



अतुल्य भारत  
Incredible India



  
Ministry of Tourism  
Government of India



## INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT, CATERING & NUTRITION

### होटल मैनेजमेंट खानपान एवं पोषाहार संस्थान

(AN AUTONOMOUS BODY UNDER MINISTRY OF TOURISM, GOVERNMENT OF INDIA)  
(पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार के तहत एक स्वायत्त संस्थान)

LIBRARY AVENUE, PUSA, NEW DELHI - 110012  
लाइब्रेरी एवेन्यू, पूसा, नई दिल्ली-110012

## Information Brochure/ सूचना विवरणिका 2023-24

Diploma in Bakery & Confectionery  
Diploma in Food & Beverage Service  
Diploma in Food Production

Cost of the application form:-  
GEN/OBC:- Rs. 800/-  
SC/ST/EWS/PWD:- Rs. 400/-

होटल प्रबंध केटरिंग और पोषाहार संस्थान, पूसा, नई दिल्ली भारत के प्रमुख आतिथ्य संस्थानों में से एक है, जो मास्टर, स्नातक और डिप्लोमा स्तरों पर गुणवत्तापूर्ण आतिथ्य शिक्षा प्रदान करता है। संस्थान पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार के तत्वावधान में आता है।

The Institute of Hotel Management, Catering & Nutrition, Pusa, New Delhi is one of the premier hospitality Institutes of India providing quality hospitality education at Master's, Undergraduate and Diploma levels. The institute comes under the aegis of the Ministry of Tourism, Government of India.

पूसा के हरित क्षेत्र में स्थित, संस्थान का परिसर वर्ष 1962 में स्थापित किया गया था और तभी से अपनी विशिष्ट पहचान बनाये हुए है। भारत की सभी प्रमुख पत्रिकाओं ने संस्थान को लगातार देश में सर्वश्रेष्ठ होटल प्रबंधन संस्थान के रूप में सम्मानित किया है।

Situated in the lush green areas of Pusa, the campus had been established in the year 1962 and is standing tall and strong. The institute has been awarded as the best hotel management institute in the country consecutively by all leading magazine of India.

## संस्थान के लक्ष्य और दूरदर्शिता

### MISSION AND VISION OF THE INSTITUTE

- सही प्रतिभा को नामांकित करना और अद्वितीय सीखने के अवसर प्रदान कर उन्हें तराशना।
- सबसे सक्षम शिक्षकों को आकर्षित करना और प्रतिधारित करना तथा आतिथ्य शिक्षा को लगातार नयी ऊंचाइयों तक ले जाने के लिए उन्हें प्रेरित करना।
- पूर्व छात्रों के साथ जुड़कर संस्थान को नई ऊंचाइयों की ओर ले जाना।
- उद्योग और शिक्षा जगत के बीच तालमेल को सुगम बनाकर आतिथ्य उद्योग में उपयोगी अनुसंधान को उत्प्रेरित करना।
- Enroll the right talent and hone it by offering unparalleled learning opportunities.
- Attract and retain the most competent educators and nurture them to consistently benchmark hospitality education.
- To engage with the alumni to steer the institution towards newer heights.
- To catalyze useful research in the hospitality industry by facilitating the synergy between the industry and the academia.

## संस्थान के मुख्य बुनियादी मूल्य

### CORE VALUES OF THE INSTITUTE

- एक और सभी के लिए सम्मान
- शिक्षण संगठन
- उपदेश से पहले अभ्यास
- उद्यमी मानसिकता
- शैक्षणिक दृढ़ता
- TRAS (जिम्मेदार सोच और स्थायी रूप से कार्य करना)
- विविधता और टीमवर्क
- Respect for one and all

- Learning organization
- Practice before preaching
- Entrepreneurial mindset
- Academic rigour
- TRAS (THINK RESPONSIBLE AND ACT SUSTAINABLE)
- Diversity and teamwork

## **संक्षिप्त इतिहास BRIEF HISTORY**

होटल प्रबंध केटरिंग और पोषाहार संस्थान, पूसा, नई दिल्ली एक स्वायत्त पंजीकृत सोसायटी है जिसे 1962 में स्थापित किया गया था। यह केंद्र सरकार द्वारा स्थापित प्रमुख संस्थानों में से एक है। संस्थान ने 1962 में एक छोटे से भवन में एक विनम्र शुरुआत की। यह 1967-68 में शैक्षणिक ब्लॉकों, छात्रावासों और कर्मचारियों के फ्लैटों से युक्त मौजूदा परिसर में स्थानांतरित हो गया। 1986-87 में अतिरिक्त शैक्षणिक ब्लॉक और कर्मचारियों के लिए आवासीय इकाइयां जोड़ी गईं। संस्थान में पर्यावरण के अनुकूल उपाय किए जा रहे हैं जैसे जैविक सब्जियां और फल उगाना, कागज का पुनर्चक्रण, रसोई तकनीक, खाद्य और पेय सेवा के तरीके आदि।

The Institute of Hotel Management, Catering & Nutrition, Pusa, New Delhi is an autonomous registered society that was set up in 1962. It is one of the premier institutes set up by the Central Government. The Institute made a humble start in a small building in 1962. It shifted to the existing campus consisting of the academic blocks, hostels, and staff flats in 1967-68. Additional academic blocks and residential units for the staff were added in 1986-87. Eco-friendly measures are into practice in the institute like growing organic vegetables & fruits, recycling of paper, kitchen techniques, food & beverage service practices etc.

## **योगदान CONTRIBUTION**

संस्थान ने वर्षों से हजारों लोगों को प्रशिक्षित कर्मियों को बदल दिया है, जिनमें से कई आतिथ्य उद्योग और प्रशिक्षण संस्थानों में प्रमुख और अग्रणी भूमिका निभा रहे हैं। संस्थान हर साल 1000 से अधिक छात्रों को शिक्षा और प्रशिक्षण प्रदान करता है। विभिन्न विकासशील और पड़ोसी देशों के छात्र संस्थान में दाखिला लेते हैं। संस्थान छात्रों और शिक्षकों को विभिन्न प्रतियोगिताओं, वेबिनार और अन्य संबंधित कार्यक्रमों के माध्यम से अंतर्राष्ट्रीय अनुभव प्राप्त करने का अवसर प्रदान करता है।

The Institute has, over the years, turned thousands of trained personnel, many of whom are leading lights in the hospitality industry and training Institutes. The Institute imparts education and training to over 1000 students every year. Students from various developing and neighbouring countries enroll at the Institute. Institute provide opportunities to student and faculty to have international exposure through various competitions, webinars & other related programs.

### आई एच एम पूसा टीम

नाम	पदनाम
श्री कमल कांत पंत	प्रधानाचार्य
श्रीमती मीनाक्षी सुंबली	विभागाध्यक्ष
श्रीमती निमिषा सेठ	विभागाध्यक्ष
श्री अनिल कुमार गोयल	विभागाध्यक्ष
डॉ. अंशु सिंह	विभागाध्यक्ष
श्रीमती ममता बिष्ट	वरिष्ठ व्याख्याता
श्रीमती आरती घई	वरिष्ठ व्याख्याता
श्री आशीष शर्मा	वरिष्ठ व्याख्याता
श्री विपुल	वरिष्ठ व्याख्याता
डॉ श्वेता मिश्रा	वरिष्ठ व्याख्याता
श्री आनंद कुमार	वरिष्ठ व्याख्याता
श्रीमती श्रद्धा शर्मा	वरिष्ठ व्याख्याता
श्रीमती दिव्या बोस	वरिष्ठ व्याख्याता
श्री टोंगगौमोंग हाओकिप	व्याख्याता
श्रीमती साक्षी शर्मा	व्याख्याता
श्री रौनक अरोड़ा	व्याख्याता
श्री देवेंद्र सिंह	व्याख्याता
श्रीमती रश्मि मराठे	व्याख्याता
श्रीमती तनुश्री शर्मा	सहायक व्याख्याता
श्री विनीत शिमार	सहायक व्याख्याता
श्री शरद कुमार	सहायक व्याख्याता
श्री कुणाल सेन	टीचिंग एसोसिएट
श्री गौरव जुनेजा	टीचिंग एसोसिएट
सुश्री मीनू दुआ	संकाय
श्री हरे कृष्ण चौधरी	संकाय

### IHM PUSA TEAM

Name	Designation
Mr. Kamal Kant Pant	Principal
Ms. MeenakshiSumbly	Head of Department
Ms.Nimisha Seth	Head of Department
Mr. Anil Kumar Goyal	Head of Department
Dr. Anshu Singh	Head of Department
Ms. Mamta Bist	Senior Lecturer
Ms. Arti Ghai	Senior Lecturer
Mr. Ashish Sharma	Senior Lecturer
Mr. Vipul	Senior Lecturer
Dr. ShewtaMisra	Senior Lecturer
Mr. Anand Kumar	Senior Lecturer

Ms. Shraddha Sharma	Senior Lecturer
Ms. Divya Bose	Senior Lecturer
Mr. Tonggoumong Haokip	Lecturer
Ms. Sakshi Sharma	Lecturer
Mr. Raunak Arora	Lecturer
Mr. Devender Singh	Lecturer
Ms. Rashmi Marathe	Lecturer
Ms. Tanushri Sharma	Assistant Lecturer
Mr. Vineet Sheemar	Assistant Lecturer
Mr. Sharad Kumar	Assistant Lecturer
Mr. Kunal Sain	Teaching Associate
Mr. Gaurav Juneja	Teaching Associate
Ms. Meenu Dua	Faculty
Mr. Hare Krishna Chaudhary	Faculty

## AWARDS AND ACHIEVEMENTS

### पुरस्कार और उपलब्धियां

होटल प्रबंध केटरिंग और पोषाहार संस्थान, पूसा, नई दिल्ली द्वारा आकांक्षी दिमागों में उत्कृष्टता को बढ़ावा देने को अतीत में पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार द्वारा समय- पर अनुमोदित किया गया है। साथ ही सभी प्रमुख पत्रिकाओं ने आतिथ्य शिक्षा के क्षेत्र में आई एच एम पूसा को प्रथम स्थान दिया है।

The conquest of nurturing excellence in aspiring minds by the Institute of Hotel Management, Pusa, New Delhi is approbated time and again by the Ministry of Tourism, Government of India in past. Also all leading magazine have ranked IHM Pusa No. 1 in the field of Hospitality Education.

