



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 2024-25

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

Cost of the application form:-
GEN/OBC:- Rs. 800/-
PD/EWS/SC/ST:- 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 ईमारत 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 में 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
श्री अनिल कुमार गोयल	विभागाध्यक्ष
डॉ. अंशु सिंह	विभागाध्यक्ष
श्रीमती ममता बिष्ट	विभागाध्यक्ष
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
सुश्री दिव्या बोस	वरिष्ठ व्याख्याता
श्री टोंगगौमांग हउकिय	वरिष्ठ व्याख्याता
श्रीमती साक्षी शर्मा	व्याख्याता
श्री रौनक अरोड़ा	व्याख्याता
श्री देवेन्द्र सिंह	व्याख्याता
श्री प्रयाग नारायण राठौर	व्याख्याता
श्रीमती तनुश्री शर्मा	सहायक व्याख्याता
श्री विनीत शिम्बर	सहायक व्याख्याता
श्री शरद कुमार	सहायक व्याख्याता
श्रीमती अरिना गुलिया	सहायक व्याख्याता
श्री अमन सिंह राठौड़	सहायक व्याख्याता
श्री रोहित रॉय	सहायक व्याख्याता
श्री सार्थक कुमार	सहायक व्याख्याता
श्री गौरव जुनेजा	टीचिंग एसोसिएट
सुश्री मीनू दुआ	संकाय
श्री हरे कृष्ण चौधरी	संकाय
श्री संखनिल दत्ता	अतिथि संकाय

IHM PUSA TEAM

Name	Designation
Mr. Kamal Kant Pant	Principal
Ms. Meenakshi Sumbly	Head of Department
Mr. Anil Kumar Goyal	Head of Department
Dr. Anshu Singh	Head of Department
Ms. MamtaBist	Head of Department
Ms. Arti Ghai	Senior Lecturer
Mr. Ashish Sharma	Senior Lecturer
Mr. Vipul	Senior Lecturer

Dr. ShewtaMishra	Senior Lecturer
Mr. Anand Kumar	Senior Lecturer
Ms. Shraddha Sharma	Senior Lecturer
Ms. Divya Bose	Senior Lecturer
Mr. Tonggoumong Haokip	Senior Lecturer
Ms. Sakshi Sharma	Lecturer
Mr. Raunak Arora	Lecturer
Mr. Devender Singh	Lecturer
Mr. Prayag Narayan Rathore	Lecturer
Ms. Tanushri Sharma	Assistant Lecturer
Mr. Vineet Sheemar	Assistant Lecturer
Mr. Sharad Kumar	Assistant Lecturer
Ms. Arena Gulia	Assistant Lecturer
Mr. Aman Singh Rathoud	Assistant Lecturer
Mr. Rohit Rai	Assistant Lecturer
Mr. Sarthak Kumar	Assistant Lecturer
Mr. Gaurav Juneja	Teaching Associate
Ms. Meenu Dua	Faculty
Mr. Hare Krishna Chaudhary	Faculty
Mr. Sankhaneel Dutta	Guest 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-समय पर सराहा गया है। साथ ही सभी प्रमुख पत्रिकाओं ने आतिथ्य शिक्षा के क्षेत्र में आई एच एमपूसा 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 मैनेजमेंटके 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 6 वर्षों से लगातार होटल प्रबंध केटरिंग और पोषाहार संस्थान, पूसा, नई दिल्ली 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 6 years since 2018 ranked Institute of Hotel Management, Pusa, as number one in the annual ranking of Hotel Management Institutes across India.

अंतरराष्ट्रीय एक्सपोजर INTERNATIONAL EXPOSURE

आई.एच.एम. पूसा ने अमेरिकी दूतावास के प्रतिनिधियों की मेजबानी की IHM PUSA hosted US embassy delegates

आईएचएम पूसा ने सहयोग और साझेदारी के मूल्यों को बढ़ावा देते हुए अमेरिकी दूतावास के प्रतिनिधियों की मेजबानी की। कार्यक्रम की शुरुआत **GALA** लंच शो केसिंग के साथ हुई जिसमें अमेरिकी सामग्रियों को भारतीय सामग्रियों के साथ मिलाया गया। आगे का कार्यक्रम सभागार में दीप प्रज्वलन के साथ शुरू हुआ, जिसके बाद कॉलेज के सांस्कृतिक क्लबों के छात्रों द्वारा एक संक्षिप्त सांस्कृतिक प्रदर्शन किया गया। "कृषि में महिलाओं" की भूमिका पर चर्चा हुई थी। प्रशंसित महिला शेफ, शेफ नेहा दीपक शाह और शेफ दिव्या बोस द्वारा स्टूडियो किचन में कुछ विदेशी व्यंजनों का प्रदर्शन किया गया।

IHM Pusa hosted the US embassy delegates, fostering values of collaboration and partnership. Event started with GALA lunch show casing amalgamation of US ingredients teamed with Indian Ingredients. The further event was conducted in the Auditorium starting with lamp lighting followed by a brief cultural performance by students of the college's cultural clubs. A hearty discussion had taken place about the role of "Women in Agriculture". Followed by demonstration by acclaimed lady chefs, Chef Neha Deepak Shah & Chef Divya Bose, who demonstrated few exotic dishes in Studio Kitchen.

जापानी व्यंजन कार्यशाला Japanese Cuisine Workshop

आईएचएम पूसा को हाल ही में बीएससी (एचएचए) के अंतिम वर्ष के छात्रों के लिए शेफ हारुयुकी यामाशिता द्वारा एक समृद्ध जापानी कार्यशाला की मेजबानी करने का सौभाग्य मिला, जिससे छात्रों को जापानी संस्कृति और परंपराओं में डूबने का एक अनूठा अवसर मिला।

IHM Pusa recently had the privilege of hosting an enriching Japanese workshop by Chef Haruyuki Yamashita for the final year students of B.Sc. (HHA), providing students with a unique opportunity to immerse themselves in Japanese culture and traditions.

शेफ घोषणा पत्र:

Chef Manifesto:

आईएचएम पूसा, नई दिल्ली में पॉल न्यून्हम, डॉ. शेफ मंजीत गिल और श्री कमल कांत पंत जैसे प्रमुखों के साथ एक पैनल चर्चा, 'स्थिरता के बीज बोएं और बाजरा के साथ भविष्य की खेती करें' विषय पर हुई।

A Panel Discussion at IHM Pusa, New Delhi, with leaders like Paul Newnham, Dr. Chef Manjit Gill, and Mr. Kamal Kant Pant on the topic – 'SOWING THE SEEDS OF SUSTAINABILITY AND CULTIVATE A FUTURE WITH MILLETS'.

प्रख्यात रसोइयों द्वारा स्वादिष्ट व्यंजनों का प्रदर्शन करके हमारे भविष्य के लिए तैयार दृष्टिकोण का पालन किया गया।

Followed by our future ready approach by demonstrating scrumptious dishes by eminent chefs

शेफ मेघा कोहली, शेफ गुंजन गोएला और शेफ शालिनी रजनी ने अपने मनोरंजक ज्ञान और कौशल से दर्शकों के सामने कुछ पाककला की उत्कृष्ट कृतियों का प्रदर्शन किया।

Chef Megha Kohli, Chef Gunjan Goela and Chef Shalini Rajani demonstrated few culinary master piece to the audience with their gripping knowledge and skills.

