

आतिथ्यम्

अंक XVII, दिसंबर 2023

समाचार पत्र

राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं कैंटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद्

आतिथ्यम्



26 और 27 अक्टूबर 2023 को एनसीएचएमसीटी द्वारा आयोजित अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन के दौरान सीईओ एनसीएचएमसीटी द्वारा अन्य गणमान्य व्यक्तियों के साथ सम्मेलन कार्यवाही पुस्तिका का विमोचन किया गया।

माननीय पर्यटन सचिव और सीईओ, एनसीएचएमसीटी, 7th नवम्बर 2023 को लंदन में आईएचएम के पूर्व छात्रों से जुड़े।



राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं कैंटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद्
(पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार के अधीन स्वायत्तशासी निकाय)

ए-34, सेक्टर-62, नोएडा-201309
www.nchm.nic.in



संदेश

श्री ज्ञान भूषण, आईईएस
वरिष्ठ आर्थिक सलाहकार एवं सीईओ, एनसीएचएमसीटी
पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार

प्रिय पाठकों,
मेरी तरफ से नमस्कार!

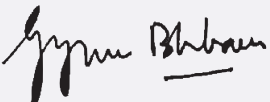
'आतिथ्य' के इस नवीनतम सत्रहवें अंक में राष्ट्रीय परिषद व संबद्ध संस्थानों के समाचारों व आयोजनों को इस एकमात्र मंच में हर्ष के साथ प्रस्तुत किया जा रहा है।

आईईएस अंक के माध्यम से आयोजनों जैसे सम्मेलन, स्थिरता-आधारित आयोजन, मंत्रालय द्वारा संचालित प्रचार गतिविधियाँ, प्रचारात्मक गतिविधियाँ, जागरूकता अभियान, प्रशिक्षण, कार्यशालाओं, खेल व शैक्षणिक प्रतियोगिताओं की जीवंत दुनिया की गहराई में जाएँ, जो वास्तव में छात्रों, अभिभावकों और शिक्षकों के लिए अंतर्दृष्टि, अवसर और प्रेरणा प्रदान करती हैं। एक महत्वाकांक्षी आतिथ्य पेशेवर के रूप में छात्रों के लिए सशक्त व स्पष्ट संदेश है, चाहे आप आतिथ्य उद्योग का नेतृत्व करने के इच्छुक हों या होटल व्यवसायियों की अगली पीढ़ी को विकसित करना चाहते हों, जितना हो सके उतना मूल्यवान ज्ञान, रोमांचक समाचार और अनन्य कहानियों की खोज करने के लिए तैयार रहें।

चूंकि आतिथ्य शिक्षा भी उद्योग की तरह ही अधिक गति से विकसित हुई है, जिसके लिए वर्तमान में नवोन्मेष एक महत्वपूर्ण कारक है तथा भावी समय में हमारे भविष्य को आकार देने वाला है। हमें मिलकर इसके प्रभावों का समन्वेषण कर परिवर्तनात्मक अभ्यासों की खोज करनी होगी तथा इस महत्वपूर्ण विषय को संबोधित करने वाले छात्रों के प्रोजेक्ट प्रदर्शित करने होंगे। सभी शिक्षकों को इन युवा अग्रणीयों का मार्गदर्शन करने के लिए संसाधनों की खोज कर उन्हें इस गतिशील क्षेत्र में अपनी क्षमता को उजागर करने की सुविधा प्रदान करनी चाहिए।

मैं परिषद को 'आईएचएम एलुमनाई कनेक्ट' पोर्टल के शुभारंभ के साथ इसके सार्थक प्रयासों के लिए बधाई देता हूँ, जो निश्चित रूप से अब लाखों आतिथ्य पेशेवरों को जोड़ेगा व सहभागी बनाएगा तथा उत्तम माध्यमिक स्तर के स्कूली छात्रों के लिए उत्साही 'अखिल भारतीय निबंध लेखन और प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिता' का भी आयोजन करेगा। इनमें आतिथ्य उद्योग और भावी पीढ़ियों दोनों पर सकारात्मक प्रभाव डालने वाली पहल किए जाने की असाधारण क्षमता है।

मैं आपके सुखद, स्वस्थ और सुरक्षित दिनों की कामना करता हूँ!


(Gyan Bhushan)

प्रमुख गतिविधियां एक नजर में

(अक्टूबर-दिसंबर 2023) @ एनसीएचएमसीटी

- 1 अक्टूबर, 2023 को एनसीएचएम-आईएच और आईसीआई नोएडा के शिक्षकों और छात्रों ने “कचरा मुक्त भारत” की थीम के तहत पर्यटन मंत्रालय के “स्वच्छता ही सेवा” अभियान के अनुसार 10 साइटों पर बड़े पैमाने पर सफाई अभियान के लिए एक साथ मिलकर काम किया।
- राष्ट्रीय परिषद ने एक स्वच्छता कार्यक्रम आयोजित किया व इसके परिणामस्वरूप उन्होंने 12 अक्टूबर 2023 को स्वच्छता कार्य दिवस विशेष अभियान 3.0 के एक भाग में परिसर के 500 वर्ग फुट के कमरे को एक उपयोगी कार्यालय स्थान में परिवर्तित कर दिया।
- राष्ट्रीय परिषद ने 26 और 27 अक्टूबर 2023 को दो दिवसीय अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन का आयोजन किया, जिसका मुख्य विषय “पर्यटन और आतिथ्य उद्योग में सामाजिक, आर्थिक और लैंगिक समावेशिता” था।
- राष्ट्रीय परिषद के अधिकारियों/कर्मचारियों व छात्रों ने 31 अक्टूबर 2023 को ‘राष्ट्रीय एकता दिवस’ की पूर्व संध्या पर राष्ट्रीय एकजुटता के प्रति अपनी प्रतिबद्धता को नवीनीकृत करते हुए समाज के भीतर सद्भाव व सामर्थ्य पैदा करने की शपथ ली।
- सुश्री वी विद्यावती, आईएएस, माननीय पर्यटन सचिव श्री ज्ञान भूषण, आईईएस/मुख्य कार्यकारी अधिकारी, राष्ट्रीय परिषद ने दिनांक 07 नवंबर, 2023 को आतिथ्य उद्योग के संबंध व सहयोग को बढ़ावा देने के लिए लंदन में होटल प्रबंध संस्थानों (IHMs) के पूर्व छात्रों के साथ बातचीत की।
- दिनांक 8 नवंबर 2023 को राष्ट्रीय परिषद ने ‘सतर्कता जागरूकता’ अभियान शुरू किया, जो केंद्रीय सतर्कता आयोग के निदेशक श्री बानी ब्रतो रॉय की देखरेख में पूरा हुआ। सत्र के दौरान केंद्रीय आईएचएम को भी इस अभियान में जोड़ा गया।
- राष्ट्रीय परिषद ने दिनांक 20 से 25 नवंबर 2023 तक डॉ. प्रियदर्शन लखावत, निदेशक (शैक्षणिक) के नेतृत्व में छह दिवसीय Certified Learning Facilitator (सीएलएफ) प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। इस प्रशिक्षण के मुख्य प्रशिक्षक (मास्टर ट्रेनर) श्री प्रमोद नाइक, विभागाध्यक्ष (आईएचएम बेंगलूर) थे।
- राष्ट्रीय परिषद ने दिनांक 26-11-2023 को संविधान दिवस के उपलक्ष्य में दो फिल्मों की मेजबानी की। एनसीएचएम-आईएच और आईसीआई नोएडा के कर्मचारी और छात्र इस स्क्रीनिंग के लिए राष्ट्रीय परिषद के बहुउद्देश्यीय सेमिनार हॉल में एकत्र हुए।
- संशोधित योजना के अनुसार एनएचटीईटी परीक्षा 2023 अखिल भारतीय स्तर पर कंप्यूटर आधारित परीक्षण (सीबीटी) मोड पर दिनांक 26 नवंबर 2023 को आयोजित की गई थी। उम्मीदवार की पात्रता व अन्य महत्वपूर्ण विवरणों के बारे में अधिक जानकारी, राष्ट्रीय परिषद के आधिकारिक ऑनलाइन पोर्टल पर एक संलग्न विवरणिका में उपलब्ध थी।
- संशोधित एनईपी पाठ्यक्रम के साथ संरेखित फ़ैकल्टि डेवलपमेंट प्रोग्राम दिनांक 28 और 29 नवंबर 2023 को आयोजित किया गया। श्री मनजोत के.एस. गिल ने कई उदाहरणों के साथ प्रशिक्षकों को मार्गदर्शन दिया और उन्हें शैक्षणिक उत्कृष्टता प्राप्त करने की दिशा में लक्ष्य बनाने की सलाह दी।
- दिनांक 1 दिसंबर 2023 को देश भर के मान्यता प्राप्त उत्तम माध्यमिक विद्यालयों के 11वीं और 12वीं कक्षा के वर्तमान छात्रों के लिए राष्ट्रीय परिषद ने एक निबंध लेखन और प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिता आयोजित की।
- दिनांक 3 दिसंबर 2023 को राष्ट्रीय परिषद ने ‘आईएचएम एलुमनाई कनेक्ट’ पोर्टल लॉन्च किया, जो विशेष रूप से आईएचएम और एफसीआई स्नातकों के लिए है, जिसका उद्देश्य नेटवर्किंग की सुविधा प्रदान करना, अनुभव साझा करना और सभी को अद्यतन रखना है।
- श्री ज्ञान भूषण, मुख्य कार्यकारी अधिकारी, राष्ट्रीय परिषद की अध्यक्षता में दिनांक 27.12.2023 को राजभाषा कार्यान्वयन समिति की बैठक ऑनलाइन आयोजित की गई जिसमें राष्ट्रीय परिषद के अधिकारी शामिल हुए।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