1. इंडिया टुडे ने वर्ष 2016 से अब तक देश के विभिन्न संस्थानों और कॉलेजों की अपनी वार्षिक रैंकिंग में होटल प्रबंध केटरिंग और पोषाहार संस्थान, पूसा, नई दिल्ली को नंबर 1 इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट के रूप में स्थान दिया है।  
**INDIA TODAY** ranked the Institute of Hotel Management, Pusa, New Delhi as the Number 1 Institute of Hotel Management in their annual ranking of various Institutes and colleges in the country from the year 2016 till date.
2. द वीक ने वर्ष 2011 से अब तक देश के विभिन्न संस्थानों और कॉलेजों की अपनी वार्षिक रैंकिंग में होटल प्रबंध केटरिंग और पोषाहार संस्थान, पूसा, नई दिल्ली को नंबर 1 इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट के रूप में स्थान दिया है।  
**THE WEEK** ranked the Institute of Hotel Management, Pusa, New Delhi as the number 1 Institute of Hotel Management in their annual ranking of various institutes and colleges of the country since the year 2011 till date.
3. द आउटलुक ने होटल प्रबंध केटरिंग और पोषाहार संस्थान, पूसा, नई दिल्ली, को 2013 से भारत भर में होटल मैनेजमेंट इंस्टीट्यूट में सर्वश्रेष्ठ प्रोफेशनल कॉलेज का दर्जा दिया है।  
**THE OUTLOOK** ranked the Institute of Hotel Management, Pusa, New Delhi as the Best Professional College since 2013 among Hotel Management Institute across India.

4. जीएचआरडीसी पत्रिका ने 2018 से पिछले 5 वर्षों से लगातार आई एच एम पूसा को भारत भर में होटल प्रबंधन संस्थानों की वार्षिक रैंकिंग में नंबर एक के रूप में स्थान दिया है।

**GHRDC magazine consecutively for the last 5 years since 2018 ranked IHM Pusa, as number one in the annual ranking of Hotel Management Institutes across India.**

5. एचवीएस – होप होटल प्रबंध केटरिंग और पोषाहार संस्थान, पूसा, नई दिल्ली ने हाल ही में संपन्न एचवीएस अनारोक होप 2023 में पहला एचवीएस फ्लैगशिप पुरस्कार जीता।

**HVS – HOPE – Institute of Hotel Management, Catering & Nutrition, Pusa, won the first ever HVS FLAGSHIP award at the recently concluded HVS ANAROCK HOPE 2023.**

**FLAGSHIP** या 'फ्यूचर लीडर्स एनुअल ग्रुप सबमिशन हॉस्पिटैलिटी इंडस्ट्री प्रोजेक्ट' **HVS** द्वारा डिज़ाइन किया गया एक कार्यक्रम है, जहाँ दुनिया भर के सम्मानित हॉस्पिटैलिटी स्कूलों के चुनिंदा समूह के छात्रों को ट्रेडिंग इंडस्ट्री विषय पर अपनी दृष्टि और रचनात्मक अभिव्यक्ति प्रस्तुत करने के लिए आमंत्रित किया गया था "दूरदर्शिता चुनौती: 2033 में एक अपस्केल होटल अतिथि की यात्रा"। दुनिया भर से एक विशिष्ट जूरी द्वारा किये गए मूल्यांकन के पहले चरण में, प्रथम दो फाइनलिस्ट इंस्टीट्यूट होटल प्रबंध केटरिंग और पोषाहार संस्थान, पूसा, नई दिल्ली तथा बोस्टन यूनिवर्सिटी स्कूल ऑफ हॉस्पिटैलिटी एडमिनिस्ट्रेशन थे। इस प्रतियोगिता में आई एच एम, पूसा के छात्र समूह ने सात हजार और पांच सौ अमेरिकी डॉलर जीते।

FLAGSHIP or the 'Future Leaders Annual Group Submission Hospitality Industry Project' is a program designed by HVS, where students from a select group of esteemed Hospitality Schools around the world were invited to present their vision and creative expression on the trending industry topic of- "Foresight Challenge: The journey of an Upscale Hotel Guest in 2033". In the first stage of the evaluation, conducted by a distinguished jury from all across the world, the top two finalists were Institute of Hotel Management, Catering & Nutrition, Pusa, New Delhi and Boston University School of Hospitality Administration. IHM Pusateam won Seven Thousand and Five Hundred US Dollars in this competition.

6. मैरियट इंटरनेशनल एपीईसी - कॉलेज वर्चुअल कैरियर मेला, मैरियट इंटरनेशनल द्वारा आयोजित - (ग्रेटर चीन को छोड़कर एशिया प्रशांत)। आई एच एम, पूसा के छात्रों ने विश्व स्तर पर शीर्ष 10 में 2 वैश्विक पदों पर विजय प्राप्त की | विश्व स्तर पर हजारों प्रतिभागियों में आई एच एम, पूसा के केवल शीर्ष दस छात्रों ने भाग लिया था ।

**Marriott International APEC - College Virtual Career Fair**, organised by Marriott International - (Asia Pacific Excluding Greater China). IHM, Pusa students won 2 global positions among top 10 positions.

अंतरराष्ट्रीय एक्सपोजर  
**INTERNATIONAL EXPOSURE**

कोरियाई व्यंजन कार्यशाला - 2019-20, 2021-22 और 2022-23 के शैक्षणिक सत्र में कोरियाई खाद्य संवर्धन संस्थान के साथ आयोजित दो महीने की इस कार्यशाला में पाक कला के छात्रों में प्रशिक्षण लिया। मूल्यवान प्रदर्शन से हमारे छात्रों के दक्षिण पूर्व एशियाई खाद्य ज्ञान और कौशल में वृद्धि हुई। आई एच एम पूसा ने कोरियन रेसिपी बुक्स भी प्रकाशित कीं। आईएचएम, पूसा ने कोरियन सांस्कृतिक केंद्र के साथ आई एच एम पूसा परिसर में हंसिक फूड फेस्टिवल प्रतियोगिता का आयोजन किया। आईएचएम, पूसा के छात्रों ने पहले दो स्थान हासिल किए।

**KOREAN CUISINE WORKSHOP** - The academic session of 2019-20, 2021-22 and 2022-23 witnessed two months of training of culinary students for Korean Cuisine organized with the Korean Food Promotion Institute. The valuable exposure led to the enhancement of Southeast Asian food knowledge and skills of our students. IHM PUSA also published Korean recipe books. IHM, Pusa along with Korean Cultural Centre organized the HANSIK food festival competition at IHM Pusa premises. The first two positions were grabbed by IHM, Pusa students.

मेडिटेरेनियन डाइट- अल्मा, इटली के साथ स्ट्रीट फूड फेस्टिवल और मेडिटेरेनियन डाइट वर्कशॉप का आयोजन किया गया।

**MEDITERRANEAN DIET**- The Street Food Festivals and Mediterranean Diet workshop was organized with ALMA, Italy.

विश्व कौशल प्रतियोगिता - संस्थान के छह छात्रों ने 2011 लंदन (यू.के.), 2013 लीपज़िग (जर्मनी), 2017 अबू धाबी, संयुक्त अरब अमीरात, और 2019 कज़ान (रूस) में आयोजित "विश्व कौशल ओलंपिक" में भाग लिया है। संकाय ने अपने संबंधित कौशल में इन ओलंपिक में विशेषज्ञों और जूरी सदस्यों के रूप में देश का प्रतिनिधित्व किया। आई एच एम पूसा के छात्र ने वर्ष 2017 में रेस्तरां सेवा कौशल में पदक जीता।

**WORLD SKILL COMPETITION** - Six students of the Institute have participated in the "World Skills Olympics" in London (U.K.) in 2011, Leipzig (Germany) in 2013, Abu Dhabi, the United Arab Emirates in 2017, and Kazan (Russia) in 2019. The faculty represented the country as experts and jury members in these Olympics in their respective skills. The student won Medallion in Restaurant Service Skill in the year 2017.

"वैश्विक कौशल चुनौती" प्रतियोगिता - दो छात्रों और संकाय ने पार्थ और मेलबोर्न ऑस्ट्रेलिया में आयोजित ग्लोबल स्किल चैलेंज - ऑस्ट्रेलिया में भाग लिया। छात्र और संकाय ने प्रतिभागियों और जूरी सदस्यों के रूप में देश का प्रतिनिधित्व किया।

**GLOBAL SKILL CHALLENGE COMPETITION**- Two students and faculty participated in the **Global Skill Challenge – Australia** held in Perth and Melbourne Australia. The student and faculty represented the country as participants and jury members.

"ले क्लब डेस शेफ्स" (दुनिया की सबसे अनन्य गैस्ट्रोनोमिक सोसायटी) के प्रतिनिधिमंडल ने संस्थान का दौरा किया जिसमें 17 सदस्य शामिल थे जो राज्य प्रमुखों और बोर्ड के सदस्यों के व्यक्तिगत शेफ हैं। क्लब ने संस्थान के 2017 बैच के खाद्य उत्पादन के प्रथम आने वाले छात्र को छात्रवृत्ति देने की घोषणा की। छात्रवृत्ति छात्रों को सभी बोर्डिंग और लॉजिंग सुविधाओं के साथ यूरोप में राजाओं / प्रधान मंत्री / राष्ट्रपति के विभिन्न व्यक्तिगत रसोई में 03 महीने के प्रशिक्षण के लिए हकदार बनाती है।

**LE CLUB DES CHEFS-** The delegation of "Le Club Des Chefs" (the world's most exclusive gastronomic society) consisting of 17 personal chefs' heads of state and board members visited the Institute. The club announced a scholarship to the topper of Food Production of the 2017 batch of the Institute. The scholarship entitles the students to 03 months of training in various personal kitchens of Kings / Prime Minister / President in Europe with all boarding and lodging facilities.

अंतर्राष्ट्रीय प्रशिक्षण कार्यक्रम - प्रधानाचार्य और संकाय सदस्यों ने इकोल होलियर लॉज़ेन, स्विट्जरलैंड का दौरा किया और प्रशिक्षण लिया। संकाय सदस्यों को "कालिफाईड लर्निंग फैसिलिटेटर्स" के रूप में प्रशिक्षित किया गया।

- **INTERNATIONAL TRAINING PROGRAMME** - The Principal and faculty members visited and were trained by Ecole Hotelier Lausanne, Switzerland. Faculty members were trained as Qualified Learning Facilitators.

