



RAJASTHAN  
The Incredible State of India !

# State Institute of Hotel Management राज्य होटल प्रबन्ध संस्थान

Since 1996

Established by Department of Tourism, Govt. of Rajasthan  
Affiliated to National Council for Hotel Management & Catering Technology, Noida  
पर्यटन विभाग, राजस्थान सरकार द्वारा स्थापित एवं राष्ट्रीय होटल प्रबन्ध एवं कैंटरिंग तकनीकी परिषद, नोएडा से संबद्ध

Information Brochure

सूचना विवरणिका



Govt. Polytechnic Campus, New Pali Road, Jodhpur (Raj.)

राजकीय पॉलिटेक्निक परिसर, न्यू पाली रोड, जोधपुर (राज.)

Tel. : 0291-2616929, Mobile : 98293 83057, 8949496480

Email : [sihmjodhpur@rediffmail.com](mailto:sihmjodhpur@rediffmail.com), Website : [www.ihmjodhpur.com](http://www.ihmjodhpur.com)







## Welcome to SIHM Jodhpur

## SIHM जोधपुर में आपका स्वागत है



"Training is a strong part of student's professional development and this compliments our high quality academic programme. Students learn a rich portfolio of skills in Service, Bar, Kitchen, Housekeeping, Front Office, Management, Teamwork, and Personal Development. Our experience is that it develops a strong professional attitude in students, which is valued by future "प्रशिक्षण छात्र के पेशेवर विकास का एक सशक्त हिस्सा है और यह हमारे उच्च गुणवत्ता वाले शैक्षणिक कार्यक्रम से दिया जाता है। छात्र आतिथ्य सेवा, बार, किचन, हाउसकीपिंग, फ्रंट ऑफिस, प्रबंधन, सामूहिक कार्य एवं व्यक्तिगत विकास में कार्य कुशलता हासिल करते हैं। जो हमारे अनुभव के अनुसार उनमें विशिष्ट पेशेवर प्रवृत्ति उत्पन्न करता है, जो कि भविष्य में नियोक्ताओं के लिए बहुमूल्य होता है।"

Our motto "Knowledge is wisdom" is at the heart of everything we do in the Institute. We aim to not just impart knowledge to the students, but also to inculcate in them - wisdom, compassion, a humanitarian spirit, enable them to grow and evolve into successful professionals, so that they can become more adaptable to any kind of hospitality venture. Our focus remains on evolving efficient, confident and highly knowledgeable technocrats, managers, and entrepreneurs with global thinking and futuristic mindset that will contribute to the nation building with faith in corporate ethics.

We have always been endeavoring to help to meet the goals by imparting quality hospitality education. The student caring faculty members in every discipline are innovative in their teaching approach and expose the students to cutting edge thinking and hands on experiences. The bewitching and tranquil surroundings are very conducive for teaching and learning process. I always encourage the students to take fullest advantage of the opportunities provided to them through various academic and extracurricular programmes to develop their career in the most prestigious and challenging hospitality industry in future.

Our mission is to continue to do what we have always done: develop this institute and the students with integrity and values; also, to give our students the best opportunities and the best all-round education. Our vision is to produce conscientious, smart and confident citizens of India who will go out into the world and make us proud!

**Krishna Gopal Dubey**  
Principal

हम संस्थान में जो कुछ भी करते हैं, उसका उद्देश्य हमारे आदर्श वाक्य "ज्ञान ही परिचायक है" में केन्द्रित होता है। हमारा लक्ष्य छात्रों को केवल ज्ञान प्रदान करना ही नहीं होता है, बल्कि उनमें बुद्धिमत्ता, संवेदना और मानवतावादी भावना पैदा करना होता है, जो उन्हें सफल पेशेवरों में शामिल होने और विकसित होने में सक्षम बनाते हैं, ताकि वे किसी भी तरह के आतिथ्य उद्यम के लिए अधिक अनुकूल हो सकें। हमारा ध्यान वैश्विक सोच और भविष्यवादी मानसिकता वाले कुशल, आत्म विश्वासी और तकनीकी में माहिर, प्रबंधकों और उद्यमियों के विकास पर केन्द्रित है, जो व्यावसायिक नैतिकता में विश्वास के साथ राष्ट्र निर्माण में योगदान दे सकें।

हम हमेशा गुणवत्तायुक्त आतिथ्य शिक्षा प्रदान करके छात्रों को उनके लक्ष्यों को पूरा करने में मदद करने के लिए प्रयासरत रहते हैं। प्रत्येक विभाग में अनुभवी तथा छात्रों की परवाह करने वाले संकाय सदस्य अपने शैक्षणिक दृष्टिकोण से उन्नतशील हैं व छात्रों को उनकी सोच तथा व्यावहारिक ज्ञान में अग्रणी बनाते हैं। शिक्षण और सीखने की प्रक्रिया के लिए यहाँ का मनमोहक और शांत परिवेश अनुकूल है। मैं हमेशा छात्रों को भविष्य में सबसे प्रतिष्ठित और चुनौतीपूर्ण आतिथ्य उद्योग में अपने कैरियर को विकसित करने के लिए विभिन्न अकादमिक और पाठ्यक्रमोत्तर कार्यक्रमों के माध्यम से प्रदान किए गए अवसरों का पूर्ण लाभ लेने के लिए प्रोत्साहित करता हूँ।

हमारा लक्ष्य वही करना है, जो हमने हमेशा किया है। इस संस्थान को आगे बढ़ाना और छात्रों को ईमानदारी और सामाजिक मूल्यों के साथ विकसित करना तथा हमारे छात्रों को सर्वोत्तम अवसर और सर्वोत्तम समुचित शिक्षा प्रदान करना। हमारा दृष्टिकोण भारत के नागरिकों को ईमानदार, तीव्रबुद्धि और आत्म विश्वासी बनाना है जो देश-विदेश में जाकर हमें गौरवान्वित करेंगे।

**कृष्ण गोपाल दुबे**  
प्राचार्य





## Who We Are

We are happy to note your interest in joining a professional career in the hospitality industry.

The Institute was first established as Food Craft Institute in the year 1996, which was later on upgraded to the State Institute of Hotel Management in the year 2001. It was setup by the Department of Tourism, Govt. of Rajasthan and affiliated with the **National Council for Hotel Management & Catering Technology, Noida**, an apex body under the Ministry of Tourism, Govt. of India. It is situated in the heart of Jodhpur (Suncity/Bluecity), having 6.5 Acre of sprawling campus with separate girls and boys hostel, indoor & outdoor sports facilities with physical and mental development.

The Institute provides an adequate training facilities and other inputs to the students to help them to gain professional expertise. We look forward to a mutually beneficial association.

We offer 3 years B.Sc. in Hospitality & Hotel Administration, One & Half year Diploma in Food Production, Bakery & Confectionery, Food & Beverage Service, Front Office operation and Housekeeping operations along with Certificate courses in Food Production and F&B Services.

All these courses are designed to cater the needs of professionals in Hotel Industry, Airline Catering, Cruise and Railway Catering, Industrial Catering, Institutional and Hospital Catering.

National Council for Hotel Management and Catering Technology (NCHM&CT) is an autonomous body under Ministry of Tourism, Government of India. The council centrally regulates academics for B.Sc. in Hospitality and Hotel Administration and eleven other structured courses that are imparted at the existing 21 Central Institutes of Hotel Management, 25 State Government Institutes of Hotel Management, 01 Public Sector Undertaking and 25 Private Institutes of Hotel Management and 14 Food Craft Institutes, which are affiliated with NCHMCT, Noida (UP). All Institutes follow standardized courses curriculum prescribed by the council for different professional programs.



## परिचय

आतिथ्य उद्योग के एक पेशेवर कैरियर में शामिल होने में आपकी रुचि पर हमें गर्व है।

संस्थान की स्थापना वर्ष 1996 में फूड क्राफ्ट इंस्टीट्यूट के रूप में हुई, जो वर्ष 2001 में होटल प्रबन्ध संस्थान में क्रमोन्नत हुआ। संस्थान पर्यटन विभाग, राजस्थान सरकार द्वारा स्थापित किया गया है एवं **राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं खानपान तकनीकी परिषद (NCHMCT), नोएडा** से संबद्ध है, जो पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार का एक स्वायत्त निकाय है। संस्थान जोधपुर (सूर्यनगरी/ब्ल्यू सिटी) के केंद्र में स्थित है, यह 6.5 एकड़ के क्षेत्र में फैला हुआ है, जिसमें छात्र-छात्राओं हेतु अलग-अलग छात्रावास और इनडोर एवं आउटडोर खेलों के साथ-साथ मानसिक एवं शारीरिक विकास की विशेष सुविधा है।

संस्थान छात्रों को पेशेवर विशेषज्ञता हासिल करने में मदद करने हेतु पर्याप्त प्रशिक्षण सुविधाएं और अन्य शिक्षा प्रदान करता है। हम पारस्परिक लाभकारी संबंध बनाने के लिए तत्पर हैं।

संस्थान तीन वर्षीय आतिथ्य एवं होटल प्रशासन में विज्ञान-स्नातक, डेढ़ वर्षीय खाद्य उत्पादन, बेकरी और कन्फेक्शनरी, खाद्य और पेय सर्विस, फ्रंट ऑफिस संचालन और हाउसकीपिंग संचालन के डिप्लोमा के साथ-साथ डेढ़ वर्षीय खाद्य उत्पादन एवं खाद्य और पेय सर्विस में शिक्षा एवं कौशल प्रशिक्षण प्रदान करता है।

ये सभी पाठ्यक्रम होटल उद्योग, एयरलाइन कैटरिंग, जहाज रानी (Cruise), रेलवे कैटरिंग, औद्योगिक खानपान, इंस्टीट्यूट और हॉस्पिटल कैटरिंग में पेशेवरों की जरूरतों को पूरा करने के लिए तैयार किए गए हैं।

पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार के अधीन राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं खानपान तकनीकी परिषद एक स्वायत्त निकाय है। परिषद मुख्य रूप से विज्ञान स्नातक आतिथ्य एवं होटल प्रशासन तथा 11 अन्य ढांचागत अध्ययन पाठ्यक्रमों का प्रचालन करती है। जिसके 21 केंद्रीय होटल प्रबंध संस्थान, 25 राज्य सरकार के होटल प्रबंध संस्थान, 01 सार्वजनिक क्षेत्र के होटल प्रबंध संस्थान एवं 25 निजी होटल प्रबंध संस्थान एवं 14 फूड क्राफ्ट इंस्टीट्यूट हैं, जो राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं खानपान तकनीकी परिषद, नोएडा (उत्तरप्रदेश) से संबद्ध हैं। सभी संस्थान विभिन्न व्यावसायिक कार्यक्रमों के लिए परिषद द्वारा निर्धारित मानकीकृत पाठ्यक्रम का पालन करते हैं।



## Core Values

- Faith in Oneself
- Moral Uprightness
- Care of Fellow Beings
- Social Responsibility and Upliftment
- Pursuit of Excellence

## बुनियादी मूल्य

- अपने आप में विश्वास करना
- नैतिक शुचिता
- सह-कर्मियों की देखभाल
- सामाजिक जिम्मेदारी और उत्थान
- उत्कृष्टता का लक्ष्य

## Mission

- To impart dynamic and nationally benchmarked hospitality education “in pursuit of excellence”.
- To engage student's capabilities in context to the hospitality and interdisciplinary segments.
- To provide opportunity for building capacities and enhance employability skills acceptable world-wide.

