

# ચોકલેટિયર

ચોકલેટિયર, ચોકલેટમાંથી કન્ફેક્શનરી બનાવે છે અને વેચે છે. તેમને ચોકલેટ સંબંધિત રસાયણશાસ્ત્રમાં તાલીમબદ્ધ કરવામાં આવે છે જેમાં કોકો બીન્સને ચોકલેટમાં રૂપાંતરિત કરવામાં સામેલ પ્રક્રિયાનો સમાવેશ થાય છે. આ જ્ઞાનનો ઉપયોગ કરીને તેઓ પોતાની રચનાઓને સાકાર કરે છે.



## વ્યક્તિગત નિપુણતા ★★

- તમે સર્જનાત્મક વ્યક્તિ છો
- તમને ભોજન તૈયાર કરવું ગમે છે
- તમે વિગતો પર ધ્યાન આપો



આ અભ્યાસક્રમની ફી આશરે રૂ. ૨,૦૦૦ થી ૩,૦૦,૦૦૦\* જેટલી હોય છે.

\*આ અંદાજિત રકમ છે અને વિવિધ શૈક્ષણિક સંસ્થાઓ મુજબ તેમાં ફેરફાર હોય શકે છે.

## શિષ્યવૃત્તિ

- રાષ્ટ્રીય શિષ્યવૃત્તિ પોર્ટલ - [www.scholarships.gov.in](http://www.scholarships.gov.in) ની મુલાકાત લો. આ પોર્ટલ હેઠળ કેન્દ્ર સરકારના વિવિધ વિભાગો, UGC/AICTE યોજનાઓ તેમજ રાજ્ય દ્વારા અમલમાં મુકવામાં આવેલી યોજનાઓ દ્વારા આપવામાં આવતી સહાય અંગેની માહિતી ઉપલબ્ધ છે.\*
  - ઉપલબ્ધ શિષ્યવૃત્તિની વિગતો માટે [digitalgujarat.gov.in](http://digitalgujarat.gov.in) ની મુલાકાત લો. ધોરણ XI થી શરૂ થતી શિષ્યવૃત્તિ માટે આ એક પ્રવેશદ્વાર છે.\*
  - યોગ્યતાના આધારે સંસ્થાઓમાં પણ શિષ્યવૃત્તિ ઉપલબ્ધ છે.\*
- \*(આ શિષ્યવૃત્તિની ઉપલબ્ધતા સમયાંતરે બદલાઈ શકે છે)

## લોન

- વિદ્યાલક્ષ્મી, [www.vidyalakshmi.co.in](http://www.vidyalakshmi.co.in), શૈક્ષણિક લોન મેળવવા માંગતા વિદ્યાર્થીઓ માટેનું એક પોર્ટલ છે. આ પોર્ટલ નાણાકીય સેવા વિભાગ, (નાણાં મંત્રાલય), ઉચ્ચ શિક્ષણ વિભાગ (શિક્ષણ મંત્રાલય) અને ઈન્ડિયન બેંક્સ એસોસિએશન (IBA)ના માર્ગદર્શન હેઠળ વિકસાવવામાં આવેલ છે.
- કેટલાક રાજ્યોમાં ઓછા વ્યાજ દરો સાથે વિદ્યાર્થી કેડિટ કાર્ડ ઉપલબ્ધ છે, ઉદાહરણ તરીકે, પશ્ચિમ બંગાળ, ઓડિશા, બિહાર, વગેરે.
- તમામ બેંકો શૈક્ષણિક લોન આપે છે.



## પ્રવેશ માટે...

૧. કોઈપણ વિદ્યાશાખામાં ધો. ૧૨ પૂર્ણ કરો.
૨. રસોઈકળા / હોટેલ મેનેજમેન્ટ / કેટરિંગ ટેકનોલોજી અને રસોઈકળા અથવા સંબંધિત વિષયમાં સ્નાતક (BHMCT / BHM / BSC)ની ડિગ્રી મેળવો.

### અથવા

સ્નાતકની ડિગ્રી મેળવ્યા બાદ, સમાન અથવા સંબંધિત ક્ષેત્રમાં અનુસ્નાતકની ડિગ્રી મેળવો.

૩. ચોકલેટ મેકિંગ અથવા ચોકલેટ ટેસ્ટિંગનો સર્ટિફિકેટ કોર્સ કરો.

કૃપા કરીને નોંધણી દરમિયાન અભ્યાસક્રમનો સમયગાળો તપાસો.



## અપેક્ષિત આવક

\*અહીં આપલે આંકડાઓ ફક્ત સૂચક છે અને ફેરફારને પાત્ર છે.

ચોકલેટિયરનું માસિક વેતન આશરે રૂ. ૧૬,૦૦૦ થી ૬૦,૦૦૦\* જેટલો હોય છે.