अंतर्राष्ट्रीय प्रशिक्षण प्रदान किया गया - संकाय ने वतेल, फ्रांस, सलोन डेल गुस्तो, इटली, सियोल, दक्षिण कोरिया और SUSTA, अमेरिका में भारतीय व्यंजनों के प्रशिक्षण सत्रों और प्रदर्शनों का आयोजन किया। संकाय ने स्विट्जरलैंड, संयुक्त राज्य अमेरिका, संयुक्त राज्य अमेरिका, यूनाइटेड किंगडम, फ्रांस, इटली, कतर, थाईलैंड, मलेशिया, सिंगापुर, चीन, दक्षिण कोरिया, पश्चिम अफ्रीका, स्वीडन, डेनमार्क, इंडोनेशिया, नॉर्वे में अनुभव प्राप्त किया। उन्होंने दुनिया भर में भारतीय व्यंजनों के प्रशिक्षण सत्र और प्रदर्शन आयोजित किए हैं।

**INTERNATIONAL TRAINING IMPARTED** - Faculty conducted training sessions and demonstrations of Indian Cuisine in Vatel, France, Salone del Gusto, Italy, Seoul, South Korea, and SUSTA, USA. The faculty had exposure in Switzerland, the United State of America, the United Kingdom, France, Italy, Qatar, Thailand, Malaysia, Singapore, China, South Korea, West Africa, Sweden, Denmark, Indonesia, Norway, etc. They have conducted training sessions and demonstrations of Indian Cuisine across the globe.

अंतर्राष्ट्रीय शैक्षिक यात्रा- संस्थान ने जनवरी 2017 में श्रीलंका के लिए अपना पहला अंतर्राष्ट्रीय शिक्षा दौरा भी आयोजित किया।

**INTERNATIONAL EDUCATIONAL TOUR-** The Institute also organized its first International Education tour to Sri Lanka in January 2017.

अंतर्राष्ट्रीय औद्योगिक प्रशिक्षण - आई एच एम पूसा के कुछ छात्रों ने अंतर्राष्ट्रीय मंच पर अपना औद्योगिक प्रशिक्षण प्राप्त किया है।



**INTERNATIONAL INDUSTRIAL TRAINING** – Few students of IHM Pusa have done their Industrial Training at the International platform.

प्रकाशन  
**PUBLICATION**

पूसा जर्नल ऑफ हॉस्पिटैलिटी एंड एप्लाइड साइंसेज - देश का पहला होटल मैनेजमेंट संस्थान आई एच एम पूसा अंतरराष्ट्रीय मानक सीरियल नंबर (आई एस एस एन) के साथ जर्नल प्रकाशित करता है। इस पत्रिका में आतिथ्य और पर्यटन उद्योग पर लागू अनुसंधान कार्य शामिल है। पत्रिका के आठ खंड प्रकाशित हो चुके हैं। पत्रिका अब इस वर्ष से द्वि-वार्षिक रूप से प्रकाशित की जाती है। जर्नल में ई-आई एस एस एन भी है।

**PUSA JOURNAL OF HOSPITALITY AND APPLIED SCIENCES-** The first Institute of Hotel Management in the country publishes Journal with International Standard Serial Number (ISSN). This Journal covers research work applicable to Hospitality & Tourism Industry. Eight volumes of the Journal have been published. The journal is now published bi-annually from this year. The Journal is having E-ISSN too.

हिमालय की पाक कला विरासत पर कुकबुक- आई एच एम पूसा ने अपनी पहली कुक बुक प्रकाशित की है जिसमें राजसी हिमालय के 7 प्रांतों अर्थात् लद्दाख, कश्मीर, जम्मू, हिमाचल प्रदेश, उत्तराखंड, सिक्किम और अरुणाचल प्रदेश के 168 व्यंजनों को शामिल किया गया है। पुस्तक में चित्रित सभी व्यंजन संस्थान में समर्पित संकाय शेफ और छात्रों के एक दल द्वारा तैयार किए गए थे और एक पेशेवर फोटोग्राफर द्वारा उनकी तस्वीरें ली गई थीं। पुस्तक न केवल प्रामाणिक व्यंजनों पर प्रकाश डालती है बल्कि उनके पोषक मूल्यों की भी अंतर्दृष्टि देती है। कुकबुक न केवल छात्रों और होटल व्यवसायियों द्वारा हिमालयी व्यंजन सीखने के लिए एक संसाधन के रूप में काम करेगी, बल्कि उद्योग विशेषज्ञों, आहार विशेषज्ञों और एपक्युरीअनस को अच्छे व्यंजनों के बारे में अधिक जानकारी प्राप्त करने में भी मदद करेगी।

**COOKBOOK ON CULINARY HERITAGE OF THE HIMALAYAS-** IHM Pusa has launched its first cook book which covered 168 recipes from 7 provinces of the Majestic Himalayas namely Ladakh, Kashmir, Jammu, Himachal Pradesh, Uttrakhand, Sikkim, and Arunachal Pradesh. All the recipes featured in the book were prepared at the institute by a team of dedicated faculty chefs and students and were covered by a professional photographer. The book not only highlights the authentic dishes but also gives an insight into their nutritive values. The cookbook will not only serve as a resource for learning Himalayan cuisine by students and hoteliers but will also help industry experts, dietitians, and epicureans to explore more about the untouched recipes.

"अभिव्यक्ति" कॉलेज का आधिकारिक वार्षिक प्रकाशन है जो प्रायोजकों, कर्मचारियों, छात्रों, अन्य आई एच एम और पूर्व छात्रों को वितरित किया जाता है। यह रोचक, चित्रित लेख और सभी आउटगोइंग बैचों की तस्वीरों के साथ स्मृति की गति प्रदान करता है।

**ANNUAL COLLEGE MAGAZINE-** "The Abhivyakti" is the College's official annual publication distributed to Sponsors, Staff, Students, other IHM and Alumni. It offers

interesting, illustrated articles and Momentum of Memory by attaching pictures of all outgoing batches.

## **ALUMNI NETWORKING**

पूर्व छात्र नेटवर्किंग

पूर्व छात्र एक शैक्षिक संस्थान के लिए एक मजबूत ब्रांड एंबेसडर होते हैं। संस्थान के पूर्व छात्र दुनिया भर में कार्यरत हैं। पूर्व छात्रों का नेटवर्क पूर्व छात्रों को संपर्क में रहने और एक दूसरे से सीखना जारी रखने का मौका देकर एक शैक्षिक संस्थान को दीर्घकालिक मूल्य प्रदान करते हैं। संस्थान में वर्ष **2003** में निम्नलिखित उद्देश्यों के साथ पूसा इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट एलुमनी एसोसिएशन (**PIHMAA**) की स्थापना की गई थी।

An alumnus is a strong brand ambassador for an educational institute. The Institute alumni are working across the globe. Alumni networks provide long-term value to an educational institution by giving alumni the chance to stay in contact and continue to learn from each other. Institute had set up Pusa Institute of Hotel Management Alumni Association (PIHMAA) in the year 2003 with the objectives.

सभी पूसा के पूर्व छात्रों (आई एच एम पूसा अलुमनी) को एक संसक्त बिरादरी में शामिल करना।  
To knit all Pusaites (IHM Pusa Alumni) into a cohesive fraternity.

पूर्व छात्रों के सामूहिक ज्ञान बैंक का निर्माण, रखरखाव और उपयोग करना।  
To create, maintain and utilize the collective Knowledge Bank of the Alumni.

अल्मा मैटर, संस्थान पे गर्व और विश्वास की भावना को मजबूत करने के लिए।  
To strengthen a sense of pride and faith in the alma mater, the Institute.

उपस्थित छात्रों को सहायता और मार्गदर्शन प्रदान करना।  
To provide support and guidance to present students.

पुराने छात्रों और वर्तमान छात्र निकाय के बीच एक साथी भावना और भाईचारा विकसित करना।  
To develop a fellow feeling and brotherhood between the old students and the present student body.

आतिथ्य शिक्षा को बढ़ावा देना।  
To promote Hospitality Education.

गतिविधियाँ

## **ACTIVITIES**

पाठ्यपुस्तक सीखने और व्यावहारिक दुनिया के बीच का अंतर कम करने हेतु संस्थान द्वारा आयोजित प्रमुख वेबिनार और कार्यक्रम निम्नलिखित हैं। छात्रों के साथ बातचीत करने के लिए उद्योग के प्रतिष्ठित

व्यक्तियों को आमंत्रित किया गया था। इसमें छात्रों के लिए आयोजित विभिन्न प्रतियोगिताओं और पाठ्येतर गतिविधियों को भी शामिल किया गया।

The following are the prominent webinars and events conducted by the institute to bridge the gap between textbook learning and the practical world. Eminent personalities from the industry were invited to interact with the students. It also included the various competitions and extra-curricular activities organized for the students.

आईएचएम पूसा के तीन संकाय सदस्यों को आतिथ्य सेवा प्रबंधन स्कूल के तहत इग्नू इलेक्ट्रॉनिक मीडिया प्रोडक्शन सेंटर द्वारा आतिथ्य पर विभिन्न प्रासंगिक विषयों पर व्याख्यान देने के लिए आमंत्रित किया गया था

Three Faculty members were invited by IGNOU Electronic Media Production Center under school of Tourism of Hospitality Service Management on various relevant topics on hospitality.

भारत सरकार की एक भारत श्रेष्ठ भारत योजना के तहत आई एच एम पूसा ने सिक्किम में पर्यटन को बढ़ावा देने के उद्देश्य से सिक्किम संस्कृति, खान-पान, व्यापार और पर्यटन स्थलों के बारे में जानकारी बढ़ाने के लिए विभिन्न कार्यक्रमों का आयोजन किया।

IHM Pusa through various events organized enchanting Sikkim and promoted tourism in Sikkim.

दिल्ली हाट, आईएनए में आई आई एम आर के साथ श्रीअन्न कुलिनरी कार्निवल का आयोजन किया गया।

Millet Culinary Carnival at Delhi Haat, INA organized along with IIMR.

आई एच एम पूसा ने 75वां स्वतंत्रता दिवस "आजादी का अमृत महोत्सव" मनाया।

IHM Pusa celebrated 75<sup>th</sup> Independence Day "AzadiKaAmrit Mohatsav".

आई एच एम पूसा द्वारा आयोजित दूसरा अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन "आतिथ्य और पर्यटन - पुनरुद्धार रणनीतियाँ ।

2<sup>nd</sup> International Conference on Hospitality and Tourism – Revival strategies Organized by IHM Pusa.

तीन दिवसीय प्रवेश कार्यक्रम बी.एससी. (एच एच ए) बैच 2022 -2025। हमारे छात्रों का मार्गदर्शन करने के लिए विभिन्न अतिथि वक्ताओं को आमंत्रित किया गया था।

Three days Induction Program B.Sc. (HHA) batch 2022 -2025. Various guest speakers were invited to guide our students.

आई एच एम, पूसा के छात्रों ने शिक्षक दिवस समारोह का आयोजन किया।  
IHM, Pusa student's organised Teacher's Day Celebrations.

