



पर्यटन मंत्रालय
MINISTRY OF
TOURISM



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

2025-26

DIPLOMA IN HOUSEKEEPING
DIPLOMA IN FOOD & BEVERAGE SERVICE
DIPLOMA IN FOOD PRODUCTION
DIPLOMA IN BAKERY & CONFECTIONERY

COST OF THE
APPLICATION FORM:-
GEN/OBC:- RS. 800/-
PD/EWS/SC/ST:-RS.400/-



इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, कैटरिंग एंड न्यूट्रिशन, पूसा, नई दिल्ली भारत के प्रमुख आतिथ्य संस्थानों में से एक है जो मास्टर, स्नातक और डिप्लोमा स्तर पर गुणवत्तापूर्ण आतिथ्य शिक्षा प्रदान करता है। यह संस्थान भारत सरकार के पर्यटन मंत्रालय 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 हरे-भरे इलाकों में स्थित इस परिसर की स्थापना वर्ष 1962 में हुई थी और यह आज भी अपनी शान और मजबूती के साथ खड़ा है। संस्थान को भारत की सभी प्रमुख पत्रिकाओं द्वारा लगातार देश के सर्वश्रेष्ठ होटल प्रबंधन संस्थान के रूप में सम्मानित किया गया 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 का मिशन और विजन

MISSION AND VISION OF THE INSTITUTE

- सही प्रतिभा को नामांकित करें और अद्वितीय शिक्षण अवसर प्रदान करके उसे निखारें।
- सबसे सक्षम शिक्षकों को आकर्षित करें और बनाए रखें तथा उन्हें आतिथ्य शिक्षा के मानक के रूप में लगातार आगे बढ़ाने के लिए प्रोत्साहित करें।
- संस्थान को नई ऊंचाइयों की ओर ले जाने के लिए पूर्व छात्रों के साथ जुड़ें।
- उद्योग और शिक्षाविदों के बीच तालमेल को सुविधाजनक बनाकर आतिथ्य उद्योग में उपयोगी शोध को उत्प्रेरित करें।
- 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 मूल मूल्य

CORE VALUES OF THE INSTITUTE

- सभी के प्रति सम्मान
- शिक्षण संगठन
- उपदेश देने से पहले अभ्यास करें

- उद्यमी मानसिकता
- शैक्षणिक कठोरता
- TRAS (जिम्मेदारी से सोचें और टिकाऊ कार्य करें)
- 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

डिप्लोमा पाठ्यक्रमों के बारे में

ABOUT DIPLOMA COURSES

हाउसकीपिंग में डिप्लोमा

Diploma in Housekeeping

हाउसकीपिंग में डिप्लोमा एक साल का कोर्स है जिसके बाद हॉस्पिटैलिटी इंडस्ट्री में छह महीने की इंटरनशिप होती है, जिसमें सफाई, कपड़े धोने, इंटीरियर डिजाइनिंग और रखरखाव सहित हाउसकीपिंग के सिद्धांतों और प्रथाओं को शामिल किया जाता है। छात्र हाउसकीपिंग संचालन और प्रबंधन, सफाई और रखरखाव प्रक्रियाओं, कपड़े धोने के संचालन और इन्वेंट्री नियंत्रण के बारे में जानेंगे। पाठ्यक्रम में ग्राहक सेवा और संचार को भी शामिल किया जाएगा, जिससे यह सुनिश्चित होगा कि छात्र मेहमानों को उत्कृष्ट सेवा प्रदान करने के महत्व को समझें। पाठ्यक्रम पूरा करने के बाद, छात्र निम्नलिखित क्षेत्रों में करियर बना सकते हैं:

The Diploma in Housekeeping is a one-year course followed by a six-months internship in hospitality industry, that covers the principles and practices of housekeeping, including cleaning, laundry, interior designing and maintenance. Students will learn about housekeeping operations and management, cleaning and maintenance procedures, laundry operations, and inventory control. The course will also cover customer service and communication, ensuring that students understand the importance of providing excellent service to guests. Upon completion of the course, students can pursue careers as:

- ❖ हाउसकीपिंग सुपरवाइजर - होटल और रिसॉर्ट, अस्पताल और स्वास्थ्य सेवा सुविधाएं, शैक्षणिक संस्थान जैसी जगहों पर साफ-सफाई, रखरखाव सुनिश्चित करने के लिए हाउसकीपिंग स्टाफ की देखरेख और समन्वय करते हैं।