## लक्ष्य

- “उत्कृष्टता के अनुगमन में” गतिशील और राष्ट्रीय मानदण्ड के स्तर पर आतिथ्य शिक्षा प्रदान करना।
- आतिथ्य और अंतः विषयक क्षेत्र के संदर्भ में छात्र की क्षमताओं का आकलन करना।
- दुनियाभर में स्वीकार्य क्षमताओं और बढ़ते रोजगार कौशल के निर्माण का अवसर प्रदान करना।

## Vision and Objectives

To improve the participation of International & National Tourism in the economy of the region by providing highly skilled and trained Hospitality Oriented Professionals. This will be achieved by:

- Planning progressive educational training scheme and to impart both practical and theoretical knowledge of every phase of Hotel, Catering and Institutional Management.
- To set standard of knowledge and practice so that the Industry may be raised and popularized.
- To develop a scientific attitude of management techniques and skills by training craftsmen for the Hotel & Catering Industry with a view to raise crafts to levels of technology.
- Providing trained manpower to Hospitality and Tourism industry and facilitate students in entrepreneurship.
- Completing the curriculum of Hospitality Education and Tourism as per the standards of the National Council for Hotel Management & Catering Technology, Noida & IGNOU, New Delhi.
- Satisfactorily placing students in other allied industries.
- Guiding students interested in higher education and research in the hospitality sector.

## परिकल्पना और उद्देश्य

अत्याधिक कुशल एवं प्रशिक्षित आतिथ्यमुखी पेशेवर प्रदान करके क्षेत्र की अर्थव्यवस्था में अंतर्राष्ट्रीय और राष्ट्रीय पर्यटन की भागीदारी में सुधार करने के लिए निम्न बिंदुओं को हासिल किया जाएगा:-

- प्रगतिशील शैक्षिक प्रशिक्षण की योजना बनाना और होटल, खानपान और संस्थागत प्रबंधन के प्रत्येक चरण के व्यावहारिक और सैद्धांतिक दोनों ज्ञान प्रदान करना।
- ज्ञान और अभ्यास के मानक को निर्धारित करना ताकि उद्योग को बढ़ावा मिल सके और खानपान लोकप्रिय किया जा सके।
- होटल और खानपान उद्योग के लिए प्रौद्योगिकी के स्तर पर कौशल विकास के उद्देश्य से कुशल श्रमिक को प्रबंधन तकनीकों हेतु वैज्ञानिक दृष्टिकोण अपनाना।
- आतिथ्य और पर्यटन उद्योग को प्रशिक्षित मानव शक्ति प्रदान करना और उद्यमिता में छात्रों को प्रोत्साहित करना।
- राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं खानपान तकनीकी परिषद, नोएडा और इग्नू, नई दिल्ली के मानकों के अनुसार आतिथ्य शिक्षा और पर्यटन के पाठ्यक्रम को पूरा करना।
- अन्य सहयोगी उद्योगों में छात्रों को संतोषजनक रूप से नियोजित करना।
- आतिथ्य क्षेत्र में उच्च शिक्षा और शोध में रुचि रखने वाले छात्रों का मार्गदर्शन करना।



## Why us ???



- SIHM, Jodhpur is the first government hospitality institute of its own kind in Western Rajasthan.
- Rajasthan state is known as the center of tourism industry in India and so there are plenty of employment opportunities for tourism professionals.
- It possesses excellent infrastructure, spacious and well equipped classrooms, laboratories, experienced and competent faculties and administration.
- 24x7 Wi-Fi and CCTV driven system in the whole campus.
- Through its rigorous real-time hospitality training, it develops highest quality of practical and theoretical experience among the students, so that they can fit easily in their field of their choice.
- A formal system of pastoral care, mentorship and counselling programme has been established in the campus. In this teacher-guardian scheme, each faculty is allotted 15-20 students for counselling related to curricular and extracurricular guidance throughout the programme.
- Well-qualified and experienced faculties: Possesses potent, powerful and updated blend of academic experience and industry exposure and they apply the latest teaching-techniques and adhere extensive use of modern technology. Most are members of professional bodies and advisors at various academic forums.
- The Institute encourages new innovations and ideas through various modes of learning to cater multi cultural and multi lingual society.
- Hands-on experience in all departments of hospitality, like Cuisine, Restaurant Services, Housekeeping, Front Office Management and other facets gives SIHM, Jodhpur's students a clear winning edge.
- Special attention is provided on one to one grooming and personality development through different development programs and practices.
- The Institute constitutes a separate cell to follow utmost safe procedures regarding safety, security, health, hygiene and sanitation as laid down by the Government.
- The Institute has a reputation of 100% placement assistance and its alumni occupy good position in the industry. The Institute strives to inculcate discipline of the highest order which is pre-requisite for hospitality industry.
- Industrial Tie-ups with the leaders in the hospitality, Tourism industry and others makes us the first choice for aspiring students.
- A separate monitoring cell has been developed to protect and prevent sexual harassment and ragging at the institution.
- Fee as prescribed by NCHMCT and Board of Governors of the Institute.

## हम ही क्यों ???

- राज्य होटल प्रबन्ध संस्थान, जोधपुर पश्चिमी राजस्थान में अपनी तरह का पहला एकमात्र सरकारी आतिथ्य प्रशिक्षण संस्थान है।
- राजस्थान राज्य को भारत में पर्यटन उद्योग के केंद्र के रूप में जाना जाता है और यहाँ पर पर्यटन से जुड़े पेशेवरों के लिए भरपूर रोजगार उपलब्ध है।
- संस्थान में उत्कृष्ट आधारभूत संरचना, विशाल और अच्छी तरह से सुसज्जित कक्षाएं, व्यावहारिक प्रयोगशालाएं, अनुभवी और सक्षम संकाय और प्रशासन है।
- पूरे परिसर में 24x7 वाई-फाई एवं सीसीटीवी से लैस सिस्टम।
- अपने कठोर और वास्तविक आतिथ्य सेवा में प्रशिक्षण के माध्यम से यह छात्रों के बीच व्यावहारिक और सैद्धांतिक अनुभव की उच्चतम गुणवत्ता विकसित करता है, ताकि वे अपने पसंद के क्षेत्र में आसानी से योग्य हो सकें।
- परिसर में आत्मीय देखभाल, परामर्श और प्रतिपालन की औपचारिक प्रणाली स्थापित की गई है। इस शिक्षक-अभिभावक योजना में, प्रत्येक अध्यापक को पूरे पाठ्यक्रम में पाठ्यचर्या और पाठ्यक्रमोत्तर मार्गदर्शन से संबंधित परामर्श के लिए 15-20 छात्र आवंटित किये गये हैं।
- योग्य और अनुभवी प्राध्यापक: जो नवीनतम अकादमिक और व्यवसायिक अनुभव रखते हैं और आधुनिक तकनीक का व्यापक उपयोग करते हुए नवीनतम शिक्षण-तकनीकों का उपयोग करते हैं। अधिकांशतः सभी किसी न किसी व्यावसायिक समूह के सदस्य या सलाहकार हैं।
- संस्थान बहुसांस्कृतिक और बहुभाषी समाज को विभिन्न तरीकों से नवाचारों और विचार से सीखने को प्रोत्साहित करता है।
- पाककला, आतिथ्य, हाउसकीपिंग, फ्रंट ऑफिस प्रबंधन और अन्य पहलु राज्य होटल प्रबन्ध संस्थान, जोधपुर अपने छात्रों को अलग पहचान देता है, जो अन्य संस्थाओं के छात्रों से भिन्न हैं।
- विभिन्न विकास कार्यक्रम और पद्धतियों के माध्यम से प्रत्येक छात्र को संवारने एवं उनके व्यक्तित्व के विकास पर विशेष ध्यान दिया जाता है।
- सरकार द्वारा निर्धारित सुरक्षा, स्वास्थ्य, स्वच्छता और स्वच्छन्दता के बारे में अत्यंत सुरक्षित प्रक्रियाओं का पालन करने के लिए संस्थान में एक अलग विभाग का गठन किया गया है।
- संस्थान छात्रों का शत-प्रतिशत नियुक्तिकरण में सहायता करता है और इसके कई भूतपूर्व छात्र आतिथ्य व्यवसाय में अपना उत्कृष्ट स्थान रखते हैं। संस्थान उच्चतम अनुशासन को पालन करने में विश्वास रखता है, जो कि आतिथ्य उद्योग के लिए अति-महत्वपूर्ण शर्त और नियम भी है।
- अग्रणी आतिथ्य एवं पर्यटन उद्योग के साथ औद्योगिक संबद्धता है, जो राज्य होटल प्रबन्ध संस्थान, जोधपुर के महत्वाकांक्षी छात्रों की पहली पसंद है।
- संस्थान में यौन उत्पीड़न और रैगिंग से सुरक्षा और रोकथाम के लिए एक अलग निगरानी सेल विकसित की गयी है।
- राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं खानपान तकनीकी परिषद एवं शासक मण्डल द्वारा निर्धारित फीस ही ली जाती हैं।



## Three Year B.Sc. in H & HA



The Bachelor of Science program in Hospitality and Hotel Administration is offered jointly by the NCHM&CT and IGNOU. The Three Years (Six Semesters) full time regular course equips students with all the required skills, knowledge and attitude to efficiently

discharge supervisory responsibilities in the Hospitality Sector. The program also involves in-depth laboratory work for students to acquire required knowledge and skill standards for the operational area.

About 80% of the graduates are employed by Hospitality and other service sectors through on-campus and off-campus recruitment process.

**Intake :** 120 seats

**Educational Qualification:** 10+2 or equivalent examination passed.

**Admission:** 3 years B.Sc. in Hospitality & Hotel Administration programme through Joint Entrance Examination conducted by National Council for Hotel Management, Noida. The admission notice is issued every year in the month of December/January. The written examination is conducted in April and counselling is normally held in June. Admission is strictly based on the All India Rank (AIR) earned by the candidate in written test by JEE-NTA. Candidates are advised to further refer the website of [www.nchm.nic.in](http://www.nchm.nic.in), or [www.nta.ac.in](http://www.nta.ac.in). The session commences from July.

**Age Limit:** Maximum 25 year as on 1st July of the academic year, age relaxation is 3 years for SC/ST/PD Candidates.

**Reservation:** As per the norms of the State Government.

**Scholarship:** As per the norms of Central / State Government.

**Required Documents:** 10th and 12th mark sheet; SC/ST/OBC/ Physically Handicap Certificate (if applicable); Medical certificate in prescribed format ; Original Transfer Certificate; Character Certificate; Proof of Age (Issued by Competent Authority); Aadhar Card; Bank Passbook/ Cancelled Cheque ; Self Addressed Envelope (8x4 inches) affixed Rs. 5/- Postage Stamp ; Gap Certificate for more than 1 year; Two passport size photographs (As pasted on Application Form).