राष्ट्रीय परिषद के 'युवा पर्यटन वलब' ने 1 अक्टूबर 2023 को एक सप्ताह तक चलने वाले 'विश्व पर्यटन दिवस' समारोह का समापन किया, जिसमें रिवटर्जरलैंड दृतावास के मिशन उप प्रमुख माननीय डॉ. ओलिवियर फिक मुख्य अतिथि के रूप में शामिल हुए, साथ ही एनसीएचएमसीटी के सीईओ श्री ज्ञान भूषण/वरिष्ठ आर्थिक सलाहकार, पर्यटन मंत्रालय भारत सरकार के साथ-साथ शिक्षा और उद्योग दोनों का प्रतिनिधित्व करने वाले कई गणमान्य व्यक्ति भी उपस्थित थे।



पर्यटन मंत्रालय (भारत सरकार) से प्राप्त दिशा-निर्देशों का पालन करते हुए राष्ट्रीय परिषद ने वर्ष 2023 के लिए "कचरा मुक्त भारत" थीम के साथ "स्वच्छता ही सेवा" अभियान के अधीन श्रमदान गतिविधियों का आयोजन किया, राष्ट्रीय परिषद के सभी अधिकारियों और कर्मचारियों ने परिषद के परिसर में और उसके आसपास सफाई करने के लिए दिनांक 01-10-2023 को सुबह 10 बजे से 11 बजे तक श्रमदान में भाग लिया। एनसीएचएम-आईएच, NOIDA के एम.एससी. एचएम कार्यक्रम के छात्रों ने भी 01 अक्टूबर 2023 को सुबह 10 बजे से दोपहर 02 बजे तक श्रमदान के दौरान सक्रिय रूप से भाग लिया। अकादमिकसंकाय सदस्यों की देखरेख में छात्रों की दो टीमों ने परिषद के परिसर के बाहर पूर्व-चिह्नित स्थानों का दौरा किया और प्रत्येक टीम ने 10 रथलों की सफलतापूर्वक सफाई की।

शुक्रवार, 13 अक्टूबर, 2023 को राष्ट्रीय परिषद ने MSc HA प्रोग्राम में एनसीएचएम-आईएच, नोएडा के नए नामांकित छात्रों के लिए फ्रेशर्स पार्टी का आयोजन किया। नए शामिल हुए प्रथम वर्ष के छात्रों को अनुकूल बनाने के लिए इस अवसर पर नृत्य, संगीत, नाटक और कई अन्य कार्यक्रमों का सफलतापूर्वक आयोजन किया गया।



गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

INTERNATIONAL CONFERENCE
 "Social, Economic and Gender Inclusiveness in Tourism and Hospitality Industry"
 On 26th and 27th October, 2023
 Know our speakers



Prof. Karthik Namasivayam
 Director, School of Hospitality Business,
 Michigan State University



Steve Borgla
 (CMD, Indeco Leisure Hotels)



Aradhna Lal
 (Senior Vice President-Sustainability &
 ESG Lemon Tree Hotels Limited)



Saurabh Kalra
 Managing Director,
 McDonald's India (W&S)



Dr. Colleen Taylor Sen
 (Culinary Historian)



Pooja Bhondekar
 Voice President-Operations,
 Encalm Hospitality



Dr. (Chef) K. Thirugnanasambantham
 Principal, Welcomgroup Graduate
 School of Hotel Administration

INTERNATIONAL CONFERENCE
 "Social, Economic and Gender Inclusiveness in Tourism and Hospitality Industry"
 On 26th and 27th October, 2023



Mrs Manisha Saxena
 DG Tourism MHT GDI



Shri L. K. Ganguli
 Director AGF NCHMCT



Mr Saurabh Kalra
 Managing Director, McDonald's India (W&S)



Mr. Siddhesh Khatri
 Head of Technical Services, ITC maurya

INTERNATIONAL CONFERENCE
 "Social, Economic and Gender Inclusiveness in Tourism and Hospitality Industry"
 On 26th and 27th October, 2023









अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन
 "पर्यटन और आतिथ्य उद्योग में सामाजिक, आर्थिक और लैंगिक समावेशिता"
 26 एवं 27 अक्टूबर, 2023
 International Conference
 "Social, Economic and Gender Inclusiveness in Tourism and Hospitality Industry"
 26 & 27 October, 2023
 राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं कैंटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद
 National Council For Hotel Management And Catering Technology
 (An Autonomous Body under Ministry of Tourism, Government of India)
 Panel Discussion
 Topic: - Bridging the gap between academic curriculum and industry requirement to foster inclusive growth

International Conference
 on
 "Social, Economic and Gender Inclusiveness in Tourism and Hospitality Industry"
 26 & 27 October, 2023
 ORGANIZED BY
 National Council For Hotel Management And Catering Technology
 (An Autonomous Body under Ministry of Tourism, Government of India)

दिनांक 26.10.23 और 27.10.23 को राष्ट्रीय परिषद में "पर्यटन और आतिथ्य उद्योग में सामाजिक, आर्थिक और लैंगिक समावेशिता" मुख्य विषय पर दो दिवसीय अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन आयोजित किया गया।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



INTERNATIONAL CONFERENCE
"Social, Economic and Gender Inclusiveness in Tourism and Hospitality Industry"
On 26th and 27th October, 2023

Know our speakers

Dr. Swarup Sinha
 Head - ITC Hospitality Management Institute

Ms. Shwetambari Kapoor
 Head - Front office and Patient Relations, Sanar International Hospitals

Ramesh Takulia
 Consultant - Learning and Development, IHCL

Mevin Seebah
 CHIEF HR OFFICER - MARRIOTT MAURITIUS HOTELS

Pritha Chatterjee
 Learning & Development Manager East & North East

NCHMCT
INTERNATIONAL CONFERENCE
"Social, Economic and Gender Inclusiveness in Tourism and Hospitality Industry"
26th and 27th October, 2023

Technical Sessions
Chair & Co-Chair

Amitabh Dey
 Principal, IHM Bhopal

Anand Kumar Singh
 Former Principal, IHM Bhopal

Asif Ali Syed
 Associate Professor, Aligarh Muslim University

Bhupesh Kumar
 Principal, IHM Ranchi

M.K. Dash
 Principal, IHM Lucknow

Nisheet Srivastava
 Principal, IHM Mumbai

Pratik Ghosh
 Head of Department, AITM, Chandigarh

Sanjeev Saxena
 Associate Professor, Assam University

Suresh Srivastav
 AITM, Chandigarh

Vishal Kalra
 Principal, CIRM, Chandigarh

प्रोफेसर कार्तिक नमसिवायम (निदेशक स्कूल ऑफ हॉस्पिटैलिटी बिजनेस, मिशिगन स्टेट यूनिवर्सिटी), डॉ. कोलीन टेलर सेन, पाक इतिहासकार और श्री मेविन सीबाह, मुख्य मानव संसाधन अधिकारी-मैरियट मॉरीशस होटल सम्मेलन के मुख्य वक्ता थे। इस सम्मेलन में तकनीकी सत्रों के अध्यक्ष और सह-अध्यक्ष में आतिथ्य उद्योग और शिक्षा जगत के दिग्गज भी शामिल थे।