- ❖ इवेंट मैनेजमेंट - कई संगठनों के लिए शादियों, सम्मेलनों और पार्टियों जैसे आयोजनों की योजना बनाना, समन्वय करना और उन्हें अंजाम देना।
- ❖ इन्वेंट्री सुपरवाइजर - ई-कॉमर्स कंपनियों, होटलों, फार्मास्युटिकल और हेल्थकेयर कंपनियों के लिए सामग्री के कुशल भंडारण और वितरण को सुनिश्चित करते हुए इन्वेंट्री स्तरों का समन्वय और नियंत्रण करते हैं।
- ❖ स्वच्छता निरीक्षक - नगर निगमों, पर्यावरण एजेंसियों, खाद्य प्रतिष्ठानों के लिए सार्वजनिक स्वास्थ्य वातावरण में सफाई, स्वच्छता और स्वच्छता सुनिश्चित करने के लिए निरीक्षण करते हैं और नियमों को लागू करते हैं।
- ❖ सुविधा योजनाकार - डिप्लोमा धारक स्वास्थ्य सेवा संगठनों के लिए स्थान, कार्यक्षमता और दक्षता को अनुकूलित करने के लिए सुविधाओं के लेआउट और संचालन को डिजाइन, योजना और प्रबंधित कर सकते हैं। खाद्य और पेय प्रतिष्ठान, कॉर्पोरेट सुविधा प्रबंधन।
- ❖ पुष्प सजाकार/बागवानी - छात्र लैंडस्केपिंग कंपनियों, 5 सितारा होटलों के लिए मुख्य बागवानी विशेषज्ञ, अनुसंधान संस्थानों, नर्सरी और ग्रीनहाउस जैसे प्रतिष्ठानों के लिए स्वस्थ विकास, सौंदर्य और स्थिरता को बढ़ावा देने के लिए पौधों, बगीचों और परिदृश्यों का बहुत अच्छी तरह से प्रबंधन और देखभाल कर सकते हैं।
- ❖ Housekeeping supervisors - Oversee and coordinate housekeeping staff to ensure cleanliness, maintenance in places like hotels & resorts, hospitals and healthcare facilities, educational institutions.
- ❖ Event Management - Plan, coordinate, and execute events such as weddings, conferences, and parties for multiple organizations.
- ❖ Inventory Supervisors - coordinate, and control inventory levels, ensuring efficient storage, and distribution of materials, for e-commerce companies, hotels, Pharmaceutical and healthcare companies.
- ❖ Sanitary Inspectors - Conduct inspections and enforce regulations to ensure cleanliness, hygiene, and sanitation in public health environments, for Municipal Corporations, Environmental agencies, food establishments.
- ❖ Facility Planners – Diploma holders can Design, plan, and manage the layout and operations of facilities to optimize space, functionality, and efficiency, for Healthcare organizations. Food & Beverage Establishments, Corporate Facilities Management.
- ❖ Floral Decorator/Horticulture – Students can very well manage, and care for plants, gardens, and landscapes to promote healthy growth, beauty, and sustainability for establishments like Landscaping Companies, Head Horticulturist for 5 star hotels, Research Institutions, Nurseries and Greenhouses.

खाद्य एवं पेय सेवा में डिप्लोमा

Diploma in Food & Beverage Service

फूड एंड बेवरेज सर्विस में डिप्लोमा एक साल का कोर्स है जिसके बाद हॉस्पिटैलिटी इंडस्ट्री में छह महीने की इंटर्नशिप होती है जिसमें फूड और बेवरेज सर्विस के सिद्धांतों और प्रथाओं को शामिल किया जाता है, जिसमें फूड सर्विस, बेवरेज सर्विस, बार संचालन और ग्राहक सेवा शामिल है। छात्र फूड और बेवरेज सर्विस संचालन, टेबल सर्विस और शिष्टाचार, बार संचालन और मेनू ज्ञान के बारे में जानेंगे। पाठ्यक्रम में ग्राहक सेवा और संचार को भी शामिल किया जाएगा, जिससे यह सुनिश्चित होगा कि छात्र मेहमानों को उत्कृष्ट सेवा प्रदान करने के महत्व को समझें। पाठ्यक्रम पूरा करने के बाद, छात्र निम्नलिखित क्षेत्रों में करियर बना सकते हैं:

The Diploma in Food & Beverage Service is a one-year course followed by a six month internship in hospitality industry that covers the principles and practices of food and beverage service, including food service, beverage service, bar operations, and customer service. Students will learn about food and beverage service operations, table service and etiquette, bar operations, and menu knowledge. The course will also cover customer service and communication, ensuring that students understand the importance of providing excellent service to guests. Upon completion of the course, students can pursue careers as:

- ❖ खाद्य और पेय पर्यवेक्षक - पाठ्यक्रम के सफल समापन के बाद, छात्र उच्च गुणवत्ता वाली सेवा सुनिश्चित करने के लिए कैफे, रेस्तरां, बार, खानपान कंपनियों में शामिल होने का विकल्प चुन सकते हैं।
- ❖ बारटेंडर - रिसॉर्ट्स और कैसीनो, क्रूज जहाजों, खेल स्थलों और स्टेडियमों, लाउंज जैसे संगठनों के लिए पेय तैयार करना और परोसना, बार संचालन का प्रबंधन करना।
- ❖ भोज पर्यवेक्षक - डिप्लोमा धारक निजी एस्टेट और लक्जरी स्थानों, 5 सितारा होटल, सम्मेलन केंद्रों और प्रदर्शनी हॉल के लिए भोज और आयोजनों की स्थापना, निष्पादन और ब्रेकडाउन की देखरेख कर सकते हैं।
- ❖ रेस्तरां प्रबंधक - दैनिक रेस्तरां संचालन की देखरेख करना, फाइन डाइनिंग रेस्तरां, कैजुअल डाइनिंग रेस्तरां, क्रूज जहाजों, फूड कोर्ट और मॉल में असाधारण ग्राहक सेवा सुनिश्चित करना।
- ❖ इवेंट समन्वयक - डिप्लोमा धारक मनोरंजन और उत्पादन कंपनियों, गैर-लाभकारी संगठनों, त्योहारों और मेलों आदि जैसे संभावित कार्यस्थलों के लिए काम कर सकते हैं।
- ❖ Food and Beverage Supervisors – Post successful completion of course, students can opt to join cafes, restaurants, bars, catering companies to ensure high quality service.
- ❖ Bartenders - Prepare and serve drinks, manage bar operations, for organizations like resorts and casinos, cruise ships, sporting venues & stadiums, lounges.
- ❖ Banquet Supervisors – Diploma holders can Oversee the setup, execution, and breakdown of banquets and events, for private estates and luxury venues, 5 star hotels, conference centers and exhibition halls.

- ❖ Restaurant managers – To Oversee daily restaurant operations, ensuring exceptional customer service in Fine Dining Restaurants, Casual Dining restaurants, cruise ships, food courts and malls.
- ❖ Event coordinators – Diploma Holders can work for potential workplaces like entertainment and production companies, non profit organizations, festivals and fairs etc.

