होटल प्रबंधन संस्थान, अहमदाबाद @ गांधीनगर

(भारत सरकार के पर्यटन मंत्रालय के अधीन एक स्वायत्त संस्था)

गुजरात का एकमात्र केंद्रीय सरकारी संस्थान

प्रवेश पुस्तिका 2025

डिग्री डिप्लोमा और प्रमाणपत्र पाठ्यक्रमों

हमारे बारे में

संस्थान की स्थापना 1972 में "फूड क्राफ्ट इंस्टीट्यूट (अहमदाबाद)" सोसायटी के रूप में की गई थी, जिसे 1984 में भारत सरकार के पर्यटन मंत्रालय द्वारा "होटल प्रबंधन, खानपान एवं पोषण संस्थान (अहमदाबाद)" सोसायटी में उन्नत किया गया।

नेशनल काउंसिल फॉर होटल मैनेजमेंट द्वारा क्राफ्ट कोर्स से तीन वर्षीय डिप्लोमा पाठ्यक्रम में रूपांतरण के बाद, संस्थान ने निरंतर प्रगति की है। इसके बाद तीन वर्षीय डिप्लोमा को "B.Sc. हॉस्पिटैलिटी एंड होटल एडमिनिस्ट्रेशन" (जवाहरलाल नेहरू विश्वविद्यालय, नई दिल्ली द्वारा प्रदत्त) में अपग्रेड किया गया है, जिसमें कुल 335 छात्रों (शाकाहारी विकल्प सहित) का प्रवेश होता है।
संस्थान द्वारा लघु अवधि के पाठ्यक्रम भी प्रदान किए जाते हैं।

संस्थान की विशेषताएँ:

- पर्यावरण अनुकूल और भूकंप-रोधी भवन
- अत्याधुनिक अवसंरचना – कक्षा, प्रयोगशाला, सभागार
- अंतरराष्ट्रीय योग्यता प्राप्त शिक्षक और शिक्षण विधियाँ
- 2016-17 से शाकाहारी व्यंजन विकल्प शुरू करने वाला अग्रणी संस्थान

एनसीएचएमसीटी के बारे में

नेशनल काउंसिल फॉर होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग टेक्नोलॉजी (NCHMCT), नोएडा की स्थापना 1982 में पर्यटन मंत्रालय के अंतर्गत एक स्वायत्त निकाय के रूप में की गई थी। इसका उद्देश्य बी.एससी. हॉस्पिटैलिटी एंड होटल एडमिनिस्ट्रेशन तथा अन्य दस संरचित पाठ्यक्रमों का केंद्रीकृत संचालन और विनियमन करना है, जो परिषद से संबद्ध 21 केंद्रीय होटल प्रबंधन संस्थानों, 32 राज्य सरकार द्वारा संचालित संस्थानों, 1 सार्वजनिक क्षेत्र की इकाई और 35 निजी होटल प्रबंधन संस्थानों में पढ़ाए जाते हैं।

NCHMCT द्वारा संचालित / नियंत्रित / विनियमित / संबद्ध संस्थान इसके द्वारा निर्धारित मानकीकृत पाठ्यक्रम का पालन करते हैं, जो विभिन्न व्यावसायिक कार्यक्रमों के लिए निर्धारित हैं। इन संस्थानों द्वारा प्रदान की जाने वाली उच्च गुणवत्ता वाली शिक्षा और प्रशिक्षण छात्रों को हॉस्पिटैलिटी और अन्य सहायक सेवा क्षेत्रों के लिए व्यावसायिक रूप से योग्य व्यक्ति बनने में मदद करती है।

अब तक परिषद ने एक लाख से अधिक हॉस्पिटैलिटी मैनेजर्स, कार्यकारी और अन्य संचालन कर्मियों को प्रशिक्षित किया है। इसके संबद्ध संस्थानों के पूर्व छात्र भारत और विदेशों में हॉस्पिटैलिटी और सहायक उद्योगों में प्रमुख पदों पर कार्यरत हैं, जिससे देश में होटल प्रबंधन शिक्षा का समन्वित विकास और विस्तार सुनिश्चित हुआ है।