आई एच एम पूसा, टूरिज्म क्लब द्वारा साइबर जागरूकता दिवस के तहत विभिन्न गतिविधियों का आयोजन किया गया।  
Various activities under Cyber JagrooktaDiwas were organised by IHM Pusa Tourism Club.

“कोरियाई व्यंजन - एक अंतर्राष्ट्रीय व्यंजन के रूप में आगे बढ़ने का एक तरीका” पर एक महीने की कार्यशाला - विभिन्न पाठ्यक्रमों के छात्रों के लिए शेफ योनसुक को सेल्मा द्वारा आयोजित की गई।  
One month workshop on Korean Cuisine – A way forward as an International Cuisine by Chef Yeonsuk Ko Selma was conducted for students of various courses.

संस्थान द्वारा “हिंदी पखवाड़ा” आयोजित किया गया। इसमें विद्यार्थियों, स्टाफ व संकाय ने भाग लिया।  
Hindi Pakhwada was organised by the Institute. Students, Staff and Faculty participated in the same.

संस्थान द्वारा स्वच्छता पखवाड़ा आयोजित किया गया। इसमें विद्यार्थियों, स्टाफ व संकाय ने भाग लिया।  
Swatchta Pakhwada was organised by the institute. Students, Staff and Faculty participated in the same.

संस्थान के हीरक जयंती समारोह के दौरान हीरक जयंती पुस्तक “आई एच एम पूसा @60 एसेंस ऑफ हॉस्पिटैलिटी एंड लाइफ स्किल्स”, आई एस एस बी एन 9788195401338 का विमोचन किया गया।  
Diamond Jubilee book of IHM Pusa @60 Essence of Hospitality & Life Skills, ISSN 9788195401338 was released during Diamond Jubilee celebration.

आई एच एम पूसा ने संस्थान की हीरक जयंती मनाई।  
IHM Pusa Celebrated Diamond Jubilee of IHM, Pusa.

प्रतिष्ठित वक्ताओं द्वारा छात्रों के लिए विभिन्न अतिथि व्याख्यान, पैनल चर्चा और कार्यशालाएं आयोजित की गईं।  
Various Guest Lectures, Panel Discussions and workshops were organised for students by eminent speakers.

राष्ट्रीय पोषण माह थीम: मेरा स्वादिष्ट पारंपरिक श्री अन्न पकाने की विधि प्रतियोगिता का आयोजन इंस्टीट्यूट ऑफ होम इकोनॉमिक्स दिल्ली विश्वविद्यालय द्वारा किया गया था। हमारे छात्रों ने प्रथम और द्वितीय स्थान जीते।

Rashtriya Poshan Maah Theme: My Delicious Traditional Millet Recipe contest was organised by Institute of Home Economics Delhi University. Our students won the 1<sup>st</sup> two positions.

संकाय और छात्रों ने विज्ञान भवन में आयोजित राष्ट्रीय पर्यटन पुरस्कार 2018-19 में भाग लिया।  
Faculty and students attended National Tourism award 2018-19 at VigyanBhawan.

संकाय ने तीसरे ओ आर सी गोपालन मेमोरियल वेबीनार में भाग लिया "जलवायु परिवर्तन संबद्ध स्वास्थ्य और पोषण समस्याओं को कम करने के लिए स्वास्थ्य कार्य योजना"।

Faculty attended Third ORC Gopalan Memorial Webinar "Health Action Plan to Mitigate Climate Change Associated Health and Nutrition Problems".

संकाय और छात्रों ने डॉ. गंज्याल एसोसिएट प्रोफेसर और अंतरिम निदेशक, स्कूल ऑफ फूड साइंस, वाशिंगटन, राज्य विश्वविद्यालय, यू एस ए द्वारा प्लांट प्रोटीन पर एक इंटरैक्टिव सत्र में भाग लिया।

Faculty and students attended an Interactive Session on Plant Proteins by Dr. Ganjyal Associate Professor and Interim Director, School of Food Science. Washington, State University, USA.

दसवें नॉलेज समिट में जीडी गोयनका यूनिवर्सिटी के सहयोग से संकाय और छात्रों ने इंडियन कलिनरी फोरम में भाग लिया।

Faculty and students attended Indian Culinary Forum in Association with GD Goenka University, the 10<sup>th</sup> Knowledge Summit.

संकाय ने बी आई एस की चौथी बैठक आवास सेवा में भाग लिया।

Faculty attended BIS 4<sup>th</sup> Meeting Accommodation Service.

संकाय ने एन सी एच एम सी टी द्वारा आयोजित "राष्ट्रीय शिक्षा नीति वर्कशॉप -2020 -विभिन्न विषयों के लिए एस एस सी" में भाग लिया ।

Faculty attended NCHMCT Workshop NEP-2020 – SSC for various subjects.

संकाय और कर्मचारियों ने सतर्कता जागरूकता सप्ताह पर शपथ ली।

Faculty and staff took Vigilance Awareness Week Pledge.

आई एच एम, पूसा के संकाय ने आई टी सी मौर्य, एक लक्जरी संग्रह होटल, नई दिल्ली में इंजीनियरिंग विभाग में समय बिताया।

Faculty of IHM Pusa spent time in the Engineering department at ITC Maurya, A Luxury Collection Hotel, New Delhi

प्रोफेशनल हाउसकीपर एसोसिएशन ने गृह रखरखाव में अखिल भारतीय प्रतियोगिता का आयोजन किया। श्री पुलकित मौर्य (द्वितीय वर्ष के छात्र) ने प्रतियोगिता में कांस्य पदक और ट्रॉफी जीती।

Professional Housekeeper Association (PHA YUVA) organized the Pan India Competition in Housekeeping. Mr. Pulkit Maurya (2<sup>nd</sup> Year Student) won Bronze Medal and Trophy in the Competition.

आई एच एम पूसा और भारत में जापान के दूतावास ने वाशोकू दिवस 2022 की मेजबानी की जिसमें जापानी सुशी मास्टर श्री तेजुका योशिनोरी द्वारा व्याख्यान और प्रदर्शन किया गया।

IHM Pusa and Embassy of Japan in India hosted WASHOKU DAY 2022 having Lecture and Demonstration by Japanese Sushi Master Mr. TEZUKA Yoshinori.

आई एच एम पूसा ने छात्रों के लिए आभासी शतरंज प्रतियोगिता का आयोजन किया।

IHM Pusa organised Virtual Chess competition for students.

डिप्लोमा छात्रों ने आई एच एम पूसा में "विंटरटाइड पॉटलक" का आयोजन किया।

The Diploma students organized The Wintertide Potluck in IHM Pusa.

संस्थान में 'इंटरनेशनल प्लेटेड डेसर्ट्स' पर डिप्लोमा छात्रों के लिए कार्यशाला का आयोजन किया गया।

Workshop for Diploma students was organised in the Institute on International Plated Desserts

संस्थान ने सुला के साथ समन्वय में छात्रों के लिए एक वाइन एपेरसेप्शन सत्र आयोजित किया।

Institute organised A Wine Apperception session for students in Coordination with Sula.

छात्रों ने जी एम आर स्कायर एरोसिटी में फूड फॉर थॉट फेस्ट में भाग लिया।

Students attended Food for thought Fest at GMR Square Aerocity.

छात्र सम्राट होटल में "बोर्ड पर्यटन" पर श्वेत पत्र के विमोचन में शामिल हुए।

Students attended Release of White Paper on Board Tourism at Samrat Hotel.

छात्रों और संकाय के लिए यौन उत्पीड़न को रोकने के लिए आचरण और नियमों का संवेदीकरण सत्र आयोजित किया गया ।

Sensitization of conduct and rules to prevent sexual harassment was organized for students and Faculty.

आई एच एम, पूसा युवा टूरिज्म क्लब ने राष्ट्रीय पर्यटन दिवस के अवसर पर रंगोली प्रतियोगिता, हस्तलेखन प्रतियोगिता, देशभक्ति गीत प्रतियोगिता का आयोजन किया।

IHM PusaYuva Tourism Club Organised Rangoli Competition, Handwriting Competition, Patriotic Song Competition on the Occasion of National Tourism Day.

संस्थान में गणतंत्र दिवस मनाया गया।

Republic day was celebrated in the institute.

भारत पर्व का आयोजन हमारे छात्रों और संकाय सदस्यों द्वारा किया गया । लाल किला लॉन, नई दिल्ली में फूड स्टॉल, फूड प्रदर्शन भी आयोजित किए गए।

Bharat Parv was organised by our students and faculty members. Food Stall, Food Demonstrations were also organized at Red Fort Lawns, New Delhi.

संकाय ने फ्लेवर टू रिमेंबर / रेयर जर्म्स पर एक लेख लिखा। पर्ल मिलेट थिन क्रस्ट पिज्जा (बाजरा थिन क्रस्ट पिज्जा) जिसे AATITHYAM मैगजीन मार्च 2022 में प्रकाशित किया गया।

Faculty wrote an article on Flavours to Remember /Rare Germs. Pearl Millet Thin Crust Pizza (Bajra Thin Crust Pizza) which was published in AATITHYAM Magazine March 2022.

छात्रों और संकाय ने विश्व दलहन दिवस के अवसर पे दालों पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन में भाग लिया: कृषि संवहनीयता और पोषण सुरक्षा के लिए स्मार्ट फसलें ।

Students and Faculty attended International Conference on Pulses: Smart Crops for Agricultural Sustainability and Nutritional Security ICAR-IIPR-ISPRD celebrations of world pulses day.

छात्र और संकाय ने नवें अंतर्राष्ट्रीय शेफ सम्मेलन 2023 में भाग लिया।

Student and Faculty participated in IFCA's 9<sup>th</sup> International Chef Conference 2023.

छात्रों ने श्याम लाल कॉलेज, दिल्ली विश्वविद्यालय द्वारा आयोजित विश्वविद्यालय शेफ पाक प्रतियोगिता के छठे संस्करण में भाग लिया। हमारे छात्रों ने प्रतियोगिता के दौरान प्रथम और द्वितीय स्थान प्राप्त किया।

Student participated in Shyam Lal College, Delhi University's organized University Chef Edition 6<sup>th</sup> Culinary Competition. Our students won 1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> position during competition.

एन सी एच एम और जे एन यू ने सभी पाठ्यक्रमों के लिए आने वाले वर्षों के लिए आई एच एम पूसा में समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर किए।

NCHM and JNU signed MOU at IHM Pusa for coming years for all courses.