कोरियाई व्यंजन कार्यशाला और हंसिक दिवस का उत्सव

Korean Cuisine Workshop and celebration of Hansik DAY

केएफपीआई और कोरिया दूतावास के संयोजन में आईएचएम पूसा को 15 सप्ताह तक चलने वाली कोरियाई व्यंजन कार्यशाला में अपने छात्रों के लिए सीखने और सांस्कृतिक आदान-प्रदान के लिए एक मंच प्रस्तुत करने में खुशी हुई।

In conjunction with KFPI and Embassy of Korea, IHM Pusa was delighted to put forward a platform for learning and cultural exchange for its students in a 15 week long Korean cuisine workshop.

छात्रों को जीवंत कोरियाई भोजन को समझने और उसका अभ्यास करने के लिए एक गहन जानकारी प्राप्त हुई।

A deep dive for students to understand and practise Vibrant Korean Cuisine

हमने आईएचएम पूसा में विशेष वार्षिक कोरियाई व्यंजन कार्यशाला के लिए शेफ मिनयुंग पार्क का स्वागत किया।

We welcomed Chef Minyung Park for the exclusive annual Korean cuisine workshop at IHM Pusa.

कार्यशाला कोरियाई व्यंजनों की मूल बातें सीखने और उनके स्वादिष्ट भोजन के माध्यम से विशाल कोरियाई संस्कृति में गोता लगाने पर केंद्रित थी।

The workshop focused on learning the basics of the Korean cuisine and dive into the vast Korean culture through their scrumptious food.

अंतर्राष्ट्रीय औद्योगिक प्रशिक्षण - आईएचएम पूसा के कुछ छात्रों ने अंतर्राष्ट्रीय मंच पर अपना औद्योगिक प्रशिक्षण प्राप्त किया था।

INTERNATIONAL INDUSTRIAL TRAINING – Few students of IHM Pusa have done their Industrial Training at the International platform in past which was self arranged.

प्रकाशन PUBLICATION

पूसा जर्नल ऑफ हॉस्पिटैलिटी एंड एप्लाइड साइंसेज- देश का पहला होटल मैनेजमेंट संस्थान, पूसा अंतरराष्ट्रीय मानक सीरियल नंबर (आईएसएसएन) के साथ जर्नल प्रकाशित करता है। इस पत्रिका में आतिथ्य और पर्यटन उद्योग पर लागू अनुसंधान कार्य शामिल है। पत्रिका के नौ खंड प्रकाशित हो चुके हैं। पत्रिका द्वि-वार्षिक रूप से प्रकाशित की जाती है। जर्नल में ई-आईएसएसएन भी है। आपको यह बताते हुए गर्व हो रहा है कि जर्नल को अब NAAS स्कोर प्राप्त हो गया 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. Nine volumes of the Journal have been published. The journal is now published bi-annually. The Journal is having E-ISSN too. Proud to share the journal has NAAS score from January 2024.

"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 निर्वर्तमान 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.

गतिविधियाँ ACTIVITIES

पाठ्य पुस्तक 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 में सचिव और अध्यक्ष के साथ एनसीएचएमसीटी संस्थान के प्रिंसिपल की बैठक की मेजबानी की।
- IHM, Pusa hosted NCHMCT institute Principal's meeting with Secretary and Chairperson in IHM Pusa
- एनसीएचएमसीटी पाठ्यक्रमों के लिए कैरियर काउंसलिंग सलवान स्कूल, राजेंद्र नगर, नई दिल्ली में आयोजित की गई थी।
- Career counselling for NCHMCT courses was conducted at Salwan School Rajender Nagar, New Delhi.
- आईएचएम, पूसा के सभी पाठ्यक्रमों के लिए शेफ मिनयॉन्ग पार्क द्वारा कोरियाई व्यंजन कार्यशाला आयोजित की गई थी।
- Korean Cuisine workshop was conducted by Chef Minyoung Park for all courses of IHM, Pusa.
- एनसीएचएमसीटी पाठ्यक्रमों के लिए कैरियर काउंसलिंग डीपीएस स्कूल, रोहिणी, नई दिल्ली में आयोजित की गई थी।
- Career counselling for NCHMCT courses was conducted at DPS School, Rohini, New Delhi
- रेडिसन ब्लू में मिलेट्स वर्कशॉप में छात्र और स्टाफ ने भाग लिया था।
- Student and Staff attended Millets Workshop in Radisson Blu.
- डॉ. मानसी शर्मा द्वारा सत्र तनाव प्रबंधन पर अतिथि व्याख्यान सहित सभी डिप्लोमा पाठ्यक्रमों के लिए मैपिंग कार्यक्रम आयोजित किया गया था।
- Mapping Program for all Diploma Courses was conducted including Guest Lecture on Session Stress Management by Dr. Mansi Sharma.
- छात्र और स्टाफ ने "इंडिया इंटरनेशनल हॉस्पिटैलिटी एक्सपो में भाग लिया।
- Student and Staff attended "India International Hospitality Expo (IHE)"
- कोलंबियाई राजदूत के द्वारा संस्थान का दौरा किया गया।
- Visit of Columbian Ambassador Visit to the Institute.
- प्रोफेशनल हाउसकीपर्स एसोसिएशन (पीएचए) कॉन्फ्रेंस द्वारा इंडिया इंटरनेशनल हॉस्पिटैलिटी एक्सपो में छात्र और अध्यापकों ने भाग लिया।
- Student and Staff attended India International Hospitality Expo by Professional Housekeepers Association (PHA) Conference.
- आईएचएम, पूसा की सांस्कृतिक टीम के द्वारा आईएचएम, पूसा में एंटी रैगिंग सप्ताह का आयोजन किया गया।
- Anti Ragging Week at IHM, Pusa was organised by Cultural Team of IHM, Pusa.
- आईएचएम पूसा में स्वतंत्रता दिवस समारोह का आयोजन किया गया।
- Independence Day Celebration was organized at IHM Pusa.
- टैग टेस्ट फूड प्रा. लिमिटेड ने छात्रों और कर्मचारियों के लिए आईएचएम, पूसा में चॉकलेट रेसिपी पर कार्यशाला आयोजित की।
- Tag Taste Food Pvt. Ltd. conducted workshop on Chocolate recipes at IHM, Pusa for students and Staff