उपलब्ध पाठ्यक्रम

- **B.Sc.** (हॉस्पिटैलिटी एवं होटल प्रशासन) – सामान्य और शाकाहारी विकल्प
- डिप्लोमा इन फूड प्रोडक्शन
- डिप्लोमा इन फूड एंड बेवरेज सर्विस
- क्राफ्टसमैनशिप कोर्स इन फूड प्रोडक्शन एंड पैटिसरी
- क्राफ्टसमैनशिप कोर्स इन फूड एंड बेवरेज सर्विस

B.Sc. (हॉस्पिटैलिटी एंड होटल एडमिनिस्ट्रेशन)

सामान्य और शाकाहारी विकल्प

यह एक तीन वर्षीय डिग्री पाठ्यक्रम है।

हॉस्पिटैलिटी और होटल प्रशासन में बैचलर ऑफ साइंस कार्यक्रम नेशनल काउंसिल फॉर होटल मैनेजमेंट द्वारा प्रदान किया जाता है और यह जवाहरलाल नेहरू विश्वविद्यालय, नई दिल्ली द्वारा मान्यता प्राप्त है, जिसे Best Global Universities में #1088वां और भारत में NIRF की विश्वविद्यालय श्रेणी में दूसरा स्थान प्राप्त है। यह तीन वर्षीय (छह सेमेस्टर) पाठ्यक्रम छात्रों को हॉस्पिटैलिटी क्षेत्र में पर्यवेक्षणीय जिम्मेदारियों को प्रभावी ढंग से निभाने के लिए आवश्यक सभी कौशल, ज्ञान और दृष्टिकोण से सुसज्जित करता है।
इस कार्यक्रम में छात्रों को फूड प्रोडक्शन, फूड एंड बेवरेज सर्विस, फ्रंट ऑफिस ऑपरेशन और हाउसकीपिंग जैसे परिचालन क्षेत्रों में आवश्यक ज्ञान और कौशल मानकों को प्राप्त करने के लिए गहन प्रयोगशाला कार्य कराया जाता है। इसके अलावा, यह पाठ्यक्रम होटल लेखांकन, खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता, मानव संसाधन प्रबंधन, सुविधाओं की योजना, वित्तीय प्रबंधन, रणनीतिक प्रबंधन और खाद्य विज्ञान व पोषण में प्रबंधकीय ज्ञान भी प्रदान करता है।.
बी.एससी. (एचएचए) कार्यक्रम का शाकाहारी विकल्प भी उपलब्ध है।

कौन आवेदन कर सकता है?

कोई भी छात्र जिसने 12वीं कक्षा या समकक्ष परीक्षा किसी भी संकाय से अंग्रेज़ी अनिवार्य विषय के रूप में उत्तीर्ण की हो। आवेदन करने के लिए कोई अधिकतम आयु सीमा नहीं है।

प्रवेश प्रक्रिया

उम्मीदवार प्रवेश संबंधी किसी भी जानकारी के लिए संस्थान से संपर्क कर सकते हैं या मोबाइल नंबर 9974034078 पर संपर्क कर सकते हैं।

कोर्स की अनुमानित फीस: ₹4,00,000/- (तीन वर्षों के लिए)

कृपया ध्यान दें कि छात्रावास शुल्क अतिरिक्त होगा।
छात्रावास की सुविधा उपलब्ध है।

क्राफ्ट्समैनशिप फूड प्रोडक्शन और पैटिसरी कोर्स

यह डेढ़ वर्ष का कोर्स है (3 सेमेस्टर का कार्यक्रम)।

हॉस्पिटैलिटी क्षेत्र में प्रशिक्षित जनशक्ति की आवश्यकता का आकलन करने के लिए किए गए सर्वेक्षणों के अनुसार यह स्थापित हुआ है कि प्रबंधकों की तुलना में कुशल जनशक्ति की अधिक मांग है। सभी हॉस्पिटैलिटी संगठनों जैसे होटल, रेस्टोरेंट, फास्ट फूड आउटलेट, रिसॉर्ट, रेलवे, एयरलाइंस, क्रूज़ लाइनर और अन्य संबद्ध उद्योगों को अपने संचालन के लिए प्रशिक्षित कर्मियों की आवश्यकता होती है। नेशनल काउंसिल फॉर होटल मैनेजमेंट फूड प्रोडक्शन के विशेष ट्रेड में 1½ वर्ष का क्राफ्ट सर्टिफिकेट प्रोग्राम प्रदान करता है, जो छात्रों को रसोई में आवश्यक बुनियादी कौशल से सुसज्जित करता है। इस कोर्स को सफलतापूर्वक पूरा करने वाले छात्रों को हॉस्पिटैलिटी उद्योग में तुरंत नौकरी की गारंटी मिलती है, मुख्य रूप से प्रवेश स्तर पर जैसे कि कुक, कोमी, किचन असिस्टेंट आदि के रूप में।