## तीन वर्षीय आतिथ्य एवं होटल प्रशासन में विज्ञान-स्नातक

आतिथ्य और होटल प्रशासन में राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं खानपान तकनीकी परिषद और इंदिरा गांधी राष्ट्रीय मुक्त विश्वविद्यालय द्वारा संयुक्त रूप से क्रियान्वयन किया जाता है। तीन वर्षीय (छः सेमेस्टर) पूर्णकालिक नियमित पाठ्यक्रम आतिथ्य क्षेत्र में पर्यवेक्षी जिम्मेदारियों को कुशलतापूर्वक निर्वहन करने के लिए सभी आवश्यक कौशल, ज्ञान और दृष्टिकोण से छात्रों को लैस करता है। कार्यक्रम में छात्रों के लिए कार्य संबंधी क्षेत्र में मानक के अनुसार आवश्यक ज्ञान एवं कौशल प्राप्त करने के लिए गहन प्रयोगात्मक कार्य भी शामिल है।

लगभग 80 प्रतिशत स्नातक ऑन-कैंपस और ऑफ-कैंपस भर्ती प्रक्रिया के माध्यम से आतिथ्य और अन्य सेवा क्षेत्रों द्वारा नियोजित किए जाते हैं।

**प्रवेश क्षमता :** 120 सीटें

**शैक्षणिक योग्यता :** 10+2 या समकक्ष परीक्षा उत्तीर्ण।

**प्रवेश:** 3 वर्षीय आतिथ्य और होटल प्रशासन में विज्ञान स्नातक पाठ्यक्रम में राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं खानपान तकनीकी, नोएडा द्वारा आयोजित संयुक्त प्रवेश परीक्षा के माध्यम से प्रवेश दिया जाता है। प्रवेश सूचना प्रत्येक वर्ष के माह दिसंबर/जनवरी में राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं खानपान तकनीकी, नोएडा द्वारा जारी की जाती है। लिखित परीक्षा अप्रैल में आयोजित होती है और परामर्श सामान्य रूप से जून में आयोजित किया जाता है। प्रवेश जेईई-एनटीए द्वारा लिखित परीक्षा में उम्मीदवार द्वारा अर्जित अखिल भारतीय रैंक (एआईआर) पर आधारित है। उम्मीदवार इसकी विस्तृत जानकारी [www.nchm.nic.in](http://www.nchm.nic.in), [www.nta.ac.in](http://www.nta.ac.in) की वेबसाइट पर देख सकते हैं। सत्र माह जुलाई से प्रारम्भ होता है।

**आयु सीमा:** शैक्षणिक वर्ष की 1 जुलाई को अधिकतम 25 वर्ष, आयु छूट अजा/अजजा/दिव्यांग उम्मीदवारों के लिए 3 वर्ष है।

**आरक्षण :** राज्य सरकार के नियमानुसार।

**छात्रवृत्ति :** केन्द्र/राज्य सरकार के नियमानुसार।

**आवश्यक दस्तावेज:** 10 वीं और 12 वीं की अंकतालिकाएँ, अजा/अजजा/अपिव/दिव्यांगता प्रमाण पत्र (यदि लागू हो), निर्धारित प्रारूप में चिकित्सा प्रमाण-पत्र, मूल स्थानांतरण प्रमाण-पत्र, चरित्र प्रमाण पत्र, आयु प्रमाण (सक्षम प्राधिकारी द्वारा जारी), आधार कार्ड, बैंक पासबुक या निरस्त चेक, स्वयं का पता लिखा लिफाफा (8x4) मय रुपये 5/- डाक टिकट, 1 वर्ष से अधिक अंतराल अवधि के लिए गैप प्रमाण-पत्र, दो पासपोर्ट आकार के फोटो (जैसे आवेदन पत्र पर चिपकाए गए)।





## Diploma Programs / डिप्लोमा प्रोग्राम

Course offered	Duration	No of Seats	Medium
Diploma in Food Production फूड प्रोडक्शन में डिप्लोमा	1½ Year	40	English/ हिन्दी
Diploma in Food & Beverage Service फूड एण्ड बेवरेज सर्विस में डिप्लोमा	1½ Year	40	English/ हिन्दी
Diploma in Bakery & Confectionary बेकरी एंड कन्फेक्शनरी में डिप्लोमा	1½ Year	40	English/ हिन्दी
Diploma in Front Office फ्रंट ऑफिस में डिप्लोमा	1½ Year	40	English/ हिन्दी
Diploma in House Keeping हाउस कीपिंग में डिप्लोमा	1½ Year	40	English/ हिन्दी

**Educational Qualification:** 10+2 or equivalent examination passed. Students appearing for 12th Exam can also eligible for provisional admission.

**Admission Procedure :** On the basis of "**First Cum First Serve**". In case if the number of applications increase the intake capacity then the admission will be on the basis of merit of aggregate marks obtained in the Sr. Secondary or equivalent examination.

**Age Limit:** Maximum 25 year as on 1st July of the academic year, age relaxation is 3 years for SC/ST/PD Candidates

**Reservation:** As per the norms of the Rajasthan State Govt.

**Scholarship:** As per the norms of Central / State Government.

**Fee:** Fee shall be paid in two installments - 1st at the time of admission and 2nd installment will be paid before Mid Term examination.

**Late Fee:** - As applicable.

**Required Documents:** 10th and 12th mark sheet; SC/ST /OBC/Physically Handicap Certificate (if applicable); Medical certificate in prescribed format; Original Transfer Certificate; Character Certificate; Proof of Age (Issued by Competent Authority); Aadhar Card; Bank Passbook/ Cancelled Cheque; Self Addressed Envelope (8x4 inches) affixed Rs. 5/- Postage Stamp; Gap Certificate for more than 1 year; Two passport size photographs (As pasted on Application Form).

**शैक्षणिक योग्यता:** 10+2 या समकक्ष परीक्षा उत्तीर्ण एवं 12 वीं कक्षा की परीक्षा में बैठने वाले छात्र अस्थायी प्रवेश के पात्र होंगे।

**प्रवेश प्रक्रिया:** "पहले आओ पहले पाओ" के आधार पर। यदि आवेदन की संख्या प्रवेश सीट क्षमता से अधिक होती है तो प्रवेश सीनियर सेकेंडरी या समकक्ष परीक्षा में प्राप्त कुल अंकों की योग्यता के आधार पर होगा।

**आयु सीमा:** शैक्षणिक वर्ष की 1 जुलाई को अधिकतम 25 वर्ष, आयु छूट अजा/अजजा/दिव्यांग उम्मीदवारों के लिए 3 वर्ष है।

**आरक्षण:** राजस्थान राज्य सरकार के नियमानुसार।

**छात्रवृत्ति:** केन्द्र/राज्य सरकार के नियमानुसार।

**शुल्क:** शुल्क का भुगतान दो किशतों में देय होगा। प्रथम किस्त प्रवेश के समय एवं दूसरी किस्त मध्यावधि परीक्षा से पहले देय होगी होगी।

**विलम्ब शुल्क:** नियमानुसार।

**आवश्यक दस्तावेज:** 10 वीं और 12 वीं की अंकतालिकायें, अजा/अजजा/अपिव/दिव्यांगता प्रमाण पत्र (यदि लागू हो), निर्धारित प्रारूप में चिकित्सा प्रमाण-पत्र, मूल स्थानांतरण प्रमाण-पत्र, चरित्र प्रमाण पत्र, आयु प्रमाण (सक्षम प्राधिकारी द्वारा जारी), आधार कार्ड, बैंक पासबुक या निरस्त चेक, स्वयं का पता लिखा लिफाफा (8x4) मय रुपये 5/- डाक टिकट, 1 वर्ष से अधिक अंतराल अवधि के लिए गैप प्रमाण-पत्र, दो पासपोर्ट आकार के फोटो (जैसे आवेदन पत्र पर चिपकाए गए)।







## Diploma in Food Production

Food Production is the heart of Hoteliering and Catering. The work is of a practical and creative in nature. While small hotels employ apprentice cooks, assistant cooks and cooks, larger establishments provide for chef-de-cuisine. A head chef controls this important department with large complement of staff and is required to be both a skilled practitioner and an able organizer. Good chefs command high salaries and are among the highest paid professionals in the industry.

**Curriculum includes-** Cookery, Larder, Hygiene and Nutrition, Commodities and Costing, Computer awareness.

## Diploma in Bakery & Confectionery

Bakery & Confectionery is the domain of hotel's main kitchen. In the present scenario Baker's & Pastry Chef's scope has been strengthened by modern food habits. Professionals of this department are highly in demand not only in the premier sectors of the Industry such as Star category hotels, Cruise lines etc. but also for the retail sectors like FMCG and others. Institute is committed to meet the challenge of time bound resources to the food industry in terms of skilled manpower.

**Curriculum includes-** Bakery, Confectionery, Hygiene and Sanitation, Commodities and Costing, Computer Awareness.

## Diploma in Food and Beverage Services

Food and Beverage Department is essential for the successful running of every Hotel and Catering Industry. It requires extensive planning and considerable amount of skill in organizing many great functions. Today, F & B Manager or Maitre-d-hotel and the full brigade of Captains, Stewards, Chef de Rang enjoy good position with high salaries in the Hotel Industry. Good opportunities are stored in the field.

**Curriculum includes-** Food Service, Beverage Service, Business Communication, Hygiene and Sanitation, Computer Awareness.

## फूड प्रोडक्शन में डिप्लोमा

पाक कला होटल व्यवसाय और कैटरिंग का दिल है। इसका काम एक व्यावहारिक और रचनात्मक प्रकृति का है। छोटे होटल अपरेंटिस कुक, सहायक रसोइया और रसोइया को रोजगार देते हैं, वहीं बड़े प्रतिष्ठान शेफ-दि-कुजीन के लिए रोजगार प्रदान करते हैं। एक एक्जिक्यूटिव शेफ कर्मचारियों को पूरकता के साथ इस महत्वपूर्ण विभाग में नियंत्रित करता है, जिसके लिए उसे एक कुशल व्यवसायी और एक सक्षम आयोजक दोनों होना आवश्यक है। अच्छे शेफ को उच्च वेतन दिया जाता है, जो कि उद्योग में सबसे अधिक भुगतान वाले पेशेवरों में से हैं।

**पाठ्यक्रम में शामिल हैं-** पाक-कला, लार्डर, स्वच्छता और पोषण, खाद्य सामग्री और लागत एवं कंप्यूटर जागरूकता।

## बेकरी एवं कन्फेक्शनरी में डिप्लोमा

बेकरी एंड कन्फेक्शनरी होटल के मुख्य किचन का भाग है। वर्तमान परिदृश्य में बेकर एंड पेस्ट्री शेफ का दायरा आधुनिक भोजन की आदतों से मजबूत हुआ है। इस विभाग के पेशेवर न केवल उद्योग के प्रमुख क्षेत्रों जैसे कि स्टार श्रेणी के होटल, क्रूज लाइन्स इत्यादि में उच्च स्तर पर हैं बल्कि समान रूप से उद्योग के खुदरा क्षेत्र जैसे कि FMCG एवं अन्य में माँग हैं। संस्थान कुशल श्रमशक्ति के संदर्भ में खाद्य उद्योग के लिए समयबद्ध संसाधनों की चुनौती को पूरा करने के लिए प्रतिबद्ध है।

**पाठ्यक्रम में शामिल हैं-** बेकरी, मिष्ठान, स्वच्छता और स्वच्छन्दता, खाद्य सामग्री और लागत एवं कंप्यूटर जागरूकता।

## फूड एवं बेवरेज सर्विस में डिप्लोमा

हर होटल और कैटरिंग उद्योग के सफल संचालन के लिए खाद्य और पेय विभाग आवश्यक है। बड़े-बड़े समारोह के आयोजन में व्यापक योजना और कौशल की पर्याप्त मात्रा की आवश्यकता होती है। वर्तमान में एफ एंड बी मैनेजर या मैत्रे-दि-होते और कप्तानों, स्टीवर्ड की पूरी ब्रिगेड, शेफ-दि-रां होटल उद्योग में उच्च वेतन के साथ उच्च पद पर पदासीन हैं। इस क्षेत्र में अच्छे अवसर संग्रहीत हैं।

**पाठ्यक्रम में शामिल हैं-** फूड सर्विस, बेवरेज सर्विस, व्यापार संचार, स्वच्छता और स्वच्छन्दता एवं कंप्यूटर जागरूकता।





## Diploma in Front Office

Front office work calls for public relations and skill in dealing with people of different types. It is a place where a client makes his first personal contact with the establishment and forms his first impression, and receives all sort of informations and advice required for his stay. It means that to work in the front office department communication ability and personality are essential characteristics and knowledge of languages an asset. The work also entails book-keeping, handling of cash and dealing with correspondence.