NCHMCT **G20** **आजादी का अमृत महोत्सव** **75th** **75th**

Panel Discussion :
Topic: - Women in hospitality: Empowerment, Success stories and Challenges

26th October, 2023

Panel Members

Pooja Bhandekar
 VP Operations, Encalm Hospitality

Pritha Chatterjee
 L&D Manager-East & Northeast, IHCL (Tag Hotels)

Shweta Kumar
 Moderator & Principal in-Charge, IHM Faridabad

Nimisha Seth
 Principal, IHM Jaipur

Shwetambari Kapoor
 Head-Front Office & Patient Relations, Sanar International Hospitals

NCHMCT **G20** **आजादी का अमृत महोत्सव** **75th** **75th**

Panel Discussion :
Topic: - Bridging the gap between academic curriculum and industry requirement to foster inclusive growth

27th October, 2023

Panel Members

Ramesh Takulia
 Consultant - Learning and Development, IHCL

Swarup Sinha
 Head - ITC Hospitality Management Institute, ITC Limited - Hotels Division

Satvir Singh
 Director Studies, NCHMCT & Moderator

Raja Sadhukhan
 Principal, IHM, Kolkata

Aashish Gupta
 Consulting CEO, FAITH

K. Thiruganasambantham
 Head, West Bengal Group of Advanced School of Hotel Administration

सम्मेलन में प्रत्येक दिन एक पैनल चर्चा आयोजित की गई। सम्मेलन के आयोजक, सचिव डॉ. पी.डी. लखावत (निदेशक, शैक्षणिक) थे। यह सम्मेलन पिछले सम्मेलनों की तरह एक बार फिर बड़ी सफलता थी।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



सरदार वल्लभभाई पटेल को उनकी जयंती दिनांक 31-10-2023 पर श्रद्धांजलि देने के लिए राष्ट्रीय परिषद के सभी कर्मचारियों ने उनके 'अखंड भारत, सशक्त भारत' के सपने को साकार करने के लिए एकजुट हुए। राष्ट्रीय एकता दिवस के अवसर पर एक शपथ समारोह आयोजित किया गया जिसमें राष्ट्रीय परिषद, नोएडा के सभी अफसर व कर्मचारियों ने निदेशकों की अध्यक्षता में देश की एकता के लिए भाग लिया।



स्वच्छ दिवाली हस्ताक्षर अभियान <https://pledge.mygov.in/swachh-diwali-shubh-diwali/> के अंतर्गत, आवास और शहरी मामलों के मंत्रालय (MoHUA) की पहल और पर्यटन मंत्रालय भारत सरकार के निर्देशन में राष्ट्रीय परिषद ने दिनांक 6 से 12 नवंबर 2023 तक "स्वच्छ दिवाली शुभ दिवाली" पर एक सफल अभियान का आयोजन किया। इस कार्यक्रम में परिषद के अधिकारियों और कर्मचारियों के साथ-साथ NCHM-IH के छात्रों ने भी भाग लिया।



स्वच्छ दिवाली शुभ दिवाली 2023, मंत्रालय की एक पहल है जिसे राष्ट्रीय परिषद के छात्रों द्वारा 10 नवंबर 2023 को सफलतापूर्वक क्रियान्वित किया गया, जिसमें हमारी संस्कृति, त्यौहार स्वच्छता अभियान को डको-फ्रेंडली दिवाली समारोहों के माध्यम से हमारे पर्यावरण और प्रकृति माँ की सुरक्षा के रूप में दर्शाया गया। प्रतिभागियों ने जागरूकता पैदा करने के लिए कई वीडियो भी बनाए और इस अवसर पर शपथ ली।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



राष्ट्रीय परिषद, नोएडा ने 'सतर्कता जागरूकता अभियान 2023' के तहत श्री बानी ब्रतो रॉय (केंद्रीय सतर्कता आयोग के निदेशक) को आमंत्रित करके 'पीआईडीपीआई संकल्प' विषय पर एक व्याख्यान आयोजित किया। इस व्याख्यान में शामिल होने के लिए सभी केंद्रीय होटल प्रबंध संस्थान भी वर्चुअल मोड से जुड़े थे।

क्रिकेट विश्व कप फाइनल मैच (भारतीय और ऑस्ट्रेलियाई क्रिकेट टीम के बीच खेला गया) 19 नवंबर 2023 (रविवार) को दोपहर 2 बजे से राष्ट्रीय परिषद के परिसर में आईसीटी स्मार्ट प्रोजेक्शन तकनीक का उपयोग करके बड़ी स्क्रीन पर दिखाया गया।



दिनांक 20 से 25 नवंबर 2023 तक राष्ट्रीय परिषद परिसर में 6 दिवसीय इन-हाउस सशक्त सर्टिफाइडलर्निंग फैसिलिटेटर प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया। देश भर के संबद्ध संस्थानों के कुल 16 प्रशिक्षुओं को मास्टर ट्रेनर्स - डॉ. प्रियदर्शन लखावत, निदेशक (शैक्षणिक), एनसीएचएमसीटी और श्री प्रमोद नाइक, आईएचएम बैंगलोर के विभागाध्यक्ष द्वारा प्रशिक्षण दिया गया।



"संविधान दिवस" की पूर्व संध्या पर तथा पर्यटन मंत्रालय से प्राप्त निर्देशानुसार 26 नवंबर 2023 को सुबह 11.30 बजे एमपी हॉल एनसीएचएमसीटी परिसर में भारत के संविधान पर दो लघु फिल्मों प्रदर्शित की गई। इस कार्यक्रम में एनसीएचएमसीटी के अधिकारी और कर्मचारी तथा एनसीएचएम - इंस्टीट्यूट ऑफ हॉस्पिटैलिटी, नोएडा और आईसीआई, नोएडा के छात्र शामिल हुए।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

EMPLOYABILITY SKILLS TRAINING UNDER FACULTY DEVELOPMENT PROGRAM

NCHMCT started a two day FDP for a group of 40 faculty members on the subject of employability skills. Mr M.K.S Gill who is a senior corporate trainer and visiting faculty for IIM Ahmedabad and 3 other IIMs in this subject is conducting the workshop



रोजगार कौशल प्रशिक्षण: शैक्षणिक उत्कृष्टता प्राप्त करने के उद्देश्य से और नई राष्ट्रीय शिक्षा नीति (एनईपी) के आधार पर संशोधित पाठ्यक्रम के अनुसार नए विषयों की शुरुआत पर विचार करते हुए 28 और 29 नवंबर 2023 को एनसीएचएमसीटी परिसर में एक संकाय विकास कार्यक्रम आयोजित किया गया। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में विभिन्न संबद्ध संस्थानों के कुल 39 प्रतिभागियों ने भाग लिया। इस कार्यक्रम के मार्गदर्शक प्रसिद्ध कॉर्पोरेट प्रशिक्षक श्री मनजोत के.एस. गिल थे।



राष्ट्रीय परिषद ने हाल ही में एनसीएचएमसीटी के अंतर्गत आने वाले सभी आईएचएम और एफसीआई के पूर्व छात्रों के लिए नया एलुमनी पोर्टल शुरू किया है, जिसका नाम 'आईएचएम एलुमनी कनेक्ट अंडर एनसीएचएमसीटी' है। यह प्लेटफॉर्म पूर्व छात्रों की जरूरतों को पूरा करने के लिए बनाया गया है, ताकि उन्हें एक-दूसरे से मजबूती से जुड़ने, अपने अनुभव साझा करने और समुदाय के भीतर नवीनतम विकास से जुड़े रहने के लिए एक स्थान प्रदान किया जा सके। यह पूर्व छात्र संपर्क एनसीएचएमसीटी की विरासत को बनाए रखने और उपलब्धियों का आदान-प्रदान करने के लिए आवश्यक था, जो वर्तमान और भविष्य के छात्रों को लगातार प्रेरित करेगा।

