

नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान
प्राविधिक सेवा, होटल समूह, तह ६, प्रशिक्षक (फूड प्रोडक्शन एण्ड कन्ट्रोल/पेस्ट्री र फूड एण्ड वेभरेज/
एकोमोडेशन) पदको खुला प्रतियोगितात्मक परीक्षाको पाठ्यक्रम

परीक्षाको किसिम	पूर्णाङ्क
प्रथम चरण :- लिखित परीक्षा	२००
द्वितीय चरण :- अन्तरवार्ता	३०

परीक्षा योजना (Examination Scheme)

प्रथम चरण : लिखित परीक्षा (Written Examination)

पूर्णाङ्क :- २००

पत्र	विषय	पूर्णाङ्क	उत्तीर्णाङ्क	परीक्षा प्रणाली	प्रश्न संख्या X अङ्क	समय
प्रथम	सेवा सम्बन्धी र संस्थागत ज्ञान	१००	४०	वस्तुगत	५० प्रश्न X २ अङ्क = १००	४५ मिनेट
द्वितीय	सेवा सम्बन्धी	१००	४०	विषयगत	१० प्रश्न X १० अङ्क = १००	३ घण्टा

द्वितीय चरण : अन्तर्वार्ता

पूर्णाङ्क :- ३०

विषय	पूर्णाङ्क	परीक्षा प्रणाली
अन्तर्वार्ता	३०	मौखिक

द्रष्टव्य :

- लिखित परीक्षाको माध्यम भाषा नेपाली वा अंग्रेजी अथवा नेपाली र अंग्रेजी दुवै हुनेछ ।
- प्रथम र द्वितीय पत्रको लिखित परीक्षा छुट्टाछुट्टै हुनेछ ।
- लिखित परीक्षामा सोधिने **प्रश्नसंख्या र अङ्कभार** यथासम्भव सम्बन्धित पत्र/विषयमा दिईए अनुसार 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 ।
- वस्तुगत बहुवैकल्पिक हुने परीक्षामा परीक्षार्थीले उत्तर लेख्दा अंग्रेजी ठूलो अक्षरहरू (Capital letters): A, B, C, D मा लेख्नुपर्नेछ । सानो अक्षरहरू (Small letters): a, b, c, d लेखेको वा अन्य कुनै सङ्केत गरेको भए सबै उत्तरपुस्तिका रद्द हुनेछ ।
- बहुवैकल्पिक प्रश्नहरू हुने परीक्षामा कुनै प्रकारको क्याल्कुलेटर (Calculator) प्रयोग गर्न पाइने छैन ।
- विषयगत प्रश्नहरूको हकमा एउटै प्रश्नका दुई वा दुईभन्दा बढी भाग (Two or more parts of a single question) वा एउटा प्रश्न अन्तर्गत दुई वा बढी टिप्पणीहरू (Short notes) सोध्न सकिने छ ।
- विषयगत प्रश्नमा प्रत्येक पत्र/विषयका प्रत्येक खण्डका लागि छुट्टाछुट्टै उत्तरपुस्तिकाहरू हुनेछन् । परीक्षार्थीले प्रत्येक खण्डका प्रश्नहरूको उत्तर सोही खण्डका उत्तरपुस्तिकामा लेख्नुपर्नेछ ।
- यस पाठ्यक्रम योजना अन्तर्गतका पत्र/विषयका विषयवस्तुमा जेसुकै लेखिएको भएता पनि पाठ्यक्रममा परेका कानून, ऐन, नियम, विनियम तथा नीतिहरू परीक्षाको मितिभन्दा ३ महिना अगाडि (संशोधन नभएका वा संशोधन भई हटाईएका वा थप गरी संशोधन भई) कायम रहेकालाई यस पाठ्यक्रममा परेको सम्झनु पर्दछ ।
- प्रथम चरणको परीक्षाबाट छनौट भएका उम्मेदवारहरूलाई मात्र द्वितीय चरणको परीक्षामा सम्मिलित गराइनेछ ।
- पाठ्यक्रम स्वीकृत मिति : २०८०/०१/१९

नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान
प्राविधिक सेवा, होटल समूह, तह ६, प्रशिक्षक (फूड प्रोडक्शन एण्ड कन्ट्रोल/पेष्ट्री र फूड एण्ड वेभरेज/
एकोमोडेशन) पदको खुला प्रतियोगितात्मक परीक्षाको पाठ्यक्रम

प्रथम पत्र :

सेवा सम्बन्धी र संस्थागत ज्ञान

खण्ड (क) – (८० अङ्क)

(४० प्रश्न × २ अङ्क = ८० अङ्क)

1. Food Production and Patisserie

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)
- 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 Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- 1.5.5 ISO 22000

2. Food and Beverage Service operation

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; (Cutleries, Crockery, Glassware, Hollowware's)

नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान
प्राविधिक सेवा, होटेल समूह, तह ६, प्रशिक्षक (फूड प्रोडक्शन एण्ड कन्ट्रोल/पेष्ट्री र फूड एण्ड वेभरेज/
एकोमोडेशन) पदको खुला प्रतियोगितात्मक परीक्षाको पाठ्यक्रम