- शेफ मंजीत गिल (मुगलई व्यंजन) को क्षेत्रीय व्यंजन माह के लिए अतिथि व्याख्यान प्रस्तुत करने के लिए आमंत्रित किया गया था।
- Chef Manjit Gill (Mughlai Cuisine) was invited to present guest lecture for the Regional Cuisine month.
- आईएचएम, पूसा में टूर डी चॉकलेट की आइडिया मूल्यांकन कार्यशाला एक प्रतियोगिता के साथ आयोजित की गई और विजेता द्वितीय वर्ष के छात्र थे।
- Idea Evaluation Workshop of Tour de Chocolate at IHM, Pusa was conducted with a competition and the winners were 2nd Year students.
- आईएचएम, पूसा में क्षेत्रीय व्यंजन माह जशन-ए-जायका (मुगलई व्यंजन) का आयोजन किया गया।
- The Regional Cuisine Month Jashan-E-Zaika (Mughlai Cuisine) was organised at IHM, Pusa.
- आईएचएम, पूसा ने मिलेटवाओ पर एक कार्यशाला का आयोजन किया।
- IHM, Pusa conducted a workshop on Millets.
- नगर राजभाषा कार्य समिति, दिल्ली द्वारा अर्ध वार्षिक पुरस्कार वितरण कार्यक्रम में आईएचएम, पूसा को पुरस्कृत किया गया।
- Nagar Rajbhasha working committee, Delhi at half yearly Award Distribution Program awarded IHM, Pusa
- आईएचएम, पूसा के छात्रों ने 01 दिसंबर 2022 से 30 नवंबर 2023 तक जी-20 शिखर सम्मेलन के विभिन्न कार्यक्रमों में भाग लिया। सितंबर के कार्यक्रम के लिए लगभग 250 छात्रों को भारत मंडपम में प्रतिनियुक्त किया गया था।
- Students of IHM, Pusa participated in various events of G-20 Summit from 1st December 2022 to 30th November 2023. Around 250 students were deputed at Bharat Mandapam for September event.
- आईएचएम, पूसा के छात्र ने सिक्किम सॉन्ग कराओके शाम में भाग लिया।
- IHM, Pusa student participated in Sikkim Song Karaoke evening.
- क्षेत्रीय व्यंजन माह के दौरान शेफ गुंजन गोयला द्वारा अनूठे बनिया व्यंजनों के साथ कार्यशाला का आयोजन किया गया।
- Workshop was organised during Regional Cuisine Month with Unique Baniya Cuisine by Chef Gunjan Goela.
- आईएचएम, पूसा में शिक्षक दिवस पर समारोह मनाया गया।
- Celebrations was done on Teacher's Day at IHM, Pusa.
- आईएचएम, पूसा में छात्रों द्वारा थीम लंच (चाट - दिल्ली स्ट्रीट फूड) का आयोजन किया गया।
- Theme Lunch (Chaat - Delhi Street Food) was organised by students at IHM, Pusa.
- आईएचएम, पूसा में छात्रों द्वारा थीम लंच दिल्ली के स्वाद अनेक का आयोजन किया गया।
- Theme Lunch Dilli Ke Taste Anek was organised by students at IHM, Pusa.
- सभी पाठ्यक्रमों के लिए फ्रेशर पार्टी का आयोजन किया गया।
- Fresher's party for all Courses was organized.

- विद्यार्थियों एवं स्टाफ सदस्यों द्वारा हिन्दी पखवाड़ा की शपथ ली गई।
- Hindi Pakhwada Pledge was taken by students and Staff members.
- आईएचएम, पूसा में कोरियाई दिवस मनाने के अवसर पर कोरियाई थीम लंच का आयोजन किया गया।
- Korean Theme Lunch was organized on the occasion of celebrating Korean Day at IHM, Pusa.
- श्री विजय वांचू (सीईओ वीडब्ल्यू हॉस्पिटैलिटी) द्वारा "अनुभवों के माध्यम से वाओ पैदा करना" पर अतिथि व्याख्यान किया गया।
- Guest Lecture on "Creating a Wow Through Experiences" by Mr. Vijay Wanchoo (CEO VW Hospitality).
- हिंदी पखवाड़ा छात्रों और स्टाफ सदस्यों के लिए टाइपिंग प्रतियोगिता, निबंध लेखन प्रतियोगिता, नारा लेखन प्रतियोगिता, कविता लेखन प्रतियोगिता, हिंदी टिप्पणी और प्रारूप लेखन प्रतियोगिता, कविता पाठ प्रतियोगिता, राजभाषा हिंदी और अनुवाद प्रतियोगिता और ऑनलाइन प्रतियोगिता जैसी विभिन्न प्रतियोगिताओं का आयोजन करके मनाया गया। हिंदी वाक्यांशों का चित्रण और विभिन्न प्रतियोगिता के लिए पुरस्कार समारोह द्वारा समापन किया गया।
- Hindi Pakhwada was celebrated by holding various competitions for student and Staff members like Typing Competition, Essay writing competition, Slogan writing competition, Poetry writing competition, Hindi Comment and Draft writing competition, Poetry Recitation competition, Official Language Hindi and translation competition and Online Competition for drawing Hindi Phrases and was concluded by award ceremony for various competition.
- फैकल्टी ने डॉ. नवल के. विक्रम (प्रो. एम्स) द्वारा "गैर पोषक मिठास वर्तमान साक्ष्य" विषय पर एक वेबिनार के आयोजन में एनएसआई में भाग लिया।
- Faculty attended NSI Organizing a Webinar on the theme "Non-Nutritive Sweeteners Current Evidence" by Dr. Naval K. Vikram (Prof. AIIMS).
- फैकल्टी ने 3 अक्टूबर को थीम "दोहरे पोषण बोझ युग के दौरान भारत में मधुमेह" पर आयोजित चौथे गोपालन मेमोरियल वेबिनार डॉ नवल के विक्रम, प्रोफेसर, AIIMS में भाग लिया।
- Faculty attended The Fourth Gopalan Memorial Webinar will be held on 3rd Oct. Theme "Diabetes in India during the dual nutrition burden era".
- संस्थान ने विश्व पर्यटन एवं हरित निवेश थीम पर विश्व पर्यटन दिवस मनाया गया जिसमें अतिथि वक्ता थे (1) श्री गगन कुलश्रेष्ठ (जोनल मैनेजर उत्तर और पूर्वी भारत डायवर्सिटी इंडिया (2) प्रोफेसर कपिल कुमार (निदेशक इग्नू) (3) श्री कमल कांत पंत (प्रिंसिपल आईएचएम, पूसा (4) डॉ. सुभाष गोयल (अध्यक्ष एसटीआईसी ट्रेवल समूह) (5) सुश्री भारती कलप्पा (प्रमुख सुविधाएं, नोएडा अंतर्राष्ट्रीय हवाई अड्डा)।
- Institute celebrated World Tourism Day on the theme World Tourism & Green Investment. The Guest Speakers were (1) Gagan Kulshreshtha (Zonal manager North & East India Diversey India (2) Prof Kapil Kumar (Director IGNOU) (3) Kamal Kant Pant (Principal IHM, Pusa (4) Dr. Subhash Goyal (Chairman STIC Travel Group. (5) Bharti Kalappa (Head Facilities, Noida International Airport).