IHM पूसा ने छात्रों के लिए मोनिन सिरप और फ्लेवर इंडिया के साथ कॉकटेल और मॉकटेल पर पांच दिवसीय मास्टर कक्षाएं आयोजित कीं।

IHM Pusa organised Five day Master Classes on Cocktails and Mocktails along with Monin Syrups and Flavour India for students.

सी डब्लू जी स्टेडियम, अक्षरधाम में वार्षिक खेल दिवस का आयोजन किया गया।

Annual Sports Day was organised at CWG Stadium.

“पैलेट डिस्कवरी एंड सेंसरी एप्रिसिएशन” कार्यशाला में छात्र और संकाय ने भाग लिया।

Student and Faculty participated in the workshop on PALATE DISCOVERY & SENSORY APPRECIATION.

पूर्व छात्रों के लिए 1973-76 बैच का रीयूनियन आयोजित किया गया।

Reunion of batch 1973 – 76 was organised for Alumni.

आई एच एम, पूसा द्वारा सिक्किम थीम लंच के साथ हिंदी राजभाषा प्रशिक्षण कार्यशाला का आयोजन किया गया। इस कार्यशाला में विभिन्न संस्थाओं के प्रतिभागियों ने भाग लिया।

Hindi Raj Bhasha Training Workshop along with Sikkim Theme Lunch was organised by IHM, Pusa. Participants from various organization attended this workshop.

आईएचएम, पूसा के छात्रों के साथ टाटा पावर लिमिटेड द्वारा आयोजित ऊर्जा अर्पण के लिए संकल्प लिया गया।

Sankalp for Urja Arpan Organized by Tata Power Limited with students with students of IHM, Pusa.

ग्लोबल मिलेट्स (श्री अन्न) सम्मेलन में छात्र और संकाय ने भाग लिया। स्टॉल एवं खाद्य प्रदर्शन का आयोजन किया गया।

Student and Faculty participated in Global Millets (Shree Anna) Conference. Stall and Food Demonstrations were organized.



संकाय ने कृषि में उच्च शिक्षा के लिए ब्लेंडेड लर्निंग इकोसिस्टम पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन में भाग लिया।  
Faculty participated in International Conference on Blended Learning Ecosystem for Higher education in Agriculture.

विश्व जल दिवस प्रश्नोत्तरी में छात्र और संकाय ने भाग लिया।  
Student and Faculty participated in World Water Day Quiz.

ड्रिंकिंग सफारी के सी ईओ श्री कमलाक्ष के.एम ने हमारे छात्रों के लिए कॉकटेल और मॉकटेल पर मास्टर क्लासेस का आयोजन किया।

Drinking Safari's CEO Mr. Kamalaksh K.M conducted Master Classes on Cocktails and Mocktails for our students.

आई एच एम पूसा ने सभी पाठ्यक्रमों के छात्रों के लिए फ्रेशर्स पार्टी का आयोजन किया।  
IHM Pusa organized Fresher's Party for students of all courses.

आई एच एम पूसा का पूसा वार्षिक दिवस भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद, नई दिल्ली में मनाया गया।  
IHM Pusa Annual day was celebrated at NASC, ICAR, New Delhi.

आई एच एम पूसा ने सभी कोर्स के छात्रों के लिए फेयरवेल का आयोजन किया।  
IHM Pusa organized Farewell for students of all courses.

होटल प्रबंध केटरिंग और पोषाहार संस्थान, पूसा, नई दिल्ली ने हाल ही में संपन्न एचवीएस अनारोक होप **2023** में पहला एचवीएस फ्लैगशिप पुरस्कार जीता। **FLAGSHIP** या 'फ्यूचर लीडर्स एनुअल ग्रुप सबमिशन हॉस्पिटैलिटी इंडस्ट्री प्रोजेक्ट' **HVS** द्वारा डिज़ाइन किया गया एक कार्यक्रम है, जहाँ दुनिया भर के सम्मानित हॉस्पिटैलिटी स्कूलों के चुनिंदा समूह के छात्रों को ट्रेडिंग इंडस्ट्री विषय पर अपनी दृष्टि और रचनात्मक अभिव्यक्ति प्रस्तुत करने के लिए आमंत्रित किया गया "दूरदर्शिता चुनौती: 2033 में एक अपस्केल होटल अतिथि की यात्रा"। दुनिया भर से एक विशिष्ट जूरी द्वारा किये गए मूल्यांकन के पहले चरण में, प्रथम दो फाइनलिस्ट इंस्टीट्यूट होटल प्रबंध केटरिंग और पोषाहार संस्थान, पूसा, नई दिल्ली तथा बोस्टन यूनिवर्सिटी स्कूल ऑफ हॉस्पिटैलिटी एडमिनिस्ट्रेशन थे। इस प्रतियोगिता में आई एच एम, पूसा के छात्र समूह ने सात हजार और पांच सौ अमेरिकी डॉलर जीते।

Institute of Hotel Management, Catering & Nutrition, Pusa, won the first ever HVS FLAGSHIP award at the recently concluded HVS ANAROCK HOPE 2023. FLAGSHIP or the 'Future Leaders Annual Group Submission Hospitality Industry Project' is a program designed by HVS, where students from a select group of esteemed Hospitality Schools around the world were invited to present their vision and creative expression on the trending industry topic of- "Foresight Challenge: The journey of an Upscale Hotel Guest in 2033". In the first stage of the evaluation, conducted by a distinguished jury from all across the world, the top two finalists were Institute of

Hotel Management, Catering & Nutrition, Pusa, New Delhi and Boston University School of Hospitality Administration. IHM Pusa team won Seven Thousand and Five Hundred US Dollars.

मैरियट इंटरनेशनल एपीईसी - कॉलेज वर्चुअल कैरियर मेला, मैरियट इंटरनेशनल द्वारा आयोजित - (ग्रेटर चीन को छोड़कर एशिया प्रशांत)। आई एच एम, पूसा के छात्रों ने विश्व स्तर पर शीर्ष 2 वैश्विक पदों पर विजय प्राप्त की।

Marriott International APEC - College Virtual Career Fair. Organised by: Marriott International - (Asia Pacific Excluding Greater China). Two of IHM, Pusa students were ranked 2 positions among top global ranks.

पृथ्वी दिवस के अवसर पर श्री के.के. पंत, प्रधानाचार्य, आई एच एम, पूसा को 'यूथ फॉर सस्टेनेबिलिटी' विषय एक पैनलिस्ट के रूप में आमंत्रित किया गया। पैनल चर्चा प्रथम ऊर्जा अर्पण सम्मेलन का हिस्सा थी - सामाजिक और व्यवहार परिवर्तन के लिए एक आंदोलन बनाना, टाटा पावर- डीडीएल द्वारा जीवन।

On the occasion of Earth Day, Mr. K.K. Pant, Principal, IHM, Pusa was invited as a panelist on the topic 'Youth for sustainability'. The panel discussion was part of 1st Urja Arpan Conclave - creating a movement for social and behavioral change, Life by TATA POWER- DDL.

आई एच एम, पूसा ने सी बी एस ई द्वारा उच्च शैक्षिक संस्थानों के सहयोग से आयोजित एक्सपोजर विजिट कार्यक्रम की मेजबानी की।

IHM, Pusa hosted Exposure Visit Program organized by CBSE collaboration with HEIs.

प्लेसमेंट और प्रशिक्षण

### **PLACEMENT & TRAINING**

संस्थान में स्नातक छात्रों के लिए प्लेसमेंट की परंपरा है। पिछले शैक्षणिक सत्र में, बी.एससी। (HHA) छात्रों को केवल होटलों में प्रबंधन और कार्यकारी स्तर पर 30% से अधिक पदों की पेशकश की गई थी। शैक्षणिक सत्र 2022-23 के लिए छात्रों को प्लेसमेंट ऑफर करने वाले होटल और रिटेल चेन की सूची निम्नलिखित है।

The Institute has the tradition of placement for the undergraduate students. In the previous academic session, the B.Sc. (HHA) students were offered more than 30% positions at management and executive levels only in hotels. The following is the list of hotels and retail chains that offered placement to the student for the academic session 2022-23.

क्र.सं.	होटल और रिटेल क्षेत्रों का नाम
1.	सी सी डी
2.	पिरामिड
3.	ए बी एफ आर एल पैन इंडिया
4.	ए बी एफ आर एल पैटालून्स
5.	ट्रू एव क्लैन
6.	अरविंद लाइफस्टाइल
7.	ओबेरॉय
8.	मैरियट
9.	स्टारबक्स
10.	मैक्स फैशन
11.	मैकडॉनल्ड्स
12.	पार्क होटल
13.	रोजियट होटल्स
14.	प्रेट अ मैनेजर
15.	पी वी एच अरविंद
16.	हिल्टन
17.	आई एच सी एल
18.	आई टी सी
19.	एच एम एस होस्ट
20.	नेशनल वेस्टमिंस्टर बैंक
21.	पैराडाईज
22.	प्यूमा
23.	ए एस पी आर आई स्प्रिट्स
24.	ईज़ी डायनर
25.	डायवर्सिी
26.	आई एच जी
27.	थर्ड वेव
28.	ग्रोविस्तो
29.	ग्रासिम
30.	बी सी जी
31.	पी वाई टी
32.	वाल्सन्स
33.	लैमन ट्री
34.	ह्यात
35.	ब्लूम
36.	ताज सैट्स
37.	प्लैनेट स्पार्क
38.	क्लब महिन्द्रा
39.	रहेजा डेवलपर्स
40.	स्टूडियो मोज़ेक
41.	केल इंफोटेक

42.	एक्कोर होटल्स
43.	ए आई सैटस
44.	कैफे दिल्ली हार्टस
45.	अपैरल ग्रुप
46.	द स्कायर
47.	जुन पल्स
48.	यू एन आई क्यू एल ओ - इण्डिया
49.	इंडिगो एयरलाइंस
50.	मेयर इण्डिया

S. No	NAME OF HOTELS & RETAILS SECTORS
1.	CCD
2.	Pyramid
3.	ABFRL Pan India
4.	ABFRL Pantaloons
5.	TravClan
6.	Arvind Lifestyle
7.	Oberoi
8.	Marriott
9.	Starbucks
10.	Max Fashion
11.	McD
12.	Park Hotel
13.	Roseate
14.	Pret A Manger
15.	PVH Arvind
16.	Hilton
17.	IHCL
18.	ITC
19.	HMS Host
20.	National Westminster Bank
21.	Paradise
22.	PUMA
23.	ASPRI Spirits
24.	EazyDiner
25.	Diversey
26.	IHG
27.	Third Wave
28.	Growisto