यह कोर्स दो सत्रों (सेमेस्टर) में विभाजित है, प्रत्येक सत्र 17 सप्ताह का होता है, जिसके बाद 20 सप्ताह की इंडस्ट्रियल ट्रेनिंग होती है। कक्षाएं संस्थान में आयोजित की जाती हैं जिनमें सैद्धांतिक शिक्षा और प्रयोगशाला में व्यावहारिक प्रशिक्षण शामिल होता है। पाठ्यक्रम में कुकरी और लार्डर, बेकरी और पैटिसरी, स्वच्छता, उपकरणों का रखरखाव तथा लागत मूल्य निर्धारण जैसे विषय शामिल होते हैं। छात्रों का मूल्यांकन आंतरिक परीक्षाओं और सत्रांत परीक्षा के माध्यम से किया जाता है। छात्रों को विभिन्न प्रकार की सेवा, मेनू का ज्ञान, सामग्री, तैयारी और साथ में परोसे जाने वाले गार्निश के बारे में भी प्रशिक्षित किया जाता है।

कौन आवेदन कर सकता है?

कोई भी उम्मीदवार जिसने 10वीं कक्षा उत्तीर्ण की हो।
आवेदन करने की कोई अधिकतम आयु सीमा नहीं है।

प्रवेश प्रक्रिया

इच्छुक उम्मीदवार इस ब्रॉशर में संलग्न फॉर्म को भरकर ₹200/- आवेदन शुल्क के साथ संस्थान के अकादमिक विभाग में जमा कर सकते हैं। प्रवेश पहले आओ, पहले पाओ के आधार पर किया जाएगा।

चयन प्रक्रिया: 10वीं परीक्षा में प्राप्त मेरिट के आधार पर **न्यूनतम बैच संख्या: 20** छात्र

कोर्स पाठ्यक्रम की अधिक जानकारी के लिए हमारी वेबसाइट www.ihmahmedabad.com पर जाएँ।
कोर्स की अनुमानित फीस: ₹82,000/- (यह शुल्क परिवर्तन के अधीन है)।

छात्रावास की सुविधा उपलब्ध है, जिसका शुल्क अलग से देना होगा।

क्राफ्ट्समैनशिप फूड एंड बेवरेज सर्विस कोर्स

यह 6 महीने का कोर्स है (1 सेमेस्टर का कार्यक्रम)।

हॉस्पिटैलिटी क्षेत्र में प्रशिक्षित जनशक्ति की आवश्यकता का आकलन करने के लिए किए गए सर्वेक्षणों के अनुसार यह स्थापित हुआ है कि प्रबंधकों की तुलना में कुशल जनशक्ति की अधिक मांग है। सभी हॉस्पिटैलिटी संगठनों चाहे वह होटल हो, रेस्टोरेंट, फास्ट फूड आउटलेट, रिसॉर्ट, रेलवे, एयरलाइंस, क्रूज़ लाइनर या अन्य संबंधित उद्योग को अपने संचालन के लिए प्रशिक्षित कर्मचारियों की आवश्यकता होती है। नेशनल काउंसिल फॉर होटल मैनेजमेंट फूड एंड बेवरेज सर्विस में 6 महीने का क्राफ्ट सर्टिफिकेट प्रोग्राम प्रदान करता है, जो छात्रों को खाद्य एवं पेय सेवा में आवश्यक बुनियादी कौशल से सुसज्जित करता है। इस कोर्स को सफलतापूर्वक पूरा करने वाले छात्रों को हॉस्पिटैलिटी उद्योग में तुरंत नौकरी की गारंटी मिलती है, मुख्य रूप से वेटर, बार टेंडर आदि के रूप में प्रवेश स्तर पर।