- क्षेत्रीय व्यंजन माह के अवसर पर अतिथि वक्ता श्री पुष्पिंदर सिंह चावला (प्रबंध निदेशक, के ग्रुप) द्वारा पिछले 5 दशकों से खानपान पर एक इंटरैक्टिव सत्र।
An Interactive Session on the Occasion of the Regional Cuisine month by the Guest Speaker Mr. Pushpinder Singh Chawla (Managing Director, Kay's Group) on catering since last 5 Decades.
- स्वच्छता ही सेवा अभियान की शुरुआत हनुमान मंदिर, कनॉट प्लेस, नई दिल्ली से की गई।
- Swachhta Hi Seva campaign was initiated from Hanuman Mandir, Connaught Place New Delhi.
- कचरा मुक्त भारत पर स्वच्छता ही सेवा गतिविधियाँ आयोजित की गई, जैसे छात्रावासों में स्वच्छता अभियान, सफाई उपकरणों का प्रदर्शन, स्वच्छता अभियान रसोई की सफाई, स्वच्छता अभियान संकाय कक्ष, संस्थान की छत पर स्वच्छता अभियान, प्लास्टिक जैसे गैर-बायोडिग्रेडेबल कचरे का घर-घर से संग्रह करना। संस्थान के आवासीय फ्लैटों से, संस्थान से गैर-बायोडिग्रेडेबल कचरे का संग्रह, संस्थान से आर ब्लॉक तक सफाई अभियान, आईटीआई गेट पर सफाई अभियान, नुककड़ नाटक और स्वच्छता अभियान के माध्यम से पर्यटक केंद्रों पर स्वच्छता और स्वच्छता के बारे में पर्यटकों के बीच जागरूकता पैदा करना। कुतुबमीनार कॉम्प्लेक्स में, कचरा मुक्त भारत पर छात्रों के साथ ऑनलाइन चर्चा, स्वच्छता अभियान - लाइब्रेरी से पुरानी और वर्तमान में उपयोग में न आने वाली किताबों को हटाने का अभियान, राजेंद्र प्लेस मेट्रो स्टेशन पर स्वच्छता अभियान, पर्यटकों के बीच स्वच्छता और स्वच्छता के बारे में जागरूकता पैदा करना। लाल किला परिसर में जागरूकता अभियान चलाकर पर्यटन केंद्रों पर।
- Swachhta Hi Sewa activities on Garbage Free India Activities were organised like Cleanliness Drive in Hostels, Demonstration of cleaning equipment, cleanliness Drive Kitchen cleaning, cleanliness Drive Faculty Room, cleanliness Drive at Institute Terrace Cleaning, Door to door collection of non-biodegradable waste like plastic from the residential flats of Institute, Collection of non-biodegradable waste from the Institute, Cleanliness Drive from the Institute to the R Block, Cleanliness Drive at ITI Gate, Create awareness among tourist about cleanliness and hygiene at tourist centres through Nukkad Natak and cleanliness drive at Qutab Minar Complex, Online discussion with students on Garbage Free India, Cleanliness Drive – weed out drive to remove old and books that are not currently used from the library, Cleanliness Drive at Rajender Place Metro Station, Create awareness among tourist about cleanliness and hygiene at tourist centres by running awareness campaigns at Red Fort Complex.
- बीएससी प्रथम वर्ष और डीएफएंडबी सेवा के छात्रों के लिए बिली हू द्वारा कॉफी वर्कशॉप का आयोजन आईएचएम, पूसा में किया गया।
- Coffee Workshop was organized for B.Sc. 1st year & D F&B Service students conducted at IHM, Pusa by Billi Hu.
- IFCA कार्यक्रम का आयोजन IHM, पूसा में IFCA के अध्यक्ष शेफ डॉ. मंजीत गिल के मार्गदर्शन में किया गया।
- IFCA Event was organised at IHM, Pusa guided by Chef Dr. Manjit Gill, President IFCA.

- एमएससी के छात्रों और संकाय सदस्यों के लिए सुश्री गार्गी राव के साथ साइकोमेट्रिक परीक्षण कार्यशाला का आयोजन किया गया।।
- Psychometric Testing Workshop was organised for M.Sc. Students and faculty members with Ms. Gargi Rao.
- इंस्टीट्यूट ने डिप्लोमा फूड एंड बेवरेज सर्विस के छात्रों के लिए वाइन वर्कशॉप का आयोजन किया। इस कार्यशाला का आयोजन ऑस्ट्रेलिया ग्रेप एक्सपेक्टेडेशन द्वारा किया जा रहा है।
- Institute Organized Wine Workshop for the students of Diploma Food & Beverage Service. This workshop is being organised by Australia Grape Expectation.
- आईएचएम, पूसा ने नीरज गाबा (क्रिएटिव एंटरप्रेन्योर मोटिवेशनल स्पीकर) द्वारा द विंड बिनिथ योर विंग्स पर अतिथि व्याख्यान का आयोजन किया।
- IHM, Pusa organised Guest lecture on The Wind Beneath Your Wings by Neeraj Gaba (Creative Entrepreneur Motivational Speaker).
- आईएचएम, पूसा ने सोडेक्सो के कार्यकारी शेफ विंसेंट जूड जॉन के साथ अंतर्राष्ट्रीय शेफ दिवस पर अतिथि व्याख्यान का आयोजन किया।
- IHM, Pusa organised Guest Lecture on International Chef's Day with Vincent Jude John, Executive Chef, Sodexo.
- छात्रों और संकाय सदस्यों ने पुलमैन, एयरोसिटी नई दिल्ली में आयोजित भारत के सबसे प्रीमियम वार्षिक आतिथ्य शिखर सम्मेलन और पुरस्कारों में भाग लिया।
- Students and Faculty members attended India's Most Premium Annual Hospitality Summit & Awards organised at Pullman, Aerocity New Delhi.
- संस्थान ने सभी एक वर्षीय डिप्लोमा पाठ्यक्रमों के लिए "मिलेट चैलेंज" प्रतियोगिता का आयोजन किया। प्रतियोगिता अंतर्राष्ट्रीय बाजरा वर्ष 2023 का जश्न मनाने के लिए थी।
- Institute organised "Millet Challenge" Competition for all one year Diploma courses. The Competition was to celebrate the International Year of Millets 2023.
- स्वच्छता एक्शन प्लान (एसएपी) 2023-24 संस्थान द्वारा संचालित किया गया था 1. पर्यटक जागरूकता कार्यक्रम जिसमें एक गतिविधि (श्री लक्ष्मी नारायण मंदिर) में की गई थी।;
- 2. तीन विद्यालयों में छात्र जागरूकता कार्यक्रम। (चित्रांकन/निबंध/प्रश्नोत्तरी/ऋणपर स्वच्छता का विषय, स्वच्छता पर नुक्कड़ नाटक, व्याख्यान/भाषण/पीपीटी); रील बनाने की प्रतियोगिता; एक्सटेम्पोर प्रतियोगिता और पोस्टर मेकिंग प्रतियोगिता
- 3. पर्यटन हितधारक जागरूकता कार्यक्रम (आतिथ्य सत्कार के लिए कार्यशाला/संगोष्ठी) यात्रा व्यापार उद्योग, पर्यटक गाइड/स्थानीय हितधारक।
- Swatchatta Action Plan (SAP) 2023 – 24 was conducted by the institute that included Activity 1. Tourist Awareness Program (Shri Laxmi Narayan Temple);
- 2. Student Awareness program in 3 Schools. (Drawing/Essay/Quiz/Debate on the topic of Swatchatta, Nukkad Natak on Swatchatta, Lecture/ Speech/PPT); Reel making competition; Extempore Competition and Poster Making Competition
- 3. Tourism Stakeholder Awareness Program (Workshop/Seminar for hospitality & Travel Trade Industry, Tourist Guides / Local Stake Holders.

