

ઇન્સ્ટિટ્યૂટ ઓફ હોટેલ મેનેજમેન્ટ અમદાવાદ
(ભારત સરકારના પર્યટન મંત્રાલય હેઠળનું એક સ્વાયત્ત સંસ્થાન)

ગુજરાતનું એકમાત્ર કેન્દ્રીય સરકારનું સંસ્થાન



પ્રવેશ પુસ્તિકા 2025

ડિગ્રી, ડિપ્લોમા અને પ્રમાણપત્ર કોર્સીસ



અમારા વિશે



સંસ્થા 1972માં ફૂડ કાફ્ટ ઇન્સ્ટિટ્યૂટ (અમદાવાદ) સોસાયટી તરીકે નોંધાયેલ હતી, જેને 1984માં ભારત સરકારના પર્યટન મંત્રાલય દ્વારા INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT CATERING AND NUTRITION (અમદાવાદ) સોસાયટી તરીકે અપગ્રેડ કરવામાં આવી હતી.

નેશનલ કાઉન્સિલ ફોર હોટેલ મેનેજમેન્ટ દ્વારા કાફ્ટ કોર્સથી ત્રણ વર્ષના ડિપ્લોમા કોર્સમાં રૂપાંતરણ સાથે, સંસ્થાએ સ્થિર વિકાસ કર્યો છે. વધુમાં, ત્રણ વર્ષના ડિપ્લોમાને અપગ્રેડ કરીને ત્રણ વર્ષના ડિગ્રી કોર્સ (જવાહરલાલ નેહરુ યુનિવર્સિટી, ન્યુ દિલ્હી દ્વારા માન્ય) - B.Sc. IN HOSPITALITY AND HOTEL ADMINISTRATION બનાવીને 335 (શાકાહારી વાનગી સહિત) વિદ્યાર્થીઓને પ્રવેશ અપાયો છે.

સંસ્થા ટ્રેકા સમયના કોર્સીસ પણ પ્રદાન કરે છે.

સંસ્થા દ્વારા પ્રદાન કરાયેલ સુવિધાઓ

- પર્યાવરણ અનુકૂળ અને ભૂકંપ પ્રતિરોધી ઇમારત
- આધુનિક સુવિધાઓ – ક્લાસરૂમ, લેબ, ઓડિટોરિયમ
- આંતરરાષ્ટ્રીય માપદંડના લર્નિંગ ફેસિલિટીટર્સ અને શિક્ષણ પદ્ધતિ
- 2016-17 થી શાકાહારી વાનગી વિકલ્પ (ડિગ્રી કોર્સ) શરૂ કરવાનો આગેવાનો

એન.સી.એચ.એમ.સી.ટી. (NCHMCT) વિશે માહિતી



નેશનલ કાઉન્સિલ ફોર હોટેલ મેનેજમેન્ટ એન્ડ કેટરિંગ ટેકનોલોજી, નોઈડાએ 1982માં પર્યટન મંત્રાલય હેઠળ સ્વાયત્ત સંસ્થા તરીકે સ્થાપિત કરવામાં આવી હતી, જેથી B.Sc. Hospitality & Hotel Administration અને અન્ય 10 રચિત અભ્યાસક્રમોની કેન્દ્રિય રીતે ચલાવણી અને નિયમન કરી શકાય જે 21 કેન્દ્રીય, 32 રાજ્ય સરકાર, 01 જાહેર ક્ષેત્ર અને 35 ખાનગી હોટેલ મેનેજમેન્ટ સંસ્થાઓમાં આપવામાં આવે છે.

સંબંધિત સંસ્થાઓ તેના દ્વારા નક્કી કરાયેલા સ્ટાન્ડર્ડાઇઝ્ડ કોર્સ કરિક્યુલમને અનુસરે છે. અહીં આપવામાં આવતી ઉચ્ચ ગુણવત્તાની શિક્ષણ અને તાલીમ વિદ્યાર્થીઓને હોસ્પિટાલિટી અને સંબંધિત ક્ષેત્રોમાં વ્યાવસાયિક રીતે ક્વોલિફાઇડ બનવામાં મદદ કરે છે. આજ સુધી, કાઉન્સિલે એક લાખથી વધુ હોટેલ મેનેજમેન્ટ મેનેજર, એક્ઝિક્યુટિવ અને અન્ય કામગીરી કર્મચારીઓને તાલીમ આપી છે. સંબંધિત સંસ્થાઓના પૂર્વવિદ્યાર્થીઓ હોટેલ અને અન્ય ઉદ્યોગોમાં મુખ્ય પદો સંભાળે છે.