29.	Grasim
30.	BCG
31.	PYT
32.	Walsons
33.	LemonTree
34.	Hyatt
35.	Bloom
36.	TajSATS
37.	Planet Spark
38.	Club Mahindra
39.	RahejaDevelopers
40.	Studio Mosaic
41.	Quale Infotech
42.	Accor Hotels
43.	AI SATS
44.	Cafe Delhi Heights
45.	Apparel Group
46.	The Square
47.	Zun Pulse
48.	UNIQLO – India
49.	Indigo Airlines
50.	Meyer India

आई एच एम, पूसा द्वारा संचालित अध्ययन कार्यक्रम

**STUDY PROGRAMMES OFFERED**

क्र.सं	कार्यक्रम	पात्रता			
		योग्यता	आयु सीमा	अवधि	सीटें
1	डिप्लोमा बेकरी और कन्फेक्शनरी (DB&C)*	अनिवार्य विषय के रूप में अंग्रेजी के साथ 10 + 2 प्रणाली की बारहवीं कक्षा या समकक्ष।	कोई आयु सीमा नहीं	1 वर्ष	120
2	डिप्लोमा खाद्य और पेय सेवा (DF&BS)*	अनिवार्य विषय के रूप में अंग्रेजी के साथ 10 + 2 प्रणाली की बारहवीं कक्षा या समकक्ष।	कोई आयु सीमा नहीं	1 वर्ष	60
3	डिप्लोमा खाद्य उत्पादन (DFP)*	अनिवार्य विषय के रूप में अंग्रेजी के साथ 10 + 2 प्रणाली की बारहवीं कक्षा या समकक्ष।	कोई आयु सीमा नहीं	1 वर्ष	120

\* 24 हफ्तों के औद्योगिक प्रशिक्षण के साथ संस्थान में एक वर्ष।

कृपया ध्यान दें:-

• सरकारी मानदंडों के अनुसार अनुसूचित जाति (एस सी), अनुसूचित जनजाति (एस टी), अन्य पिछड़ा वर्ग (ओ बी सी), पी डब्ल्यू डी और ई डब्ल्यू एस सीटों के लिए आरक्षण।

• गलत तरीके से भरे गए आवेदन पत्रों को अस्वीकार कर दिया जाएगा।

S. No.	COURSE	ELIGIBILITY			
		Qualification	Age Limit	Duration	SEATS
1	Diploma in Bakery & Confectionery (DB&C)*	Class XII of 10+2 system or equivalent <b>with English as a compulsory subject.</b>	No Age Bar	1 Year	120
2	Diploma in Food & Beverage Service (DF&BS)*	Class XII of 10+2 system or equivalent <b>with English as a compulsory subject.</b>	No Age Bar	1 Year	60
3	Diploma in Food Production (DFP)*	Class XII of 10+2 system or equivalent <b>with English as a compulsory subject.</b>	No Age Bar	1 Year	120

\* one year at the institute along with 24 weeks of industrial training.

**Please Note:-**

- Reservation for SC, ST, PWD, EWS & OBC seats as per the Government Norms.
- Application forms filled incorrectly will be rejected.

**प्रवेश के लिए आवेदन पत्र जमा करने की प्रक्रिया**  
**PROCEDURE FOR SUBMITTING APPLICATION FORM FOR ADMISSION**

छात्रों को सलाह दी जाती है कि वे डिप्लोमा बेकरी एंड कन्फेक्शनरी, डिप्लोमा खाद्य और पेय सेवा और डिप्लोमा खाद्य उत्पादन के लिए आवेदन पत्र डाउनलोड करने और भरने के लिए नीचे दी गई प्रक्रिया का पालन करें।

The students are advised to follow the below-mentioned process for downloading and filling applications for Diploma Bakery & Confectionery, Diploma in Food & Beverage Service & Diploma in Food Production.

संस्थान की वेबसाइट से डिप्लोमा बेकरी एंड कन्फेक्शनरी, डिप्लोमा खाद्य और पेय सेवा और डिप्लोमा खाद्य उत्पादन कोर्स के लिए आवेदन पत्र डाउनलोड करें।

Download the application form for Diploma Bakery & Confectionery, Diploma in Food & Beverage Service & Diploma in Food Production courses from Institute's website.

कैपिटल लेटर्स में आवेदन पत्र भरें।

Fill out the application form in Capital Letters.

संस्थान की वेबसाइट लिंक "शुल्क ऑनलाइन भुगतान करें" के माध्यम से आवेदन पत्र शुल्क का ऑनलाइन भुगतान करें। आवेदन पत्र की राशि रु 800 /- जनरल और ओ बी सी के लिए तथा रु 400 / - एस सी / एस टी / ई डब्ल्यू एस / पी डब्ल्यू डी के लिए।

Pay the application form fee online through the Institute website link "Pay Fee Online". The amount of the application form is Rs.800/- for Gen/OBC and Rs. 400/- for SC/ST/EWS/PWD.

आवेदन पत्र की हार्डकॉपी 10वीं की अंकतालिका, 12वीं की अंकतालिका, श्रेणी प्रमाण पत्र, ई.डब्ल्यू.एस प्रमाण पत्र, शारीरिक रूप से विकलांग प्रमाण पत्र और आवेदन पत्र भुगतान की रसीद (संस्थान की वेबसाइट लिंक "भुगतान शुल्क ऑनलाइन" के माध्यम से भुगतान) के साथ संस्थान में भेजें। होटल प्रबंध कैंटरिंग और पोषाहार संस्थान,, लाइब्रेरी एवेन्यू, पूसा, नई दिल्ली -110012

Send the hardcopy of the application form along with the 10<sup>th</sup> mark sheet, 12<sup>th</sup> mark sheet, category certificate, E.W.S certificate, physically handicap certificate and receipt of application form payment (paid through the institute website link "Pay Fee Online") at the Institute of Hotel Management, Catering & Nutrition, Library Avenue, Pusa, New Delhi-110012.

**AFFILIATION**

संबद्धता

संस्थान नेशनल काउंसिल फॉर होटल मैनेजमेंट एंड कैंटरिंग टेक्नोलॉजी (एन सी एच एम सी टी), नोएडा से संबद्ध है। डिप्लोमा बेकरी एंड कन्फेक्शनरी, डिप्लोमा खाद्य और पेय सेवा और डिप्लोमा खाद्य उत्पादन कोर्स के लिए पूर्णता प्रमाण पत्र और अंक तालिका (मार्कशीट) नेशनल काउंसिल फॉर होटल मैनेजमेंट एंड कैंटरिंग टेक्नोलॉजी (एन सी एच एम सी टी), नोएडा, उत्तर प्रदेश द्वारा प्रदान की जाएगी।

The Institute is affiliated with National Council for Hotel Management & Catering Technology (NCHMCT), Noida. The completion certificate and mark sheet for Diploma Bakery & Confectionery, Diploma in Food & Beverage Service & Diploma in Food Production courses will be awarded by National Council for Hotel Management & Catering Technology (NCHMCT), Noida, Uttar Pradesh.

आवेदन पत्र भरने के लिए दिशानिर्देश

### **GUIDELINES FOR FILLING UP THE APPLICATION FORM**

उम्मीदवारों को सलाह दी जाती है कि वे प्रवेश विवरणिका को ध्यान से पढ़ें और ऑफ-लाइन आवेदन पत्र भरने के संबंध में सभी आवश्यकताओं से परिचित हों।

The candidates are advised to go through the Admission Brochure carefully and acquaint themselves with all requirements in respect to filling up the OFF-LINE Application Form.

यह सुनिश्चित करना एकमात्र उम्मीदवार की जिम्मेदारी होगी कि वह पात्र /योग्य है और प्रवेश के लिए निर्धारित सभी शर्तों को पूरा करता है।

It will be the sole responsibility of the candidate to make sure that he/she is eligible and fulfils all the conditions prescribed for admission.

यदि योग्यता की घोषणा से पहले या बाद में या कार्यक्रम के किसी भी चरण के दौरान किसी भी स्तर पर उम्मीदवार की अयोग्यता / अपात्रता का पता चलता है, तो उसकी उम्मीदवारी/प्रवेश बिना किसी सूचना के रद्द कर दिया जाएगा, और उसके खिलाफ अनुशासनात्मक कार्रवाई की जाएगी तथा पूरा शुल्क भी जब्त कर लिया जाएगा।

If ineligibility of a candidate is detected at any stage before or after the declaration of merit or during any stage of the programme, his/her candidature/admission will be cancelled without any notice, and disciplinary action will be taken against him/her and entire fee will also be forfeited.

**Example:**

A	J	A	Y		S	H	A	R	M	A
---	---	---	---	--	---	---	---	---	---	---

उम्मीदवार आवेदन पत्र को स्पष्ट रूप से और अंग्रेजी के बड़े अक्षरों में भरने के लिए पूरी तरह से जिम्मेदार है।

The candidate is solely responsible for filling up of application form, clearly, legibly and in block letters of English.

अपूर्ण आवेदन पत्र सरसरी तौर पर खारिज कर दिया जाएगा, और इस संबंध में किसी भी अनुरोध पर विचार नहीं किया जाएगा।

An incomplete Application Form will be summarily rejected, and no request will be entertained in this regard.



उम्मीदवार को दसवीं कक्षा या समकक्ष प्रमाण पत्र में दिए गए अनुसार कैपिटल लेटर (अंग्रेजी में) में अपना नाम लिखना चाहिए। एक बक्से में एक भी अक्षर लिखें। अपने नाम के किसी भी शब्द के भीतर कोई खाली बॉक्स न छोड़ें। अपने नाम के लगातार शब्दों के बीच केवल एक खाली बॉक्स छोड़ें। यदि आपके नाम में कई आद्याक्षर हैं, तो उनमें से प्रत्येक के बाद एक खाली छोड़ दें।

Candidate should write his/her name in **CAPITAL LETTERS (IN ENGLISH)** as given in Class X or equivalent certificate. Write a single letter in a box. Do not leave any blank box within any word of your name. Leave only one blank box between consecutive words of your name. If your name has several initials, leave one blank after each of them.

माता/पिता का नाम: अपनी माता या पिता का नाम ठीक वैसे ही लिखें जैसे आपकी कक्षा X या समकक्ष प्रमाण पत्र में है। अपनी माता/पिता के नाम के लगातार शब्दों के बीच एक और केवल एक खाली बॉक्स छोड़ें।

**Name of Mother/Father:** Write the name of your Mother or Father exactly as in your Class X or equivalent certificate. Leave one and only one blank box between consecutive words of your mother's / father's name.