- संस्थान द्वारा फिट इंडिया फ्रीडम रन 4.0 का आयोजन किया गया जिसमें छात्रों और संकाय सदस्यों ने भाग लिया।
Fit India Freedom Run 4.0 was organized by the institute where students and Faculty participated.
- आई.एच.एम., पूसा ने सोशल मीडिया में कुलिनरी चैप्टर प्रस्तुत किया।
- IHM, Pusa social media presented The Culinary Chapter.
- आईएचएम, पूसा में संकाय और कर्मचारियों द्वारा सतर्कता जागरूकता शपथ ली गई।
- Vigilance Awareness Pledge was taken by Faculty & Staff at IHM, Pusa.
- अतिथि व्याख्यान को कोलीन टेलर सेन के साथ इंटरैक्टिव सत्र के रूप में आयोजित किया गया था, वह भारतीय व्यंजन पुस्तक की लेखिका हैं।
- Guest Lecture was organised as Interactive Session with Colleen Taylor Sen, she is the author of Indian Cuisine Book.
- सीबीएसपी पाठ्यक्रमों का सूचना काउंटर दिल्ली हाट, पीतमपुरा में किया गया। आईएचएम, पूसा को आतिथ्य शिक्षा प्रदान करने में उत्कृष्टता के लिए प्रथम पुरस्कार से सम्मानित किया गया।
- Information Counter of CBSP Courses was done at Dilli Haat, Pitampura. IHM, Pusa was Awarded 1st Prize for Excellence in Providing Hospitality Education.
- छात्रों और संकाय सदस्यों ने राष्ट्रीय स्टार्टअप शिखर सम्मेलन पर्यटन और आतिथ्य "भारत को दुनिया का पर्यटन हॉटस्पॉट बनाना" में भाग लिया।
- Students and Faculty members attended National Startup Summit Tourism & Hospitality "Building Bharat a Tourism Hotspot of the world.
- आईएचएम, पूसा ने आतिथ्य और यात्रा व्यापार उद्योग हितधारकों के लिए "हरित और स्वच्छ पर्यावरण" सेमिनार का आयोजन किया।
- IHM, Pusa organized seminar "Green & Clean Environment for hospitality and travel trade industry stakeholders.
- एमडीयू, रोहतक के छात्रों के लिए आईएचएम, पूसा द्वारा महान भारतीय व्यंजनों पर मूल्य वर्धित पाठ्यक्रम का आयोजन किया गया था।
Value Added course on Great Indian Cuisine was organized by IHM, Pusa for MDU, Rohtak students.
- रोज़ेट हाउस एयरोसिटी में रोज़ेट के पैटिसरी विभाग में राष्ट्रीय पेस्ट्री दिवस मनाया गया। बेकरी प्रतियोगिता में द्वितीय उप विजेता डीबीसी छात्रा श्रेया रावत ने जीत हासिल की। हमारे बी.एससी. रोज़ेट द्वारा लॉस्ट रेसिपी प्रतियोगिता का भी आयोजन किया गया था। छात्र ने प्रथम रनर अप का पुरस्कार जीता।
- National pastry day celebrated Roseate's Patisserie department at Roseate House Aerocity. Shreya Rawat, DBC student 2nd runner up won the Bakery Competition. Lost Recipe Contest was also organised by Roseate, our B.Sc. student won 1st runner up award.
- डिप्लोमा फूड प्रोडक्शन के छात्रों ने एनसीएचएम खाद्य कटलरी और क्रॉकरी प्रतियोगिता में भाग लिया।
- Diploma Food Production student participated in NCHM edible Cutlery n Crockery competition.

- छात्र और संकाय ने राष्ट्रीय ऊर्जा संरक्षण जागरूकता सप्ताह पर वेबिनार में भाग लिया।
- Student and Faculty attended Webinar on National Energy Conservation Awareness Week.
- डीबीसी के छात्रों ने क्रिसमस ट्री सजावट और फ्रूट सोकिंग की रस्म का आयोजन किया।
- DBC students organised Christmas Tree Decoration and Fruit Soaking Ceremony.
- श्री अनुराग अस्थाना द्वारा सिक्किम पर्यटन पर अतिथि व्याख्यान का आयोजन किया गया।
- Guest Lecture on Sikkim Tourism was organized by Mr. Anurag Asthana.
- आईएचएम पूसा जर्नल ऑफ हॉस्पिटैलिटी एंड एप्लाइड साइंसेज दिनांक 01.07.2019 से 01.01.2024 को विज्ञान पत्रिकाओं का राष्ट्रीय कृषि विज्ञान अकादमी (एनएएएस) स्कोर प्राप्त हुआ है।
- IHM Pusa Journal of Hospitality and Applied Sciences w.e.f. 1st Jan 2024 has received the National Academy of Agricultural Sciences (NAAS) score of Science Journals.
- एनसीएचएमसीटी पाठ्यक्रमों को बढ़ावा देने के लिए दिल्ली एनसीआर के स्कूलों में निबंध और प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिताएं आयोजित की गईं।
- To promote NCHMCT courses Essay and Quiz Competitions were organised in Delhi NCR schools.
- दूसरे चरण में एनसीएचएमसीटी पाठ्यक्रमों को बढ़ावा देने के लिए उत्तर क्षेत्र के लिए अखिल भारतीय स्कूल स्तरीय क्विज़ प्रतियोगिता आईएचएम, पूसा में आयोजित की गई थी जो उत्तर भारत के लिए एक नोडल एजेंसी है।
- In 2nd Phase to promote NCHMCT courses All India School Level Quiz Competition for North Zone was organised at IHM, Pusa, being a nodal agency for North India.
- आईएचएम, पूसा के छात्रों के लिए सुश्री चारमैन ओ'ब्रायन द्वारा अतिथि व्याख्यान।
- Guest Lecture by Ms Charmaine O'Brien for students of IHM, Pusa.
- आईएचएम, पूसा ने केवल आईएचएम, पूसा के छात्रों के लिए 5 दिवसीय जापानी कार्यशाला का आयोजन किया।
- IHM, Pusa organized a 5-day Japanese workshop only for students of IHM, Pusa.
- आईएचएम लखनऊ द्वारा "आतिथ्य क्षेत्र में कार्बन पद चिहनों को कम करना" विषय पर संकाय सदस्य द्वारा एक दिवसीय आभासी कार्यशाला में भाग लिया गया।
- One day virtual workshop was attended by faculty member on "Reducing Carbon Footprints in Hospitality Sector" organised by IHM Lucknow.
- पर्यटन मंत्रालय की ओर से लाल किले पर भारत पर्व का आयोजन किया गया। आईएचएम, पूसा ने स्टूडियो किचन और फूड स्टॉल लगाया। स्टॉल और अन्य गतिविधियों का संचालन सभी पाठ्यक्रमों के छात्रों द्वारा किया गया।
- Bharat Parv was organised by Ministry of Tourism at Red Fort. IHM, Pusa has put up studio kitchen and Food Stall. The stall and other activities were managed by Students of all courses.
- एमएससी छात्रों के लिए अतिथि व्याख्यान विषय स्टॉक मार्केट पर था। जिसके वक्ता शहीद भगत सिंह कॉलेज डीयू के श्री साहिल रामचंदानी, सहायक प्रोफेसर थे।

