

नेपाल सरकार
संस्कृति, पर्यटन तथा नागरिक उड्डयन मन्त्रालय
नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान
रवि भवन, काठमाडौं

पद : प्रशिक्षक (फूड प्रोडक्शन एण्ड कन्ट्रोल/पेष्ट्री /फूड एण्ड वेभरेज /एकोमोडेशन)
तह : ६ सेवा : प्राविधिक समूह : होटल

खुला प्रतियोगितात्मक परीक्षाको पाठ्यक्रम

१ आवश्यक न्यूनतम शैक्षिक योग्यता : मान्यता प्राप्त शिक्षण संस्थाबाट होटल म्यानेजमेन्ट विषयमा स्नातकोत्तर तह उत्तिर्ण गरेको वा होटल म्यानेजमेन्ट विषयमा स्नातक तह उत्तिर्ण गरी कुनै विषयमा स्नाकोत्तर तह वा सो सरह उत्तिर्ण भएको र कम्प्यूटर विषयमा कम्तीमा एक महिनाको अध्ययन वा आधारभूत तालीम प्राप्त गरेको ।

२ परीक्षाको किसिम

प्रथम चरण :- लिखित परीक्षा
द्वितीय चरण :- अन्तर्वार्ता

पूर्णाङ्क

२००

३०

३ लिखित परीक्षाको योजना र पाठ्यक्रम :

प्रथम चरण :- लिखित परीक्षा (Written Examination)						पूर्णाङ्क :- २००	
पत्र	विषयवस्तु	अंक	पूर्णाङ्क	उत्तीर्णाङ्क	परीक्षा प्रणाली	प्रश्नसंख्या X अङ्क	समय
प्रथम	खण्ड (क) सामान्य ज्ञान, सामान्य बौद्धिक परीक्षण (GAT) तथा अंग्रेजी			१००	४०	वस्तुगत बहुवैकल्पिक प्रश्न (MCQ)	१ घण्टा ३० मिनेट
	सामान्य ज्ञान	५०					
	सामान्य बौद्धिक परीक्षण						
	अंग्रेजी						
	खण्ड (ख) होटल म्यानेजमेन्ट	५०					
द्वितीय	सेवा सम्बन्धी		१००	४०	विषयगत	७ प्रश्न X १० अङ्क	३ घण्टा
					विषयगत - समस्या समाधानमूलक	२ प्रश्न X १५ अङ्क	
द्वितीय चरण :- अन्तर्वार्ता (Interview)						पूर्णाङ्क :- ३०	
	अन्तर्वार्ता		३०				

द्रष्टव्य :

- लिखित परीक्षाको माध्यम भाषा नेपाली वा अंग्रेजी हुनेछ अथवा दुवै हुनेछ ।
- वस्तुगत बहुवैकल्पिक (Multiple Choice) प्रश्नहरूको 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 ।
- बहुवैकल्पिक प्रश्नहरू हुने परीक्षामा कुनै प्रकारको क्याल्कुलेटर (Calculator) प्रयोग गर्न पाइने छैन ।
- विषयगत प्रश्नहरूको हकमा तोकिएको अङ्कमा एउटा लामो वा एउटै प्रश्नका दुई वा दुई भन्दा बढी भाग (Two or more parts of a single question) वा एउटा प्रश्न अन्तर्गत दुई वा बढी टिप्पणीहरू (Short notes) सोध्न सकिने छ ।

नेपाल सरकार
संस्कृति, पर्यटन तथा नागरिक उड्डयन मन्त्रालय
नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान
रवि भवन, काठमाडौं

पद : प्रशिक्षक (फूड प्रोडक्शन एण्ड कन्ट्रोल/पेष्ट्री /फूड एण्ड वेभरेज /एकोमोडेशन)

तह : ६

सेवा : प्राविधिक

समूह : होटल

- विषयगत प्रश्न हुने पत्र/विषयका प्रत्येक भाग/खण्डका लागि छुट्टाछुट्टै उत्तरपुस्तिकाहरु हुनेछन् । परीक्षार्थीले प्रत्येक भाग/खण्डका प्रश्नको उत्तर सोही भाग / खण्डको उत्तरपुस्तिकामा लेख्नुपर्नेछ ।
- यस पाठ्यक्रम योजना अन्तर्गतका पत्र/विषयका विषयवस्तुमा जेसुकै लेखिएको भए तापनि पाठ्यक्रममा परेका कानून, ऐन, नियम, विनियम तथा नीतिहरु 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 लिखित परीक्षाबाट छनौट भएका उम्मेदवारहरु मात्र द्वितीय चरणको अन्तर्वार्ता परीक्षामा सम्मिलित हुन पाउनेछन् ।
- पाठ्यक्रम लागु मिति :- २०७५/१९/१८

