

ખાદ્ય અને પેય વ્યવસ્થાપક (ફૂડ એન્ડ બેવરેજ મેનેજર)

ફૂડ એન્ડ બેવરેજ મેનેજર હોટેલ અથવા રેસ્ટોરન્ટમાં મહેમાનોને ભોજન અને પીણાં પ્રદાન કરવા માટે જવાબદાર છે. તે અથવા તેણી, ક્યારેક, હોસ્પિટાલિટી વ્યવસાયનું સંચાલન આયોજન, નિર્દેશન, નિયંત્રણ અને મૂલ્યાંકન પણ કરે છે.

વ્યક્તિગત નિપુણતા ★★

- તમે નેતૃત્વ કરવાનું કૌશલ્ય ધરાવો છો
- તમે વિગતો પર ધ્યાન આપો
- તમે બધા સાથે સહજતાથી વાત કરી શકો છો
- તમે નવી જવાબદારીઓ લેવા માટે ઉત્સાહિત છો



આ અભ્યાસક્રમની ફી આશરે રૂ. ૧,૦૦,૦૦૦ થી ૪,૦૦,૦૦૦* 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 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 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, 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. હોસ્પિટાલિટી, ટ્રાવેલ એન્ડ ટુરીઝમમાં સ્નાતક (BBA)ની ડિગ્રી મેળવો અને ત્યારબાદ, સમાન વિષયમાં અનુસ્નાતકની ડિગ્રી મેળવો.

અથવા

હોટેલ મેનેજમેન્ટ અને કેટરિંગ ટેકનોલોજી / કેટરિંગ સાયન્સ અને હોટેલ મેનેજમેન્ટ / હોસ્પિટાલિટી અને હોટેલ એડમિનિસ્ટ્રેશન અથવા કોઈપણ સંબંધિત ક્ષેત્રમાં સ્નાતકની ડિગ્રી મેળવો. અથવા

હોટેલ મેનેજમેન્ટમાં ડિપ્લોમા કરો.

કૃપા કરીને નોંધણી દરમિયાન અભ્યાસક્રમનો સમયગાળો તપાસો.



અપેક્ષિત આવક

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

ફૂડ એન્ડ બેવરેજ મેનેજરનું માસિક પગાર મહિને આશરે રૂ. ૧૩,૦૦૦ થી ૧,૬૭,૦૦૦* જેટલો હોય છે.

સ્ત્રોત: https://www.payscale.com/research/IN/Job=Food_and_Beverage_Manager/Salary

તમે ક્યાં કામ કરશો?

કાર્યસ્થળ : ઉચ્ચ શ્રેણીની હોટેલો અને રિસોર્ટ્સ, રેસ્ટોરાં, કૂઝ, કેસિનો, બાર અને પબ્સ, એરલાઈન્સ વગેરે.

કાર્યસ્થળનું વાતાવરણ: તમારે શારીરિક રીતે તંદુરસ્ત હોવા જોઈએ કારણ કે તમારે અથાગ મહેનત કરવાની જરૂર પડશે. તમે રસોઈયા તેમજ સર્વિસ કરનાર લોકોની ટીમનું સંચાલન કરશો. સ્થાનિક મુસાફરી તમારી કામગીરીનો ભાગ નથી. તમે અઠવાડિયામાં ૫ થી ૬ દિવસ, દરરોજ ૧૦ થી ૧૨ કલાક કામ કરો તેવી શક્યતા છે. વ્યસ્ત સમયગાળા દરમિયાન કામના કલાકો વધી શકે છે. આ ક્ષેત્રમાં દિવ્યાંગ લોકો માટે કામ કરવાની તકો ઉપલબ્ધ છે.

તમે અભ્યાસ ક્યાં કરશો?

આ કોર્સ હોટેલ વ્યવસ્થાપન સંસ્થાઓ દ્વારા ઉપલબ્ધ કરવામાં આવે છે. સંસ્થાઓની આ યાદી માત્ર સૂચક છે.