इस कोर्स में 17 सप्ताह की शिक्षण अवधि होती है, जिसके बाद 4 सप्ताह की इंडस्ट्रियल ट्रेनिंग कराई जाती है। कक्षाएं संस्थान में आयोजित की जाती हैं, जिनमें सैद्धांतिक ज्ञान और प्रयोगशाला में व्यावहारिक प्रशिक्षण शामिल होता है। पाठ्यक्रम में शामिल विषय हैं: फूड सर्विस, बेवरेज सर्विस, कम्युनिकेशन, पैंट्री ऑपरेशंस छात्रों को विभिन्न प्रकार की सेवा, मेनू की जानकारी, सामग्री, तैयारी और साथ परोसे जाने वाले गार्निश के बारे में प्रशिक्षित किया जाता है।

कौन आवेदन कर सकता है?

कोई भी उम्मीदवार जिसने 10वीं कक्षा उत्तीर्ण की हो।
आवेदन करने की कोई अधिकतम आयु सीमा नहीं है।

प्रवेश प्रक्रिया

रुचि रखने वाले उम्मीदवार इस ब्रॉशर में संलग्न फॉर्म को भरकर ₹200/- आवेदन शुल्क के साथ संस्थान के अकादमिक विभाग में जमा कर सकते हैं।
प्रवेश पहले आओ, पहले पाओ के आधार पर किया जाएगा।

चयन प्रक्रिया: 10वीं परीक्षा में प्राप्त मेरिट के आधार पर

न्यूनतम बैच संख्या: 20 छात्र

कोर्स पाठ्यक्रम की अधिक जानकारी के लिए हमारी वेबसाइट www.ihmahmedabad.com पर विज़िट करें।
कोर्स की अनुमानित फीस: ₹32,000/- (यह शुल्क परिवर्तन के अधीन है)।
छात्रावास की सुविधा उपलब्ध है, जिसका शुल्क अलग से देना होगा।

डिप्लोमा फूड प्रोडक्शन

यह डेढ़ वर्ष का कोर्स है (3 सेमेस्टर का कार्यक्रम)।

हॉस्पिटैलिटी क्षेत्र में प्रशिक्षित जनशक्ति की आवश्यकता का आकलन करने हेतु किए गए सर्वेक्षणों के अनुसार यह पाया गया है कि प्रबंधकों की तुलना में कुशल जनशक्ति की मांग कहीं अधिक है। सभी हॉस्पिटैलिटी संस्थानों जैसे होटल, रेस्टोरेंट, फास्ट फूड आउटलेट, रिसॉर्ट, रेलवे, एयरलाइंस, क्रूज़ लाइनर और अन्य संबद्ध उद्योग को अपने संचालन के लिए प्रशिक्षित कर्मचारियों की आवश्यकता होती है। नेशनल काउंसिल फॉर होटल मैनेजमेंट फूड प्रोडक्शन के विशेष ट्रेड में 1½ वर्ष का डिप्लोमा प्रोग्राम प्रदान करता है, जो छात्रों को रसोईघर में आवश्यक बुनियादी कौशल से सुसज्जित करता है। इस कोर्स को सफलतापूर्वक पूरा करने वाले छात्रों को हॉस्पिटैलिटी उद्योग में तुरंत रोजगार की गारंटी मिलती है, मुख्यतः प्रवेश स्तर पर जैसे कुक, कोमी, किचन असिस्टेंट आदि के रूप में।

यह कोर्स दो सत्रों (सेमेस्टर) में विभाजित है, प्रत्येक 17 सप्ताह का होता है, जिसके बाद 24 सप्ताह की इंडस्ट्रियल ट्रेनिंग होती है। कक्षाएं संस्थान में आयोजित की जाती हैं जिनमें सैद्धांतिक शिक्षा और प्रयोगशाला में व्यावहारिक प्रशिक्षण शामिल होता है। पाठ्यक्रम में शामिल विषय हैं: कुकरी और लार्डर, बेकरी और पैटिसरी, स्वच्छता (हाइजीन), उपकरणों का रखरखाव, लागत मूल्य निर्धारण (कॉस्टिंग) छात्रों का मूल्यांकन आंतरिक परीक्षाओं और सत्रांत परीक्षाओं के माध्यम से किया जाता है।छात्रों को सेवा की विभिन्न विधाओं, मेनू की जानकारी, सामग्री, तैयारी और साथ परोसे जाने वाले गार्निश के बारे में भी प्रशिक्षण दिया जाता है।

कौन आवेदन कर सकता है?