खाद्य उत्पादन में डिप्लोमा

Diploma in Food Production

फूड प्रोडक्शन में डिप्लोमा एक साल का कोर्स है, जिसके बाद हॉस्पिटैलिटी इंडस्ट्री में छह महीने की इंटरनशिप होती है, जिसमें रसोई संचालन, खाना पकाने की तकनीक और खाद्य सुरक्षा सहित खाद्य उत्पादन की बुनियादी बातों को शामिल किया जाता है। छात्र रसोई प्रबंधन, खाना पकाने के तरीके और भोजन प्रस्तुतीकरण के साथ-साथ पोषण और मेनू योजना के बारे में सीखेंगे। पाठ्यक्रम में खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता को भी शामिल किया जाएगा, जिससे यह सुनिश्चित होगा कि छात्र रसोई में उच्च मानकों को बनाए रखने के महत्व को समझें। पाठ्यक्रम पूरा करने के बाद, छात्र निम्नलिखित क्षेत्रों में करियर बना सकते हैं:

The Diploma in Food Production is a one-year course, followed by a six-months internship in hospitality industry that covers the fundamentals of food production, including kitchen operations, cooking techniques, and food safety. Students will learn about kitchen management, cooking methods, and food presentation, as well as nutrition and menu planning. The course will also cover food safety and hygiene, ensuring that students understand the importance of maintaining high standards in the kitchen. Upon completion of the course, students can pursue careers as:

- ❖ कमिस शेफ - अधिकांश डिप्लोमा धारक सितारा होटलों, बढ़िया भोजन वाले रेस्तराओं में कमिस शेफ के रूप में अपना करियर शुरू करते हैं, और उच्च पाक पदों के लिए एक कदम होता है।
- ❖ औद्योगिक खानपान नौकरियां - एयरलाइंस, रेलवे, अस्पतालों या कॉर्पोरेट कैफेटेरिया के लिए बड़े पैमाने पर रसोई संचालन में रोजगार।
- ❖ फास्ट फूड चेन और क्यूएसआर - मैकडॉनल्ड्स, डोमिनोज़, केएफसी आदि जैसे आउटलेट में रसोई और प्रबंधन दोनों भूमिकाओं के लिए अवसर।
- ❖ क्रूज लाइन्स और ओवरसीज जॉब्स - अनुभव और कौशल के साथ, स्नातक अंतरराष्ट्रीय पाक पदों के लिए आवेदन कर सकते हैं, खासकर क्रूज रसोई और रिसॉर्ट्स में।
- ❖ किचन स्टीवर्डिंग या प्रोडक्शन असिस्टेंट - होटल या खाद्य कारखानों के खाद्य उत्पादन विभागों में सहायक भूमिकाएँ।
- ❖ आगे की शिक्षा और विशेषज्ञता - डिप्लोमा धारक पाक कला, बेकरी, पोषण या खाद्य स्टाइलिंग में उच्च अध्ययन या विशेष अल्पकालिक पाठ्यक्रम कर सकते हैं।
- ❖ Commis Chefs - Most diploma holders begin their careers as commis chefs in star hotels, fine-dining restaurants, and is a stepping stone to higher culinary positions.

- ❖ Industrial Catering Jobs - Employment in large-scale kitchen operations for airlines, railways, hospitals, or corporate cafeterias.
- ❖ Fast Food Chains and QSRs - Opportunities in outlets like McDonald's, Domino's, KFC, etc., for both kitchen and management roles.
- ❖ Cruise Lines and Overseas Jobs - With experience and skill, graduates can apply for international culinary positions, especially in cruise kitchens and resorts.
- ❖ Kitchen Stewarding or Production Assistant - Supporting roles in food production departments of hotels or food factories.
- ❖ Further Education and Specialization - Diploma holders may pursue higher studies or specialized short-term courses in culinary arts, bakery, nutrition, or food styling.

बेकरी और कन्फेक्शनरी में डिप्लोमा

Diploma in Bakery & Confectionery

बेकरी और कन्फेक्शनरी में डिप्लोमा एक साल का कोर्स है, जिसके बाद हॉस्पिटैलिटी इंडस्ट्री में छह महीने की इंटरनशिप होती है, जिसमें बेकिंग और कन्फेक्शनरी की कला और विज्ञान को शामिल किया जाता है। छात्र ब्रेड बनाने, मिठाई बनाने और तैयार करने, केक और पेस्ट्री की सजावट और चॉकलेट के काम के साथ-साथ बेकरी प्रबंधन और संचालन के बारे में सीखेंगे। यह कोर्स व्यावसायिक बेकरी सेटिंग में व्यावहारिक प्रशिक्षण प्रदान करेगा, जिससे छात्रों को अपने कौशल और रचनात्मकता को विकसित करने का मौका मिलेगा। कोर्स पूरा करने के बाद, छात्र निम्नलिखित क्षेत्रों में करियर बना सकते हैं:

The Diploma in Bakery & Confectionery is a one-year course, followed by a six-months internship in hospitality industry that covers the art and science of baking and confectionery. Students will learn about bread making, dessert production and preparation, cake & pastry decoration, and chocolate work, as well as bakery management and operations. The course will provide hands-on training in a commercial bakery setting, allowing students to develop their skills and creativity. Upon completion of the course, students can pursue careers as:

- ❖ बेकर्स/पेस्ट्री शेफ/केक डेकोरेटर/कन्फेक्शनर/विशेष अवसर केक डिजाइनर/कारीगर ब्रेड/पेस्ट्री विशेषज्ञ - डिप्लोमा छात्रों को बेकरी और कन्फेक्शनरी पेशेवरों के रूप में काम करने का मौका मिलता है।
- ❖ उद्यमी - छात्र कैफे, बेकरी शॉप आदि जैसे अपने खुद के व्यवसाय स्थापित कर सकते हैं।
- ❖ बेकरी प्रबंधक/कार्यकारी शेफ - छात्रों को होटल और रेस्तरां में काम करने का मौका मिलता है।
- ❖ बेकरी उत्पाद डेवलपर - छात्र नए उत्पादों पर शोध और नवाचार करते हैं।
- ❖ फूड स्टाइलिस्ट - छात्रों को फूड स्टाइलिस्ट बनने का मौका मिलता है।
- ❖ पाक कला प्रशिक्षक/प्रशिक्षक - छात्र विभिन्न संस्थानों, संगठनों आदि में पेशेवर प्रशिक्षक बन जाते हैं।
- ❖ पेस्ट्री सलाहकार - छात्र विभिन्न संगठनों के लिए सलाहकार के रूप में आगे बढ़ते हैं।