परिषद ने एम.एससी. एचए के तृतीय सत्र के छात्रों के लिए 21 और 22 नवंबर 2023 से और प्रथम सत्र के छात्रों के लिए 04 - 08 दिसंबर 2023 से विषम सत्र की सत्रांत परीक्षा 2023-24 आयोजित की। ये जेएनयू में नामांकित छात्रों की पहली सत्रांत परीक्षा थी। इस परीक्षा का आयोजन राष्ट्रीय परिषद के शैक्षणिक खंड के दूसरी मंजिल (NCHM-IH) के नवनिर्मित हॉल में किया गया।



गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

NCHMCT Launches following two competitions for the students of class 11th and 12th of any recognised Senior Secondary School in India

All India School level Essay Writing Competition on "Hospitality Education in India and role of IHMS under NCHMCT in Career Building in the field of Hospitality Management"	All India School level Quiz Competition on "India Tourism, Hospitality, Heritage and Culture"
It's an individual event and to be participated on-line through the portal https://nchmnoida.com	It's a group event and two students will make a group. It will be conducted in three phases. 1st phase at IHM Srinagar, 2nd phase at Zone and final phase at NCHMCT, Noida
Prize Money:	Prize Money:
- All India 1st prize winner - Rs.1,00,000/- (one lakh only) and a Golden plaque. - All India 2nd prize winner - Rs.50,000/- (fifty thousand only) and a Golden plaque. - All India 3rd prize winner - Rs.20,000/- (twenty thousand) and a Golden plaque. - Other shortlisted by the zone and forwarded to the Council - Rs.10,000/- (ten thousand only) each and a Certificate of merit. - Essay should be in English or Hindi (700-800 words) and has to be written / uploaded (PDF) on portal from 1st week of December 2023 till 08th January, 2024. - A Copy of Essay should also be e-mailed to ihm@ihmsrinagar.edu.in	- All India 1st prize winner team - Rs.1,00,000/- (one lakh only) and individual Golden plaque. - All India 2nd prize winner team - Rs.50,000/- (fifty thousand only) and individual Golden plaque. - All India 3rd prize winner team - Rs.20,000/- (twenty thousand) and individual Golden plaque. - All India consolation prize -Rs.10,000/- (ten thousand only) to each team and individual Certificate of merit. - Register on https://forms.gle/CxYrR6Ymqv5MuoY7 before 20th of December, 2023 - Registered students will be called to IHM Srinagar on 22nd of December, 2023. - All the participants and accompanying parents (if any) will get refreshment at the Institute.

Recognition of the school:

- Schools from where the participant will win 1st, 2nd & 3rd prize will be awarded by a trophy and a Golden plaque.
- School from where 20 or more students participated in the competition will be recognized with a golden plaque.
- Schools from where 15 or more but less than 20 students participated in the competition will be recognized with a silver plaque.

Join India's top IHMs under NCHMCT and get a Degree from India's top University i.e. JNU to make your career in the glamorous field of Hospitality Management

NCHMCT announced the following two competitions for the students of classes 11th and 12th of recognised senior secondary schools.

All India School level Essay Writing Competition on "Hospitality Education in India and role of IHMs under NCHMCT in Career Building in the field of Hospitality Management" (Individual Event)

All India School level Quiz Competition on "India Tourism, Hospitality, Heritage and Culture" (Team Event)

1st Prize - Rs. 1,00,000 and Golden Plaque

2nd Prize - Rs. 50,000 and Golden Plaque

3rd Prize - Rs. 20,000 and Golden Plaque

Consolation Prize - Rs. 10,000

Recognition of Schools with Trophy and Golden/Silver Plaque
Details are available at nchm.gov.in

राष्ट्रीय परिषद ने 1 दिसंबर 2023 को एक निबंध लेखन और प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिता शुरू की, जो देश भर के किसी भी मान्यता प्राप्त उत्तम माध्यमिक विद्यालयों के 11^{वीं} और 12^{वीं} कक्षा के वर्तमान छात्रों के लिए खुली थी। अंतिम पुरस्कार समारोह 10 फरवरी 2024 को राष्ट्रीय परिषद के परिसर में आयोजित किया जाना प्रस्तावित है। विजेता प्रतिभागियों के लिए घोषित पुरस्कार में राशि 1 लाख (प्रथम), राशि रु. 50,000 की पुरस्कार (द्वितीय) और राशि रु. 20,000 (तृतीय) थी। राशि के साथ ट्रॉफी और स्वर्ण पट्टिकाएं भी शामिल थी।

हिंदी कार्यशाला का आयोजन

दिनांक - 13.12.2023



दिनांक 13 दिसंबर 2023 को आयोजित हिंदी कार्यशाला की कुछ झलकियाँ जहाँ सभी राष्ट्रीय परिषद के सभी अधिकारियों / कर्मचारियों ने हिंदी भाषा को बढ़ावा देने के लिए भाग लिया।



एआईएचएम चंडीगढ़



शिवांगी जया पटेल और शिवम साहनी चंडीगढ़ यूनिवर्सिटी में शेफ कॉन्वलेव में प्रथम उपविजेता बने।

आईएचएम भुवनेश्वर



आईएचएम भुवनेश्वर ने भुवनेश्वर नगर निगम के सहयोग से 05 अक्टूबर, 2023 को परिसर के भीतर 3600 पौधे लगाने और भुवनेश्वर के सभी स्कूलों और कॉलेजों में पहल का विस्तार करने पर ध्यान केंद्रित करते हुए स्वच्छता कार्रवाई दिवस अभियान 3.0 का आयोजन किया।

आईएचएम गुरदासपुर



संस्थान के संकाय सदस्यों और छात्रों ने 'अंतर्राष्ट्रीय बाजरा वर्ष 2023' को बढ़ावा देने के लिए 'Military Literature Festival-2022', चंडीगढ़ में एक स्टॉल लगाया, टीम ने स्वाद के लिए बाजरा का उपयोग करके तैयार किए गए विभिन्न उत्पादों को प्रदर्शित किया और उत्सव में उपस्थित लोगों के साथ व्यंजनों को भी साझा किया।

आईएचएम अहमदाबाद



संस्थान ने दिनांक 18/12/2023 को एनसीएचएमसीटी नोएडा और भारत सरकार के पर्यटन मंत्रालय द्वारा आतिथ्य प्रबंधन और पर्यटन पर एक क्षेत्रीय स्तर प्रश्नोत्तरी और निबंध लेखन प्रतियोगिता का आयोजन किया।

आईएचएम चेन्नई



भारत सरकार के पर्यटन मंत्रालय के अधीन इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट चेन्नई ने स्वच्छता कार्य दिवस विशेष अभियान 3.0 के तहत हाल ही में परिसर में सफाई अभियान चलाया।

आईएचएम गुवाहाटी



दिनांक 23/09/2023 को शिलांग में एक 'अंतर्राष्ट्रीय पर्यटन मार्ग' सम्मेलन आयोजित किया गया, जिसके लिए प्रतिनिधियों का 22/09/2023 को आईएचएम संस्थान द्वारा LGBTI हवाई अड्डे गुवाहाटी में स्वागत किया गया।

आईएचएम हमीरपुर



आईएचएम हमीरपुर ने छात्रों को आतिथ्य उद्योग में उनके सफल करियर के लिए प्रोत्साहित करने के लिए आसपास के उत्तर माध्यमिक विद्यालयों में विभिन्न शैक्षिक और व्यावसायिक प्रशिक्षण का आयोजन किया।

आईएचएम हैदराबाद



श्री संजय के. ठाकुर, प्राचार्य, आईएचएम हैदराबाद को संस्थान परिसर में निर्बाध नवोदित शेफ प्रतियोगिता के आयोजन के लिए भारतीय पाक अकादमी द्वारा सम्मानित किया गया।

आईएचएम जयपुर



दिनांक 18/11/2023 को आईएचएम जयपुर में टूरिज्म स्टेक होल्डर्स बैठक का आयोजन किया गया, जिसकी अध्यक्षता भारत सरकार के पर्यटन महानिदेशक सुश्री मनीषा सक्सेना ने की और उद्योग के अन्य संबंधित प्रतिनिधियों ने बैठक में अपनी उपस्थिति दर्ज कराई और पर्यटन और आतिथ्य उद्योग को आकार देने में अपनी बहुमूल्य अंतर्दृष्टि साझा की।

