका प्रचलित धर्म, संस्कृति, जात जाति, भाषा, साहित्य र कला
- 1.8 खेलकूद तथा मनोरन्जन सम्बन्धी विविध जानकारी
- 1.9 विज्ञान र प्रविधि, प्रसिद्ध वैज्ञानिक र तिनको योगदान
- 1.10 दिगो विकासका लक्ष्यहरू, वातावरण तथा जलवायु परिवर्तन
- 1.11 अन्तर्राष्ट्रिय संघ संस्था (संयुक्त राष्ट्रसंघ, इयू, आसियान, विमष्टेक र सार्क)
- 1.12 नेपालको वैदेशिक सम्बन्ध र परराष्ट्र नीति
- 1.13 राष्ट्रिय र अन्तर्राष्ट्रिय महत्वका समसामयिक घटना तथा नविनतम गतिविधिहरू

खण्ड (ख) - (२० अङ्क)

2. संस्थागत ज्ञान र सेवासँग सम्बद्ध कानून (२० प्रश्न X १ अङ्क)

- 2.1 प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीमको पृष्ठभूमि, लक्ष्य र उद्देश्य
- 2.2 राष्ट्रिय शिक्षा नीति, २०७६
- 2.3 तालीम नीति, २०७१
- 2.4 प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद् ऐन, २०४५ र नियमावली, २०५१
- 2.5 प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्, परीक्षा सम्बन्धी विनियमावली, २०७१
- 2.6 प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्, कर्मचारी सेवा, शर्त तथा सुविधा सम्बन्धी विनियमावली, २०६९
- 2.7 प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्, आर्थिक प्रशासन सम्बन्धी विनियमावली, २०६२
- 2.8 स्थानीय सरकार संचालन ऐन, २०७४
- 2.9 सुशासन (संचालन तथा व्यवस्थापन) ऐन, २०६४
- 2.10 भ्रष्टाचार निवारण ऐन, २०५९

खण्ड (ग) - (६० अङ्क)

3. सेवा सम्बन्धी विषय (६० प्रश्न X १ अङ्क)

द्वितीय पत्रको सेवा सम्बन्धी विषयको पाठ्यक्रम नै प्रथम पत्रको खण्ड "ग" को सेवा सम्बन्धी विषयको पाठ्यक्रम हुनेछ ।



प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्
पदपूर्ति समिति
सानोठिमी, भक्तपुर ।

प्राविधिक तथा प्रशिक्षण सेवा, पर्यटन समूह, होटल र रेष्टुराँ व्यवस्थापन उपसमूह
अधिकृतस्तर तृतीय श्रेणी रेष्टुरेण्ट एण्ड लज प्रशिक्षक पदको
खुला र आन्तरिक प्रतियोगितात्मक लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम

द्वितीय पत्र - सेवा सम्बन्धी

खण्ड (क) - (५० % अङ्क)

(४ प्रश्न × ५ अङ्क र ३ प्रश्न × १० अङ्क)

1. **Introduction to Hospitality and Tourism**
 - 1.1 Introduction to hospitality and tourism industry
 - 1.2 Nature of hospitality, tourism and service industries
 - 1.3 Importance and impact of tourism industry
 - 1.4 Components of tourism industry
2. **Hotel and Catering Establishments**
 - 2.1 Introduction to hotel and catering establishments
 - 2.2 Origin and growth of catering establishments and hotel industry
 - 2.3 Classification hotel and catering establishments
3. **Accommodation Management**
 - 3.1 Introduction to accommodation and rooms division
 - 3.2 Departments within accommodation
 - 3.3 Role of front office and housekeeping department
 - 3.4 Layout of front office
 - 3.5 Qualities of front office personnel
 - 3.6 Room type and facilities
 - 3.7 Guest registration process
 - 3.8 Checkout and account settlement
 - 3.9 Communication and guest services
 - 3.10 Handle mail and messages
 - 3.11 Arrange room transfer
 - 3.12 Safe deposits, lost and found
 - 3.13 Front office accounting
 - 3.14 Telephone handling etiquettes
 - 3.15 Sales techniques
 - 3.16 Layout and sections of housekeeping
 - 3.17 Importance of cleaning
 - 3.18 Guest room cleaning
 - 3.19 Proper use of cleaning agents
 - 3.20 Public area and other types of cleaning
 - 3.21 Ceilings, walls, furniture and fixtures
 - 3.22 Bed, linens and uniforms
 - 3.23 Carpets and floors
 - 3.24 Maids carts

- 3.25 Preparing a room report
- 3.26 Control desk - role of the control desk
- 3.27 Complaint handling

खण्ड (ख) - (५० % अङ्क)
(४ प्रश्न × ५ अङ्क र ३ प्रश्न × १० अङ्क)

4. Organizing Food & Beverage Department

- 4.1 Introduction to food and beverage (F&B) department
- 4.2 Outlets of F&B departments
- 4.3 Organization chart and staffing
- 4.4 Job description
- 4.5 Qualities of F&B personnel
- 4.6 Sizes and shapes of tables
- 4.7 Table cloth sizes
- 4.8 Organizing side board
- 4.9 Restaurant setup
- 4.10 Taking and recording orders
- 4.11 Service rules
- 4.12 Service styles
- 4.13 Carrying and clearing techniques of glasses, plates and bottles
- 4.14 Complaints handling procedures
- 4.15 Organizing functions, banquets
- 4.16 Room service
- 4.17 Billing procedures

5. Menu

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

6. Bar & Beverage

- 6.1 Introduction and classification of beverage
- 6.2 Alcoholic and non-alcoholic beverages
- 6.3 Stimulating and refreshing non-alcoholic beverages
- 6.4 Fermented and distilled alcoholic beverage
- 6.5 Mixed drinks; cocktail and mock tail
- 6.6 Bar; introduction and types
- 6.7 Parts of bar
- 6.8 Care and cleaning of bar equipment

7. **Personal Hygiene & Grooming**

- 7.1 Introduction to hygiene and grooming
- 7.2 Importance of personal hygiene and grooming for service personnel
- 7.3 Knowledge of kitchen hygiene and food hygiene

8. **Food Preparation (Kitchen)**

- 8.1 Introduction to food production department
- 8.2 Layout of a kitchen department of large hotel
- 8.3 Organizational hierarchy of kitchen brigade
- 8.4 Method of heat transfer; conduction convection and radiation
- 8.5 Methods of cooking
- 8.6 Knowledge of basic foundations of continental cookery