અભ્યાસક્રમો ઓફર

- B.Sc. (Hospitality & Hotel Administration) – સામાન્ય અને શાકાહારી વિકલ્પ
- ડિપ્લોમા in ફૂડ પ્રોડક્શન
- ડિપ્લોમા in ફૂડ & બેવેરેજ સર્વિસ
- ક્સાફ્ટસમેનશિપ કોર્સ in ફૂડ પ્રોડક્શન & પેટિસરી
- ક્સાફ્ટસમેનશિપ કોર્સ in ફૂડ & બેવેરેજ સર્વિસ



B.Sc. (હોસ્પિટાલિટી અને હોટેલ એડમિનિસ્ટ્રેશન)

સામાન્ય અને શાકાહારી વિકલ્પ

આ 3 વર્ષનો ડિગ્રી કોર્સ છે.

બેચલર ઓફ સાયન્સનો આ કાર્યક્રમ નેશનલ કાઉન્સિલ ફોર હોટેલ મેનેજમેન્ટ દ્વારા પ્રદાન અને જવાહરલાલ નેહરુ યુનિવર્સિટી, ન્યુ દિલ્હી દ્વારા માન્ય છે, જે Best Global Universitiesમાં ક્રમાંક #1088 અને NIRF મુજબ ભારતમાં યુનિવર્સિટી કેટેગરીમાં ક્રમાંક #2 ધરાવે છે. આ ત્રણ વર્ષ (છ સેમેસ્ટર) નો કોર્સ વિદ્યાર્થીઓને હોટેલ ક્ષેત્રમાં સુપરવાઇઝરી જવાબદારીઓ નિભાવવા માટે જરૂરી કુશળતા, જ્ઞાન અને અભિગમ સાથે સજ્જ કરે છે. કાર્યક્રમમાં ફૂડ પ્રોડક્શન, ફૂડ & બેવરેજ સર્વિસ, ફ્રન્ટ ઓફિસ ઓપરેશન અને હાઉસકીપિંગ જેવા ઓપરેશનલ ક્ષેત્રોમાં ઊંડાણપૂર્વકના લેબોરેટરી વર્કનો સમાવેશ થાય છે. હોટેલ અકાઉન્ટન્સી, ફૂડ સેફ્ટી & ક્વોલિટી, હ્યુમન રિસોર્સ મેનેજમેન્ટ, સુવિધા આયોજન, ફાઇનાન્સિયલ મેનેજમેન્ટ, સ્ટ્રેટેજિક મેનેજમેન્ટ અને ફૂડ સાયન્સ & ન્યુટ્રીશનમાં મેનેજેરિયલ સૂચનો પણ આપવામાં આવે છે. શાકાહારી વિકલ્પ પણ ઉપલબ્ધ છે.

કોઈ અરજી કરી શકે?

જે કોઈપણ વિદ્યાર્થી, જેણે 12મા ધોરણ અથવા સમકક્ષ પરીક્ષા પાસ કરી હોય અને અંગ્રેજી ફરજિયાત વિષય તરીકે શામેલ હોય. (અરજી માટે કોઈ ઉંમર મર્યાદા નથી.)

પ્રવેશ પ્રક્રિયા:

ઉમેદવાર પ્રવેશ સંબંધિત પ્રશ્નો માટે સંસ્થાનો સંપર્ક કરી શકે છે અથવા +91 9974034078 પર સંપર્ક કરી શકે છે.

કોર્સ ફી: અંદાજિત ₹ 4,00,000/- (3 વર્ષ માટે).

નોંધ: હોસ્ટેલ ચાર્જ અલગથી લાગશે.

હોસ્ટેલ સુવિધા ઉપલબ્ધ છે.