आईएचएम पूसा दिल्ली



आईएचएम पूसा की सीनियर व्याख्याता, सुश्री दिव्या बोस को भारतीय पाककला मंच द्वारा आयोजित शैक्षणिक पुरस्कारवर्ष 2023 में लेडी शेफ के रूप में सम्मानित किया गया।

आईएचएम रांची



वार्षिक खेल महोत्सव प्रतियोगिता 2023 दिनांक 24.11.2023 से 05.12.2023 तक इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट (आईएचएम) रांची में आयोजित की गई थी।



आईसीएफए कार्यशाला - 6 अक्टूबर 2023 को आईएचएम पूसा 'फ्लेवरफुल फेबल्स ऑफ इंस्पिरेशन' का आयोजन करके उत्साहित था, जहां संस्थान इंडियन फेडरेशन ऑफ कलिनरी एसोसिएशन (आईएफसीए) के अनुभवी सभी शेफ एक साथ एकत्रित हुए।

आईएचएम श्रीनगर



दिनांक 11.10.2023 को, एनसीएचएमसीटी ने आईएचएम श्रीनगर के सहयोग से स्वच्छ भारत मिशन के तहत छात्रों के बीच साफ-सफाई और स्वच्छता जागरूकता को बढ़ावा देने के लिए छात्र जागरूकता कार्यक्रम (एसएपी) का आयोजन किया गया।

सीआईएचएम चंडीगढ़



सीआईएचएम चंडीगढ़ ने छात्रों के साथ-साथ संकाय सदस्यों के बीच जागरूकता बढ़ाने और मानसिक कल्याण को प्राथमिकता देने के लिए विश्व मानसिक स्वास्थ्य दिवस के अवसर पर 10 अक्टूबर, 2023 को एक जागरूकता कार्यक्रम का आयोजन किया।

आईएचएम बलांगीर



सुश्री जयश्री कौर, बीएससी (एचएचए) छठे सेमेस्टर के छात्र ने ओडिशा बाजरा मिशन द्वारा आयोजित राज्य स्तरीय बाजरा आधारित पाक कला प्रतियोगिता में द्वितीय पुरस्कार प्राप्त किया।

आईएचएम फरीदाबाद



इंस्पेक्टर माया के नेतृत्व में मानव रचना संस्थान के छात्रों ने महिला सशक्तिकरण के मुद्दे पर महिलाओं के लिए आत्मनिर्भरता, सकारात्मक, आत्मसम्मान और समान अवसरों को बढ़ावा देने के लिए जागरूकता बढ़ाने के लिए आईएचएम फरीदाबाद का दौरा किया।

आईएचएम पानीपत



आईएचएम पानीपत के प्रतिनिधियों ने शहर भर के स्कूलों का दौरा किया और जीविका मार्गदर्शन पर एक संवादात्मक सत्र आयोजित किया तथा गतिशील पाठ्यक्रम और उद्योग प्रासंगिकता का प्रदर्शन भी किया।

आईएचएम सिलवासा



आईएचएम सिलवासा ने समाज कल्याण विभाग, दादरा और नागर हवेली के सहयोग से, आंगनवाड़ी कार्यकर्ताओं के लिए एक प्रशिक्षण सत्र आयोजित किया, जिसमें महिलाओं और बच्चों के अच्छे स्वास्थ्य के लिए पोस्टिक व्यंजन तैयार करने पर ध्यान केंद्रित किया गया।

जोधपुर, आईएचएम



जोधपुर आईएचएम ने उत्सव की भावना के साथ क्रिसमस समारोह की शुरुआत की, जो 1 दिसंबर 2023 को केक मिक्सिंग समारोह से शुरू किया गया।

सेंट फ्रांसिस आईएचएम, मुंबई



ब्रो. बेनी पॉल द्वारा निर्देशित व श्रीमती मानसी केनी, प्रिंसिपल और शेफ अमेय सुर्वे के नेतृत्व में SFIHM ने हाल ही में आयुर्वेदिक थीम पर आधारित दोपहर के भोजन का आयोजन किया, जिसे 'आयुर्लोक' में स्वाद्य उत्पादन के छात्रों द्वारा तैयार किया गया।

आईएचएम श्री शक्ति, तेलंगाना



अंतिम वर्ष के छात्रों ने 6 अक्टूबर, 2023 को "हैलोवीन स्पूकटैकुलर बैश" थीम डिनरका आयोजन किया, जहां होटल उद्योग के दिग्गजों ने हैलोवीन गाला डिनर में भाग लिया और स्वादिष्ट व्यंजनों का आनंद लिया।

एफसीआई अलीगढ़



स्वच्छता एक्शन प्लान पहल के रूप में फूड क्राफ्ट इंस्टीट्यूट ने हाल ही में उद्योग जगत के विशेषज्ञ वक्ताओं के साथ स्वच्छता पर एक व्याख्यान आयोजित किया। प्लारिस्टिक अपशिष्ट निपटान पर ध्यान केंद्रित करते हुए सत्र के दौरान लगभग 250 लोगोंको शिक्षित किया गया और उन्हें व्यापक सलाहना मिली।

एसआरएम आईएचएम, चेन्नई



विश्व पर्यटन दिवस पर प्रस्तुत तमिलनाडु राज्य पर्यटन पुरस्कार 2023 में एसआरएम इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट ने पर्यटन और आतिथ्य के लिए सर्वश्रेष्ठ शैक्षणिक संस्थान के रूप में सर्वोच्च सम्मान हासिल किया।

राष्ट्रीय परिषद् के संस्थान | अभिनव अभ्यास

आईएचएम हैदराबाद

सोलर पेनल की स्थापना



स्टार्टअप इन्क्यूबेशन सेंटर की स्थापना



आईएचएम जयपुर



छात्रों की टीमने स्वच्छता और फिटनेस अभियान मेंभाग लिया और नाहर गढ़ और जयगढ़ पहाड़ियों तक ट्रैकिंग कर क्षेत्र की सफाई की।

आईएचएम श्री शक्ति, तेलंगाना



आईएचएम श्री शक्ति - समाज की समावेशिता की दिशा में एक विशेष पहल के रूप में, स्वीकार अकादमी ऑफ रिहैबिलिटेशन के बच्चों को बुलाया गया जहां एक सांस्कृतिक कार्यक्रम आयोजित किया गया और अंत में बच्चों को उपहार दिए गए।

याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

आईएचएम जयपुर

पकवान का प्रामाणिक नाम: मोगर

स्थानीय नाम : मोगर की सब्जी

इतिहास:

राजस्थान के दुर्गम इलाकों में जहां हरी वनस्पति दुर्लभ है वहां दालें वरदान हैं। प्रोटीन से भरपूर, पकाने में आसान और पचाने में आसान, मोगर या मूंग दाल, एक पीली दाल, राजस्थानी थाली में सभी रूपों में सूप, मिठाइयों में अपना स्थान पाती है।

मीठे चावल के साथ जोड़ा गया यह जोड़पुरी व्यंजन राजस्थानी शादियों, त्योहारों और विशेष अवसरों को सजाता है।

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	मूंग दाल भीगी हुई	½ कप
2	हरी मिर्च का चौरा	1
3	चुटकी भर मिर्च पाउडर	एक चुटकी
4	गरम मसाला	एक चुटकी
5	अदरक कटा हुआ	½ चम्मच
6	तेज पत्ता	1
7	लौंग	2
8	जीरा	¼ चम्मच
9	एक चुटकी हल्दी	1 चम्मच
10	पानी	1 कप
11	घी	2 चार के चम्मच
12	नमक	स्वाद के लिए
13	नींबू का रस वैकल्पिक	5 मिली

पूर्व तैयारी की विधि

1. दाल को ½ घंटे के लिए भिगो दें।
2. अदरक को काट लें।
3. हरी मिर्च को चौरा लगा लीजिए।

बनाने की विधि:

1. दाल को छान कर रख लीजिये।
2. एक छोटे पैन में घी गरम करें; जीरा, तेजपत्ता डालें।