- Guest Lecture for M.Sc. students was organised. The speaker was Mr. Sahil Ramchandani, Asst. Prof. Shaheed Bhagat Singh College D.U. The topic was on Stock Market.
- आईएचएम, पूसा के छात्रों ने भारत में पर्यटन और विरासत पर वेबिनार में भाग लिया।
- IHM, Pusa students attended Webinar on Tourism and Heritage in India.
- आईएचएम, पूसा ने अपने परिसर में गणतंत्र दिवस मनाया।
- IHM, Pusa celebrated Republic Day at its premises.
- छात्र और संकाय ने परीक्षा पे चर्चा पर वेबिनार में भाग लिया।
- Student and Faculty attended Webinar on Pariksha Pe Charcha.
- श्रीमती संगीता रात्रा निदेशक मानव संसाधन एवं प्रशिक्षण, ली मेरिडियन नई दिल्ली द्वारा "कठिन समय में आशावादी बने रहना" विषय पर अतिथि व्याख्यान का आयोजन किया गया।
- Guest Lecture was organized on "Staying Optimistic in Tough Times" by Ms. Sangeeta Ratra Director HR & Training, Le Meridien N.D.
- अलंकृत द्वारा वित्तीय प्रबंधन पर अतिथि व्याख्यान छात्रों और स्टाफ सदस्यों के लिए आयोजित किया गया था।
- Guest Lecture on Financial Management by Alankrit was organised for students and staff members.
- आतिथ्य क्षेत्र की जानकारी देकर सरकारी स्कूलों के लिए सीएसआर कार्यक्रम।
- CSR Event for Govt Schools by giving them the insight of Hospitality sector.
- संकाय सदस्यों ने एनसीएचएमसीटी, नोएडा में आयोजित अखिल भारतीय स्कूल स्तरीय निबंध और प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिता के पुरस्कार समारोह में भाग लिया।
- Faculty attended the Award Ceremony for All India School Level Essay and Quiz Competition held at NCHMCT, Noida.
- संकाय और कर्मचारियों ने हिंदी राजभाषा बैठक में भाग लिया।
- Faculty and staff attended Hindi Rajbhasha Bhaithak.
- शेफ की युवा ब्रिगेड ने छात्रों के साथ मिलकर संकाय और स्टाफ सदस्यों के लिए राष्ट्रीय और अंतर्राष्ट्रीय व्यंजन गाला लंच सेवा का आयोजन किया।
- The young brigade of Chef's along with students curated National and International cuisine Gala Lunch service for the faculty and staff members.
- आईएचएम, पूसा ने आईएफसीए के साथ मिलकर शेफ्स मेनिफेस्टो प्रस्तुत किया। इसके लिए विभिन्न उद्योग विशेषज्ञ उपस्थित थे। कार्यक्रम में सभी पाठ्यक्रमों के विद्यार्थियों ने भाग लिया।
- IHM, Pusa along with IFCA presented Chef's Manifesto. Various industry experts were present for the same. Students of all courses participated in the event.
- जिम्स कॉलेज रोहिणी की ओर से ड्रेस केक प्रतियोगिता का आयोजन किया गया। दूसरे स्थान पर राहुल कुमार, एम.एससी.विद्यार्थी रहे।
- Dress a cake competition was organised by JIIMS College Rohini. Second Position was attained by Rahul Kumar, M.Sc. student.

- ललित सूरी हॉस्पिटैलिटी साउथ गोवा के पूर्व महाप्रबंधक श्री आशू भटनागर द्वारा अतिथि व्याख्यान। विद्यार्थियों के लिए राजस्व प्रबंधन में कैरियर अवसर विषय पर कार्यशाला का आयोजन किया गया।
- Guest Lecture by Mr. Ashoo Bhatnagar, Ex General Manager The Lalit Suri Hospitality South Goa. Topic Career Opportunity in Revenue management was organised for students.
- संकाय सदस्यों और छात्रों के लिए चावड़ी बाजार में फूड वॉक का आयोजन किया गया।
- Food Walk at Chawari Bazaar was organised for Faculty members and students.
- इंस्टीट्यूट के डाइनिंग हॉल में हॉस्टलर्स के लिए थीम डिनर का आयोजन किया गया।
- Theme Dinner was organised for Hostellers at the Institute Dining Hall.
- आईएचएम, पूसा और मोनिन सिरपस द्वारा चार दिवसीय कार्यशाला का आयोजन किया गया, जिसमें कॉकटेल और मॉकटेल पर इंडिया मास्टर क्लास के स्वाद को शामिल किया गया।
- Four Day workshop was organised by IHM, Pusa and Monin Syrups covering flavour of India Master Classes on Cocktails and Mocktails.
- प्रो. कार्तिक नमासिवायम द्वारा ऑनलाइन अतिथि व्याख्यान। आतिथ्य उद्योग में तकनीकी प्रगति विषय पर स्कूल आतिथ्य व्यवसाय एमएसयू के निदेशक ने आईएचएम, पूसा के कर्मचारियों और छात्रों ने भाग लिया जिसे एनसीएचएमसीटी द्वारा आयोजित किया गया था।
- Online Guest Lecture by Prof. Karthik Namasivayam. Director of School Hospitality Business MSU on the topic Technological Advancements in the Hospitality Industry was attended by staff and students of IHM, Pusa and was organised by NCHMCT.
- आईएचएम, पूसा के छात्रों के लिए विनिंग एन इंटरव्यू विषय पर श्री विक्रम कुकरेजा द्वारा अतिथि व्याख्यान आयोजित किया गया था।
- Guest Lecture by Mr. Vikram Kukreja on the topic winning an Interview was organised for students of IHM, Pusa.
- होटल सुरक्षा के नए विषय पर एनसीएचएमसीटी में दो दिवसीय एफडीपी का आयोजन किया गया।
- Two days FDP Organised at NCHMCT on newly introduced Subject of Hotel Security.
- सभी एक वर्षीय डिप्लोमा पाठ्यक्रम और एचएसआर छात्रों के लिए पर्यटन और आतिथ्य में उद्यमिता विषय पर आईसीएआर भारतीय कृषि अनुसंधान संस्थान की प्रधान वैज्ञानिक डॉ. रश्मि सिंह द्वारा अतिथि व्याख्यान।
- Guest Lecture by Dr. Rashmi Singh, Principal Scientist ICAR- Indian Agricultural Research Institute on the topic Entrepreneurship in Tourism & Hospitality for all one-year Diploma course and HSR students.
- कारगिल कंपनी ने आईएचएम, पूसा में बेकर्स के लिए एक कार्यशाला का आयोजन किया।
- Cargill Company organised a workshop for Baker's at IHM, Pusa.
- वर्ष 2023-24 में एआईआईए, सीएजी, लैंड पोर्ट अथॉरिटी ऑफ इंडिया, सोडेक्सो जैसे सरकारी संगठनों के लिए आईएचएम, पूसा में विभिन्न प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किए गए।
- In the year 2023- 24 various Training program were organised for Government organization like AIIA, CAG, Land Port Authority of India, Sodexo at IHM, Pusa.
- आईएचएम, पूसा में वाइन प्रशिक्षण कक्षाएं कर्नाटक ग्रेप एंड वाइन बोर्ड कर्नाटक सरकार द्वारा आयोजित की गईं। कॉलेज के विभिन्न पाठ्यक्रमों के लिए।