- 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**
 - 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
- 4. **Front Office Operations**
 - 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**
 - 5.1 Introduction to Tourism and Hospitality Management
 - 5.2 Hospitality Ethics & Behavior

नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान
प्राविधिक सेवा, होटल समूह, तह ६, प्रशिक्षक (फूड प्रोडक्शन एण्ड कन्ट्रोल/पेस्ट्री र फूड एण्ड वेभरेज/
एकोमोडेशन) पदको खुला प्रतियोगितात्मक परीक्षाको पाठ्यक्रम

खण्ड (ख) – (२० अङ्क)

(१० प्रश्न × २ अङ्क = २० अङ्क)

6. संस्थागत ज्ञान र सम्बद्ध कानूनहरू

- 6.1 नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान सम्बन्धी जानकारी
- 6.2 नेपालमा पर्यटन प्रवर्द्धनका क्षेत्रमा मन्त्रालयको भूमिका
- 6.3 नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन समिति गठन आदेश, २०२९
- 6.4 नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान कर्मचारी सेवा शर्त नियमावली, २०६१
- 6.5 UNO, UNWTO, ICAO, IATA, PATA र पर्यटन सम्बन्धी राष्ट्रिय संघ संस्था एवं पर्यटन गतिविधि
- 6.6 नेपालको संविधान (पर्यटन सम्बन्धी व्यवस्था)
- 6.7 पर्यटन नीति, २०६५
- 6.8 खाद्य ऐन, २०२३ र नियमावली, २०२७
- 6.9 उपभोक्ता हित संरक्षण ऐन, २०७५ र नियमावली, २०७६

7. प्रशासन तथा व्यवस्थापन

- 7.1 सार्वजनिक प्रशासनको परिचय, उद्देश्य र कार्य
- 7.2 संगठनको परिचय, उद्देश्य, स्वरूप र संगठनका आधार
- 7.3 व्यवस्थापनको परिचय, अवधारणा, उद्देश्य, क्षेत्र र कार्य
- 7.4 नेतृत्व, निर्णय, उत्प्रेरणा र मनोबल
- 7.5 नियन्त्रण र समन्वयको आवश्यकता र महत्व
- 7.6 समूह गतिशीलता
- 7.7 संगठनात्मक परिवर्तन र विकास

प्रथम पत्रको पाठ्यक्रमका इकाइबाट परीक्षामा यथासम्भव देहाय बमोजिम प्रश्नहरू सोधिने छ ।

पाठ्यक्रमका इकाइ	1	2	3	4	5	6	7
प्रश्न संख्या	14	8	8	8	2	5	5

नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान
प्राविधिक सेवा, होटल समूह, तह ६, प्रशिक्षक (फूड प्रोडक्शन एण्ड कन्ट्रोल/पेष्ट्री र फूड एण्ड वेभरेज/
एकोमोडेशन) पदको खुला प्रतियोगितात्मक परीक्षाको पाठ्यक्रम
द्वितीय पत्र : सेवा सम्बन्धी
Section (A) – (50 Marks)

1. Food Production and Patisserie Foundation of Cookery (20 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 Kitchen Order Ticket (KOT), Bar Order Ticket (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
- 2.19 Bar
 - 2.19.1 Introduction

नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान
प्राविधिक सेवा, होटल समूह, तह ६, प्रशिक्षक (फूड प्रोडक्शन एण्ड कन्ट्रोल/पेष्ट्री र फूड एण्ड वेभरेज/
एकोमोडेशन) पदको खुला प्रतियोगितात्मक परीक्षाको पाठ्यक्रम

- 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. Hospitality and Tourism Development (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
- 3.5 Hospitality behavior
- 3.6 Personality, Grooming, Performance, Etiquette
- 3.7 Hospitality as service industry
- 3.8 Hospitality ethics & behavior

Section (B) – (50 Marks)

4. Housekeeping Operation (20 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
 - 5.2.3 Whitney racks, guest history card
- 5.3 Procedures

नेपाल पर्यटन तथा होटल व्यवस्थापन प्रतिष्ठान
प्राविधिक सेवा, होटल समूह, तह ६, प्रशिक्षक (फूड प्रोडक्शन एण्ड कन्ट्रोल/पेस्ट्री र फूड एण्ड वेभरेज/
एकोमोडेशन) पदको खुला प्रतियोगितात्मक परीक्षाको पाठ्यक्रम

- 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

द्वितीय पत्रको लागि यथासम्भव निम्नानुसार प्रश्न सोधिनेछ ।

द्वितीय पत्र				
पत्र	विषय	खण्ड	अङ्कभार	विषयगत प्रश्न
द्वितीय	सेवा सम्बन्धी	(A)	५०	५ प्रश्न × १० अङ्क = ५०
		(B)	५०	५ प्रश्न × १० अङ्क = ५०