**Curriculum includes-** Front Office operation, Principles of Accounts, Hotel Accounts, Business Communication and Office Organization, Application of Computers.

## Diploma in House Keeping

For any Hotel and Institute, Housekeeping is of primary importance. The work entails taking charge of domestic service, dealing with guest comfort, staff supervising, organizing, work routines supervising, linen supply, maintenance of premises, furnishing and decor, textiles and flower arrangements. The course in this department aims at specialized training.

**Curriculum includes-** Housekeeping operation, Interior decoration, Hygiene & Hotel Maintenance, Communication, Computer Awareness.

## फ्रंट ऑफिस में डिप्लोमा

फ्रंट ऑफिस का काम विभिन्न प्रकार के लोगों से निपटने के लिए जनसंपर्क और कौशल का आह्वान करना है। यह एक ऐसी जगह है, जहां ग्राहक प्रतिष्ठान के साथ अपना पहला व्यक्तिगत संपर्क बनाता है और अपनी पहली छाप बनाता है, और अपने प्रवास के लिए आवश्यक सभी प्रकार की जानकारी और सलाह प्राप्त करता है। इसका मतलब यह है कि फ्रंट ऑफिस में काम करने के लिए संवाद का तरीका और व्यक्तित्व आवश्यक विशेषता है और भाषाओं का ज्ञान संपत्ति है। यह काम बुक किपिंग, नकदी और पत्राचार का संधारण भी शामिल है।

**पाठ्यक्रम में शामिल हैं—** फ्रंट ऑफिस ऑपरेशन, लेखा के सिद्धांत, होटल खाते, व्यावसायिक संचार और कार्यालय संगठन, कंप्यूटर का अनुप्रयोग।

## हाउस कीपिंग में डिप्लोमा

किसी भी होटल एवं संस्थान के लिए हाउस कीपिंग का प्राथमिक महत्व है। इसके अन्तर्गत घरेलू सेवा का प्रभार लेने, अतिथि का आराम, कर्मचारियों की निगरानी, आयोजन, कामकाज की निगरानी, लिनेन की आपूर्ति, परिसर के रखरखाव, साज-सज्जा और सजावट, वस्त्र और फूलों की व्यवस्था से संबंधित कार्य है। इस विभाग में पाठ्यक्रम का उद्देश्य विशेष प्रशिक्षण है।

**पाठ्यक्रम में शामिल हैं—** हाउसकीपिंग ऑपरेशन, आंतरिक सजावट, स्वच्छता और होटल रखरखाव, संचार, कंप्यूटर जागरूकता।





## Craftsmanship Program/क़्राफ़्टस्मैनिशिप प्रोग्राम

Course offered	Duration	No of Seats	Medium
Food Production and Patisserie फूड प्रोडक्शन एवं पेटिसरी	1½ Year	40	English / हिन्दी
Food and Beverage Service फूड एण्ड बेवरेज सर्विस	6 Months	40	English / हिन्दी

**Educational Qualification:** 10th passed from recognized board or equivalent examination.

**Admission Procedure:** On the basis of "First Cum First Serve". In case if the number of applications increase the intake capacity then the admission will be on the basis of merit of aggregate marks obtained in the Secondary or equivalent examination.

**Age Limit:** Maximum 25 year as on 1st July of the academic year, age relaxation is 3 years for SC/ST/PD Candidates

**Reservation:** As per the norms of the Rajasthan Govt.

**Scholarship:** As per the norms of Central / State Govt.

**Fee:** Fee shall be paid in two installments - 1st at the time of admission and 2nd installment will be paid before Mid Term examination.

**Late Fee:** As applicable.

**Required Documents:** 10th Mark sheet; SC/ST/OBC/Physically Handicap Certificate (if applicable); Medical certificate in prescribed format; Original Transfer Certificate; Character Certificate; Proof of Age (Issued by Competent Authority); Aadhar Card; Bank Passbook/ Cancelled Cheque; Self Addressed Envelope (8x4) affixed Rs. 5/- Postage Stamp; Gap Certificate for more than 1 year; Two passport size photographs (As pasted on Application Form).

### Food Production and Patisserie

This course is especially designed to cater to those students who are 10+2 dropouts and are looking their carrier to setting up business enterprises, taking employment in hospitality industry as Commis/assistant chefs. The course imparts training in the areas of the entire hotel kitchen like food production, baking, cake making and vegetable and fruit carving.

### Food and Beverage Service

This course is especially designed for those students who want to start their career in as waiters in restaurants, out door catering and other industry and serve guests. The students are taught marketing and selling skills, to serve foods and beverages of different types through different styles of service keeping in view the standards of hygiene and sanitation.

**शैक्षणिक योग्यता:** किसी भी मान्यता प्राप्त बोर्ड से कक्षा 10 (दसवीं) उत्तीर्ण या उसके समकक्ष। 10 वीं कक्षा की परीक्षा में बैठने वाले छात्र अस्थायी प्रवेश के पात्र होंगे।

**प्रवेश प्रक्रिया:** "पहले आओ पहले पाओ" के आधार पर। यदि आवेदन की संख्या प्रवेश सीट क्षमता से अधिक होती है तो प्रवेश सेकेंडरी या समकक्ष परीक्षा में प्राप्त कुल अंकों की योग्यता के आधार पर होगा।

**आयु सीमा:** शैक्षणिक वर्ष की 1 जुलाई को अधिकतम 25 वर्ष, आयु छूट अजा/अजजा/दिव्यांग उम्मीदवारों के लिए 3 वर्ष है।

**आरक्षण:** राजस्थान सरकार के नियमानुसार।

**छात्रवृत्ति:** केन्द्र/राज्य सरकार के नियमानुसार।

**शुल्क:** शुल्क का भुगतान दो किश्तों में देय होगा। प्रथम किस्त प्रवेश के समय एवं दूसरी किस्त मध्यावधि परीक्षा से पहले देय होगी होगी।

**विलम्ब शुल्क:** नियमानुसार।

**आवश्यक दस्तावेज:** 10 वीं की अंकतालिका, अजा/अजजा/अपिव/दिव्यांगता प्रमाण पत्र (यदि लागू हो), निर्धारित प्रारूप में चिकित्सा प्रमाण-पत्र, मूल स्थानांतरण प्रमाण-पत्र, चरित्र प्रमाण पत्र, आयु प्रमाण (सक्षम प्राधिकारी द्वारा जारी), आधार कार्ड, बैंक पासबुक या निरस्त चेक, स्वयं का पता लिखा लिफाफा (8x4) मय रूपये 5/- डाक टिकट, 1 वर्ष से अधिक अंतराल अवधि के लिए गैप प्रमाण-पत्र, दो पासपोर्ट आकार के फोटो (जैसे आवेदन पत्र पर चिपकाए गए)।

### फूड प्रोडक्शन एवं पेटिसरी

इस पाठ्यक्रम को विशेष रूप से उन छात्रों के लिए डिजाइन किया गया है, जो 10+2 ड्रॉप-आउट हैं और व्यावसायिक उद्यमों की स्थापना के लिए अपने कैरियर की तलाश कर रहे हैं या अतिथि उद्योग में कॉफी/सहायक रसोइये के रूप में रोजगार पाना चाहते हैं। यह पाठ्यक्रम होटल के किचन के कार्य जैसे खाद्य उत्पादन, बेकिंग, केक बनाने, सब्जी एवं फलों की कार्विंग के क्षेत्रों में प्रशिक्षण प्रदान करता है।

### फूड एण्ड बेवरेज सर्विस

यह पाठ्यक्रम विशेष रूप से उन छात्रों के लिए बनाया गया है, जो अपना कैरियर रेस्तरां में वेटर के रूप में या आउटडोर कैंटरिंग या अन्य उद्योग में मेहमान-नवाजी करना चाहते हैं। छात्रों को मार्केटिंग एवं बिक्री कौशल सिखाया जाता है। मानकों के अनुरूप स्वच्छता और स्वच्छन्दता को ध्यान में रखते हुए सेवा की विभिन्न शैलियों के माध्यम से विभिन्न प्रकार के खाद्य पदार्थों और पेय पदार्थों को सर्व करना सिखाया जाता है।





## Facilities



House Keeping Lab



Quantity Training Kitchen



Training Bar



Suite Room



Basic Training Kitchen



Training Restaurant



Bakery & Confectionary



## Facilities



Computer Lab



Student Dining Hall



Library



Advance Training Kitchen



Carvery Lab



Conference Room



Audio Visual Room





## Uniform for all Courses

## सभी कोर्स के लिए यूनिफॉर्म

### Food Production and Bakery & Confectionary

### फूड प्रोडक्शन तथा बेकरी एण्ड कन्फेक्शनरी

1.	Terrycot Shirt - White (full sleeves) / टेरीकॉट शर्ट – सफेद (पूरी आस्तीन)	2
2.	Neck Tie - Black / नेक टाई – काली	1
3.	Terrycot trousers - Black (18 inch bottom) / टेरीकॉट पैंट – काला (18 इंच बॉटम)	2
4.	Terrycot Chef coat-White (Double breasted, Black Buttons) / टेरीकॉट शेफ कोट – व्हाइट (डबल ब्रेस्टेड, ब्लैक बटन)	2
5.	Terrycot apron - White (Half) / टेरीकॉट एप्रन – सफेद (हाफ)	2
6.	Scarf / स्कार्फ	1
7.	Chef cap - White (made of cloth/Paper) / शेफ कैप – सफेद (कपड़ा/कागज)	2
8.	Black V-neck pullover/cardigan for winters (No Design) / सर्दियों के लिए – काली वी-नेक स्वेटर/कार्डिगन (बिना डिजाईन)	1
9.	Kitchen Dusters (White) / किचन डस्टर (सफेद)	3
10.	Kitchen Kit - As approved by dept. / किचन किट – विभाग द्वारा अनुमोदित	1
11.	Black socks / काले मोजे	2
12.	Black Safety shoes (Oxford Design) with rubber soles and laces / काले सुरक्षा जूते (ऑक्सफोर्ड) रबर सोल व लेस वाले	1
13.	Plastic Name Badge / प्लास्टिक नेम बैज	1