नेपाल सरकार
संस्कृति, पर्यटन तथा नागरिक उड्डयन मन्त्रालय
नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान
रवि भवन, काठमाडौं

पद : प्रशिक्षक (फूड प्रोडक्शन एण्ड कन्ट्रोल/पेष्ट्री /फूड एण्ड वेभरेज /एकोमोडेशन)
तह : ६ सेवा : प्राविधिक समूह : होटल

लिखित परीक्षाको पाठ्यक्रम

प्रथम पत्र : खण्ड (क) सामान्य ज्ञान, सामान्य बौद्धिक परीक्षण (General Aptitude Test) तथा अंग्रेजी

(क) सामान्य ज्ञान (२० प्रश्न X १ अङ्क = २० अङ्क)

१. नेपालको भूगोल : क्षेत्रफल, भूवनोट, भौगोलिक विभाजन, हावापानी, वन तथा वनस्पति ।
२. नेपालका प्रचलित धर्म, संस्कृति, जातजाति, भाषा, साहित्य र कला सम्बन्धी सामान्य ज्ञान ।
३. नेपालको संविधानका विविध पक्ष (मौलिक हक, राज्यका निर्देशक सिद्धान्त तथा नीतिहरु, कार्यपालिका, व्यवस्थापिका, न्यायपालिका र संवैधानिक अंगहरु) सम्बन्धी सामान्य जानकारी ।
४. आर्थिक विकास :
 - ४.१ नेपालको वर्तमान आर्थिक परिसूचकहरु (कृषि, उद्योग, पर्यटन, यातायात, संचार, शिक्षा) ।
 - ४.२ नेपालको अर्थतन्त्रमा पर्यटन क्षेत्रको योगदान ।
५. विकासका, नविन सवालहरु : पर्यावरण संरक्षण, जैविक विविधता, जलवायु परिवर्तन, जनसांख्यिकीय, शहरीकरण, प्रदूषण, प्राकृतिक स्रोत तथा राष्ट्रिय सम्पदाहरुको संरक्षण सम्बन्धी सामान्य सवालहरु ।
६. अन्तरराष्ट्रियसंघ/संस्था :

दक्षिण एशियाली क्षेत्रीय सहयोग संगठन (SAARC), BIMST-EC, UNO UNWTO, ICAO, IATA, PATA सम्बन्धी सामान्य जानकारी ।
७. राष्ट्रिय र अन्तरराष्ट्रिय महत्वका समसामयिक घटना तथा नवीनतम गतिविधिहरु :

राजनीतिक, सामाजिक, सांस्कृतिक, आर्थिक, वैज्ञानिक, खेलकूद ।
८. ऐन नियमहरु
 - ८.१ पर्यटन नीति, २०६५
 - ८.२ भ्रष्टाचार निवारण ऐन, २०५९ (कसूर तथा सजाय सम्बन्धी सामान्य व्यवस्था)
 - ८.३ नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान कर्मचारी सेवा शर्त नियमावली, २०६१

(ख) सामान्य बौद्धिक परीक्षण (General Aptitude Test)

20 × 1 = 20 Marks

- 1 Verbal Reasoning : 7 × 1 = 7 Marks
Analogy, Classification, Coding-Decoding, Insert the Missing Character, Common Property, Matrices, Direction and Distance Sense Test, Ranking Order, Assertion and Reason, Induction, Deduction, Courses of Action, etc.
- 2 Non-Verbal Reasoning: 7 × 1 = 7 Marks
Series, Analogy, Classification, Venn Diagrams, Matrices, Construction of Squares and Triangles, and Figure Formation and Analysis, Dot Situation, Water Images, Mirror Images, Embedded Figures, etc.
- 3 Numerical Reasoning : 6 × 1 = 6 Marks
Series, Analogy, Classification, Coding-Decoding, Percentage, Fraction, Decimal, Ratio, Average, Loss, Profit, Date/Calendar, Time and Work, Charts, Graphs, Tables, Data Sufficiency.