- ❖ फूड ब्लॉगर/प्रभावक - डिप्लोमा छात्र फूड ब्लॉगर और प्रभावक बनने के अपने जुनून को भी पूरा कर सकते हैं।
- ❖ Bakers/ Pastry chefs/ Cake Decorators/Confectioners/ Special Occasion Cake Designer/ Artisanal Bread/Pastry Specialist - The diploma students gets change to work as bakery & confectionary professionals.
- ❖ Entrepreneurs – The students may set up their own businesses like café, bakery shop, etc.
- ❖ Bakery managers/Executive Chef – Students gets chance to work in hotels and restaurants.
- ❖ Bakery Product Developer – The students research and innovate new products
- ❖ Food Stylist – The students get the change the avenue to be a food stylist.
- ❖ Culinary Instructor/Trainer – The students become professional trainers at various Institutes, Organisations, etc.
- ❖ Pastry Consultant – The students grow in consultants for various organisations.
- ❖ Food Blogger/Influencer – Diploma students can also peruse their passion of being food bloggers and influencers.

संस्थान ने पिछले कुछ वर्षों में हजारों प्रशिक्षित कर्मियों को तैयार किया है, जिनमें से कई आतिथ्य उद्योग और प्रशिक्षण संस्थानों में अग्रणी 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 अंतरराष्ट्रीय अनुभव प्राप्त करने के 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.

आईएचएम पूसा टीम

IHM PUSA TEAM

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

Mr. Ashish Sharma	Senior Lecturer
Mr. Vipul	Senior Lecturer
Dr. Shweta Misra	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	Lecturer
Mr. Vineet Sheemar	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. Pratyush Singh	Assistant Lecturer
Mr. Darsh Dhyan	Assistant Lecturer
Mr. Sandeep S. Lodhi	Assistant Lecturer
Mr. Rishav Raj	Assistant Lecturer
Mr. Mohd Afzal Hasan	Assistant Lecturer

नाम	पद का नाम
श्री कमल कांत पंत	प्रधानाचार्य
सुश्री मीनाक्षी सुम्बली	विभाग के प्रमुख
डॉ. अनिल कुमार गोयल	विभाग के प्रमुख
डॉ. अंशु सिंह	विभाग के प्रमुख
सुश्री ममता बिष्ट	विभाग के प्रमुख
सुश्री आरती घई	वरिष्ठ व्याख्याता
श्री आशीष शर्मा	वरिष्ठ व्याख्याता
श्री विपुल	वरिष्ठ व्याख्याता
डॉ. श्वेता मिश्रा	वरिष्ठ व्याख्याता

श्री आनंद कुमार	वरिष्ठ व्याख्याता
सुश्री श्रद्धा शर्मा	वरिष्ठ व्याख्याता
सुश्री दिव्या बोस	वरिष्ठ व्याख्याता
श्री टोंगगौमोंग हाओकिप	वरिष्ठ व्याख्याता
सुश्री साक्षी शर्मा	व्याख्याता
श्री रौनक अरोड़ा	व्याख्याता
श्री देवेन्द्र सिंह	व्याख्याता
श्री प्रयाग नारायण राठौर	व्याख्याता
सुश्री तनुश्री शर्मा	व्याख्याता
श्री विनीत शीमर	व्याख्याता
श्री शरद कुमार	सहायक व्याख्याता
सुश्री एरीना गुलिया	सहायक व्याख्याता
श्री अमन सिंह राठौड़	सहायक व्याख्याता
श्री रोहित राय	सहायक व्याख्याता
श्री सार्थक कुमार	सहायक व्याख्याता
श्री प्रत्यूष सिंह	सहायक व्याख्याता
श्री दर्श ध्यानी	सहायक व्याख्याता
श्री संदीप एस. लोधी	सहायक व्याख्याता
श्री रिशव राज	सहायक व्याख्याता
श्री मोहम्मद अफ़ज़ल हसन	सहायक व्याख्याता

पुरस्कार और उपलब्धियों

AWARDS AND ACHIEVEMENTS

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, पूसा, नई दिल्ली द्वारा महत्वाकांक्षी दिमागों में उत्कृष्टता का पोषण करने की उपलब्धि को अतीत में भारत सरकार के पर्यटन मंत्रालय द्वारा बार-बार सराहा गया है। इसके अलावा सभी प्रमुख पत्रिकाओं ने आतिथ्य शिक्षा के क्षेत्र में आईएचएम पूसा को नंबर 1 का दर्जा 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 इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, पूसा, नई दिल्ली को नंबर 1 इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट का दर्जा दिया है।
2. द वीक ने वर्ष 2011 से अब तक देश के विभिन्न संस्थानों और कॉलेजों की अपनी वार्षिक रैंकिंग में इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, पूसा, नई दिल्ली को नंबर 1 इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट का दर्जा दिया है।
3. द आउटलुक ने इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, पूसा, नई दिल्ली को वर्ष 2013 से भारत भर के होटल मैनेजमेंट संस्थानों में सर्वश्रेष्ठ प्रोफेशनल कॉलेज का दर्जा दिया है।
4. जीएचआरडीसी पत्रिका ने वर्ष 2018 से लगातार पिछले 5 वर्षों से आईएचएम पूसा को भारत भर के होटल मैनेजमेंट संस्थानों की वार्षिक रैंकिंग में नंबर एक स्थान दिया है।

1. **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. **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. **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. **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.