पकवान की तस्वीर



3. मिर्च, अदरक डालें और भूनें।
4. अब दाल, हल्दी, मिर्च पाउडर डालें और 2 मिनट तक भूनें।
5. पानी, नमक डालें और मिलाएँ।
6. ढक्कन से ढकें और ढक्कन पर थोड़ा पानी डालें। धीमी आंच पर पकाएं।
7. 3 से 4 मिनट बाद धीरे से हिलाकर चेक करें. पकने तक ढक्कन पकाएं। दाल को सिर्फ इतना पकाना चाहिए कि उसके दाने अलग हो जाएं।
8. गरम मसाला डालें और गर्मागर्म परोसें।

पौषणिक परिमाण

सर्विंग साइज़ - 4 सर्विंग, प्रत्येक 50 ग्राम

ADHIRASAMS	147 कैलोरी
सर्विंग कैलोरी	147 कैलोरी
कुल वसा	28 मिली ग्राम
सोडियम	70.0 ग्रा
फाइबर	12 ग्राम
शर्करा	3 ग्राम
प्रोटीन	25 ग्रा

फ्यूजनडिश:

1. इसे गोल लौकी से बनाया जा सकता है।
2. इसे मेथी पूरी के साथ भी परोसा जा सकता है।

नाम: श्रावोनी पुरी

पदनाम: वरिष्ठ व्याख्याता



आईएचएम बलांगीर

पकवान का प्रामाणिक नाम: मंगशाओ पीठा

स्थानीय नाम : मंगशो पीठा/ मनसा पीठा

इतिहास:

मंगशो पीठा या मटन पीठा सीधे तौर पर ओडिशा की जनजातियों द्वारा तैयार किया जाने वाला एक अनोखा व्यंजन है जो स्वाद और पोषण का एक आदर्श मिश्रण है। यह मटन और चावल की पतले ब्रेड्साल की पतियों के बीच पकाया जाता है, जो जले हुए स्वाद की सुगंध और रंगत प्रदान करता है, जो ओडिशा के आदिवासी लोगों के बीच लोक प्रिय है।

पकवान की तस्वीर



याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रीयाँ	मात्रा
1	साबुत लाल मिर्च	4
2	धनिया के बीज	2 चम्मच
3	जीरा	1 चम्मच
4	काली मिर्च	6
5	लौंग	4
6	दालचीनी	4" छड़ी
7	हरी इलायची	2
8	काली इलायची	2
9	प्याज(छोटा)	01 नं.
10	अदरक	3-4"
11	लहसुन	1 पूरा
12	सरसों का तेल	30 मि.ली
13	चीनी	एक चुटकी
14	तेजपत्ता	3-4
15	प्याज (मध्यम)	2
16	हल्दी पाउडर	1/2 चम्मच
17	मटन	300 ग्राम
18	पानी	दो कप
19	गरम मसाला पाउडर	1/2 छोटा चम्मच
20	नमक	स्वाद के लिए
21	चावल का आटा	दो कप

पूर्व तैयारी की विधि

- क्रमांक 1 से 11 तक सभी सामग्री को ब्लेंड करें (मिश्रित पेस्ट के रूप में)
- हड्डी रहित मटन छोटे क्यूब्स में काटें।
- प्याज का टुकड़ा (क्रमांक 15)

बनाने की विधि:

- एक कढ़ाई गर्म करें, उसमें सरसों का तेल डालें और धुंआ निकलने तक गर्म करें।
- इसमें चीनी और तेजपत्ता और कटे हुए प्याज डालकर अच्छी तरह पकाएं।

- मिश्रित पेस्ट डालें और कच्ची गंध खत्म होने तक पकाएं।
- हल्दी पाउडर, मटन डालें और अच्छी तरह मिलाएँ।
- ढककर आधा पकने तक पकाएं. बीच-बीच में हिलाते रहें.
- नमक डालकर कुछ देर पकाएं।
- इसमें पानी डालकर उबाल लें।
- इसे प्रेशर कुकर में डालें और 3-4 सीटी आने तक पकाएं।
- प्रेशर निकलने पर चावल का आटा डालें और सावधानी से मिलाएँ।
- इसे मुलायम आटे की तरह तैयार कर लीजिए।
- साल के पत्ते की शीट लें और चारों ओर तेल फैलाएं आटे को 1.5" मोटाई में फैलाएं और इसे साल के पत्तों की दूसरी तेल लगी शीट से ढक दें।
- इसे गर्म तवे पर रखें और ढक दें।
- इसे हर तरफ से कम से कम 10 मिनट तक पकाएं।
- भुने हुए टमाटर की चटनी के साथ गर्मागर्म सर्व करें।

पौषणिक परिमाण

सर्विंग: 3-4

मंगशो पीठा	1055 कैलोरी
सर्विंग कैलोरी	270 कैलिशियम
कुल वसा	30.3 ग्राम
कुल कार्बोहाइड्रेट	137.6 ग्राम
फाइबर आहार	6.2 ग्राम
शर्करा	5 ग्राम
प्रोटीन	53 ग्राम

प्यूजनडिश:

- इसे चिकन, मछली और मशरूम के साथ भी बनाया जा सकता है।
- यहां साल के पत्तों के साथ एक कढ़ू का पत्ता भी जोड़ा गया है (कढ़ू का पत्ता खाने योग्य है)
- चावल के आटे को बाजरे के आटे (फिंगर बाजरा, ज्वार बाजरा आदि) से बदला जा सकता है।



नाम: साहिल साह
पदनाम: शिक्षण सहायोगी

वित्तकारा स्कूल ऑफ हॉस्पिटैलिटी, पंजाब

पकवान का प्रामाणिक नाम: सिंगोरी

स्थानीय नाम : सिंगोरी

इतिहास:

सिंगोरी भारत के उत्तराखंड राज्य, विशेष रूप से कुमाऊं क्षेत्र की एक पारंपरिक मिठाई है। सिंगोरी की उत्पत्ति का पता उत्तराखंड की समृद्ध सांस्कृतिक और पारंपरिक विरासत से लगाया जा सकता है। यह मिठाई स्वाद के लिए चीनी, नारियल और थोड़ी सी इलायची के साथ खोया (कम दूध) जैसी अनूठी सामग्री का उपयोग करके बनाई जाती है। इस मिश्रण को मालू के पत्ते, एक नरम और लचीले बड़े पत्ते में लपेटा जाता है, और एक शंकु का आकार दिया जाता है, जिसे बाद में सूती धागे या टूथपिक से बांध दिया जाता है। मालू को आमतौर पर कचनार के नाम से जाना जाता है और इसका वैज्ञानिक नाम बाउहेनिया वेरिफेगाटा है। मालू के पत्ते का उपयोग सिंगोरी की ताजगी को बरकरार रखते हुए इसके हल्के स्वाद को बढ़ाता है। मालू के पत्तों जैसी प्राकृतिक सामग्री का उपयोग करने वाली

पकवान की तस्वीर



यह पाक परंपरा कुमाऊं क्षेत्र की पैतृक प्रथाओं को दर्शाती है। सिंगोरी केवल एक मिठाई नहीं है; यह कुमाऊं के लिए गर्व का स्रोत है, उत्सव और उत्सव के क्षणों के दौरान इसका आनंद लिया जाता है, जो विभिन्न सांस्कृतिक अवसरों में मिठाइयों के महत्व को रेखांकित करता है।

याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	खोया	500 ग्राम
2	चीनी	250 ग्राम
3	इलायची पाउडर	2 ग्राम
4	ताजा नारियल, कसा हुआ	250 ग्राम
5	मालू के पत्ते	12

बनाने की विधि:

1. एक कड़ाही में मध्यम आंच पर खोया गर्म करें।
2. चीनी डालें और अच्छी तरह पिघलने तक मिलाएँ।
3. इलायची पाउडर मिलाएँ।
4. कसा हुआ नारियल डालें और मिश्रण को तब तक पकने दें जब तक यह गाढ़े लेकिन चिकने पेस्ट में बदल जाए।
5. मिश्रण को कमरे के तापमान तक ठंडा होने दें।
6. इस बीच, मालू के पत्तों का उपयोग करके शंकु बनाएं और उन्हें टूथपिक की सहायता से बंद करें।
7. शंकु में खोया और नारियल का मिश्रण भरें और ऊपर से बादाम के टुकड़े डालें।
8. कमरे के तापमान पर परोसें।