**Example**

R	A	V	I		S	H	A	R	M	A
---	---	---	---	--	---	---	---	---	---	---

जन्म तिथि: अंग्रेजी कैलेंडर के अनुसार अपने जन्म की तिथि, माह और वर्ष दर्ज करें और जैसा कि आपके स्कूल/बोर्ड (कक्षा-X) पूर्व-विश्वविद्यालय परीक्षा प्रमाण पत्र में दर्ज किया गया है। तारीख के लिए 01 से 31 तक, महीने के लिए जनवरी से दिसंबर तक और जन्म के साल के लिए चार अंकों का इस्तेमाल करें। उदाहरण के लिए, यदि 16 अगस्त 1996 को जन्म हुआ है, तो तिथि इस प्रकार दर्ज की जानी चाहिए: 16.08.1996

**Date of birth:** Enter the date, month and year of your birth as per the English Calendar and as recorded in your School/Board (Class-X) Pre-University examination certificate. Use numerals 01 to 31 for Date, JAN to DEC for Month and four digits for the year of birth. For example, if born on 16th August 1996, the date should be entered as follows:

16.08.1996.

**Example**

Date		Month		Year			
1	6	0	8	1	9	9	6

श्रेणी: अपनी श्रेणियों के लिए उपयुक्त बॉक्स पर टिक करें- सामान्य (सामान्य), अनुसूचित जाति (एस सी), अनुसूचित जनजाति (एस टी), अन्य पिछड़ा वर्ग (ओ बी सी-गैर-मलाईदार परत), आर्थिक रूप से कमजोर वर्ग (ई डब्ल्यू एस) और व्यक्ति जैसे उपश्रेणियां विकलांग (पी डब्ल्यू डी)। एक बार उम्मीदवार द्वारा घोषित श्रेणियों को बाद में बदला नहीं जा सकता है। यदि कोई श्रेणी निर्दिष्ट नहीं की गई है, तो आपको केवल 'सामान्य' श्रेणी के अंतर्गत आने वाला माना जाएगा। इसके बाद किसी भी प्रकार का दावा मान्य नहीं होगा। यदि कोई उम्मीदवार एक से अधिक श्रेणी में आता है, तो वह एक से अधिक श्रेणी पर टिक कर सकता है, उदाहरण के लिए, यदि कोई उम्मीदवार अनुसूचित जनजाति और विकलांग व्यक्ति श्रेणी में आता है, तो उसे अनुसूचित जनजाति और पी डब्ल्यू डी दोनों श्रेणियों के लिए टिक करना चाहिए।

**Category:** Tick the appropriate box for your categories- General(GEN), Scheduled Caste(SC),Scheduled Tribe(ST), Other Backward Classes(OBC-Non-Creamy Layer), Economically Weaker Section (EWS) and subcategories such as Person with Disability (PWD). Categories once declared by the candidate, cannot be changed later. If no category is specified, you would be considered as falling under the 'General' category only. No claim whatsoever shall be entertained thereafter. If a candidate falls in more than one category, he/she can tick more than one category, e.g., if a candidate falls in ST&Person with Disability categories then he/she should tick both for ST and PWD categories.

लिंग: 'पुरुष', 'महिला' या अन्य के लिए इंगित उपयुक्त बॉक्स पर टिक करें।

**Gender:** Tick the appropriate box indicated for 'Male', 'Female' or Other.

राष्ट्रीयता: यदि आपकी राष्ट्रीयता भारतीय है तो "भारतीय" लिखें और यदि आपकी राष्ट्रीयता भारतीय नहीं है; आवेदन पत्र में "अन्य" लिखें।

**Nationality:** If your nationality is Indian write "INDIAN" and if your nationality is not Indian; write "OTHERS" in the application form.

डाक का पता: पिन कोड सहित बड़े अक्षरों में अपना नाम और डाक का पूरा पता लिखें।

**Mailing Address:** Write your name and complete mailing address IN CAPITAL LETTERS including the PIN CODE.

### महत्वपूर्ण सूचना

#### IMPORTANT INFORMATION

सूचना विवरणिका - सूचना विवरणिका, प्रवेश प्रपत्र, प्रारूप और शपथ पत्र वेबसाइट ([www.ihmpusa.net](http://www.ihmpusa.net)) से डाउनलोड किए जा सकते हैं। आवेदन पत्र जमा करने की लागत यू आर / ओ बी सी श्रेणी के लिए रु 800 / - और एस सी / एस टी / ई डब्ल्यू एस / पी डब्ल्यू डी श्रेणी के लिए रु 400 / - है। भुगतान संस्थान ऑनलाइन पोर्टल भुगतान लिंक "शुल्क भुगतान ऑनलाइन" के माध्यम से किया जा सकता है।

**Information Brochure** - Information Brochure, admission form, formats and affidavit can be downloaded from the websites ([www.ihmpusa.net](http://www.ihmpusa.net)). The cost of submitting the APPLICATION FORM is Rs.800/- for UR/OBC Category and Rs. 400/- for SC/ST/EWS/PWD category. The payment may be made through Institute online portal payment link "**Fee Pay Online**"

प्रवेश सूची- चयन सूची नोटिस बोर्ड और संस्थान की वेबसाइट [www.ihmpusa.net](http://www.ihmpusa.net) पर प्रदर्शित की जाएगी (सूचना ब्रोशर में महत्वपूर्ण तिथि देखें)। चयनित उम्मीदवारों को शुल्क का भुगतान करना होगा और मेरिट सूची में प्रदर्शित अनुसूची के अनुसार सभी औपचारिकताओं को पूरा करना होगा, ऐसा न करने पर उनकी उम्मीदवारी रद्द कर दी जाएगी और अगली मेरिट सूची में अगले उम्मीदवार को प्रवेश दिया जाएगा।

**Admission List-** The selection list is displayed on the Notice Board and website of the Institute i.e., [www.ihmpusa.net](http://www.ihmpusa.net) (Refer important date in the information brochure). Selected candidates are required to pay the fee and complete all formalities as per the schedule displayed on the merit list, failing which their candidature stands cancelled and admission will be offered to the next candidate on the next merit list.

दस्तावेज़ - मेरिट सूची में नाम आने के बाद, दस्तावेज़ सत्यापन के समय संस्थान में निम्नलिखित दस्तावेज़ जमा करने होंगे (कृपया सूचना विवरणिका में महत्वपूर्ण तिथियाँ देखें):

- तीन शपथ पत्र - रु **20/-** वाले शपथ पत्र का प्रारूप संस्थान की वेबसाइट यानी **www.ihmpusa.net** से डाउनलोड किया जा सकता है (छात्र अनुभाग-शपथ पत्र)
  - छात्रों द्वारा एंटी रैगिंग
  - माता-पिता द्वारा एंटी-रैगिंग।
  - उपस्थिति
- थिम्स उपक्रम
- चिकित्सा प्रमाण पत्र (निर्धारित प्रारूप में डाउनलोड किया जाना है)।

**Documents** – After the appearance of the name on the merit list, the following documents need to be submitted to the Institute at the time of document verification (Kindly see important dates of Information Brochure):

- Three Affidavits – format of affidavit of Rs. 20/- may be downloaded from the Institute’s website i.e. [www.ihmpusa.net](http://www.ihmpusa.net) (students section –Affidavits)
  - a. Anti-ragging by students.
  - b. Anti-ragging by parents.
  - c. Attendance
- THIMS undertaking
- Medical Certificate (In the Prescribed Format to be downloaded).

आरक्षण (सभी पाठ्यक्रमों के लिए)- सभी पाठ्यक्रमों में आरक्षण केंद्र सरकार के मानदंडों के अनुसार होगा।

**Reservation (for all courses)-** Reservation in all courses will be as per the Central Government Norms.

शारीरिक रूप से अक्षम उम्मीदवार - भारत सरकार द्वारा निर्दिष्ट विकलांग व्यक्ति (पी डब्ल्यू डी) (पी डब्ल्यू डी - कुष्ठ रोग से मुक्त सहित)। विकलांगता के उनके स्वीकार्य स्तर को छोड़कर, ऐसे उम्मीदवारों को अन्यथा पाठ्यक्रम को आगे बढ़ाने के लिए फिट होना चाहिए।

**Physically Disabled Candidates** - Person with Disability (PWD) (including leprosy cured) as specified by the Government of India. Except for their admissible level of disability, such candidates should otherwise be fit to pursue the course.

अस्थि विकलांग (आर्थोपेडिकली हैंडीकैप्ड ) उम्मीदवार जिनकी कम से कम **40%** की लोकोमोशन विकलांगता या लोकोमोशन हानि के साथ सेरेब्रल पाल्सी और अधिकतम **75%** है तथा निम्नलिखित श्रेणियों में आते हैं, वे आवेदन करने के पात्र हैं।

- बी.एल. - दोनों पैर प्रभावित हुए लेकिन हाथ नहीं
- पी.ए. - एक हाथ प्रभावित (बायाँ या दाहिना) / अशक्त पहुंच / पकड़ की कमजोरी / गतिभंग
- ओ .एल - एक पैर प्रभावित (बायाँ या दाहिना)
- एम डब्लू - मांसपेशियों की कमजोरी और सीमित शारीरिक सहनशक्ति।

**Orthopedically Handicapped Candidates-** Orthopedically Handicapped candidates who have locomotion disability or cerebral palsy with locomotion impairment of a minimum of 40% and a maximum of 75% and fall in the following categories are eligible to apply.

- **B.L.** - Both legs were affected but not the arms
- **P.A.** - One arm affected (R or L)/ Impaired reach/ Weakness of grip/ Ataxia
- **O.L.** - One leg affected (R or L)
- **M.W.** - Muscular weakness and limited physical endurance.

दृष्टिबाधित उम्मीदवार: दृष्टिबाधित उम्मीदवार जो निम्नलिखित स्थितियों में से किसी एक से पीड़ित हैं, वे आवेदन करने के लिए पात्र हैं।

**Visually Handicapped Candidates:** Visually handicapped candidates who suffer from any one of the following conditions are eligible to apply.

सही लेंस के साथ बेहतर आंख में दृश्य तीक्ष्णता 6/60 या 20/200 (सूजन) से अधिक न हो।

Visual acuity not exceeding 6/60 or 20/200 (swollen) in the better eye with correcting lenses.