### Food & Beverage Services

### फूड एण्ड बेवरेज सर्विसेज

1.	Terrycot Shirt - White (full sleeves) / टेरीकॉट शर्ट – सफेद (पूरी आस्तीन)	2
2.	Neck Tie - Black / नेक टाई – काली	1
3.	Black Bow Tie / काली बो टाई	1
4.	Terrycot trousers - Black (18 inch bottom) / टेरीकॉट पैंट – काला (18 इंच बॉटम)	2
5.	Terrycot Service cloth - White (18"x20") / टेरीकॉट सर्विस क्लॉथ – सफेद (18"x20")	2
6.	Damask Dinner napkin - White (20"x20") / डमॉस्क डिनर नैपकिन – सफेद (20"x20")	2
7.	Black V-neck pullover/cardigan for winters (No Design) / सर्दियों के लिए – काली वी-नेक स्वेटर/कार्डिगन (बिना डिजाईन)	1
8.	Black socks / काले मोजे	2
9.	Black leather shoes (Oxford) with rubber soles and laces / काले चमड़े के जूते (ऑक्सफोर्ड) रबर सोल व लेस वाले	1
10.	Plastic Name Badge / प्लास्टिक नेम बैज	1

### Front Office

### फ्रंट ऑफिस

1.	Terrycot Shirt - White (full sleeves) / टेरीकॉट शर्ट – सफेद (पूरी आस्तीन)	2
2.	Neck Tie - Black / नेक टाई – काली	1
3.	Blazer - single breasted Black (No Design) / ब्लेजर – सिंगल ब्रेस्टेड काला (बिना डिजाईन)	1
4.	Terrycot trousers - Black (18 inch bottom) / टेरीकॉट पैंट – काला (18 इंच बॉटम)	2
5.	Black V-neck pullover/cardigan for winters (No Design) / सर्दियों के लिए – काली वी-नेक स्वेटर/कार्डिगन (बिना डिजाईन)	1
6.	Black socks / काले मोजे	2
7.	Black leather shoes (Oxford) with rubber soles and laces / काले चमड़े के जूते (ऑक्सफोर्ड) रबर सोल व लेस वाले	1
8.	Plastic Name Badge / प्लास्टिक नेम बैज	1

### House Keeping

### हाउस कीपिंग

1.	Terrycot Shirt - White (full sleeves) / टेरीकॉट शर्ट – सफेद (पूरी आस्तीन)	2
2.	Neck Tie - Black / नेक टाई – काली	1
3.	Terrycot Lab Coat White (No Design) / टेरीकॉट लेब कोट – सफेद (बिना डिजाईन)	1
4.	Terrycot trousers - Black (18 inch bottom) / टेरीकॉट पैंट – काला (18 इंच बॉटम)	2
5.	Terrycot Service cloth - White (18"x20") / टेरीकॉट सर्विस क्लॉथ – सफेद (18"x20")	2
6.	Black V-neck pullover/cardigan for winters (No Design) / सर्दियों के लिए – काली वी-नेक स्वेटर/कार्डिगन (बिना डिजाईन)	1
7.	Black socks / काले मोजे	2
8.	Black leather shoes (Oxford) with rubber soles and laces / काले चमड़े के जूते (ऑक्सफोर्ड) रबर सोल व लेस वाले	1
9.	Plastic Name Badge / प्लास्टिक नेम बैज	1





## General Rules & Regulations

**Attendance:** Each student must have 75% attendance in each subject; failing which he or she will be disqualified from appearing in the final examination. Students coming late will not be permitted to attend classes and will lose attendance for the whole day. 10% attendance can be condoned by the principal on medical grounds if the medical certificate is submitted by the student within 7 days of his return from medical leave.

**Absenteeism:** Absence without leave permission will be considered as a breach of discipline. The name of student continuously absenting for more than 5 days without written permission shall be struck off from the Institute. The student may be re-admitted on a payment of re-admission fee of Rs. 1000/- if management is satisfied that the absence was due to some unavoidable circumstances.

**Conduct:** The student must have good conduct throughout the course in the Institute, as it is a part of training and for developing attitude and habits essential for careers in the Hospitality Industry. Students are required to enter in the Institute in complete uniform, greet and respect faculty and staff members. They must help in keeping the premises neat and tidy. Any damage done to property of the Institute by disfiguring walls, doors or breaking furniture, fittings etc. is a breach of discipline and liable to severe punishment and recovery of loss or fines.

**Grooming Standards:** No Mahendi, tattoos and piercings allowed except one set of ear piercings (studs) allowed. Formal jewellery (watch / bracelet/ring) are only allowed. Hair should be neatly cropped. No fancy hairstyles permitted. Ladies should have their hair tied in a bun with black hairclips, nails should be clipped. Gentleman should be clean shaven.

**Discipline:** The students shall not be allowed to go out during the institute's working hours and no students will be allowed to take part in any sort of politics. If, for any reason the continuance of a student in the Institute is in the opinion of the Principal (which shall be final) is not in the best interest of the Institute, the Principal may ask such students to leave the Institute without explaining his decision. No association or union shall be formed by the students in the Institute.

**Fees:** Fees should be paid strictly as per schedule and fees once paid will not be refunded under any circumstance except the caution money which may be refunded as per rules after the end of the course.

**Holidays:** The Institute observes all the gazetted and local holidays declared by Rajasthan Government. Any extra holiday in addition could be announced by the Principal.

**Medium of Education:** For teaching and examination purposes the medium will be English (Degree program) and English/Hindi (other programs).

## साधारण नियम और विनियम

**उपस्थिति:** प्रत्येक विषय में 75 प्रतिशत उपस्थिति अनिवार्य है अन्यथा छात्र अंतिम परीक्षा में उपस्थित होने से अयोग्य घोषित कर दिया जाएगा। देर से आने वाले छात्रों को कक्षाओं में भाग लेने की अनुमति नहीं दी जाएगी और पूरे दिन के लिए उपस्थिति खो देंगे। चिकित्सकीय आधार पर प्राचार्य द्वारा 10 प्रतिशत उपस्थिति माफ की जा सकती है, बशर्ते चिकित्सा प्रमाण-पत्र छात्र द्वारा चिकित्सा अवकाश से लौटने के 7 दिनों के भीतर प्रस्तुत किया जाए।

**अनुपस्थिति:** बिना अनुमति के अनुपस्थिति को अनुशासन का उल्लंघन माना जाएगा। लिखित अनुमति के बिना 5 दिनों से अधिक समय तक लगातार अनुपस्थित रहने वाले छात्र का नाम संस्थान से हटा दिया जाएगा। यदि अनुपस्थिति कुछ अपरिहार्य परिस्थितियों के कारण थी एवं प्रबन्धन संतुष्ट होता है तो छात्र से 1000/- रुपये पुनः प्रवेश शुल्क लेकर प्रवेश दे सकता है।

**आचरण:** छात्र को संस्थान में अध्ययनकाल के दौरान अच्छा आचरण करना होगा, क्योंकि यह प्रशिक्षण का एक हिस्सा है और आतिथ्य उद्योग में कैरियर के लिए आवश्यक रवैया और आदतें विकसित करने के लिए है। छात्रों को संस्थान में पूर्ण यूनिफार्म में प्रवेश करना आवश्यक है और प्राध्यापक एवं सभी संस्थान के सदस्यों का अभिवादन और सम्मान करना अनिवार्य है। साथ ही उन्हें परिसर को साफ सुथरा रखने में मदद करनी होगी। दीवारों, दरवाजों या फर्नीचर, फिटिंग आदि को तोड़कर संस्थान की संपत्ति को हुई किसी भी क्षति को अनुशासनहीनता माना जायेगा और गंभीर सजा या जुर्माना की वसूली की जायेगी।

**संवरने के मानक:** छात्र-छात्राओं को महेंदी, टैटू और पियर्सिंग की अनुमति नहीं है, केवल कान के छेदों (स्टड) का एक सेट पहनने की एवं औपचारिक आभूषण (घड़ी/कंगन/अंगूठी) की अनुमति है। बाल तरीके से कटे होने चाहिए। कोई फैंसी हेयर स्टाइल की अनुमति नहीं है। महिलाओं को अपने बालों को जाली व काले क्लिप के साथ बांधना होगा, नाखून कटे होने चाहिए। पुरुषों को क्लीन शेव होना चाहिए।

**अनुशासन:** छात्रों को संस्थान के कार्य समय के दौरान बाहर जाने की अनुमति नहीं दी जाएगी और किसी भी छात्र को किसी भी प्रकार की राजनीति में भाग लेने की अनुमति नहीं दी जाएगी। यदि, किसी भी कारण से संस्थान में एक छात्र की निरंतरता प्राचार्य की राय (जो अंतिम होगी) में संस्थान के सर्वोत्तम हित में नहीं है, तो प्राचार्य ऐसे छात्रों को अपने निर्णय को बताए बिना संस्थान छोड़ने के लिए कह सकता है। संस्थान में कोई छात्र गुट/संघ नहीं बनाएगा।

**शुल्क:** शुल्क का भुगतान निर्धारित कार्यक्रम के अनुसार सख्ती से करना होगा एवं भुगतान की गई फीस किसी भी परिस्थिति में वापस नहीं की जाएगी, कॉशन मनी पाठ्यक्रम के समापन पर नियमानुसार लौटायी जायेगी।

**अवकाश:** संस्थान राजस्थान सरकार द्वारा घोषित सभी राजपत्रित और स्थानीय छुट्टियों का पालन करता है। प्राचार्य द्वारा इसके अलावा किसी भी अतिरिक्त अवकाश की घोषणा की जा सकती है।

**शिक्षण का माध्यम:** शिक्षण और परीक्षा के उद्देश्यों के लिए माध्यम अंग्रेजी (डिग्री प्रोग्राम) और अंग्रेजी/हिंदी (अन्य कार्यक्रम) होगा।



## General Rules & Regulations

**Placement:** The institute has healthy tie-ups with leading chains of tourism, travel and hospitality industry and assist 100 percent placement.

**Training Food:** Training food is provided to all the students during working days.

**Library:** The Institute has a well-equipped library with good volumes of books relevant to the Hospitality Industry. Students are enrolled and issued library cards.

### Rules of the library:

1. One book per card will be issued to the students for 7 days.
2. Sub lending of book shall not be allowed.
3. Reference books, rare books, unbound periodicals and other expensive books may not be issued.
4. A reader is responsible for any damage caused to the reading material or any other property of the library and shall be required to replace the same besides the penalty imposed upon him/her by the Principal/ Librarian.
5. Any infringement of the library rules will render a Member's entry prohibited.

**Professional Activities:** The Institute organizes professional activities like Hotel Visit, Food festivals, debate, quizzes etc., and students are expected to actively participate in all such activities of the Institute.