कोई भी उम्मीदवार जिसने 12वीं कक्षा या समकक्ष परीक्षा उत्तीर्ण की हो।
आवेदन करने की कोई अधिकतम आयु सीमा नहीं है।

प्रवेश प्रक्रिया

रुचि रखने वाले उम्मीदवार इस ब्रॉशर में संलग्न फॉर्म को भरकर ₹200/- आवेदन शुल्क के साथ संस्थान के अकादमिक विभाग में जमा कर सकते हैं।
प्रवेश पहले आओ, पहले पाओ के आधार पर किया जाएगा।

चयन प्रक्रिया: 12वीं परीक्षा में प्राप्त मेरिट के आधार पर

न्यूनतम बैच संख्या: 20 छात्र

कोर्स पाठ्यक्रम की अधिक जानकारी के लिए हमारी वेबसाइट www.ihmahmedabad.com पर विज़िट करें।
कोर्स की अनुमानित फीस: ₹82,000/- (यह शुल्क परिवर्तन के अधीन है)।
छात्रावास की सुविधा उपलब्ध है, जिसका शुल्क अलग से देना होगा।

डिप्लोमा फूड एंड बेवरेज सर्विस

यह डेढ़ वर्ष का कोर्स है (3 सेमेस्टर का कार्यक्रम)।

हॉस्पिटैलिटी क्षेत्र में प्रशिक्षित जनशक्ति की आवश्यकता का आकलन करने हेतु किए गए सर्वेक्षणों के अनुसार यह स्पष्ट हुआ है कि प्रबंधकों की तुलना में कुशल जनशक्ति की मांग कहीं अधिक है। सभी हॉस्पिटैलिटी संगठनों—जैसे होटल, रेस्टोरेंट, फास्ट फूड आउटलेट, रिसॉर्ट, रेलवे, एयरलाइंस, क्रूज़ लाइनर और अन्य संबंधित उद्योगों को अपने संचालन के लिए प्रशिक्षित कर्मियों की आवश्यकता होती है। नेशनल काउंसिल फॉर होटल मैनेजमेंट ऐसे प्रतिष्ठानों की आवश्यकता को पूरा करने के लिए पाँच विभिन्न ट्रेड डिप्लोमा कोर्स प्रदान करता है, जो छात्र समुदाय में अत्यधिक लोकप्रिय हैं क्योंकि इन कोर्सों को पूरा करने के बाद छात्रों को हॉस्पिटैलिटी उद्योग में तुरंत नौकरी की गारंटी मिलती है।

यह कोर्स दो सत्रों (सेमेस्टर) में विभाजित है, प्रत्येक 17 सप्ताह का होता है, जिसके बाद 24 सप्ताह की इंडस्ट्रियल ट्रेनिंग कराई जाती है। कक्षाएं संस्थान में आयोजित की जाती हैं, जिनमें सैद्धांतिक जानकारी और प्रायोगिक प्रयोगशाला शिक्षण शामिल होता है। पाठ्यक्रम में शामिल विषय हैं: फूड सर्विस, बेवरेज सर्विस, फूड एंड बेवरेज कंट्रोल, स्वच्छता और सेनिटेशन छात्रों का मूल्यांकन आंतरिक परीक्षणों और सत्रांत परीक्षाओं के माध्यम से किया जाता है। उन्हें विभिन्न प्रकार की सेवा, मेनू की जानकारी, सामग्री, तैयारी और उनके साथ परोसे जाने वाले गार्निश के बारे में भी प्रशिक्षित किया जाता है।

कौन आवेदन कर सकता है?