- Wine training classes was conducted by Karnataka Grape & Wine Board Govt. of Karnataka at IHM, Pusa for various courses of college.
- आईएचएम, पूसा के संस्थान प्रमुख को नॉर्थ इंडिया लीडरशिप अवार्ड से सम्मानित किया गया।
- Head of the Institute, IHM, Pusa was awarded the North India Leadership Award.
- आईएचएम, पूसा ने एन.ए.एस.सी., पूसा, नई दिल्ली में अपना 60वां वार्षिक दिवस मनाया।
- IHM, Pusa celebrated its 60th Annual Day at NASC, Pusa, New Delhi.
- आईएचएम, पूसा के छात्रों ने श्याम लाल कॉलेज, दिल्ली विश्वविद्यालय में पाक कला प्रतियोगिता में दूसरा पुरस्कार जीता।
- IHM, Pusa students won 2nd Prize at culinary competition at Shyam Lal College, Delhi University.
- आईएचएम, पूसा में जापानी कार्यशाला का आयोजन किया गया जिसमें बीएससी और डीएफपी पाठ्यक्रम के छात्रों ने 4 पुरस्कार जीते।
- Japanese Workshop was organised at IHM, Pusa, 4 Prizes were won by B.Sc. and DFP course students.
- संस्थान में विभिन्न होटलों के कर्मचारियों के लिए खाद्य एवं पेय और हाउस कीपिंग की एसटीसी कक्षाएं आयोजित की गईं।
- STC Classes were conducted in the institute for Food and Beverage staff and Housekeeping staff of various Hotels.
- जी.बी.एस.एस. स्कूल आईएआरआई पूसा के 50 छात्रों ने शो राउंड के लिए संस्थान का दौरा किया।
- 50 students from GBSS School IARI Pusa visited the institute for a show round.
- निवर्तमान बैच एम.एससी., बी.एस.सी. एवं डिप्लोमा छात्रों के लिए विदाई सम्मेलन का आयोजन आईएचएम, पूसा में किया गया।
- Farewell for outgoing batches M.Sc., B.Sc. and Diploma Students was organised at IHM, Pusa.
- बीएससी और डीएफबी द्वितीय सेमेस्टर के लिए छात्रों के लिए आईएचएम, पूसा में रेस्ट्रो वर्कशॉप एकेडमी पोस्टिस्ट टेक्नोलॉजीस का आयोजन किया गया। |
- Restro Workshop Academy Postist Technologies was organised at IHM, Pusa for 2nd sem. B.Sc. students and DFB students.
- हॉस्टल के विद्यार्थियों के लिए हॉस्टल थीम डिनर का आयोजन किया गया।
- Hostel Theme Dinner was organised for Hosteller students.
- भारत में अमेरिका के दूतावास, यूएसडीए द्वारा कृषि में महिलाओं का आयोजन किया गया था। इस कार्यक्रम में यूएसडीएके व्यापार और विदेशी कृषि मामलों के अवर सचिव एलेक्सिस टेलर उपस्थित थे। दो प्रसिद्ध लेडी शेफ द्वारा संयुक्त राज्य अमेरिका की सामग्री का उपयोग करके भारतीय स्वादिष्ट मिठाई बनाने का प्रदर्शन भी किया गया। यूएसडीए के लगभग 70 प्रतिनिधियों के लिए राजकीय भोज का आयोजन किया गया।
- Women in Agriculture was organised by USDA, Embassy of USA in India. The event was graced by Alexis Taylor, USDA Undersecretary for Trade and Foreign Agricultural Affairs. Cooking demonstration was also performed by 2 renowned Lady Chef's making

Indian savoury and Dessert using the ingredients of USA. State banquet was hosted for around 70 delegates from USDA.

औद्योगिक प्रशिक्षण INDUSTRIAL TRAINING

संस्थान में डिप्लोमा छात्रों को उनके औद्योगिक प्रशिक्षण के लिए रखने की परंपरा है। शैक्षणिक सत्र 2023-24 के लिए छात्रों को औद्योगिक प्रशिक्षण प्रदान करने वाले होटलों और स्टैंड अलोन बेकरी या रेस्तरां श्रृंखलाओं की सूची निम्नलिखित है।

The Institute has the tradition of placing for the diploma students for their industrial training. The following is the list of hotels and stand alone bakery or restaurant chains that offered industrial training to the student for the academic session 2023-24.

Sl. No	IT Hotel Names (Batch 2023-24)
1	Ambassador IHCL Seleqtions
2	Café Delhi Hights, New Delhi
3	Crown Plaza, New Delhi
4	Divine Bakery, New Delhi
5	Double Tree by Hilton, Ahmedabad
6	Four Seasons Hotel
7	Gazal Resturant, New Delhi
8	Grand Hyatt Kochi Bolgatty, Kerla
9	Holiday Inn, New Delhi
10	Hyatt Regency, New Delhi
11	IBIS Aerocity, New Delhi
12	IHCL Seleqtions, N. D
13	ITC Grand Chola, Chennai
14	ITC Maurya, New Delhi
15	ITC Sheraton, New Delhi
16	J W Marriott, Kolkata
17	J W Marriott, New Delhi
18	Jaypee Siddharth, New Delhi
19	Lopera Patisserie, New Delhi
20	JW Marriott, New Delhi
21	Leela Ambience, Gurugram
22	Le-Meridien, New Delhi
23	Le-Meridien, New Delhi
24	Nirvana Hotel
25	Oberoi Maidens, New Delhi
26	Pride Plaza Hotel, AerocityNew Delhi
27	Pullman & Novotel, New Delhi
28	Radission Blu, Ludhiana

29	Radisson Udyog Vihar, Gurugram
30	Radisson Blu Plaza Delhi Airport
31	Radisson Blu, Kaushambi
32	Renaissance Hotel, Lucknow
33	Resor Rio, Goa
34	Shangri-la Eros, New Delhi
35	Swami Sivananda Memorial Institute, New Delhi
36	Taj Bengal, Kolkatta
37	Taj City Centre, Gurugram
38	Taj Mahal, New Delhi
39	Taj Palace, New Delhi
40	The Claridges, New Delhi
41	The Lalit, New Delhi
42	The Leela Palace, New Delhi
43	The Oberoi Rajvillas, Jaipur
44	The Oberoi, Amarvillas, Agra
45	The Oberoi, New Delhi
46	The Oberoi, Udaivilas, Udaipur
47	The Park, New Delhi
48	The Roseate, New Delhi
49	Theos Food Pvt. Ltd., Noida
50	The Grand, New Delhi
51	Vivanta Surajkund
52	Vivanta, Dwarka New Delhi
53	Welcome Hotel, Dwarka
54	Wild Flower Hall, Shimla
55	Zorro FoodsCo.

Sl. No	औद्योगिक प्रशिक्षण के लिए होटल के नाम (Batch 2024)
1	राजदूत IHCL चयन
2	कैफ़े दिल्ली हाइट्स
3	क्राउन प्लाजा, नई दिल्ली
4	डिवाइन बेकरी, नई दिल्ली
5	डबल ट्री बाय हिल्टन, अहमदाबाद
6	फोर सीजन्स होटल
7	गज़ल रेस्तरां, नई दिल्ली
8	ग्रेंड हयात कोच्चि बोल गट्टी, केरल
9	हॉलिडे इन, नई दिल्ली

10	हयात रैजेंसी, नई दिल्ली
11	आईबीआईएस एयरोसिटी
12	आईएचसीएल सेलेक्शंस, नई दिल्ली
13	आईटीसी ग्रैंड चोल, चेन्नई
14	आईटीसी मौर्य,
15	आईटीसी शेरेटन, नई दिल्ली
16	जे डब्ल्यू मैरियट, कोलकाता
17	जे डब्ल्यू मैरियट, नई दिल्ली
18	जे पी सिद्धार्थ, नई दिल्ली
19	लोपेरा पैटीसेरी, नई दिल्ली
20	जे डब्ल्यू मैरियट, नई दिल्ली
21	लीला एंबिएंस, गुरुग्राम
22	लि-मेरिडियन, नई दिल्ली
23	लि-मेरिडियन, नई दिल्ली
24	निर्वाण होटल
25	ओबेरॉय मेडेन्स, नई दिल्ली
26	प्राइड प्लाजा होटल, एयरोसिटी, नई दिल्ली
27	पुलमैन एंड नोवोटेल, नई दिल्ली
28	रेडिसन ब्लू, लुधियाना
29	रेडिसन, उद्योग विहार, गुरुग्राम
30	रेडिसन ब्लू प्लाजा दिल्ली हवाई अड्डा
31	रेडिसन ब्लू, कौशांबी
32	रेनेसां होटल, लखनऊ
33	रिसोर्सरियो, गोवा
34	शांगरीला इरोस, नई दिल्ली
35	स्वामी शिवानंद मेमोरियल इंस्टीट्यूट, नई दिल्ली
36	ताज बंगाल, कोलकाता
37	ताज सिटी सेंटर, गुरुग्राम
38	ताजमहल, नई दिल्ली
39	ताज पैलेस, नई दिल्ली
40	द क्लैरिजेस, नई दिल्ली
41	द ललित, नई दिल्ली
42	लीला पैलेस, नई दिल्ली