**Progress Report:** The progress report of student's performance is sent to their parents through email provided by the student after the sessional exams. The parents who do not receive the progress report may contact the Institute for the same.

**Sports:** Institute provides encouragement for Indoor and Outdoor games. Students excelling in various competitions and tournaments are awarded on the annual day of the Institute.

**Uniform:** Students in all courses are required to acquire the prescribed uniform within 15 days of the beginning of the session. The students will not be permitted to attend the Institute without proper and complete uniform. It is advised that student must have two sets of uniforms as they have to wear the uniform every day. The Faculty incharge will convey the exact specification for the uniform in the class. The shirt and trousers must not be stylized.

**Visitor:** Visitors to students are strictly restricted in the Institute without permission.

**Working Days:** Monday to Friday (9:00 am to 5:15 pm)

## साधारण नियम और विनियम

**प्लेसमेंट:** संस्थान का पर्यटन, यात्रा और आतिथ्य उद्योग की अग्रणी श्रृंखलाओं के साथ घनिष्ठ संबंध हैं और 100 प्रतिशत प्लेसमेंट में सहायता करते हैं।

**प्रशिक्षण भोजन:** विद्यार्थियों को कार्य दिवस में प्रशिक्षण भोजन प्रदान किया जाता है।

**पुस्तकालय:** संस्थान में आतिथ्य उद्योग से संबंधित पुस्तकों के अच्छे संस्करणों के साथ एक अच्छी तरह से सुसज्जित पुस्तकालय है। छात्रों को नामांकित किया जाता है और लाइब्रेरी कार्ड जारी किए जाते हैं।

### पुस्तकालय के नियम:

1. छात्रों को प्रति कार्ड एक पुस्तक 7 दिनों के लिए जारी की जाएगी।
2. पुस्तक को किसी अन्य को देने की अनुमति नहीं दी जाएगी।
3. संदर्भ पुस्तकें, दुर्लभ पुस्तकें, अनबाउंड आवधिक और अन्य महंगी पुस्तकें जारी नहीं की जा सकती हैं।
4. पाठक, पठन सामग्री या पुस्तकालय की किसी भी अन्य संपत्ति नुकसान पहुंचाता है तो वह जिम्मेदार होगा और उसे प्राचार्य/पुस्तकालयाध्यक्ष द्वारा लगाए गए जुर्माने के अलावा सामग्री पुनः पुस्तकालय में जमा करानी होगी।
5. पुस्तकालय के नियमों का उल्लंघन करने पर पुस्तकालय में प्रवेश निषेध होगा।

**व्यावसायिक गतिविधियाँ:** संस्थान होटल भ्रमण, फूड फेस्टिवल्स, डिबेट, क्विज आदि जैसी व्यावसायिक गतिविधियों का आयोजन करता है और छात्रों से संस्थान द्वारा ऐसी सभी गतिविधियों में सक्रिय रूप से भाग लेने की अपेक्षा की जाती है।

**प्रगति रिपोर्ट:** छात्र के प्रदर्शन की प्रगति रिपोर्ट छात्र द्वारा प्रदान की गई ईमेल के माध्यम से उनके माता-पिता को भेजी जाती है। जिन माता-पिता को प्रगति रिपोर्ट प्राप्त नहीं होती है, वे संस्थान से संपर्क कर सकते हैं।

**खेल:** संस्थान इनडोर और आउटडोर खेलों के लिए प्रोत्साहन प्रदान करता है। विभिन्न प्रतियोगिताओं और टूर्नामेंटों में उत्कृष्ट प्रदर्शन करने वाले छात्रों को संस्थान के वार्षिक दिवस पर सम्मानित किया जाता है।

**यूनिफार्म:** सभी पाठ्यक्रमों में छात्रों को सत्र की शुरुआत के 15 दिनों के भीतर निर्धारित वर्दी हासिल करनी होती है। छात्रों को उचित और पूर्ण वर्दी के बिना संस्थान में भाग लेने की अनुमति नहीं दी जाएगी। यह सलाह है कि छात्र के पास वर्दी के दो सेट होने चाहिए क्योंकि उन्हें हर दिन वर्दी पहननी होगी। संकाय प्रभारी कक्षा में वर्दी के लिए सटीक विनिर्देश बताएंगे।

**आगंतुक:** छात्रों का संस्थान में अपने आगंतुकों से बिना इजाजत मिलना प्रतिबंधित है।

**कार्य दिवस:** सोमवार से शुक्रवार (प्रातः 9:00 बजे से सायं 5:15 तक)



## Hostel Rules

- SIHM Jodhpur offers hostel facility for the students in campus only. Hostel Seats are allotted on requisition and on merit basis. Hygienic and healthy meals are provided to hostel students by the Institute.
- Hostel room allotment can be done by hostel authorities only; student's or guardian's request about selection of room can not be accepted.
- Any kind of damages of hostel, room, furniture and fixtures shall be recovered by the concerned hosteller only.
- Arrangement of food in hostel is looked after by students mess committee, each hosteller is advised to follow the rules imposed by the committee.
- Parents/guardian must register their contact number and e-mail id in hostel form. That will be used for communicating by the hostel authorities regarding night-out, late night-out permissions and other official communications. Except those Phone number and e-mail id no other phone number or e-mail id will be entertained for official communication related to their ward. Students may take permission one day in advance by Hostel Warden.
- Student expelled from the hostel on disciplinary ground will not be eligible for future hostel seat allotment.
- Students must reach institute for their classes as per the time table. While going for classes students must sign hostel attendance register.
- During lunch hours students are not allowed to come back to hostel. In case of any emergency permission must be obtained from Hostel Warden.
- After institute hours students can go out from the campus after duly signing the IN-OUT register. Students must ensure that they come back to the institute campus by following stipulated time by 8:00 pm, and all hostellers must give their attendance at 8:00 pm sharp to hostel warden; missing this will be treated as a serious violation of discipline.
- Hostel gate will be locked at 10:30 pm. After that students can not go out from the hostel building
- Common TV and activity room will be closed at 11:00 pm sharp.
- It is strictly not allowed to go to other fellow hostel-mate rooms after 11:30 pm till 6:00 am in morning.
- Students will be served with the meals at following stipulated time from hostel dining hall only, beyond this period hostel authority will not be allowed in dining hall -
  - a. Breakfast - 8:00 am to 8:30 am
  - b. Lunch (for weekend/holiday/exam week) - 1:00 pm to 2:00 pm

## छात्रावास के नियम

- राज्य होटल प्रबन्ध संस्थान, जोधपुर परिसर में ही छात्रों के लिए छात्रावास की सुविधा प्रदान करता है। छात्रावास की सीटें मांग एवं योग्यता के आधार पर आवंटित की जाती हैं। मैस में छात्रों को संस्थान द्वारा स्वच्छ और स्वस्थ भोजन भी प्रदान किया जाता है।
- छात्रावास का आवंटन केवल छात्रावास अधिकारियों द्वारा किया जा सकता है, कमरे के चयन के बारे में छात्र या अभिभावक के अनुरोध को स्वीकार नहीं किया जा सकता है।
- छात्रावास एवं कमरे, फर्नीचर और फिक्सचर्स के किसी भी प्रकार के नुकसान की वसूली संबंधित छात्र से ही की जायेगी।
- छात्रावास में भोजन की व्यवस्था छात्रों की मैस समिति द्वारा देखी जाती है, प्रत्येक छात्र को समिति द्वारा बनाये गए नियमों का पालन करना होगा।
- माता-पिता/अभिभावक अपना फोन नम्बर और ई-मेल आईडी होस्टल फार्म में पंजीकृत करेंगे, जिसका उपयोग छात्रावास अधिकारियों द्वारा छात्रों के रात्रि अवकाश, रात में देरी से छात्रावास में आने सम्बन्धी अनुमतियों और अन्य आधिकारिक संचारों के बारे में बताने के लिए किया जायेगा। उन फोन नंबर/ई-मेल आईडी के अलावा कोई अन्य पर विचार नहीं किया जाएगा एवं छात्र छात्रावास अधीक्षक को माता-पिता/अभिभावकों की अनुमति दिखाकर एक दिवस पूर्व आवेदन कर स्वीकृति ले सकता है।
- अनुशासनात्मक आधार पर छात्रावास से निष्कासित छात्र भविष्य में छात्रावास सीट आवंटन के लिए पात्र नहीं होगा।
- छात्रों को समय सारणी के अनुसार अपनी कक्षाओं के लिए संस्थान पहुँचना होगा। कक्षाओं के लिए जाते समय छात्रों को छात्रावास उपस्थिति रजिस्टर पर हस्ताक्षर करना होगा।
- दोपहर के भोजन के समय छात्रों को छात्रावास में वापस आने की अनुमति नहीं होगी। किसी भी आपातकालीन स्थिति में हॉस्टल वार्डन से अनुमति लेनी होगी।
- संस्थान समय के पश्चात छात्र आवक-जावक रजिस्टर में विधिवत हस्ताक्षर करने के बाद परिसर से बाहर जा सकते हैं। छात्रों को यह सुनिश्चित करना होगा कि वे सायं 8:00 बजे से पूर्व संस्थान परिसर में वापस आ जाएं तथा सभी छात्र रात 8:00 बजे अपनी उपस्थिति छात्रावास अधीक्षक को देंगे, अन्यथा इसे नियमों का उल्लंघन माना जायेगा।
- छात्रावास का गेट 10:30 बजे बंद कर दिया जाएगा। उसके बाद छात्र छात्रावास भवन से बाहर नहीं जा सकते हैं।
- कॉमन टीवी और एक्टिविटी रूम को रात 11:00 बजे बंद कर दिया जाएगा।
- रात्रि 11:30 बजे से सुबह 6:00 बजे तक किसी छात्र को अन्य साथी हॉस्टल-मेट के कमरे में जाने की अनुमति नहीं होगी।
- छात्रों को केवल हॉस्टल डाइनिंग हॉल से निर्धारित समय पर भोजन दिया जाएगा, निम्नलिखित समयावधि से परे छात्रावास प्राधिकरण छात्रों को डाइनिंग हॉल में जाने की अनुमति नहीं देगा—
- (अ) नाश्ता - प्रातः 8:00 से 8:30 बजे तक





c. Snacks - 5:30 pm to 6:00 pm  
d. Dinner - 8:00 pm to 9:00 pm

- Hostellers are not allowed to stay in the room during class hours of institute on working days (As per the Institute time table) however, if any hostellers not attending institute due to illness must report to warden/Hostel superintendent before 8:45 am through a written application and seek proper permission. If the concerned hosteller can not attend institute for consecutive two days a medical report must be submitted to the hostel warden on second day by 8pm. However hostel authority will surely help the student to get proper basic medication.
- Any hosteller wants to do some official/personal jobs (like banking etc.) during class hours may take permission from hostel warden by 8:30 pm on previous day, however in these cases permission from guardian is required.
- If any hosteller wants to go for a “Night-out” on any day must ask their parents/guardian to send an SMS from the registered mobile number to the hostel warden/superintendent one day before, and then fill in the night-out forms.
- Hostel fees once paid will not be refunded in any case.
- Students must vacate the hostel within 48 hours from the last examination and formal hostel clearance.