प्रशिक्षण

TRAINING

संस्थान में एक वर्षीय डिप्लोमा पाठ्यक्रम के छात्रों के लिए औद्योगिक प्रशिक्षण की परंपरा है। पिछले शैक्षणिक सत्र में, निम्नलिखित होटलों और खुदरा श्रृंखलाओं ने शैक्षणिक सत्र 2024-25 के लिए डिप्लोमा छात्रों को औद्योगिक प्रशिक्षण की पेशकश की थी।

The Institute has the tradition of industrial training for the one-year diploma courses students. In the previous academic session, the following hotels and retail chains offered industrial training to the diploma student for the academic session 2024-25.

Sl. No	Diploma IT Companies Names (Batch 2024)
1	Ambassador IHCL Selections

2	Aloft Aerocity, N.D
3	Ashok Group of Hotels, N.D
4	Café Delhi Hights, N.D
5	Crown Plaza, N.D
6	Divine Bakery, N.D
7	Resor Rio, Goa
8	D Bakers, N.D
9	Eros Hotel, N.D
10	Elmas Tea House and Brasserie
11	Four Seasons Hotel
12	French Bite Patisserie
13	Gazal Restaurant, N.D
14	Grand Hyatt, Gurgaon
15	Hyatt Regency, Chandigarh
16	Hyatt Regency, N.D
17	Holiday Inn, N.D
18	IBIS Aerocity, N.D
19	IHCL Seleqtions, N. D
20	ITC Maurya,
21	ITC Sheraton, N.D
22	ITC Mughal, Agra
23	J W Marriott, N.D
24	Jaypee Siddharth, N.D
25	Jaypee Green Golf Spa Resort, Greater Noida
26	JW Marriott, Mumbai
27	JW Marriott, N.D
28	Lopera Patisserie, N.D
29	Le-Meridien, N.D
30	Monique Patisserie LLP, N.D
31	Nirvana Hotel
32	Oberoi Maidens, N.D
33	Pride Plaza Hotel, Aerocity N.D
34	Pullman & Novotel, N.D

35	Radission Blu, Ludhiana
36	Radission Udyog Vihar, Gurugram
37	Radisson Blu Plaza Delhi Airport
38	Radisson Blu Paschim Vihar
39	Radisson Blu, Kaushambi
40	Radisson Blu MBD, Noida
41	Renaissance Hotel, Lucknow
42	Shangri-la Eros, N.D
43	Swami Sivananda Memorial Institute, N.D
44	Taj City Centre, Gurugram
45	Taj Mahal, N.D
46	Taj Palace, N.D
47	The Claridges, N.D
48	The Lalit, N.D
49	The Leela Palace, N.D
50	The Oberoi Rajvilas, Jaipur
51	The Oberoi, Amarvillas, Agra
52	The Oberoi, N.D
53	The Park, N.D
54	The Roseate, N.D
55	Theos Food Pvt. Ltd., Noida
56	The Grand, N.D
57	The Imperial, N.D
58	Taj Sats, N.D
59	The Crispy Hawkers, Doraha
60	Tonino Dalce (Pyramids)
61	The Leela Ambience, Gurugram
62	Vivanta Suraj Kund
63	Vivanta, Dwarka N.D
64	Welcome Hotel, Dwarka
65	Zorro Foods. Co.

STUDY PROGRAMMES OFFERED

S. No	COURSE	ELIGIBILITY			
		Qualification	Upper Age Limit	Duration	SEATS
1	Diploma in Bakery & Confectionery (DB&C)*	Class XII of 10+2 system or equivalent	No Age Bar	1 Year	120
2	Diploma in Food & Beverage Service (DF&BS)*	Class XII of 10+2 system or equivalent	No Age Bar	1 Year	60
3	Diploma in Food Production (DFP)*	Class XII of 10+2 system or equivalent	No Age Bar	1 Year	120
4	Diploma in Housekeeping (DHK)*	Class XII of 10+2 system or equivalent	No Age Bar	1 Year	60

* one year at the institute along with industrial training.

कृपया ध्यान दें:-

Please Note:-

- सरकारी मानदंडों के अनुसार एससी, एसटी, पीडब्ल्यूडी, ईडब्ल्यूएस और ओबीसी सीटों के लिए आरक्षण।
- गलत तरीके से भरे गए आवेदन पत्र अस्वीकार कर दिए जाएंगे।
- Reservation for SC, ST, PWD, EWS & OBC seats as per the Government Norms.
- Application forms filled incorrectly will be rejected.

हेल्पलाइन नंबर 011-25841411 पर संपर्क करें या ihm.pusa@gov.in पर ई-मेल भेजें या किसी भी कार्य दिवस पर सुबह 10:00 बजे से शाम 04:00 बजे के बीच (दोपहर का भोजन समय: 01:00 से 02:00 बजे तक) संस्थान में आ सकते हैं।

Helpline No. 011-25841411 or send e-mail at ihm.pusa@gov.in or may visit Institute between 10:00 A.M. to 04:00 P.M. (Lunch Time: 01:00 to 02:00 P.M.) on any working day.

For more information you may visit Institute's Website: <https://ihmpusa.net/>

One Year Courses Fees Structure (2025-26)									
S.No.	Components	DHK		DF&BS		DFP		DB&C	
		Diploma in Housekeeping		Diploma in Food & Beverage Service		Diploma in Food Production		Diploma in Bakery & Confectionery	
		Intake -60		Intake -60		Intake -120		Intake -120	
		1st Term	2nd Term	1st Term	2nd Term	1st Term	2nd Term	1st Term	2nd Term
1	Admission Fee	1500	-	1500	-	1500	-	1500	-
2	NCHM Fee (Enrollment & Perchment)	1700	-	1700	-	1700	-	1700	-
3	Caution Fee (Refundable)	2500	-	2500	-	3000	-	3000	-
4	Tuition Fee	25000	25000	25000	25000	35000	35000	35000	35000
5	Institutional Fee	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000
6	Continuous Assessment/ Grading / Exam Fee	1000	-	1000	-	1000	-	1000	-
7	Lunch charges	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000
8	NCHM Exam Fee	2500	0	2500	0	2500	0	2500	0
TOTAL		44200	35000	44200	35000	54700	45000	54700	45000

NOTE:-

शुल्क वापसी – जिस अभ्यर्थी को संबंधित पाठ्यक्रम में सीट आवंटित की गई है और वह कक्षाएँ शुरू होने तक वापस ले लेता है, उसे शुल्क और कॉशन मनी का 50% वापस पाने का पात्र माना जाता है। कक्षाएँ शुरू होने के बाद कोई भी रिफंड लागू नहीं होता (कॉशन मनी को छोड़कर) चाहे वह कक्षा में उपस्थित हुआ हो या नहीं। कोर्स पास करने या छोड़ने की तिथि से एक वर्ष के भीतर दावा न किए जाने पर कॉशन फीस 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.