ફાફ્ટસમેનશિપ કોર્સ ફૂડ પ્રોડક્શન & પેટિસરી

આ 1½ વર્ષનો કોર્સ છે (3 સેમેસ્ટર)

હોટેલ ક્ષેત્ર માટે તાલીમપ્રાપ્ત માનવશક્તિની આવશ્યકતા માટે થયેલ સર્વે મુજબ, મેનેજરોની તુલનામાં કુશળ કર્મચારીઓ માટે વધુ માંગ છે. હોટેલ, રેસ્ટોરન્ટ, ફાસ્ટ ફૂડ આઉટલેટ, રિસોર્ટ, રેલવે, એરલાઇન્સ, ફૂઝ લાઇન અને અન્ય ઉદ્યોગો માટે તાલીમપ્રાપ્ત કર્મચારીઓ જરૂરી છે. આ કોર્સ રસોડાઓમાં જરૂરી મૂળભૂત કુશળતા સાથે વિદ્યાર્થીઓને સજ્જ કરે છે અને તાલીમ પૂર્ણ કર્યા પછી એન્ટ્રી લેવલ (ફ્રક, કમી, રસોડા સહાયક) ની નોકરીની ખાતરી આપે છે.

કોર્સને બે સેમેસ્ટરમાં વિભાજિત કરવામાં આવ્યો છે, જેમાં દરેક સેમેસ્ટર સત્તર અઠવાડિયાનો હોય છે, ત્યારબાદ વીસ અઠવાડિયાની ઔદ્યોગિક તાલીમ આપવામાં આવે છે. ઇન્સ્ટિટ્યૂટ ખાતે થિયરી અને પ્રાયોગિક શીખવણીઓના માધ્યમથી વર્ગો લેવાય છે. ્સમાં શામેલ વિષયો છે: ફ્રકરી અને લાર્ડર, બેકરી અને પેસ્ટ્રી, હાઈજિન, સાધનોની જાળવણી તેમજ કોસ્ટિંગ. વિદ્યાર્થીઓની આંતરિક મૂલ્યાંકન અને સેમેસ્ટર અંત પરીક્ષાઓ દ્વારા કસોટી લેવામાં આવે છે. વિદ્યાર્થીઓને વિવિધ પ્રકારની સર્વિસ, મેનુઝનું જ્ઞાન, સામગ્રી, તૈયાર કરવી અને ગાર્નિશ અંગે તાલીમ આપવામાં આવે છે.

કોણ અરજી કરી શકે?

કેવી પણ ઉમેદવાર કે જેણે ધોરણ ૧૦ પાસ કર્યું હોય.

અરજી માટે કોઈ મહત્તમ ઉંમાની મર્યાદા નથી.

એડમિશન પ્રક્રિયા

રુચિ ધરાવતા ઉમેદવારો બ્રોશરમાં જોડાયેલ ફોર્મ ભરીને ઇન્સ્ટિટ્યૂટના શૈક્ષણિક વિભાગમાં ₹200/- ફી સાથે સબમિટ કરી શકે છે. પ્રવેશ First Come First Serve આધાર પર આપવામાં આવશે.

પસંદગી પદ્ધતિ: ધોરણ ૧૦ના પરિણામના આધારે મેરિટ

ન્યુનતમ બેચની સંખ્યા: ૨૦ વિદ્યાર્થીઓ

કોર્સના અભ્યાસક્રમની વધુ વિગતો માટે અમારી વેબસાઇટ જુઓ:

www.ihmahmedabad.com

અંદાજિત કોર્સ ફી: ₹80,000/- (ફી બદલાય શકે છે)

હોસ્ટેલની સુવિધા અલગ ચાર્જ સાથે ઉપલબ્ધ છે.