दृष्टि के क्षेत्र की सीमा 20 के कोण को कम करना या इससे भी बदतर।

Limitation of the field of vision subtending an angle of 20 or worse

श्रवण बाधित उम्मीदवार- **40%** से **75%** के बीच विकलांगता वाले श्रवण बाधित उम्मीदवार पात्र होंगे।

**Hearing Impaired candidates-** Hearing impaired candidates having disabilities between 40% to 75% shall be eligible.

मानसिक रूप से मंदबुद्धि व्यक्ति उपरोक्त आरक्षण के अंतर्गत नहीं आते हैं - आवेदन जमा करते समय, **शारीरिक रूप से विकलांग उम्मीदवारों को मुख्य चिकित्सा अधिकारी (सी एम ओ) केंद्र सरकार/राज्य सरकार/नगर निगम द्वारा संचालित अस्पतालों द्वारा जारी शारीरिक रूप से विकलांग प्रमाण पत्र की एक प्रति अनिवार्य रूप से संलग्न करनी होगी।** ऐसे उम्मीदवारों को संस्थान में प्रवेश के समय मूल चिकित्सा प्रमाण पत्र प्रस्तुत करना अति आवश्यक है।

**Mentally retarded persons are not covered under the above reservations-** At the time of submission of application, **Physically Handicapped candidates will be required to necessarily attach a copy of the Physically Handicapped Certificate issued by the Chief Medical Officer (CMO) Central Government/ State**

**Government/ Municipal Corporation-run Hospitals. Such candidates are required to produce the original Medical Certificate at the time of admission to the Institute.**

शुल्क की वापसी - एक उम्मीदवार जिसे संबंधित पाठ्यक्रम में सीट आवंटित की गई है और कक्षाओं के शुरू होने तक वापस लेता है, वह शुल्क और कॉशन राशि के **50%** की वापसी प्राप्त करने के लिए पात्र है। कक्षाओं के शुरू होने के बाद कोई रिफंड लागू नहीं होता है (कॉशन राशि को छोड़कर) चाहे वह कक्षाओं में शामिल हुआ हो या नहीं। यदि पाठ्यक्रम पास करने या छोड़ने की तारीख से एक वर्ष के भीतर दावा नहीं किया जाता है तो सावधानी (कॉशन) राशि जब्त कर ली जाएगी।

**Refund of fee** – A candidate who has been allotted a seat in the respective course and withdraws till the commencement of classes is eligible to get a refund of 50% of the fee and caution money.No Refund is applicable (except caution money) after commencement of classes whether he/ she attended the classes or not.Caution Fee will be forfeited if not claimed within one year from the date of passing or leaving the course.

आवेदन पत्र भरते समय सावधान रहें - एक बार आवेदन पत्र जमा करने के बाद उसके विवरण में परिवर्तन/सुधार/संशोधन के लिए किसी भी अनुरोध को स्वीकार नहीं किया जाएगा।

**BE CAREFUL WHILE FILLING OF APPLICATION FORM- No request for change/correction/modification in the particulars of the Application Form will be entertained once it is submitted.**

### कायदा कानून RULES AND REGULATIONS

उपस्थिति आवश्यकताएँ- एक पेशेवर संस्थान होने के नाते, छात्रों के कौशल को बढ़ाने के लिए पाठ्यक्रम पेश किए जाते हैं। उद्योग, भर्ती के समय छात्रों की समय की पाबंदी और उपस्थिति की जांच करता है; यह छात्रों को नियमित रूप से कक्षाओं में भाग लेने के लिए प्रेरित करता है। छात्रों को नोटिस बोर्ड/टी एच आई एम एस के माध्यम से उनकी उपस्थिति के बारे में सूचित किया जाएगा। छात्रों को 100% उपस्थिति बनाए रखनी चाहिए। हालांकि, सेमेस्टर टर्म एंड परीक्षा में उपस्थित होने के लिए कुल 75% उपस्थिति ही आवश्यक है। यदि उपस्थिति 75% से कम है तो एनसी एच एम सी टी नियम (नियम संख्या 4.1.3) के अनुसार उन्हें डीटेन किया जायेगा अर्थात् उन्हें परीक्षा के लिए बैठने की अनुमति नहीं दी जाएगी। यह छात्र की जिम्मेदारी है कि वह उपस्थिति प्रकोष्ठ के साथ-साथ उपस्थिति पोर्टल से अपनी उपस्थिति का ट्रैक रखे जहां से प्रत्येक छात्र को उपयोगकर्ता आई डी प्रदान की जाएगी।

**Attendance Requirements-** Being a professional Institute, the courses offered to enhance the skills of the students. Industry checks the punctuality and attendance of students at the time of recruitment; it inspires the students to attend the classes regularly. Students will be notified about their attendance through the notice board/THIMS. The students must maintain 100%. However, to appear in the semester term-end examination 75% attendance in aggregate is required. They will be detained as per the NCHMCT rules (Rule No. 4.1.3). It is the student's responsibility to

keep track of his/her attendance from the attendance cell as well as the attendance portal from which each student will be provided with the user ID.

अनुपस्थिति एवं अवकाश- छुट्टी के बिना अनुपस्थिति को अनुशासन भंग माना जाएगा। बीमारी के कारण अनुपस्थिति की सूचना संस्थान को दी जानी चाहिए और उसके बाद कक्षाओं को फिर से शुरू करने की तारीख से एक सप्ताह के भीतर एक पंजीकृत एम बी बी एस डॉक्टर से एक प्रमाण पत्र दिया जाना चाहिए। बीमारी के अलावा अन्य कारणों से छुट्टी नहीं दी जाएगी।

**Absenteeism and Leave-** Absence without leave will be considered a breach of discipline. Absence due to illness should be notified to the Institute followed by a certificate from a registered MBBS doctor within one week from the date of resuming classes. Leave shall not be granted for reasons other than illness.

अनुशासन- छात्रों को परिसर में अनुशासन बनाए रखना आवश्यक है। धूम्रपान और शराब या नशीली दवाओं का सेवन सख्त वर्जित है, और उल्लंघनकर्ता संस्थान से निष्कासन के लिए उत्तरदायी होंगे।

**Discipline-** Students are required to maintain discipline on campus. Smoking and consumption of alcohol or drugs are strictly prohibited, and violators shall be liable for expulsion from the Institute.

यूनिफॉर्म- वर्दी व्यावहारिक और सिद्धांत कक्षाओं में भाग लेने के लिए निर्धारित है। इस संबंध में संस्थान प्रेरण के समय और संबंधित व्यावहारिक कक्षाओं में विवरण उपलब्ध कराएगा।

**Uniform-** Uniform is prescribed for attending practical and theory classes. The institute in this regard shall make details available at the time of induction and in respective practical classes.

रोके गए/अनुत्तीर्ण छात्र- वार्षिक परीक्षा या सत्रांत परीक्षा में अनुत्तीर्ण होने वाले छात्रों को अगले वर्ष परवर्ती वार्षिक परीक्षा/ सत्रांत परीक्षा में शामिल होना होगा। वे पूर्ण शुल्क के भुगतान पर एक नियमित छात्र के रूप में संस्थान में फिर से शामिल हो सकते हैं या बाद की वार्षिक परीक्षा में केवल परीक्षा शुल्क के भुगतान पर बाहरी उम्मीदवार के रूप में उपस्थित हो सकते हैं। डीटेन किये गए छात्रों को अगले साल फिर से प्रवेश लेना होगा।

**Detained/ Failed Student-** Students failing in the annual examination or term-end examination will have to appear in the subsequent annual examination/term-end examination next year. They may rejoin the institute as a regular student on payment of full fees or appear in the subsequent annual examination as an external candidate on payment of examination fee only. Detained students will have to take admission again next year.

रैगिंग - संस्थान में रैगिंग पर प्रतिबंध है। रैगिंग में शामिल छात्रों को भारत के माननीय सर्वोच्च न्यायालय के दिशानिर्देशों और निर्देशों के अनुसार सख्ती से निपटाया जाएगा।

Ragging - Ragging is banned in the Institute. Students indulging in ragging will be dealt with strictly as per instructions and directions of the Hon'ble Supreme Court of India.

**किसी भी प्रश्न और जानकारी हेतु :**

हेल्पलाइन नंबर 011-2584 1411 या ihmpusa@rediffmail.com पर ई-मेल भेजें या संस्थान में आ सकते हैं - सुबह 10:00 बजे से शाम 04:00 बजे तक के बीच (दोपहर के भोजन का समय: 01:00 से 02:00 बजे तक )।

वेबसाइट: <https://ihmpusa.net/>

फेसबुक : <https://www.facebook.com/PUSA.IHM>

इंस्टाग्राम [https://instagram.com/ihmpusaofficial?utm\\_medium=copy\\_link](https://instagram.com/ihmpusaofficial?utm_medium=copy_link)

एच एम, पूसा के विकास का आभासी दौरा- <https://youtu.be/xfdod3hHiHw>

**For any query and information:**

Helpline No. 011-2584 1411 or send e-mail at ihmpusa@rediffmail.com or may visit

Institute between 10:00 A.M. to 04:00 P.M. (Lunch Time: 01:00 to 02:00 P.M.).

**WEBSITE**                    <https://ihmpusa.net/>

**Facebook**                    <https://www.facebook.com/PUSA.IHM>

**Instagram**

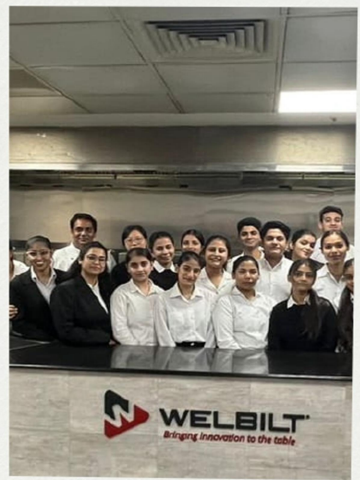
[https://instagram.com/ihmpusaofficial?utm\\_medium=copy\\_link](https://instagram.com/ihmpusaofficial?utm_medium=copy_link)

**Virtual Tour of Evolution of IHMPusa-** <https://youtu.be/xfdod3hHiHw>

**Principal**







## **IMPORTANT DATES**

**DIPLOMA IN BAKERY & CONFECTIONARY (DB&C)**

**DIPLOMA IN FOOD & BEVERAGE SERVICE (DF&BS)**

**DIPLOMA IN FOOD PRODUCTION (DFP)**

Starting date of application	: 21 <sup>st</sup> May 2023 (Sunday)
Last Date for submission of downloaded Application form	: 30 <sup>th</sup> June 2023 (Friday)
Publication of Merit List on Institute website	: 07 <sup>th</sup> July 2023 (Friday)
Online Fee payment	: 7 <sup>th</sup> July to 9 <sup>th</sup> July 2023
Document Verification with fee submission at Institute	: 10 <sup>th</sup> July to 12 <sup>th</sup> July 2023
Waiting List, if any	: 14 <sup>th</sup> July 2023
Commencement of Academic Session	: 08 <sup>th</sup> August 2023 (Tuesday)

**Principal**