## Examination

### SESSIONAL EXAMINATION:

Students are required to appear in Sessional Examination and secure at least 50% marks to be eligible to appear for the Final Examinations. Students also have to carry out assignments given to them from time to time.

### ANNUAL EXAMINATION:

#### B.Sc. in Hospitality & Hotel Administration Programme:

The Semester Examination will be conducted by National Council for Hotel Management & Catering Technology and Degree will be awarded by National Council for Hotel Management & Catering Technology and Indira Gandhi National Open University (IGNOU) on completion of 3 years programme (6 Semesters). Undergoing a job during the period of Study at the Institute or appearing in any other examination except that held by this Institute may disqualify the student from appearing in Annual Examination.

#### Diploma / Craftmanship Programmes:

The Term End Examination will be conducted by the National Council for Hotel Management and Catering Technology, New Delhi and Diploma/ Certificate will be awarded after the successful completion of Industrial Training. Undergoing a job during the period of study at the Institute or appearing in any other examinations, except that held by the Institute will disqualify the students from appearing in the Term End Examination.

- (ब) दोपहर का भोजन (सप्ताहंत/छुट्टी/परीक्षा सप्ताह के लिए)
  - – दोपहर 1:00 से 2:00 बजे तक
- (स) सायं अल्पाहार – सायं 5:30 से 6:00 बजे तक
- (द) रात्रि भोजन – रात्रि 8:00 से 9:00 बजे तक
- संस्थान के कार्य दिवस (संस्थान के समय सारणी के अनुसार) पर छात्र को संस्थान के कालांश समय के दौरान छात्रावास में रहने की अनुमति नहीं होगी, परन्तु यदि बीमारी के कारण छात्र संस्थान में उपस्थित नहीं हो सकता है तो उसे सुबह 8:45 बजे से पूर्व छात्रावास अधीक्षक से लिखित आवेदन द्वारा उचित अनुमति प्राप्त करनी होगी। यदि संबंधित छात्र लगातार दो दिनों तक संस्थान में उपस्थित नहीं हो सकता है, तो दूसरे दिन 8 बजे तक छात्रावास अधीक्षक को मेडिकल रिपोर्ट प्रस्तुत करनी होगी। हालांकि छात्रावास प्राधिकरण छात्र को उचित बुनियादी उपचार प्राप्त करने में मदद करेगा।
- कोई भी छात्र कालांश के दौरान आधिकारिक/व्यक्तिगत कार्य (जैसे कि बैंकिंग आदि) करना चाहता है तो वह छात्रावास अधीक्षक से अभिभावकों की अनुमति दिखाकर एक दिवस पूर्व रात्रि 8:30 बजे तक आवेदन कर स्वीकृति ले सकता है।
- एक बार भुगतान की गई छात्रावास फीस किसी भी स्थिति में वापस नहीं की जाएगी।
- छात्रों को अंतिम परीक्षा एवं छात्रावास से निकासी की औपचारिकता पूरी होने के 48 घंटे के भीतर छात्रावास को खाली

## परीक्षा

### मध्यावधि परीक्षा:

छात्रों को मध्यावधि परीक्षा में न्यूनतम 50 प्रतिशत अंक प्राप्त करना एवं समय-समय पर दिये गये असाईनमेन्ट पूर्ण करना आवश्यक है, अन्यथा सत्रांत परीक्षा में सम्मिलित होने से अयोग्य घोषित कर दिया जायेगा।

### वार्षिक परीक्षा:

#### आतिथ्य एवं होटल प्रशासन में विज्ञान-स्नातक :

सेमेस्टर परीक्षा का आयोजन राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं खानपान तकनीकी परिषद (NCHMCT), नोएडा द्वारा किया जाएगा और 3 साल के कार्यक्रम (6 सेमेस्टर) के पूरा होने पर राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं खानपान तकनीकी परिषद (NCHMCT), नोएडा और इंदिरा गांधी राष्ट्रीय मुक्त विश्वविद्यालय (IGNOU), नई दिल्ली द्वारा डिग्री प्रदान की जाएगी। संस्थान में अध्ययन की अवधि के दौरान नौकरी करना अथवा किसी अन्य परीक्षा में उपस्थित होने पर संस्थान छात्र को वार्षिक परीक्षा में उपस्थित होने से अयोग्य घोषित कर सकता है।

#### डिप्लोमा / क्राफ्टस्मैनशिप कार्यक्रम :

सत्रांत परीक्षा राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं खानपान तकनीकी परिषद (NCHMCT), नोएडा द्वारा आयोजित की जाएगी और 6 महीने के औद्योगिक प्रशिक्षण के सफल समापन के बाद डिप्लोमा/प्रमाण-पत्र प्रदान किया जाएगा। संस्थान में अध्ययन की अवधि के दौरान नौकरी करना अथवा किसी अन्य परीक्षा में उपस्थित होने पर संस्थान छात्र को वार्षिक परीक्षा में उपस्थित होने से अयोग्य घोषित कर सकता है।

# Career Opportunities

## Accommodation

- Hotels
- Motels
- Time Share
- Resort
- Holidays Villages
- Dak Bungalow
- Hostels
- Casinos
- Condominium

## Food & Beverage Services

- Restaurants
- Banquets
- Bars / PUBs
- Vendors
- Take-away
- Snack Bars
- Coffee Shop
- Retail Shops
- Kiosk
- Discotheques
- Out Door Catering

## MICE

- Festivals
- Carnivals
- Road Shows
- Institutional Events
- Wedding Planner
- Sports Event
- Educational Tour
- Cultural Event
- Light Shows
- Fashion Shows
- Conference

## Tourism

- Tour / Travel Agent
- Medical Tourism
- Pilgrimage Tourism
- Adventure Tourism
- Leisure Tourism
- Ticket Agents
- Travel Guides
- Tour Operators

## Transportation

- Railways
- In Flight Catering
- Cruise Liners
- Motorways Outlets

## Latest Trends

- Food Blogger
- YouTube Blogger
- Content Writer
- Nutrition & Diet Planner
- Entrepreneur
- Food Critics
- Wine and Beverage Taster
- Sommelier
- Celebrity Chef
- Skill Trainer

# Placement





# Co-curricular Activities



## How to Reach us

Railway Station : 3.3 KM  
Bus Stand : 5.4 KM  
Air Port : 4.3 KM







# STATE INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT, JODHPUR

(Established by Department of Tourism, Govt. of Rajasthan)

Affiliated with National Council for Hotel Management and Catering Technology, Noida

Govt. Polytechnic Campus, New Pali Road, JODHPUR (Raj)- 342001

Phone-0291-2616929, 98293 83057, 8949496480 E-mail: sihmjodhpur@rediffmail.com Website: ihmjodhpur.com



Form No.

Reg. No

S. N.	Name of the Course	Please Tick (✓)	Duration	Medium of Instruction
1	Three Year B.Sc. in H & HA		6 Semester	<input type="checkbox"/> English
2	Diploma In Food & Beverage Service		1½ Years	<input type="checkbox"/> English <input type="checkbox"/> Hindi
3	Diploma In Food Production		1½ Years	<input type="checkbox"/> English <input type="checkbox"/> Hindi
4	Diploma In Bakery & Confectionary		1½ Years	<input type="checkbox"/> English <input type="checkbox"/> Hindi
5	Diploma In Housekeeping		1½ Years	<input type="checkbox"/> English <input type="checkbox"/> Hindi
6	Diploma In Front Office		1½ Years	<input type="checkbox"/> English <input type="checkbox"/> Hindi
7	Craftsmanship in Food Production & Patisserie		1½ Years	<input type="checkbox"/> English <input type="checkbox"/> Hindi
8	Craftsmanship in F&B Service		6 Months	<input type="checkbox"/> English <input type="checkbox"/> Hindi

Affix current passport size photograph

Name : ..... Gender : Male  Female  Other   
(in CAPITAL LETTERS as per Matriculation Certificate)

Email id: ..... Contact No:

AADHAR No.  PAN No.  Bank A/c No. ....

Bank Name & Branch ..... IFSC No.....

Date of Birth							
D	D	M	M	Y	Y	Y	Y

Age as on 01 July 20					
Y	Y	M	M	D	D

Nationality					
Category (Please ✓)	Gen	OBC	SC	ST	PD

Father's Name : ..... Contact No:   
(in CAPITAL LETTERS)

Mother's Name : ..... Contact No:   
(in CAPITAL LETTERS)

Name of any 02 person apart from your parents in case of emergency: (1) ..... Relation..... Contact No.   
(2) ..... Relation..... Contact No.

Present Address : .....

..... State..... Pincode:

Correspondence Address : .....

..... State ..... Pincode:

### Educational Qualification

S.No.	Name of Exam Passed	Board/University	Year	Marks Detail		%
				Obtained	Max. Marks	

### Experience (If any)

S. No.	Name of Organization	Designation	Experience (MM/YY)

Details of Draft / Cheque: In favor of "PRINCIPAL SIHM, JODHPUR" payable at JODHPUR

Bank Name	DD / Cheque No.
Date	Amount

### CHECK LIST : (KINDLY ATTACH SELF ATTESTED COPIES ONLY)

- 10th and 12th Mark Sheets (as desired by the course)
- SC/ST/OBC/PD Certificate (if applicable)
- Medical Certificate
- Transfer Certificate
- Character Certificate
- Proof of Age (Issued by Competent Authority)
- AADHAR Card
- Bank Passbook/ Cancelled Cheque
- Self Addressed Envelope (8x4inches) affixed Rs. 5/- Postage Stamp
- Gap Certificate (if applicable)
- Latest two passport size photograph (to be submitted with form)

.....  
Signature of the applicant

**IMPORTANT INSTRUCTIONS TO CANDIDATES**

Read these instructions carefully before filling the application form:

1. Application to be filled by the candidate in his/her own handwriting, complete the application form in all respect. Incomplete forms will not be considered for admission. Please note that your name, your parent/guardian name and your date of birth should be exactly same as in your matriculation certificate.
2. Fold the form without damage to photograph. Paste one recent passport size photograph & submit two with the form. Do not staple it.
3. All Fees are to be paid at the time of admission in the form by DD / Cheque, in favor of "**PRINCIPAL SIHM JODHPUR**" payable at **JODHPUR**.
4. Duly completed filled form should be deposited by hand or through Speed-Post to the following Address (The Institute shall not be responsible for any postal delay or missing)

**The Principal  
State Institute of Hotel Management,  
Govt. Polytechnic Campus, New Pali Road,  
Jodhpur - 342001 (Rajasthan)  
Phone : 0291 - 2616929**

**IMPORTANT GUIDELINES DATES TO REMEMBER**

1. Upper age limit 25 years for General & OBC, 03 years relaxation to SC, ST & PD.
2. Admission would be provisional and shall be confirmed subsequently. Even after confirmation, the admission can be cancelled, if it is proved beyond doubt that the admission was obtained through fraudulent means and his/her fee will be forfeited.
3. The Institute however, reserves the right to refuse admission to any individual without assigning any reason. A candidate shall not be entitled to claim admission as a matter of right even if he/she is otherwise eligible. The Principal reserves the right to postpone or cancel any of the courses without assigning any reason.
4. Fees once paid will not be refunded.
5. For any other information please visit us at [www.ihmjodhpur.com](http://www.ihmjodhpur.com) or contact on 0291-2616929, (M): 98293 83057, 8949496480
6. All Disputes are subject to Jodhpur Jurisdiction.