प्रवेश हेतु आवेदन पत्र जमा करने की प्रक्रिया

PROCEDURE FOR SUBMITTING APPLICATION FORM FOR ADMISSION

छात्रों को सलाह दी जाती है कि वे डिप्लोमा इन बेकरी एंड कन्फेक्शनरी, डिप्लोमा इन फूड एंड बेवरेज सर्विस, डिप्लोमा इन फूड प्रोडक्शन और डिप्लोमा इन हाउसकीपिंग 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 in Housekeeping, Diploma in Food & Beverage Service, Diploma in Bakery & Confectionery and Diploma in Food Production.

- संस्थान की वेबसाइट से आवेदन पत्र डाउनलोड करें।
- आवेदन पत्र को बड़े अक्षरों में भरें।
- संस्थान की वेबसाइट लिंक “ऑनलाइन शुल्क भुगतान करें” के माध्यम से आवेदन पत्र शुल्क का भुगतान ऑनलाइन करें। आवेदन पत्र की राशि जनरल/ओबीसी के लिए 800/- रुपये और एससी/एसटी/ईडब्ल्यूएस/पीडब्ल्यूडी के लिए 400/- रुपये है।
- आवेदन पत्र की हार्डकॉपी 10वीं की मार्कशीट, 12वीं की मार्कशीट, कैटेगरी सर्टिफिकेट, ईडब्ल्यूएस सर्टिफिकेट, शारीरिक रूप से विकलांग सर्टिफिकेट और आवेदन पत्र भुगतान की रसीद (संस्थान की वेबसाइट लिंक “ऑनलाइन शुल्क भुगतान करें” के माध्यम से भुगतान) के साथ 19 जून 2025 तक इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, कैटरिंग एंड न्यूट्रिशन, लाइब्रेरी एवेन्यू, पूसा, नई दिल्ली-110012 पर भेजें।
- Download the application form Institute's website.
- Fill out the application form in Capital Letters.

- 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.
- 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 till 19th June 2025.

संबद्धता

AFFILIATION

संस्थान नेशनल काउंसिल फॉर होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग टेक्नोलॉजी (एनसीएचएमसीटी), नोएडा से संबद्ध है। डिप्लोमा इन बेकरी एंड कन्फेक्शनरी, डिप्लोमा इन फूड एंड बेवरेज सर्विस, डिप्लोमा इन फूड प्रोडक्शन कोर्स और डिप्लोमा इन हाउसकीपिंग के लिए पूरा होने का प्रमाण पत्र और मार्कशीट नेशनल काउंसिल फॉर होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग 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 in Housekeeping, Diploma in Food & Beverage Service, Diploma in Bakery & Confectionery and Diploma in Food Production 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

- अभ्यर्थियों को सलाह दी जाती है कि वे प्रवेश विवरणिका को ध्यानपूर्वक पढ़ें तथा ऑफ-लाइन आवेदन पत्र भरने के संबंध में सभी आवश्यकताओं से परिचित हो जाएं।
- यह सुनिश्चित करना अभ्यर्थी की एकमात्र जिम्मेदारी होगी कि वह पात्र है तथा प्रवेश के लिए निर्धारित सभी शर्तों को पूरा करता है।
- अपूर्ण आवेदन पत्र को तुरंत अस्वीकार कर दिया जाएगा तथा इस संबंध में किसी भी अनुरोध पर विचार नहीं किया जाएगा।
- यदि मेरिट घोषित होने से पहले या बाद में या कार्यक्रम के किसी भी चरण के दौरान किसी भी चरण में अभ्यर्थी की अयोग्यता पाई जाती है, तो उसकी उम्मीदवारी/प्रवेश बिना किसी सूचना के रद्द कर दिया जाएगा तथा उसके विरुद्ध अनुशासनात्मक कार्रवाई की जाएगी तथा पूरी फीस भी जब्त कर ली जाएगी।

- आवेदन पत्र को स्पष्ट, सुपाठ्य तथा अंग्रेजी के बड़े अक्षरों में भरने की पूरी जिम्मेदारी अभ्यर्थी की है। • अभ्यर्थी को अपना नाम अंग्रेजी में बड़े अक्षरों में लिखना चाहिए जैसा कि कक्षा 10 या समकक्ष प्रमाण पत्र में दिया गया है। एक बॉक्स में केवल एक 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 प्रारंभिक अक्षर हैं, तो प्रत्येक प्रारंभिक अक्षर के बाद एक खाली बॉक्स छोड़ें।
- 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.
- 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.
- An incomplete Application Form will be summarily rejected, and no request will be entertained in this regard.
- 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.
- The candidate is solely responsible for filling up of application form, clearly, legibly and in block letters of English.
- Candidate should write his/her name in **CAPITAL LETTERS (IN ENGLISH)** as given in Class X or equivalent certificate. Write only one letter in one 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 initial.