43	ओबेरॉय राज विलास, जयपुर
44	ओबेरॉय, अमर विलास, आगरा
45	द ओबेरॉय, नई दिल्ली
46	ओबेरॉय, उदय विलास, उदयपुर
47	पार्क, नई दिल्ली
48	द रोज़िएट, नई दिल्ली
49	थियोस फ़ूड प्रा. लिमिटेड, नोएडा
50	द ग्रैंड, नई दिल्ली
51	विवांता सूरजकुंड
52	विवांता, द्वारका, नई दिल्ली
53	वेलकम होटल, द्वारका
54	वाइल्ड फ्लावर हॉल, शिमला
55	ज़ोरो फूड्स. कंपनी.

**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 दिया जायगा।
- एससी/एसटी/पीडब्ल्यूडी प्रमाणपत्र उम्मीदवार के नाम पर होना चाहिए और ई.डब्ल्यू.एस. एवं ओ.बी.सी. प्रमाणपत्र दिनांक 01.07.2023 के बाद जारी किया गया होना चाहिए।
- गलत तरीके से भरे गए आवेदन पत्रों को अस्वीकार कर दिया जाएगा।

S. No.	COURSE	ELIGIBILITY			
		Qualification	Age Limit	Dssssura tion	SEATS
1	Diploma in Bakery & Confectionery (DB&C)*	Class XII of 10+2 system or equivalent with English as a compulsory subject.	No Age Bar	1 Year	120
2	Diploma in Food & Beverage Service (DF&BS)*	Class XII of 10+2 system or equivalent with English as a compulsory subject.	No Age Bar	1 Year	60
3	Diploma in Food Production (DFP)*	Class XII of 10+2 system or equivalent with English as a compulsory subject.	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.
- SC / ST / PWD certificate should be issued on candidate's name and EWS or OBC certificate issued after 01.07.2023.
- Application forms filled incorrectly will be rejected.

One Year Courses Fees Structure (2024-25)

S. No.	Components	DF&BS		DFP		DB&C	
		Diploma in Food & Beverage Service		Diploma in Food Production		Diploma in Bakery & Confectionery	
		Intake -60		Intake -120		Intake -120	
		1st Term	2nd Term	1st Term	2nd Term	1st Term	2nd Term
1	Admission Fee	1500	-	1500	-	1500	-
2	NCHM Fee (Enrollment & Perchment)	1700	-	1700	-	1700	-
3	Caution Fee (Refundable)	2500	-	3000	-	3000	-
4	Tuition Fee	25000	25000	35000	35000	35000	35000
5	Institutional Fee	5000	5000	5000	5000	5000	5000
6	Continuous Assessment/ Grading / Exam Fee	1000	-	1000	-	1000	-
7	Lunch charges	5000	5000	5000	5000	5000	5000
8	NCHM Exam Fee	2500	0	2500	0	2500	0
TOTAL		44200	35000	54700	45000	54700	45000

NOTE:-

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.

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/- एससी / एसटी / ईडब्ल्यूएस / पीडब्ल्यूडी 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 होटल प्रबंध कैंटरिंग और पोषाहार संस्थान,, लाइब्रेरी एवेन्यू, पूसा, नई दिल्ली -110012 संस्थान में भेजें।

Send the hardcopy of the application form along with the 10th mark sheet, 12th 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.

संबद्धता
AFFILIATION

संस्थान नेशनल काउंसिल फॉर होटल मैनेजमेंट एंड कैंटरिंग टेक्नोलॉजी (एनसीएचएमसीटी), 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 (एनसीएचएमसीटी), 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 ही 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, January to December 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 (एससी), अनुसूचित जनजाति (एसटी), अन्य पिछड़ा वर्ग (ओबीसी), आर्थिक रूप से कमजोर वर्ग (ईडब्ल्यूएस) और व्यक्ति जैसे उपश्रेणियां विकलांग (पीडब्ल्यूडी)। 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 पीडब्ल्यूडी 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-), 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 दर्शाए गए 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।

Postal Address: Write your name and complete postal 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) से डाउनलोड किए जा सकते हैं। आवेदन पत्र जमा करने की लागत सामान्य/ओबीसी श्रेणी के लिए रु.800/- और एससी / एसटी / ईडब्ल्यूएस / पीडब्ल्यूडी श्रेणी के लिए रु.400/- है। भुगतान संस्थान के ऑनलाइन पोर्टल 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). 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 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 (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 - शपथ पत्र का प्रारूप संस्थान की वेबसाइट यानी www.ihmpusa.net से डाउनलोड किया जा सकता है (छात्र अनुभाग-शपथ पत्र), शपथ पत्र रुपये **20/-** स्टाम्प पेपर पर होना चाहिए।
- छात्रों द्वारा एंटी रैगिंग
- माता-पिता द्वारा एंटी-रैगिंग।
- उपस्थिति
- 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 may be downloaded from the Institute's website i.e. www.ihmpusa.net (student's section –Affidavits). The affidavit's should be on Rs. 20/- stamp paper.
 - a. Anti-ragging by students.
 - b. Anti-ragging by parents.
 - c. Attendance
- 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 (पीडब्ल्यूडी) (पी डब्ल्यू डी - कुष्ठ रोग से मुक्त सहित)। विकलांगता के उनके स्वीकार्य स्तर को छोड़कर, ऐसे उम्मीदवारों को 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 (सूजन) 20/200 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 विकलांग व्यक्तियों को उपरोक्त आरक्षण के तहत कवर नहीं किया गया है, हालांकि पाठ्यक्रमों के व्यावसायिक खतरों को ध्यान में रखते हुए संस्थान यह आकलन करने के लिए पेशेवर संकाय की टीम को आवेदन अग्रिम करेगा कि क्या छात्र विशेष में दिखाई गई रुचि के अनुसार कठोर व्यावहारिक कक्षाओं का सामना कर सकता है उस विषय के डिप्लोमा में। यह छात्रों की सुरक्षा के लिए अनिवार्य है।

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 however keeping in mind the occupational hazards of the courses institute will forward the application to team of professional faculty to assess if the student can withstand rigorous practical classes as per his/her interest shown in the particular Diploma for the safety of the students. 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 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 एनसीएचएमसीटी 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 नोटिस बोर्ड के माध्यम से अपनी उपस्थिति का ट्रैक रखे।

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. 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 notice board.

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। रोकें गए/अनुत्तीर्ण छात्रों को अगले साल फिर से सभी औपचारिकताओं के साथ 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 with all the formalities again.

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 स्वयं 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

आई 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 in person 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

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	:12thMay 2024 (Sunday)
Last Date for submission of downloaded Application form	:1st July 2024 (Monday)
Publication of Merit List on Institute website	: 05th July 2024 (Friday)
Online Fee payment	:5th July to 8th July 2024
Document Verification after online fee submission at Institute	:8th July to 10th July 2024
Waiting List, if any	: 15th July 2024 (Monday)
Commencement of Academic Session (Tentative)	: 05th August 2024 (Monday)

Principal