कोई भी उम्मीदवार जिसने 12वीं कक्षा या समकक्ष परीक्षा उत्तीर्ण की हो।
आवेदन करने की कोई अधिकतम आयु सीमा नहीं है।

प्रवेश प्रक्रिया

रुचि रखने वाले उम्मीदवार इस ब्रॉशर में संलग्न फॉर्म को भरकर ₹200/- आवेदन शुल्क के साथ संस्थान के अकादमिक विभाग में जमा कर सकते हैं।
प्रवेश पहले आओ, पहले पाओ के आधार पर किया जाएगा।

चयन प्रक्रिया: 12वीं परीक्षा में प्राप्त मेरिट के आधार पर

न्यूनतम बैच संख्या: 20 छात्र

कोर्स पाठ्यक्रम की अधिक जानकारी के लिए हमारी वेबसाइट www.ihmahmedabad.com पर विज़िट करें।
कोर्स की अनुमानित फीस: ₹62,000/- (यह शुल्क परिवर्तन के अधीन है)।
छात्रावास की सुविधा उपलब्ध है, जिसका शुल्क अलग से देना होगा।

करियर के अवसर

पर्यटन के वैश्विक विकास और विस्तार ने असीम अवसरों के द्वार खोल दिए हैं। परिणामस्वरूप, इस क्षेत्र में स्नातक करने वाले छात्र निम्नलिखित क्षेत्रों में करियर की संभावनाएं देख सकते हैं:

- होटल और संबद्ध हॉस्पिटैलिटी उद्योग में मैनेजमेंट ट्रेनी
- होटलों में किचन मैनेजमेंट / हाउसकीपिंग मैनेजमेंट पदों पर (प्रारंभिक प्रशिक्षण के बाद)
- फ्लाइट किचन और ऑन-बोर्ड फ्लाइट सर्विसेस
- भारतीय नौसेना में हॉस्पिटैलिटी सेवाएं
- होटल और अन्य सेवा क्षेत्रों में गेस्ट/कस्टमर रिलेशन एग्जीक्यूटिव
- अंतरराष्ट्रीय और राष्ट्रीय फास्ट-फूड चेन में मैनेजमेंट ट्रेनी / एग्जीक्यूटिव
- अस्पताल और संस्थागत केटरिंग
- होटल मैनेजमेंट / फूड क्राफ्ट संस्थानों में फैकल्टी
- रेलवे हॉस्पिटैलिटी और केटरिंग सेवाएं
- राज्य पर्यटन विकास निगम
- शिपिंग और क्रूज़ लाइनें; रिसॉर्ट मैनेजमेंट
- एम्यूज़मेंट पार्क; क्लब हाउस
- हेल्थकेयर सेक्टर; रिटेल चेन
- ऑनलाइन मार्केटिंग कंपनियां और इंटीग्रेटर्स
- स्वरोजगार के माध्यम से उद्यमिता
- बहुराष्ट्रीय कंपनियों में हॉस्पिटैलिटी सेवाओं के लिए रोजगार

लगभग 95% स्नातकों को हॉस्पिटैलिटी और अन्य सेवा क्षेत्रों में ऑन-कैंपस और ऑफ-कैंपस प्लेसमेंट प्रक्रियाओं के माध्यम से रोजगार प्राप्त होता है।

अधिक जानकारी के लिए हमारी वेबसाइट

www.ihmahmedabad.com

या हमसे सीधे संपर्क करें।

इंस्टिट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट अहमदाबाद

कोबा सर्कल और इन्फोसिटी रोड के बीच, भाईजीपुरा पाटिया

पोस्ट ऑफिस: कोबा

गांधीनगर – *382426* गुजरात भारत

+Mob.: +91 9428016272; +91 9974034078

Mail: info@ihmahmedabad.com; academic@ihmahmedabad.com

संस्थान आने का समय

सोमवार से शुक्रवार

प्रातः *10:00* बजे से अपराह्न *4:00* बजे तक

(सार्वजनिक अवकाश को छोड़कर(

संपर्क हेतु प्रवेश अधिकारी:

Dr. Jaya Sharma, Senior Lecturer	*: +91 9426366644*
Dr. Salla Vijay Kumar, Senior Lecturer	*: +91 8200665311*
Dr. Devangana Verma, Lecturer	*: +91 6355060903*
Mrs. Priti Prakash, AO	*: +91 9265742424*
Mr. Hemant Panchal, Accountant	*: +91 9274579972*
Mr. Devang Kurani, UDC	*: +91 9726200079*