Example:

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

- माता/पिता का नाम: अपने माता या पिता का नाम ठीक वैसा ही लिखें जैसा कि आपने दसवीं कक्षा या समकक्ष प्रमाण पत्र में लिखा है। अपने माता/पिता के नाम के लगातार शब्दों के बीच 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:** अपने जन्म की तारीख, महीना और वर्ष अंग्रेजी कैलेंडर के अनुसार और अपने स्कूल/बोर्ड (कक्षा-X) प्री-यूनिवर्सिटी परीक्षा प्रमाण पत्र में दर्ज अनुसार दर्ज करें। तारीख के लिए 01 से 31 अंक, महीने

के लिए 01 से 12 अंक और जन्म के वर्ष के लिए चार अंक का उपयोग करें। उदाहरण के लिए, यदि 16 अगस्त 1996 को जन्म हुआ है, तो तारीख 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, 01 to 12 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.

Date		Month		Year			
1	6	0	8	1	9	9	6

Example

- **श्रेणी:** अपनी श्रेणियों के लिए उपयुक्त बॉक्स पर टिक करें- सामान्य (GEN), अनुसूचित जाति (SC), अनुसूचित जनजाति (ST), अन्य पिछड़ा वर्ग (OBC-नॉन-क्रीमी लेयर), आर्थिक रूप से कमजोर वर्ग (EWS) और उपश्रेणियाँ जैसे कि विकलांग व्यक्ति (PWD)। उम्मीदवार द्वारा एक बार घोषित की गई श्रेणियों को बाद में बदला नहीं जा सकता है। यदि कोई श्रेणी निर्दिष्ट नहीं की गई है, तो आपको केवल 'सामान्य' श्रेणी के अंतर्गत माना जाएगा। उसके बाद किसी भी दावे पर विचार नहीं किया जाएगा। यदि कोई उम्मीदवार एक से अधिक श्रेणियों में आता है, तो वह एक से अधिक श्रेणियों पर टिक कर सकता है, उदाहरण के लिए, यदि कोई उम्मीदवार ST और विकलांग व्यक्ति श्रेणियों में आता है, तो उसे ST और PWD 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'.
- **राष्ट्रियता:** यदि आपकी राष्ट्रियता भारतीय है तो आवेदन पत्र में "भारतीय" लिखें और यदि आपकी राष्ट्रियता भारतीय नहीं है तो 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 पता:** अपना नाम और पूरा डाक पता पिन कोड सहित बड़े अक्षरों में 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 फॉर्म, प्रारूप और शपथ पत्र वेबसाइट (www.ihmpusa.net) से डाउनलोड किए जा सकते हैं। आवेदन पत्र जमा करने की लागत UR/OBC श्रेणी के लिए 800/- रुपये और SC/ST/EWS/PWD श्रेणी के लिए 400/- रुपये है। भुगतान संस्थान के ऑनलाइन पोर्टल भुगतान लिंक “भुगतान शुल्क 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 “Pay Fee Online”

प्रवेश सूची- चयन सूची संस्थान के नोटिस बोर्ड और वेबसाइट www.ihmpusa.net पर प्रदर्शित की गई है (सूचना विवरणिका में महत्वपूर्ण तिथि देखें)। चयनित उम्मीदवारों को मेरिट सूची में प्रदर्शित कार्यक्रम के अनुसार शुल्क का भुगतान करना होगा और सभी औपचारिकताएं पूरी करनी होंगी, 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. `

दस्तावेज – मेरिट सूची में नाम आने के बाद, दस्तावेज सत्यापन के समय संस्थान में निम्नलिखित दस्तावेज जमा करने होंगे (कृपया सूचना विवरणिका की महत्वपूर्ण तिथियां देखें):

- तीन शपथ पत्र – 100/- रुपये के शपथ पत्र का प्रारूप संस्थान की वेबसाइट यानी www.ihmpusa.net छात्र अनुभाग – शपथ पत्र से डाउनलोड किया जा सकता है)

- a. छात्रों द्वारा रैगिंग का विरोध।

- b. अभिभावकों द्वारा रैगिंग का विरोध।

- c. उपस्थिति

- चिकित्सा प्रमाण पत्र

नोट: निर्धारित प्रारूप में IHM पूसा वेबसाइट से डाउनलोड किया जा सकता 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. 100/- may be downloaded from the Institute's website i.e. www.ihmpusa.net student's section –Affidavits)
 - a. Anti-ragging by students.
 - b. Anti-ragging by parents.
 - c. Attendance
- Medical Certificate

Note: In the Prescribed Format to be downloaded from IHM Pusa website

आरक्षण (सभी पाठ्यक्रमों के लिए)- सभी पाठ्यक्रमों में आरक्षण केन्द्र 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 विकलांग उम्मीदवार - भारत सरकार द्वारा निर्दिष्ट विकलांगता वाले व्यक्ति (पीडब्ल्यूडी) (कुष्ठ रोग से ठीक हुए व्यक्ति सहित)। विकलांगता के अपने स्वीकार्य स्तर को छोड़कर, ऐसे उम्मीदवारों को पाठ्यक्रम को आगे बढ़ाने के लिए अन्यथा 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 उम्मीदवार- अस्थि विकलांग उम्मीदवार जो न्यूनतम 40% और अधिकतम 75% की गतिशीलता हानि के साथ चलने में अक्षमता या मस्तिष्क पक्षाघात से पीड़ित हैं और निम्नलिखित श्रेणियों में आते हैं, वे आवेदन करने के पात्र हैं।

- बी.एल. - दोनों पैर प्रभावित थे, लेकिन हाथ नहीं
- पी.ए. - एक हाथ प्रभावित (दायां या बायां)/ पहुंच में कमी/ पकड़ में कमजोरी/ गतिभंग
- ओ.एल. - एक पैर प्रभावित (दायां या बायां)
- एम.डब्ल्यू. - मांसपेशियों में 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 में से किसी भी एक स्थिति से पीड़ित हैं, वे आवेदन करने के पात्र हैं।