કાફ્ટસ્મેનશિપ કોર્સ ફૂડ એન્ડ બેવરેજ સર્વિસ

આ ૬ મહિના નો કોર્સ છે (૦૧ સેમેસ્ટર કાર્યક્રમ)

હોસ્પિટાલિટી ક્ષેત્રમાં તાલીમપ્રાપ્ત માનવશક્તીની જરૂરિયાતને અંકિત કરવા માટે કરવામાં આવેલી સર્વેક્ષણોના આધારે એ નિષ્કર્ષ પર પહોંચવામાં આવ્યું છે કે મેનેજર્સ કરતાં કુશળ કામદારોની માંગ વધારે છે. હોટેલ, રેસ્ટોરાં, ફાસ્ટ ફૂડ આઉટલેટ, રિસોર્ટ, રેલવે, એરલાઈન્સ, ફૂઝ લાઈનર્સ અને અન્ય સહાયક ઉદ્યોગો જેવા તમામ હોસ્પિટાલિટી સંસ્થાઓને તેમના સંચાલન માટે તાલીમપ્રાપ્ત કર્મચારીઓની જરૂરિયાત હોય છે. નેશનલ કાઉન્સિલ ફોર હોટેલ મેનેજમેન્ટ દ્વારા ૬ મહિના ની શોર્ટ કાફ્ટ સર્ટિફિકેટ પ્રોગ્રામ રજૂ કરવામાં આવી છે, જેનો ઉદ્દેશ્ય વિદ્યાર્થીઓને ખોરાક અને પેય પદાર્થોની સર્વિસ માટે જરૂરી મૂળભૂત કૌશલ્યોથી સજ્જ કરવો છે. તાલીમ બાદ સફળ થયેલા વિદ્યાર્થીઓને હોસ્પિટાલિટી ઉદ્યોગમાં તરત જ નોકરી મળે છે, ખાસ કરીને એન્ટ્રી લેવલની જેમ કે વેઇટર, બાર ટેન્ડર વગેરે પદ પર.

આ કોર્સમાં સત્તર અઠવાડિયાની શૈક્ષણિક તાલીમ બાદ ચાર અઠવાડિયાની ઔદ્યોગિક તાલીમનો સમાવેશ થાય છે. ઇન્સ્ટિટ્યૂટ ખાતે થિયરી તથા પ્રાયોગિક પ્રયોગશાળાની પદ્ધતિથી વર્ગો લેવામાં આવે છે. કોર્સમાં શામેલ વિષયો છે: ફૂડ સર્વિસ, બેવરેજ સર્વિસ, કમ્યુનિકેશન અને પેન્ટ્રી ઓપરેશન્સ. વિદ્યાર્થીઓને વિવિધ પ્રકારની સર્વિસ, મેનુઝનું જ્ઞાન, સામગ્રી, તૈયારી અને તેની સાથે આપવામાં આવતી ગાર્નિશ અંગે તાલીમ આપવામાં આવે છે.

કોણ અરજી કરી શકે?

કેવી પણ ઉમેદવાર કે જેણે ધોરણ ૧૦ પાસ કર્યું હોય.

અરજી માટે કોઈ મહત્તમ ઉંમાની મર્યાદા નથી.

એડમિશન પ્રક્રિયા

રુચિ ધરાવતા ઉમેદવારો બ્રોશરમાં જોડાયેલ ફોર્મ ભરીને ઇન્સ્ટિટ્યૂટના શૈક્ષણિક વિભાગમાં ₹200/- ફી સાથે સબમિટ કરી શકે છે. પ્રવેશ First Come First Serve આધાર પર આપવામાં આવશે.

પસંદગી પદ્ધતિ: ધોરણ ૧૦ના પરિણામના આધારે મેરિટ

ન્યુનતમ બેચની સંખ્યા: ૨૦ વિદ્યાર્થીઓ

કોર્સના અભ્યાસક્રમની વધુ વિગતો માટે અમારી વેબસાઇટ જુઓ:

www.ihmahmedabad.com

અંદાજિત કોર્સ ફી: ₹32,000/- (ફી બદલાય શકે છે)

હોસ્ટેલની સુવિધા અલગ ચાર્જ સાથે ઉપલબ્ધ છે.