**DECLARATION**

I hereby solemnly and sincerely affirm that the statement made and information furnished in my application form and also in all the enclosures thereto submitted by me are true. Should it however be found that any information furnished therein is untrue in material particulars, I realize that I am liable to the legal outcome and I also agree to forgo my seat.

Place :

Date :

\_\_\_\_\_  
Signature of the applicant

I have permitted my ward to join the Institute and I shall be responsible for his / her conduct and discipline according to conduct rule of the Institute and any changes made from time to time. I also state that I will be responsible for payment of all fees and dues in the scheduled time.

Place :

Date :

\_\_\_\_\_  
Signature of the Parent/Guardian  
Name.....  
Mobile No.....



# राज्य होटल प्रबन्ध संस्थान, जोधपुर



पर्यटन विभाग, राजस्थान सरकार द्वारा स्थापित  
राष्ट्रीय होटल प्रबन्ध एवं कॅटरिंग तकनीकी परिषद, नोएडा से संबद्ध  
राजकीय पॉलिटेक्निक परिसर, न्यू पाली रोड, जोधपुर (राज.)

सम्पर्क सूत्र : 0291-2616929, 98293 83057, 8949496480 ईमेल : sihmjodhpur@rediffmail.com वेबसाईट : ihmjodhpur.com

आवेदन पत्र संख्या :  पंजीकरण संख्या :

क्र.सं.	पाठ्यक्रम का नाम	कृपया चिह्नित करें (✓)	अवधि	माध्यम
1	तीन वर्षीय आतिथ्य एवं होटल प्रशासन में विज्ञान-स्नातक		6 सेमेस्टर	<input type="checkbox"/> अंग्रेजी
2	डिप्लोमा इन फूड एण्ड बेवरेज सर्विस		1½ वर्ष	<input type="checkbox"/> अंग्रेजी <input type="checkbox"/> हिन्दी
3	डिप्लोमा इन फूड प्रोडक्शन		1½ वर्ष	<input type="checkbox"/> अंग्रेजी <input type="checkbox"/> हिन्दी
4	डिप्लोमा इन बेकरी एण्ड कन्फेक्शनरी		1½ वर्ष	<input type="checkbox"/> अंग्रेजी <input type="checkbox"/> हिन्दी
5	डिप्लोमा इन हाउस कीपिंग		1½ वर्ष	<input type="checkbox"/> अंग्रेजी <input type="checkbox"/> हिन्दी
6	डिप्लोमा इन फ्रंट ऑफिस		1½ वर्ष	<input type="checkbox"/> अंग्रेजी <input type="checkbox"/> हिन्दी
7	क्राफ्टमैनशिप इन फूड प्रोडक्शन एवं पेटिसरी		1½ वर्ष	<input type="checkbox"/> अंग्रेजी <input type="checkbox"/> हिन्दी
8	क्राफ्टमैनशिप इन फूड एण्ड बेवरेज सर्विस		6 माह	<input type="checkbox"/> अंग्रेजी <input type="checkbox"/> हिन्दी

नवीनतम  
पासपोर्ट  
साईज का  
फोटो  
चिपकाएं

नाम : (अंग्रेजी में) ..... (हिन्दी में) ..... लिंग : पुरुष  महिला  अन्य   
(बड़े अक्षरों में दसवीं की अंकतालिका अनुसार) (दसवीं की अंकतालिका अनुसार)

ईमेल आईडी : ..... मोबाईल

आधार संख्या :  पैन संख्या  बैंक खाता संख्या .....

बैंक का नाम मय ब्रांच ..... IFSC No.....

जन्म तिथि  
D D M M Y Y Y Y

आयु 01 जुलाई 20... को  
Y Y M M D D

राष्ट्रीयता  
श्रेणी (कृपया ✓) सामान्य अपिव अजा अजजा दिव्यांग

पिता का नाम : ..... मोबाईल   
(अंग्रेजी के बड़े अक्षरों में)

माता का नाम : ..... मोबाईल   
(अंग्रेजी के बड़े अक्षरों में)

आपात स्थिति हेतु किन्हीं दो (1) ..... संबंध ..... मोबाईल

परिचितों के नाम (2) ..... संबंध ..... मोबाईल

वर्तमान पता : .....

..... राज्य ..... पिनकोड

पत्राचार का पता : .....

..... राज्य ..... पिनकोड

## शैक्षणिक योग्यता

क्र.सं.	उत्तीर्ण परीक्षा का नाम	बोर्ड / विश्वविद्यालय	वर्ष	अंकों का विवरण		%
				प्राप्तांक	पूर्णांक	

## अनुभव (यदि कोई हो)

क्र.सं.	संस्थान का नाम	पद नाम	अनुभव (माह/वर्ष)

## ड्राफ्ट / चैक का विवरण : "Principal SIHM, Jodhpur" के पक्ष में

बैंक का नाम	डीडी/चैक संख्या
दिनांक	राशि

## जांच सूची : (कृपया स्वप्रमाणित प्रतिलिपि संलग्न करें)

- 10 वीं एवं 12 वीं की अंकतालिकाएं (पाठ्यक्रम में चाहे गये अनुसार)
- अजा/अजजा/अपिव/दिव्यांगता प्रमाण पत्र (यदि लागू हो)
- चिकित्सा प्रमाण पत्र
- स्थानान्तरण प्रमाण पत्र
- चरित्र प्रमाण पत्र
- आयु प्रमाण पत्र (सक्षम प्राधिकारी द्वारा जारी)
- आधार कार्ड
- बैंक पास बुक / निरस्त चैक
- स्वयं का पता लिखा लिफाफा (8x4 इंच) मय रूपये 5/- के डाक टिकट
- गैप का प्रमाण पत्र (यदि लागू हो)
- दो पासपोर्ट आकार के नवीनतम फोटो (आवेदन पत्र के साथ संलग्न करें)

.....  
अभ्यर्थी के हस्ताक्षर



## उम्मीदवारों के लिए महत्वपूर्ण निर्देश

आवेदन पत्र भरने से पहले इन निर्देशों को ध्यान से पढ़ें:

1. अभ्यर्थी आवेदन पत्र को अपने हाथों से पूर्ण रूप से भरकर जमा करावें। अपूर्ण आवेदन पत्रों पर विचार नहीं किया जाएगा। कृपया ध्यान दें कि आपका नाम, माता-पिता/अभिभावक का नाम, जन्म तिथि मैट्रिकुलेशन सर्टिफिकेट अनुसार अंकित होनी चाहिए।
2. फोटोग्राफ को बिना नुकसान पहुंचाएं फार्म को मोड़ें। नवीनतम पासपोर्ट आकार की फोटोग्राफ चिपकाएँ और दो आवेदन पत्र के साथ संलग्न करें, स्टेपल न करें।
3. सभी शुल्क "Principal SIHM, Jodhpur" के पक्ष में केवल डीडी/चैक के रूप में प्रवेश के समय भुगतान करें।
4. निम्नलिखित पते पर स्वयं या स्पीड पोस्ट के माध्यम से जमा करें (डाक में देरी या गुम होने के लिए संस्थान जिम्मेदार नहीं होगा)

श्रीमान् प्राचार्य  
राज्य होटल प्रबंध संस्थान,  
राजकीय पॉलिटेक्निक परिसर,  
न्यू पाली रोड, जोधपुर - 342001 (राजस्थान)  
दूरभाष : 0291 - 2616929

याद रखने के लिए महत्वपूर्ण मार्गदर्शिकाएँ: -

1. सामान्य एवं अपिव के लिए ऊपरी आयु सीमा 25 वर्ष एवं अजा, अजजा, दिव्यांग को 03 वर्ष की छूट।
2. सभी प्रवेश अस्थाई होंगे और बाद में इसकी पुष्टि की जाएगी। यदि पुष्टि होती है कि प्रवेश धोखाधड़ी से प्राप्त किया गया है तो समस्त फीस जब्त कर प्रवेश रद्द कर दिया जाएगा।
3. संस्थान बिना किसी कारण बताए किसी भी उम्मीदवार को प्रवेश देने से इनकार करने का अधिकार सुरक्षित रखता है। उम्मीदवार योग्य होने के उपरांत भी प्रवेश को अधिकार के रूप में दावा नहीं कर सकता। प्राचार्य के पास बिना कोई कारण बताए किसी भी पाठ्यक्रम को स्थगित/रद्द करने का अधिकार सुरक्षित है।
4. भुगतान किया गया शुल्क वापस नहीं किया जाएगा।
5. किसी भी अन्य जानकारी के लिए कृपया [www.ihmjodhpur.com](http://www.ihmjodhpur.com) पर जाएं या सम्पर्क सूत्र 0291-2616929, मोबाईल 98293 83057, 8949496480 पर संपर्क कर सकते हैं।
6. सभी विवादों का न्याय क्षेत्र जोधपुर रहेगा।

### घोषणा

मैं पूरी सत्य व निष्ठा से इस बात की पुष्टि करता हूँ कि मेरे द्वारा आवेदन पत्र में दिए गए विवरण, जानकारी और प्रस्तुत किए गए सभी दस्तावेज सत्य व सही हैं। यदि यह पाया जाता है कि दी गई कोई भी जानकारी भौतिक सत्यापन में असत्य पाई जाती है, तो मुझे पूर्ण एहसास है कि मैं कानूनी परिणाम के लिए उत्तरदायी हूँ और मैं अपनी सीट त्यागने के लिए सहमत हूँ।

स्थान :

दिनांक :

आवेदक के हस्ताक्षर

मैं अपने बच्चे को संस्थान में भर्ती होने की अनुमति प्रदान करता/करती हूँ और मैं उसके अच्छे आचरण और अनुशासन के लिए स्वयं जिम्मेदार रहूँगा/रहूँगी, जैसा कि संस्थान के नियमों एवं भविष्य में संशोधित नियमों में उल्लेखित होगा। मैं यह भी घोषणा करता/करती हूँ कि मैं निर्धारित समय पर सभी शुल्क और बकाया भुगतान के लिए जिम्मेदार रहूँगा/रहूँगी।

स्थान :

दिनांक :

हस्ताक्षर माता-पिता/अभिभावक

नाम .....

मोबाइल न.....

# MEDICAL FITNESS CERTIFICATE

(To be completed and signed by a registered MBBS Doctor)

This is to certify that

Shri/Smt./Kumari .....

S/o, W/o, D/o .....



whose signature is given below posses ..... Blood Group and has not suffered from the following disorder or any other major disorder during the past 5 years:

1. Infectious skin diseases .....
2. Follicle Psoriasis .....
3. Tuberculosis .....
4. Trachoma .....
5. Venereal diseases .....
6. Epilepsy .....
7. Leukoderma .....

I certify that Shri/Smt./Kumari.....  
is not suffering from any of the above disease.

.....  
Signature of the Candidate

.....  
(Medical Practitioner Signature with seal)

Name : Dr. ....

Registration No. : .....

Address : .....

.....