नेपाल सरकार
संस्कृति, पर्यटन तथा नागरिक उड्डयन मन्त्रालय
नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान
रवि भवन, काठमाडौं

पद : प्रशिक्षक (फूड प्रोडक्शन एण्ड कन्ट्रोल/पेष्ट्री /फूड एण्ड वेभरेज /एकोमोडेशन)
तह : ६ सेवा : प्राविधिक समूह : होटल

(ग) English Test

(10 × 1 = 10 Marks)

- 1. Comprehension:** (4 × 1 Mark = 4 Marks)
A passage of about 450 -500 words written in English will be given and the examinees will be asked to summarize it in 33 percent (one third) of the total length of the passage. The questions will try to accommodate the following areas:
- Fact finding, Inferential, Core theme, True/false identification, Issues raised and Language based
- 2. Vocabulary:** (3 × 1 Mark = 3 Marks)
Questions will be asked to assess their grasp on the English language vocabulary. The questions will be of the following nature:
- Meaning of the words (literal /figurative/contextual), Single word for expressions, Synonyms/Antonyms, Derivatives and Homonyms/Homophones
- 3. Syntactic ability:** (3 × 1 Mark = 3 Marks)
Questions will be asked to assess the syntactic ability of the candidates. The questions will be based on the following categories:
- Agreement, Tense aspect, Parallel structures, Clauses, Modifier, Conditionals, Phrasal expressions, Shifts (tense, number, person), Transformations, Varieties, Prepositions, Conjunctions and Parts of speech.

खण्ड (ख) होटल म्यानेजमेन्ट

(५० प्रश्न × १ अङ्क = ५० अङ्क)

1. Food Production and Patisserie

(15 Marks)

1.1 Principles of Cooking:

- 1.1.1 Introduction and objectives of cooking
- 1.1.2 Methods of cooking including moist heat, dry heat and fat medias
- 1.2.3 Microwave cooking and Induction cooking

1.2 Food Commodities:

- 1.2.1 Vegetables
- 1.2.2 Fruits and nuts
- 1.2.3 Cereals
- 1.2.4 Herbs and spices
- 1.2.5 Eggs
- 1.2.6 Milk and milk products
- 1.2.7 Meat

1.3 Foundation of Continental Cookery

- 1.3.1 Stocks (definition, types, preparation guidelines, recipes, qualities)
- 1.3.2 Sauces (definition, types of mother sauces, derivatives, recipes, preparations and qualities)
- 1.3.3 Soups (definition, types, recipes, preparation, and making a good soup)
- 1.3.4 Accompaniments (definition, functions, and examples) and Garnishes (definition, functions and examples)

1.4 Dressings:

- 1.4.1 Introduction, functions, oil based, fresh cream based, and mayonnaise based dressings, special dressings (Thousand Island, French, American and Ranch)

नेपाल सरकार
संस्कृति, पर्यटन तथा नागरिक उड्डयन मन्त्रालय
नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान
रवि भवन, काठमाडौं

पद : प्रशिक्षक (फूड प्रोडक्शन एण्ड कन्ट्रोल/पेष्ट्री /फूड एण्ड वेभरेज /एकोमोडेशन)

तह : ६

सेवा : प्राविधिक

समूह : होटल

- 1.4.2 Sandwiches and canapés: Introduction, classification, guidelines while preparing, base, spreading, fillings, toppings, accompaniments and garnishes of sandwich.

1.5 Food Safety

- 1.5.1 Personal Hygiene, Kitchen Hygiene and Food Hygiene
1.5.4 HACCP
1.5.5 ISO 22000

2. Food and Beverage Service operation

(10 Marks)

2.1 Food and Beverage Organization

- 2.1.1 Organization chart of Food and Beverage service Department of Hotel
2.1.2 Duties and responsibilities of F & B staff; F& B manager, Assistant F & B Manager, Outlet Manager, Supervisors, Waiter/ess, Apprentice

2.2 Identification of Service Equipments

- 2.2.1 Furniture; (Chairs, Tables, Side Board, Trolley)
2.2.2 Linens; (Moulton, Table Cloth, Slip Cloth, Serviette, Waiters Cloth).
2.2.3 Table wares; (Cutlery, Crockery, Glassware, Hollowware's)

2.3 Types of food and beverage service

2.4 Specialized Food & Beverage Service

2.5 Cocktails

- 2.5.1 Introduction, Structure and components, Types
2.5.2 Developing of recipes
2.5.3 Mixing methods and garnishing of Cocktails

2.6 Banquet and Buffet service

- 2.6.1 Introduction, Type of Banquet, Organization chart of Banquet
2.6.2 Banquet planning, Organizing the operation & service of a banquet
2.6.3 Buffet and its types

3. House Keeping Operations

(10 Marks)

3.1 Introduction to Hotel Housekeeping

- 3.1.1 Introduction to hotel industry
3.1.2 Meaning, importance, Role and Function of housekeeping

3.2 Housekeeping Organization

- 3.2.1 Organizational structure of the housekeeping department (Small, Medium and Large Hotel).
3.2.2 Attributes, duties and responsibilities of housekeeping staff.