ફૂડ પ્રોડક્શન ડિપ્લોમા

આ ૧ તથા ૧/૨ વર્ષનો કોર્સ છે (૩ સેમેસ્ટર કાર્યક્રમ)

હોસ્પિટાલિટી ક્ષેત્રમાં તાલીમપ્રાપ્ત માનવશક્તિની જરૂરિયાત આંકવા માટે કરવામાં આવેલ સર્વેક્ષણો મુજબ એ સિદ્ધ થયું છે કે મેનેજર્સ કરતાં કુશળ કાર્યદક્ષ માનવશક્તિની માંગ વધારે છે. હોટેલ, રેસ્ટોરાં, ફાસ્ટ ફૂડ આઉટલેટ, રિસોર્ટ, રેલવે, એરલાઈન્સ, ફૂઝ લાઇનર્સ તેમજ અન્ય સહાયક ઉદ્યોગોમાં તેમની કામગીરી સંભાળવા માટે તાલીમપ્રાપ્ત કર્મચારીઓની જરૂર હોય છે. નેશનલ કાઉન્સિલ ફોર હોટેલ મેનેજમેન્ટ દ્વારા ફૂડ પ્રોડક્શનના વિશિષ્ટ ક્ષેત્રમાં ૧½ વર્ષનો ટૂંકો ડિપ્લોમા કાર્યક્રમ આપવામાં આવે છે, જે વિદ્યાર્થીઓને રસોડામાં જરૂરી મૂળભૂત કૌશલ્યથી સજ્જ કરે છે. તાલીમ પૂર્ણ કર્યા પછી સફળ વિદ્યાર્થીઓને હોસ્પિટાલિટી ક્ષેત્રમાં તરત જ નોકરી મળે છે, ખાસ કરીને એન્ટ્રી લેવલ પર જેમ કે રસોઈયા (ફક્સ), કોમિસ, કિચન આસિસ્ટન્ટ વગેરે તરીકે.

આ કોર્સને બે સેમેસ્ટરમાં વિભાજિત કરવામાં આવ્યો છે, જેમાં દરેક સેમેસ્ટર ૧૭ અઠવાડિયાનો હોય છે અને પછી ૨૪ અઠવાડિયાની ઔદ્યોગિક તાલીમ આપવામાં આવે છે. ઇન્સ્ટિટ્યૂટમાં થિયરી અને પ્રાયોગિક અભ્યાસશાળાની પદ્ધતિથી વર્ગો લેવાય છે. ્રોક્સમાં શામેલ વિષયો છે: ફૂકરી અને લાર્ડર, બેકરી અને પેસ્ટ્રી, હાઈજિન, સાધનોની જાળવણી તેમજ કોસ્ટિંગ. વિદ્યાર્થીઓની આંતરિક મૂલ્યાંકન પરીક્ષાઓ અને ટર્મ એન્ડ પરીક્ષાઓ દ્વારા કસોટી કરવામાં આવે છે. વિદ્યાર્થીઓને વિવિધ પ્રકારની સર્વિસ, મેનુઝનું જ્ઞાન, સામગ્રી, તૈયારી અને તેને અનુરૂપ ગાર્નિશ વિશે તાલીમ આપવામાં આવે છે.

કોણ અરજી કરી શકે?

કેવી પણ ઉમેદવાર કે જેણે ધોરણ ૧૨ પાસ કર્યું હોય.

અરજી માટે કોઈ મહત્તમ ઉંમાની મર્યાદા નથી.

એડમિશન પ્રક્રિયા

રુચિ ધરાવતા ઉમેદવારો બ્રોશરમાં જોડાયેલ ફોર્મ ભરીને ઇન્સ્ટિટ્યૂટના શૈક્ષણિક વિભાગમાં ₹200/- ફી સાથે સબમિટ કરી શકે છે. પ્રવેશ First Come First Serve આધાર પર આપવામાં આવશે.

પસંદગી પદ્ધતિ: ધોરણ ૧૨ના પરિણામના આધારે મેરિટ

ન્યુનતમ બેચની સંખ્યા: ૨૦ વિદ્યાર્થીઓ

કોર્સના અભ્યાસક્રમની વધુ વિગતો માટે અમારી વેબસાઇટ જુઓ:

www.ihmahmedabad.com

અંદાજિત કોર્સ ફી: ₹80,000/- (ફી બદલાય શકે છે)

હોસ્ટેલની સુવિધા અલગ ચાર્જ સાથે ઉપલબ્ધ છે.