• दृष्टि तीक्ष्णता 6/60 या 20/200 (सूजी हुई) से अधिक नहीं होनी चाहिए, जिसमें सुधारात्मक लेंस के साथ बेहतर आँख हो।

• दृष्टि के क्षेत्र की सीमा 20 या उससे भी खराब कोण को कम करती हो

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

- Visual acuity not exceeding 6/60 or 20/200 (swollen) in the better eye with correcting lenses.
- Limitation of the field of vision subtending an angle of 20 or worse

श्रवण बाधित अभ्यर्थी- श्रवण बाधित अभ्यर्थी जिनकी विकलांगता 40% से 75% के बीच है, वे पात्र होंगे।

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

मानसिक रूप से विकलांग व्यक्ति उपरोक्त आरक्षण के अंतर्गत नहीं आते हैं- आवेदन जमा करते समय, शारीरिक रूप से विकलांग उम्मीदवारों को केंद्र सरकार/राज्य सरकार/नगर निगम द्वारा संचालित अस्पतालों के मुख्य चिकित्सा अधिकारी (सीएमओ) द्वारा जारी शारीरिक रूप से विकलांग प्रमाण पत्र की एक प्रति संलग्न करनी होगी। ऐसे उम्मीदवारों को संस्थान में प्रवेश के समय मूल चिकित्सा प्रमाण पत्र प्रस्तुत करना 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 वापसी – जिस अभ्यर्थी को संबंधित पाठ्यक्रम में सीट आवंटित की गई है और वह कक्षाएँ शुरू होने तक अपना नाम वापस ले लेता है, उसे कक्षाएँ शुरू होने के बाद शुल्क वापसी का 50% (कॉशन मनी को छोड़कर) वापस मिलेगा, चाहे उसने कक्षाएँ ली हों या नहीं। कोर्स पास करने या छोड़ने की तिथि से एक वर्ष के भीतर दावा न किए जाने पर कॉशन फीस 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 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 सावधानी बरतें- एक बार आवेदन पत्र जमा हो जाने के बाद उसके विवरण में परिवर्तन/सुधार/संशोधन का कोई अनुरोध 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 जाँच करता है; यह छात्रों को नियमित रूप से कक्षाओं में उपस्थित होने 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 होगी। हालाँकि, सेमेस्टर टर्म-एंड परीक्षा में उपस्थित होने के लिए कुल मिलाकर 75% उपस्थिति आवश्यक है। उन्हें NCHMCT नियमों (नियम संख्या 4.1.3) के अनुसार रोका जाएगा। उपस्थिति सेल के साथ-साथ उपस्थिति पोर्टल से अपनी उपस्थिति पर नज़र रखना छात्र की ज़िम्मेदारी है, जहाँ से प्रत्येक छात्र को उपयोगकर्ता आईडी 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. 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 और छुट्टी- बिना छुट्टी के अनुपस्थिति को अनुशासन का उल्लंघन माना जाएगा। बीमारी के कारण अनुपस्थिति की सूचना संस्थान को देनी होगी और उसके बाद कक्षाएं फिर से शुरू होने की तारीख से एक सप्ताह के भीतर पंजीकृत एमबीबीएस डॉक्टर से प्रमाण पत्र लेना होगा। बीमारी के अलावा किसी अन्य कारण 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 उल्लंघन करने वालों को संस्थान से निष्कासित किया जा सकता है।

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.

यूनिफ़ॉर्म- प्रैक्टिकल और थ्योरी क्लास में भाग लेने के लिए यूनिफ़ॉर्म निर्धारित है। इस संबंध में संस्थान को प्रवेश के समय और संबंधित प्रैक्टिकल कक्षाओं में विवरण उपलब्ध कराना होगा।

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 होने वाली वार्षिक परीक्षा/सत्रांत परीक्षा में शामिल होना होगा। वे पूरी फीस देकर नियमित छात्र के रूप में संस्थान में पुनः शामिल हो सकते हैं या केवल परीक्षा शुल्क देकर बाह्य छात्र के रूप में आगामी वार्षिक परीक्षा में शामिल हो सकते हैं। रोके गए छात्रों को अगले वर्ष पुनः 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 प्रतिबंधित है। रैगिंग में लिप्त छात्रों के साथ माननीय सर्वोच्च न्यायालय के निर्देशों और दिशा-निर्देशों के अनुसार सख्ती से निपटा 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 के लिए:

For any query and information:

हेल्पलाइन नंबर 011-2584 1411 पर संपर्क करें या ihm.pusa@gov.in पर ई-मेल भेजें या सभी कार्य दिवसों में सुबह 10:00 बजे से शाम 04:00 बजे के बीच (दोपहर का भोजन समय: 01:00 से 02:00 बजे तक) संस्थान आ सकते हैं।

Helpline No. 011–2584 1411 or send e-mail at ihm.pusa@gov.in or may visit Institute between 10:00 A.M. to 04:00 P.M. (Lunch Time: 01:00 to 02:00 P.M.) on all working days.

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 IHM Pusa- <https://youtu.be/xfdod3hHiHw>

Principal

Institute of Hotel Management, Catering & Nutrition

(An Autonomous Body under Ministry of Tourism, Govt. of India)

Pusa, New Delhi – 110012

IMPORTANT DATES

DIPLOMA IN BAKERY & CONFECTIONARY (DB&C)

DIPLOMA IN FOOD & BEVERAGE SERVICE (DF&BS)

DIPLOMA IN FOOD PRODUCTION (DFP)

DIPLOMA IN HOUSEKEEPING (DHK)

Starting date of application	1 st May 2025
Last Date for submission of downloaded Application form	19 th June 2025 (Thursday)
Publication of Merit List on Institute website	24 th June 2025 (Tuesday)
Online Fee payment	24 th June to 26 th June 2025
Document Verification after online fee submission at Institute	26 th June to 27 th June 2025
Waiting List, if any	Will be informed on the Institute's website
Commencement of Academic Session (Tentative)	21 st July 2025 (Monday)

[Signature]
Principal