पौषणिक परिमाण

सर्विंग साइज़ - 75 ग्राम

सिंगोरी	
कैलोरी परीसना	175 किलो कैलोरी/भाग
कुल वसा	10 ग्राम
कुल कार्बोहाइड्रेट	17.5 ग्राम
फाइबर	0 ग्राम
शर्करा	12.5 ग्राम
प्रोटीन	3.5 ग्राम

प्यूजनडिश:

1. **फलों का मिश्रण:** फलों के स्वाद के लिए सिंगोरी मिश्रण को कटे हुए खजूर, अंजीर या खुबानी जैसे सूखे फलों के साथ मिलाकर तैयार किया जा सकता है।
2. **चॉकलेट सिंगोरी:** चॉकलेट युक्त सिंगोरी बनाने के लिए खोया मिश्रण में चॉकलेट चिप्स मिलाए जा सकते हैं।



नाम: संतोष मालकोटी
पदनाम: सहायक प्रोफेसर

आईएचएम मेरठ

पकवान का प्रामाणिक नाम: तूतक

स्थानीय नाम : तूतक

इतिहास:

तूतक स्थानीय हिंदू कायस्थ समुदाय के लोगों का एक विशिष्ट व्यंजन था, जो इस क्षेत्र में रहते थे। ऐसा माना जाता है कि पकवान का नाम हिंदी की एक पंक्ति 'तूतकता रह जाएगा' से प्रभावित है।

अतीत में, लोग विभिन्न सामग्रियों और तकनीकों के साथ प्रयोग करते थे, जिसके परिणामस्वरूप अक्सर अद्वितीय स्वाद और बनावट प्राप्त होती थी। तूतक हैदराबाद के शाही दरबार का एक प्रसिद्ध व्यंजन था। हैदराबाद के निज़ाम अपने मेहमानों के स्वागत के तौर पर यह नाश्ता पेश करते थे। हैदराबादी व्यंजन आम तौर पर कबाब, निहारी और करी, स्वाद और मसालों से भरपूर होते हैं। शाही रसोई की विरासत स्वादिष्ट शाही व्यंजनों की कहानियों से भरी हुई है, जहां तूतक जैसी चीज़ का उल्लेख शायद ही मिलेगा। हालाँकि यह उस समय लोकप्रिय था, आज तूतक फिर से अपने स्वाद को चखने के लिए संघर्ष कर रहा है।

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	सूजी (रवा/सूजी)	175 ग्राम
2	खोया / मावा	115 ग्राम
3	देशी घी	175 ग्राम
4	दूध	150 मि.ली
5	चीनीका पाउडर	45 ग्राम
6	हरी इलायची पाउडर	¼ छोटा चम्मच
7	केसर	एक चुटकी
8	गुलाब जल	1 चम्मच

पकवान की तरवीर



1	शाकाहारी तेल	1 चम्मच
2	जीरा	½ छोटा चम्मच
3	काली मिर्च पाउडर	½ छोटा चम्मच
4	धनिया पाउडर	2 चम्मच
5	कसा हुआ पनीर (पनीर)	200 ग्राम
6	मैश किया हुआ उबला आलू	200 ग्राम
7	कटे हुए काजू	75 ग्राम
8	किशमिश	50 ग्राम
9	ताजा धनिया	20 ग्राम
10	नींबू का रस	10 मि.ली
11	नमक	स्वादानुसार
12	अदरक	½ इंच कीमा बनाया हुआ

याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

बनाने की विधि:

1. सूजी, खोया, चीनीपाउडर, इलायची पाउडर और चुटकीभर नमक लें, ठंडे घी और दूध से नरम आटा गूंथ लें, आटे को गीले कपड़े से ढककर 2 घंटे के लिए एक तरफ रख दें।
2. केसर को गुलाब जल में घोल लें।
3. आटे को एक बार फिर से केसर से गूंथ लें और आधे घंटे के लिए रख दें।
4. मध्यम आंच पर एक फ्राइंग पैन रखें और तेल गर्म करके उसमें जीरा, अदरक, काली मिर्च, धनिया पाउडर, नमक डालें और दो मिनट तक पकाएं।
5. पनीर, आलू, काजू और किशमिश डालकर मिलाएं और पूरी तरह सूखने तक पकाएं।
6. हरा धनिया और नींबू का रस छिड़कें, अच्छी तरह मिलाएं और सोलह बराबर भागों में बाँट लें और ठंडा होने के लिए अलग रख दें।
7. आटे को सोलह बराबर भागों में बाँट लें, एक हिस्से को हथेलियों की मदद से बेल लें और बीच में भरावन रखकर बंद कर दें।
8. ऊपर से पेस्ट्री ब्रश की मदद से केसर गुलाब जल लगाएं।
9. पहले से गरम ओवन में 180 डिग्री सेल्सियस पर 15 से 20 मिनट तक सूखने तक बेक करें।
10. खाने या परोसने के लिए तैयार।
11. हमेशा गरम परोसें।

पौषणिक परिमाण

सर्विंग साइज़ - 70 ग्राम.

TOOTAK	352 कैलोरी
कैलोरी परोसना	352 कैल्सियम
संतृप्त वसा	29.0 ग्रा
असंतृप्त वसा	2.0 ग्रा
ट्रांस वसा	0 ग्रा
शर्करा	2.8 ग्राम
कार्बोहाइड्रेट	1.2 ग्राम
प्रोटीन	2 ग्राम

फ्यूजनडिश:

1. इसे नमकीन या मीठा परोसा जा सकता है।
2. इसे बेक किया जा सकता है या डीप फ्राई किया जा सकता है।

नाम: शेफ संजय त्यागी

पदनाम: एसोसिएट प्रोफेसर



पेय पद्धत

आईएचएम, ग्वालियर

मॉकटेल का प्रामाणिक नाम: सोरघम पैराडाइज़

मॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम: सोरघम पैराडाइज़

विधि: मिश्रित

इतिहास:

IYM 2023 के अवसर पर इंस्टीट्यूट प्रैक्टिकल क्लास में स्वयं का आविष्कार किया।

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रीयाँ	मात्रा
1	नारियल का पल्प	10 ग्राम
2	नारियल पानी	60 मि.ली
3	नारियल का दूध	60 मि.ली
4	चाशनी	20 मिली लीटर
5	ज्वार	500 ग्राम
6	स्ट्रॉबेरीज	5
7	दिया बीज	10 ग्राम
8	स्ट्रॉबेरी क्रश	10 मि.ली

पूर्व तैयारी की विधि

1. ज्वार और दिये के बीज को रात भर भिगोएँ।
2. भिगोए हुए ज्वार को पीस लें और मलमल के कपड़े से छान लें।
3. दूसरी तरफ चीनी की चाशनी तैयार करें।

मॉकटेल की तस्वीर



बनाने की विधि:

1. मिक्सर ग्राइंडर लें और उसमें नारियल का गूदा-पानी, नारियल का दूध, चीनी की चाशनी, ज्वार का पेस्ट और स्ट्रॉबेरी डालें। चिकना होने तक ब्लेंड करें।
2. मार्टिनी ग्लास लें और बेस लेयर के तौर पर स्ट्रॉबेरी क्रश डालें।
3. ब्लेंड किए हुए मॉकटेल को ग्लास में डालकर दूसरी लेयर बनाएं।
4. तीसरी लेयर बनाने के लिए ऊपर से भिगोए हुए दिया सीड्स डालें।
5. आपका मॉकटेल सर्व करने के लिए तैयार है।

गार्निश: नींबू के टुकड़े या स्ट्रॉबेरी
ग्लासवेयर: मार्टिनी ग्लास
सर्विंग साइज़: 180 मिली.