ડિપ્લોમા ફૂડ એન્ડ બેવરેજ સર્વિસમાં

આ ૧ અને ૧/૨ વર્ષનો કોર્સ છે (૩ સેમેસ્ટર કાર્યક્રમ)

હોસ્પિટાલિટી ક્ષેત્રમાં તાલીમપ્રાપ્ત માનવશક્તીની જરૂરિયાતની મૂલ્યાંકન માટે કરાયેલા સર્વેક્ષણો અનુસાર, એવું સાબિત થયું છે કે મેનેજર્સ કરતાં વધુમાં વધુ કુશળ કામદારોની માંગ છે. હોટેલ, રેસ્ટોરાં, ફાસ્ટ ફૂડ આઉટલેટ, રિસોર્ટ, રેલવે, એરલાઈન્સ, ફૂઝ લાઇનર્સ અને અન્ય સહાયક ઉદ્યોગો જેવી તમામ હોસ્પિટાલિટી સંસ્થાઓને તેમની કામગીરી ચલાવવા માટે તાલીમપ્રાપ્ત કર્મચારીઓની જરૂર હોય છે. નેશનલ કાઉન્સિલ ફોર હોટેલ મેનેજમેન્ટ વિવિધ પ્રકારની સંસ્થાઓની જરૂરિયાતને ધ્યાનમાં રાખીને પાંચ વિવિધ ટ્રેડ ડિપ્લોમા પ્રદાન કરે છે, જે વિદ્યાર્થી સમુદાયમાં ખૂબ લોકપ્રિય છે કારણ કે આ કોર્સ પૂર્ણ કર્યા પછી વિદ્યાર્થીઓને હોસ્પિટાલિટી ક્ષેત્રમાં તરત નોકરી મળતી હોય છે. આ કોર્સને બે સેમેસ્ટરમાં વિભાજિત કરવામાં આવ્યો છે, જેમાં દરેક સેમેસ્ટર ૧૭ અઠવાડિયાનો હોય છે અને ત્યારબાદ ૨૪ અઠવાડિયાની ઔદ્યોગિક તાલીમ આપવામાં આવે છે. ઇન્સ્ટિટ્યૂટમાં થિયરી તથા પ્રાયોગિક લેબોરેટરી શિક્ષણ દ્વારા વર્ગો લેવાય છે.

કોર્સમાં આવરી લેવામાં આવતા વિષયો છે: ફૂડ સર્વિસ, બેવરેજ સર્વિસ, ફૂડ એન્ડ બેવરેજ કન્ટ્રોલ, હાઈજિન અને સેનિટેશન. વિદ્યાર્થીઓની આંતરિક મૂલ્યાંકન પરીક્ષાઓ અને સેમેસ્ટર અંતની પરીક્ષાઓ દ્વારા કસોટી કરવામાં આવે છે. વિદ્યાર્થીઓને વિવિધ પ્રકારની સર્વિસ, મેનુઝનું જ્ઞાન, ઘટકો, તૈયારી અને તેની સાથે આપવામાં આવતી ગાર્નિશ અંગે વ્યાવસાયિક તાલીમ આપવામાં આવે છે.

કોણ અરજી કરી શકે?

કેવી પણ ઉમેદવાર કે જેણે ધોરણ ૧૨ પાસ કર્યું હોય.

અરજી માટે કોઈ મહત્તમ ઉંમાની મર્યાદા નથી.

એડમિશન પ્રક્રિયા

રુચિ ધરાવતા ઉમેદવારો બ્રોશરમાં જોડાયેલ ફોર્મ ભરીને ઇન્સ્ટિટ્યૂટના શૈક્ષણિક વિભાગમાં ₹200/- ફી સાથે સબમિટ કરી શકે છે. પ્રવેશ First Come First Serve આધાર પર આપવામાં આવશે.

પસંદગી પદ્ધતિ: ધોરણ ૧૨ના પરિણામના આધારે મેરિટ

ન્યુનતમ બેચની સંખ્યા: ૨૦ વિદ્યાર્થીઓ

કોર્સના અભ્યાસક્રમની વધુ વિગતો માટે અમારી વેબસાઇટ જુઓ:

www.ihmahmedabad.com

અંદાજિત કોર્સ ફી: ₹60,000/- (ફી બદલાય શકે છે)

હોસ્ટેલની સુવિધા અલગ ચાર્જ સાથે ઉપલબ્ધ છે.