3.3 Rooms

- 3.3.1 Types of rooms.
3.3.2 Types of beds.
3.3.3 Room keys, Keys security and control.

3.4 Stain Removal

3.5 Flower Arrangement

3.6 Hotel Linen

- 3.6.1 Introduction to Hotel Linen.
3.6.2 Classification of Linen
3.6.3 Standard Sizes

नेपाल सरकार
संस्कृति, पर्यटन तथा नागरिक उड्डयन मन्त्रालय
नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान
रवि भवन, काठमाडौं

पद : प्रशिक्षक (फूड प्रोडक्शन एण्ड कन्ट्रोल/पेष्ट्री /फूड एण्ड वेभरेज /एकोमोडेशन)
तह : ६ सेवा : प्राविधिक समूह : होटल

4 Front Office Operations (10 Marks)

4.1 Introduction to the hospitality industry

- 4.1.1 Introduction of Development of hotel industry (nationally and internationally)
- 4.1.2 International chain associations, Star rating criteria of Nepal
- 4.1.3 Classification of hotel.
- 4.1.4 Classification of hotel Departments: revenue/non-revenue producing departments of hotel

4.2 Guest cycle: Pre-arrival, arrival, occupancy, departure

4.3 Reservation

- 4.3.1 Types, Modes and sources of reservation
- 4.3.2 Reservation procedure
- 4.3.3 Cancellation and amendments of reservation
- 4.3.4 Front office Terminology

4.4 Night Audit

- 4.4.1 Introduction to night audit
- 4.4.2 Night auditor: Duties and responsibilities

5. Basic Concept on Tourism and Hospitality (5 Marks)

- 5.1 Introduction to Tourism and Hospitality Management
- 5.2 Hospitality Ethics & Behavior

नेपाल सरकार
संस्कृति, पर्यटन तथा नागरिक उड्डयन मन्त्रालय
नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान
रवि भवन, काठमाडौं

पद : प्रशिक्षक (फूड प्रोडक्शन एण्ड कन्ट्रोल/पेष्ट्री /फूड एण्ड वेभरेज /एकोमोडेशन)
तह : ६ सेवा : प्राविधिक समूह : होटल

द्वितीय पत्र : सेवा सम्बन्धी (पूर्णाङ्क - १००)

Section (A) – (45 Marks)

1. Food Production and Patisserie Foundation of Cookery (15 Marks)

- 1.1 Pasta, Dough, Paste
- 1.2 Indian & Nepali Authentic Cuisine
 - 1.2.1 Gravies & Curries
 - 1.2.2 Masala making
- 1.3 Introduction to Industrial & Institutional Catering
 - 1.3.1 Breakfast
 - 1.3.2 Food Transport
- 1.4 Kitchen Layout & Design
 - 1.4.1 Equipments selection & standard specification
- 1.5 Larder Work
 - 1.5.1 Salad
 - 1.5.2 Sandwich
 - 1.5.3 Canape
 - 1.5.4 Hors D' oeuvre

2. Food and Beverage Service Operation (20 Marks)

- 2.1 Growth of the hotel & catering industry
- 2.2 Hotel organizational chart
- 2.3 Tableware: Cutlery, hollowware
- 2.4 Crockery & glassware
- 2.5 Personal hygiene & grooming
- 2.6 Mise-enseence & mise-en-place
- 2.7 Food & beverage terminology
- 2.8 Methods of services
- 2.9 Types of menu
- 2.10 Courses of a French classical menu
- 2.11 Types of meals & cover
- 2.12 Control system :
 - 2.12.1 KOT, BOT, Bill
- 2.13 Classification of alcoholic & non alcoholic beverage
- 2.14 Brewing Process of beer
- 2.15 Spirits
- 2.16 Distillation Methods
- 2.17 History, types, areas of production :
 - 2.17.1 Whisky
 - 2.17.2 Rum
 - 2.17.3 Brandy
 - 2.17.4 Vodka
 - 2.17.5 Gin
- 2.18 Liqueurs or cordials
 - 2.18.1 Definition
 - 2.18.2 Classification & use
 - 2.18.3 Production & Service