સ્ત્રોત: <http://bit.ly/3KzTRIQ> (onmanorama.com)

## તમે ક્યાં કામ કરશો?

કાર્યસ્થળ : બેકરીઓ, પેટીસરીઝ, ઉચ્ચ શ્રેણીની હોટેલ્સ અને રેસ્ટોરન્ટ્સ વગેરે.

ઉદ્યોગ સાહસિકતા: તમે ઘરેથી તમારો પોતાનો વ્યવસાય શરૂ કરી શકો છો અથવા તમારી પોતાની દુકાન ખોલી શકો છો.

કાર્યસ્થળનું વાતાવરણ: તમે રસોડામાં કામ કરશો. જો તમે બેકરી અથવા હોટેલ માટે કામ કરો છો તો તમે અઠવાડિયામાં ૬ દિવસ, દિવસના ૮ થી ૧૦ કલાક કામ કરી શકો છો. શિફ્ટ પ્રથા ઉપલબ્ધ હોઈ શકે છે. વ્યસ્ત સમય દરમિયાન, તમારે રજાઓ અથવા સમાહના અંતમાં પણ કામ કરવું પડી શકે છે.

આ ક્ષેત્રમાં દિવ્યાંગ લોકો માટે કામ કરવાની તકો ઉપલબ્ધ છે.

## અપેક્ષિત પ્રગતિ પથ



કમિસ પેટિસિયર → શેફ ડી પાર્ટી → શેફ → એક્ઝિક્યુટિવ શેફ

અથવા

એપ્રેન્ટિસ ટુ ચોકલેટિયર → ચોકલેટિયર → પેસ્ટ્રી શેફ → બિઝનેસ ઓનર

## સર્ચ માટેના કીવર્ડ્સ ...

ચોકલેટિયર, પેસ્ટ્રી શેફ, ચોકલેટ શેફ

## તમે અભ્યાસ ક્યાં કરશો?

ચોકલેટિયરમાં અભ્યાસક્રમો ઉપલબ્ધ કરાવતી સંસ્થાઓની યાદી. સંસ્થાઓની આ યાદી માત્ર સૂચક છે.

### ખાનગી સંસ્થાઓ

(અરજી કરતા પહેલા તપાસ કરો કે શું સંસ્થા યુ.જી.સી. સાથે સંલગ્ન અને માન્યતા પ્રાપ્ત છે કે નહીં)

૧. ચોકલેટ એકેડમી, મુંબઈ
૨. હસ્તકલા અને સામાજિક વિકાસ સંગઠન, નવી દિલ્હી
૩. સ્વિસેપ ચોકલેટ એકેડમી, મુંબઈ
૪. મેગ્નિફિસન્સ એકેડમી ઓફ પેકેજિંગ પ્રોફેશનલ્સ (એમ.એ.પી.પી.), નવી દિલ્હી
૫. નિરલ બિઝનેસ ઈન્સ્ટિટ્યુટ, મુંબઈ
૬. બેરી કેલેબોટ ઈન્ડિયા પ્રા. લિ., મુંબઈ
૭. ચોકલેટ ક્લાસિસ એન્ડ મટીરીયલ, નવી દિલ્હી
૮. નીતા ખુરાનાના કુકિંગ ક્લાસીસ, દિલ્હી
૯. કલનરી એન્ડ કેક ડેકોરેટીંગ સ્કૂલ, નવી દિલ્હી
૧૦. રૂચિ ગુપ્તા કૂકરી ક્લાસીસ, દિલ્હી

### ઓનલાઈન અભ્યાસક્રમો

- [www.skillindiadigital.gov.in](http://www.skillindiadigital.gov.in)
- [www.ncs.gov.in](http://www.ncs.gov.in)
- <https://anubandham.gujarat.gov.in>

મને સ્કેન કરો



વેબસાઈટ પર જુઓ

## સાફલ્ય ગાથા

અરુણ વિશ્વનાથન ચોકલેટિયર છે અને કોઈમ્બતુરમાં ચિત્રામ કાફ્ટ ચોકલેટ્સ અને કેફે ઈન્ફ્યુઝન્સના સ્થાપક છે. તેમની પાસે કોર્નેલ યુનિવર્સિટીમાંથી ફૂડ સાયન્સ અને ટેકનોલોજી તેમજ ભારતમાં ફૂડ એન્જિનિયરીંગ અને માર્કેટિંગમાં બે અનુસ્નાતકની ડિગ્રી છે. તેમણે ચોકલેટ બનાવવાની કળા બ્રુગ, બેલ્જિયમમાં શીખી હતી.\*

સ્ત્રોત: <https://cocoatown.com/blogs/blog/me-a-arun-viswanathan>

\*ઉપરોક્ત માહિતી ફક્ત તાલીમ હેતુઓ માટે છે અને તેનો ઉપયોગ કોઈપણ વ્યાવસાયિક લાભ માટે કરવામાં આવશે નહીં.