नाम: रजत रॉय चौधरी

पदनाम: सहायक व्याख्याता

आईएचएम हैदराबाद

कॉकटेल का प्रामाणिक नाम: रॉ मैंगो मोजिटो

कॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम: रॉ मैंगो मोजिटो

विधि:- हिलाके

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रीयाँ	मात्रा
1	सफ़ेदरम	45 मिली
2	पुदीने की पत्तियाँ	2-3 टहनियाँ
3	नींबू के टुकड़े	2-3 नंग
4	कच्चे आम का सिरप	60 मिली
5	चीनी का सिरप	30 मिली
6	नींबू का रस	10 मिली
7	क्रिस्टलीय चीनी	1 बड़ा चम्मच
8	पूरा कच्चा आम	1 टुकड़ा- सजावट के लिए
9	नमक और लाल मिर्च (पी)	ग्लास के किनारे पर लगाने के लिए
10	सोडा	120 मिली
11	क्रशड बर्फ	-----

पूर्व तैयारी की विधि

1. गिलास के किनारे नमक और पिसी लाल मिर्च का मिश्रण लगाएँ।
2. गिलास में नींबू के टुकड़े, क्रिस्टलीय चीनी और पुदीने की पत्तियाँ डालें और उन्हें हल्के से मसल लें।

कॉकटेल की तस्वीर



3. रम, चीनी की चाशनी, कच्चे आम की चाशनी और नींबू का रस डालें।
4. एक बार चम्मच की मदद से सामग्री को हल्के से मिलाएँ।
5. गिलास को आंशिक रूप से कुचली हुई बर्फ से भरें और ऊपर से सोडा डालें।
6. कच्चे आम के टुकड़े और नींबू के टुकड़े से सजाएँ।

गार्निश: हरे आम का एक टुकड़ा और नींबू का एक टुकड़ा
ग्लासवेयर: टॉम कॉलिन/लंबा गिलास
सर्विंग साइज़: 100z
सर्विंग के लिए आदर्श तापमान: 6-8 डिग्री सेल्सियस



नाम: भोला कुमार गिरी

पदनाम: व्याख्याता

पेय पद्धत

एसआईएचएम फरीदाबाद

मॉकटेल का प्रामाणिक नाम: क्रैनबेरी वर्जिन संगरिया

इतिहास:

स्पेनिश और पुर्तगाली में संगरिया का मतलब "स्तकपात" होता है। पेय के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले संगरिया शब्द का पता 18वीं शताब्दी से लगाया जा सकता है। परंपरागत रूप से संगरिया को स्थानीय फलों जैसे आड़ू, जामुन, सेब, नाशपाती या वैश्विक फलों जैसे अनानास या नींबू के साथ मिलाया जा सकता है और चीनी, अनार के रस और क्रैनबेरी के रस से मीठा किया जा सकता है।

व्यंजन विधि (2 सर्विंग)

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	क्रैनबेरी जूस	150मि.ली.
2	अनार का जूस	150मि.ली.
3	सेब	50ग्राम
4	संतरा	50ग्राम
5	अंगूर	50ग्राम
6	स्ट्रॉबेरी	50ग्राम
7	कीनू	50ग्राम
8	अनार	50ग्राम
9	बर्फ	आवश्यकतानुसार
10	नींबू	सजावट के लिए

नोट-1 सर्विंगसाइज़-240 मिली/8 Oz

बनाने की विधि:

1. एक बड़े गिलास के बर्तन में संतरा, नींबू और अपनी पसंद का स्वीटनर डालें।

मॉकटेल की तस्वीर



2. सभी ताजे फलों को मनचाहे आकार में काटें और बोस्टन शेकर में डालें।
3. जब तक फलों से कुछ रस न निकल जाए, तबतक धीरे-धीरे मसलें। अगर आपके पास मडलर नहीं है, तो लकड़ी के चम्मच या इसी तरह के किसी दूसरे उपकरण का इस्तेमाल करें।
4. सेब के टुकड़े, क्रैनबेरी जूस और नॉन-अल्कोहलिक वाइन या कोई दूसरा विकल्प डालें। सभी सामग्रियों को मिलाने के लिए धीरे-धीरे हिलाएँ।
5. कम से कम एक घंटे के लिए फ्रिज में रखें। मैं 3-4 घंटे की सलाह देता हूँ।
6. चखें और ज़रूरत पड़ने पर और स्वीटनर डालें।
7. परोसने से ठीक पहले, बर्फ के टुकड़े और नींबू के टुकड़े डालें। धीरे-धीरे हिलाएँ।
8. ठंडा परोसें और आनंद लें।

पोषणमूल्य

कैलोरी: 141kcal | कार्बोहाइड्रेट्स: 34 ग्राम | प्रोटीन : 1 ग्राम
सोडियम: 10मिलीग्राम | पोटेशियम: 314मिलीग्राम | फाइबर: 1 ग्राम
चीनी: 30 ग्राम | विटामिनए: 335IU | विटामिनसी: 32.8मिलीग्राम
कैल्शियम: 24मिलीग्राम | आयरन: 0.6 मिलीग्राम



नाम : रामचंद्र मिश्रा

पदनाम : अतिथि संकाय

आईएचएम, सिलवासा

कॉकटेल का प्रामाणिक नाम: कपपा जिन्जर

कॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम: कपपा जिन्जर

विधि: लेयरिंग / बिल्ट-अप

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	लंदन ड्राईजिन	45 मि.लि.
2	चीनी सिरप (अदरकयुक्त)	30 मि.लि.
3	संतरे का रस (ताजा)	90 मि.लि.
4	काली चाय (चाय का काढ़ा)	60 मि.लि.
5	बर्फ के टुकड़े	4
6	संतरा (सजावट के लिए)	1

पूर्व तैयारी की विधि

1. अदरक की चाशनी तैयार करें और ठंडा होने के लिए रख दें।
2. ताजा गूदेदार संतरे का रस निचोड़कर डिस्पेंसर में डालें और ठंडा होने के लिए रख दें।

कॉकटेल की तस्वीर



3. काली चाय की शराब तैयार करें और ठंडा होने के लिए रख दें।
4. सजावट के लिए अदरक के टुकड़े, संतरे के छिलके, आधा संतरे का गोल टुकड़ा काट लें।

बनाने की विधि:

1. पहले से ठंडे पिल्सनर गिलास में 4 बर्फ के टुकड़े लें और उसमें अदरक के 3 टुकड़े डाल दें।
2. सबसे पहले 30 मिली लीटर अदरक प्लेवर की चीनी की चाशनी डालें। फिर इसमें 90 मिली लीटर गूदेदार संतरे का रस मिलाएं।

पेय पद्धत

- 45 मिली लीटर लंदन ड्राईजिन मिलाएं। उपर से काली चाय की शराब तैराएं। इन सभी सामग्रियों को बार स्पून की मदद से मिलाकर परतें बनाएँ।
- संतरे के छिलके और आधे संतरे के गोल टुकड़े से सजाएँ।

गार्निश: अदरक के टुकड़े, संतरे के छिलके और आधा संतरे का गोल टुकड़ा।
कांच के बर्तन: पिल्सनग्लास
सर्विंग साइज़: 250 मिलि (लगभग)

नाम: श्री अरिजीत सेन
पदनाम : व्याख्याता



चित्कारा स्कूल ऑफ होस्पिटैलिटी (राजपुरा)

मॉकटेल का प्रामाणिक नाम: सामा चाय

मॉकटेल का लोकप्रिय/स्थानीय नाम: सामा चाय

विधि: बिल्ड-अप

इतिहास:

चाय पीढ़ियों से मानव सभ्यता का हिस्सा रही है और इसका सेवन विभिन्न रूपों और व्यंजनों में किया जाता रहा है।

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	टकीला	170 मिलि
2	पुदीना	30 ग्राम
3	समा	30 ग्राम

पूर्व तैयारी की विधि

- समा को पहले से भिगो दें।

बनाने की विधि:

- एक पैन में पानी लें और उसे उबलने दें।
- मिश्रण में पुदीने की पतियां, समा मिलाएं और इसे धीमी आंच पर पकने दें और ब्लेंड करें।
- कप में गर्म-गर्म डालें।
- पुदीने की पतियों से सजाएं।

मॉकटेल की तस्वीर



गार्निश : पुदीने की पतियां
कांच का बर्तन : चाय का कप
सर्विंग साइज़ : 180 मि.लि.

नाम : डॉ. सिद्धार्थ बेदी
पदनाम : सहायक प्रोफेसर



सेवानिवृत्ति समाचार



श्री जगदीश कुमार (सहायक), राष्ट्रीय परिषद, नोएडा से अपनी 34 वर्षों की समर्पित सेवा के बाद सेवानिवृत्त हुए। 31.12.2023 को बैठक कक्ष में एक विदाई समारोह का आयोजन किया गया जहां राष्ट्रीय परिषद के सभी अधिकारियों और कर्मचारियों ने उन्हें उनके अद्भुत कार्यकाल के लिए बधाई और भविष्य के लिए शुभकामनाएं दीं।