કારકિર્દીની તકો

પર્યટનના વૈશ્વિક વિકાસ અને વિસ્તરણના કારણે અસંખ્ય કારકિર્દી તકો ખુલ્લી થઈ છે. પરિણામે, અભ્યાસ પૂર્ણ કરનારા વિદ્યાર્થીઓ નીચે મુજબની વિવિધ ક્ષેત્રોમાં કારકિર્દી માટે શક્યતાઓ જોઈ શકે છે:

- ❑ હોટેલ તથા અન્ય સંબંધિત હોસ્પિટલિટી ઉદ્યોગોમાં મેનેજમેન્ટ ટ્રેઇની તરીકે
- ❑ પ્રારંભિક તાલીમ બાદ હોટેલમાં કિચન મેનેજમેન્ટ / હાઉસકીપિંગ મેનેજમેન્ટ પદો
- ❑ ફ્લાઇટ કિચન અને ફ્લાઇટ બોર્ડ પરની સર્વિસેસ
- ❑ ભારતીય નૌકાદળની હોસ્પિટલિટી સર્વિસેસ
- ❑ હોટેલ તથા અન્ય સર્વિસ સેક્ટરમાં ગેસ્ટ/કસ્ટમર રિલેશન એક્ઝિક્યુટિવ તરીકે
- ❑ રાષ્ટ્રીય અને આંતરરાષ્ટ્રીય ફાસ્ટ ફૂડ ચેઇન્સમાં મેનેજમેન્ટ ટ્રેઇની/એક્ઝિક્યુટિવ
- ❑ હોસ્પિટલ અને સંસ્થાગત કેટરિંગ
- ❑ હોટેલ મેનેજમેન્ટ / ફૂડ કાફ્ટ ઇન્સ્ટિટ્યૂટમાં ફેકલ્ટી
- ❑ રેલ્વેની હોસ્પિટલિટી અને કેટરિંગ સર્વિસેસ
- ❑ રાજ્યના ટુરિઝમ ડેવલપમેન્ટ કોર્પોરેશન્સ
- ❑ શિપિંગ અને ફૂડ લાઇન્સ; રિસોર્ટ મેનેજમેન્ટ
- ❑ એમ્બ્યૂઝમેન્ટ પાર્ક્સ; ક્લબ હાઉસીસ
- ❑ હેલ્થ કેર સેક્ટર; રિટેલ ચેઇન્સ
- ❑ ઓનલાઇન માર્કેટિંગ કંપનીઓ અને ઇન્ટિગ્રેટર્સ
- ❑ ઉદ્યોગસાહસિકતાથી સ્વ-રોજગાર
- ❑ મલ્ટિનેશનલ કંપનીઓમાં તેમની હોસ્પિટલિટી સર્વિસેસ માટે

લગભગ ૯૫% વિદ્યાર્થીઓને હોસ્પિટલિટી અને અન્ય સર્વિસ સેક્ટર દ્વારા ઓન કેમ્પસ અને ઓફ કેમ્પસ ભરતી પ્રક્રિયા દ્વારા રોજગાર મળે છે.



વધુ માહિતી માટે

www.ihmahmedabad.com

મુલાકાત લો અથવા અમારો સંપર્ક કરો.

હોટલ મેનેજમેન્ટ સંસ્થાન અમદાવાદ

કોબા સર્કલ અને ઈન્ફોસિટી રોડ વચ્ચે ભાઈજીપુરા પાટિયા પો. કોબા

ગાંધીનગર- 382426, ગુજરાત

+Mob.: +91 9428016272; +91 9974034078

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

ઇન્સ્ટિટ્યૂટ મુલાકાત માટેનો સમય

સોમવાર થી શુક્રવાર

સવારના ૧૦:૦૦ થી બપોરના ૪:૦૦ સુધી (જાહેર રજાઓ સિવાય)

પ્રવેશ અધિકારીઓ (એડમિશન ઓફિસર્સ)

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