नेपाल सरकार
संस्कृति, पर्यटन तथा नागरिक उड्डयन मन्त्रालय
नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान
रवि भवन, काठमाडौं

पद : प्रशिक्षक (फूड प्रोडक्शन एण्ड कन्ट्रोल/पेष्ट्री /फूड एण्ड वेभरेज /एकोमोडेशन)
तह : ६ सेवा : प्राविधिक समूह : होटल

- 2.19 Bar
 - 2.19.1 Introduction
 - 2.19.2 Types of bar
 - 2.19.3 Parts of bar
 - 2.19.4 Equipment & furniture
 - 2.19.5 Staffing
 - 2.19.6 Methods of mixing

- 3. Tourism Development in Nepal (10 Marks)**
- 3.1 Contribution of tourism in the Nepalese economy and its prospects & challenges
 - 3.2 National vision, (Tourism Vision 2020)
 - 3.3 Current National Tourism Policy
 - 3.4 Current National Tourism Development and Marketing Plans and Strategies

Section (B) – (55 Marks)

- 4. Housekeeping Operation (15 Marks)**
- 4.1 Role of housekeeping
 - 4.2 Organizational structure of housekeeping department
 - 4.3 Duties & responsibilities & attributes of housekeeping staff including housekeeping desk, clerk, forms & formats
 - 4.4 Types of room
 - 4.5 Types of bed
 - 4.6 Safety rules of housekeeping department
 - 4.7 Cleaning
 - 4.7.1 Principles of cleaning
 - 4.7.2 Cleaning methods, cleaning equipment and agents
 - 4.7.3 Use, care and storage, distribution and control
 - 4.7.4 Care and cleaning of surfaces (routine & periodical)
 - 4.8 Storage & inspection of linen
 - 4.9 Linen condemnation procedure
 - 4.10 Issuing procedure of uniform
 - 4.11 Planning staff strength & duty roster, holiday schedules, budgeting & job allocation

- 5. Front Office Operation (20 Marks)**
- 5.1 Rooms
 - 5.1.1 Types, room symbols, layout & planning of room numbers, room history card
 - 5.1.2 Front office terminology
 - 5.1.3 Room tariff, discount & allowances
 - 5.1.4 Key control
 - 5.2 Reservation
 - 5.2.1 Introduction
 - 5.2.2 Modes of reservation, sources of reservation, reservation charts, overbooking

नेपाल सरकार
संस्कृति, पर्यटन तथा नागरिक उड्डयन मन्त्रालय
नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान
रवि भवन, काठमाडौं

पद : प्रशिक्षक (फूड प्रोडक्शन एण्ड कन्ट्रोल/पेष्ट्री /फूड एण्ड वेभरेज /एकोमोडेशन)

तह : ६

सेवा : प्राविधिक

समूह : होटल

- 5.2.3 Whitney racks, guest history card
- 5.3 Procedures
 - 5.3.1 Arrival, departure, receiving & registration, handling VIPs, room change, handling complaints, luggage handling, mail & messages, telephone handling, dealing with safe deposit
- 5.4 Front Office Accounting
 - 5.4.1 Accounting system in hotels
 - 5.4.2 Flow of guest accounting process
 - 5.4.3 Visitor's tabular ledger
 - 5.4.4 Guest weekly bill
 - 5.4.5 Hotel credit & credit security measures
 - 5.4.6 Sales records & control of revenue producing departments, rooms, food, alcoholic beverages, cash
- 5.5 Settlement Process
 - 5.5.1 Cash & credit
 - 5.5.2 Cash report
 - 5.5.3 Foreign exchange rules
 - 5.6 Role of night auditor

6. Management:

(10 Marks)

- 6.1 Motivation & morale
- 6.2 Planning & Decision making process
- 6.3 Communication skills
- 6.4 Team Work
- 6.5 Organizational Value & Culture
- 6.6 Crisis Management
- 6.7 Time Management

7. Hospitality:

(10 Marks)

- 7.1 Hospitality behavior
- 7.2 Personality, Grooming, Performance, Etiquette
- 7.3 Hospitality as service industry
- 7.4 Hospitality ethics & behavior