સરકારી સંસ્થાઓ

૧. આઈ.એચ.એમ. ગોવા, ગોવા
૨. આઈ.એચ.એમ., અમદાવાદ
૩. આઈ.એચ.એમ., મુંબઈ
૪. ટી.સી.જી.એલ., ગાંધીનગર
૫. આઈ.એચ.એમ., ચેન્નાઈ
૬. આઈ.એચ.એમ., તિરુવનંતપુરમ
૭. આઈ.એચ.એમ., હૈદરાબાદ
૮. ગુજરાત યુનિવર્સિટી, અમદાવાદ

ખાનગી સંસ્થાઓ

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

૧. પારૂલ યુનિવર્સિટી, વડોદરા
 ૨. મણિપાલ એકેડેમી ઓફ હાયર એજ્યુકેશન (એમ.એ.એચ.ઈ.), મણિપાલ
 ૩. આઈ.એચ.એમ. ઔરંગાબાદ, ઔરંગાબાદ
 ૪. આઈ. આઈ.એચ.એમ. દિલ્હી, નવી દિલ્હી
 ૫. ગુરુ નાનક ઈન્સ્ટિટ્યુટ ઓફ હોટેલ મેનેજમેન્ટ, કોલકાતા
 ૬. ભારતી વિદ્યાપીઠ, ડીમ્સ યુનિવર્સિટી, પુણે
 ૭. આઈ. આઈ.એચ.એમ. કોલકાતા, કોલકાતા
 ૮. આઈ. આઈ.એચ.એમ. બેંગલોર, બેંગલુરુ
- સંસ્થાઓના રેન્કિંગ અંગેની માહિતી અહીં ઉપલબ્ધ છે - <https://www.nirfindia.org/2022/Ranking.html>

ડિસ્ટન્સ લર્નિંગ ઈન્સ્ટિટ્યુટ

- ઈન્દિરા ગાંધી નેશનલ ઓપન યુનિવર્સિટી (IGNOU)
- ડૉ. બી. આર. આંબેડકર ઓપન યુનિવર્સિટી

ઓનલાઈન અભ્યાસક્રમો

- www.skillindiadigital.gov.in
- www.ncs.gov.in
- mybharat.gov.in
- <https://anubandham.gujarat.gov.in>

અપેક્ષિત પ્રગતિ પથ



તાલીમાર્થી → બેકૂવેટ વેઈટર → બેકૂવેટ કેપ્ટન → આસિસ્ટન્ટ બેકૂવેટ મેનેજર → બેકૂવેટ મેનેજર → આસિસ્ટન્ટ ફૂડ એન્ડ બેવરેજ મેનેજર → ફૂડ એન્ડ બેવરેજ મેનેજર અથવા

બારટેન્ડર → બાર મેનેજર → આસિસ્ટન્ટ ફૂડ એન્ડ બેવરેજ મેનેજર → ફૂડ એન્ડ બેવરેજ મેનેજર/ડિરેક્ટર

સર્ચ માટેના કીવર્ડ્સ ...



ફૂડ એન્ડ બેવરેજ મેનેજર, ફૂડ એન્ડ બેવરેજ કંટ્રોલર



મને સ્કેન કરો



વેબસાઈટ પર જુઓ

સાફલ્ય ગાથા

શહનાઝ અંજુમ લીલા ભારતીય સિટી, બેંગલુરુમાં ફૂડ એન્ડ બેવરેજ મેનેજર તરીકે ફરજ બજાવે છે. તે ૧૩ વર્ષથી આ ઉદ્યોગ સાથે સંકળાયેલ છે. વેસ્ટિન હૈદરાબાદ સાથે તેની કારકિર્દીની શરૂઆત કરીને, તેણીએ શેરેટોન ગ્રાન્ડ બેંગલુરુ, જે.ડબ્લ્યુ. મેરિયોટ બેંગલુરુ, વેસ્ટિન અને લે મેરિડીયન બહેરીન, કોર્ટયાર્ડ બાય મેરિયોટ, કોચી અને ધ લીલા પેલેસ, ચેન્નાઈ સાથે કામ કર્યું છે.*

સ્ત્રોત: <https://bwhotelier.businessworld.in/article/The-Leela-Bhartiya-City-Bengaluru-elevates-two-core-personnel/09-06-2022-432038/>

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