બારટેન્ડર/મિક્સોલોજિસ્ટ

બારટેન્ડર્સ ગ્રાહકો માટે પીણાં અને આહાર તૈયાર કરે છે અને પીરસે છે. તેઓ કોકટેલ અને નોન-આલ્કોહોલિક પીણાંને મિશ્રિત કરી તૈયાર કરે છે અને તેની સજાવટ (ગાર્નિશ) પણ કરે છે.

વ્યક્તિગત નિપુણતા

- તમે બધા સાથે સહજતાથી વાત કરી શકો છો
- તમને ટીમમાં કામ કરવું ગમે છે
- તમને પ્રયોગો કરવા ગમે છે
- તમે વિગતો પર ધ્યાન આપો છો

આ અભ્યાસક્રમની ફી આશરે **રૂ. ૫૦,૦૦૦ થી ૮૦,૦૦૦*** 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 ક્રેડિટ 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. હોટેલ મેનેજમેન્ટ અને કેટરિંગ ટેક્નોલોજી / કેટરિંગ સાયન્સ અને હોટેલ મેનેજમેન્ટ / હોસ્પિટાલિટી અને હોટેલ એડમિનિસ્ટ્રેશન અથવા કોઈપણ સંબંધિત ક્ષેત્રમાં સ્નાતકની ડિગ્રી મેળવો અને ત્યારબાદ બાર્ટેન્ડિંગનો પ્રમાણપત્ર કોર્સ કરો.

અથવા

હોટેલ મેનેજમેન્ટ અને કેટરિંગ ટેક્નોલોજી / કેટરિંગ સાયન્સ અને હોટેલ મેનેજમેન્ટ / હોસ્પિટાલિટી અને હોટેલ એડમિનિસ્ટ્રેશન અથવા કોઈપણ સંબંધિત ક્ષેત્રમાં સ્નાતક પૂર્ણ કરો, ત્યારબાદ તે જ વિષય અથવા સંબંધિત ક્ષેત્રમાં અનુસ્નાતકની ડિગ્રી મેળવો અને બાર્ટેન્ડિંગનો પ્રમાણપત્ર અભ્યાસક્રમ પસંદ કરો.

અથવા

પ્રોફેશનલ બાર્ટેન્ડિંગ અથવા મિક્સોલોજી અને ફ્લેર બાર્ટેન્ડિંગમાં ડિપ્લોમા કોર્સ કરો.

કૃપા કરીને નોંધણી દરમિયાન અભ્યાસક્રમનો સમયગાળો તપાસો.

અપેક્ષિત આવક

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

બારટેન્ડરનું માસિક પગાર મહિને આશરે **રૂ. ૧૦,૦૦૦ થી ૫૯,૦૦૦*** જેટલો હોય છે.

સ્રોતઃ https://www.payscale.com/research/IN/Job=Bartender/Salary

તમે ક્યાં કામ કરશો?

કાર્યસ્થળ : બાર ધરાવતી રેસ્ટોરન્ટ્સ, પબ્સ, બાર સાથેની ઉચ્ચશ્રેણીની હોટેલો અને નાઈટ ક્લબ્સ વગેરે.

ઉદ્યોગ સાહસિકતા: તમે સ્વતંત્ર બારટેન્ડર તરીકે પણ કામ કરી શકો છો.

કાર્યસ્થળનું વાતાવરણ: તમારે બહોળી સંખ્યામાં આવતા અનેકવિધ પ્રકારના ગ્રાહકોને સંભાળવા પડશે. તમે સાંજે તેમજ સપ્તાહાંતમાં, જ્યારે રેસ્ટોરાં સૌથી વધુ વ્યસ્ત હોય ત્યારે વધુ લાંબા કલાકો સુધી કામ કરો તેવી શક્યતા છે.

આ ક્ષેત્રમાં દિવ્યાંગ લોકો માટે કામ કરવાની તકો ઉપલબ્ધ છે.

અપેક્ષિત પ્રગતિ પથ

બાર બોય અથવા બાર વેઈટ્રેસ → આસિસ્ટન્ટ બારટેન્ડર → બારટેન્ડર → આસિસ્ટન્ટ બાર મેનેજર → બાર મેનેજર

સર્ચ માટેના કીવર્ડ્સ ...

બારટેન્ડર, બાર મેનેજર, બાર કેપ્ટન

તમે અભ્યાસ ક્યાં કરશો?

બારટેન્ડિંગનો કોર્સ 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 નહી)

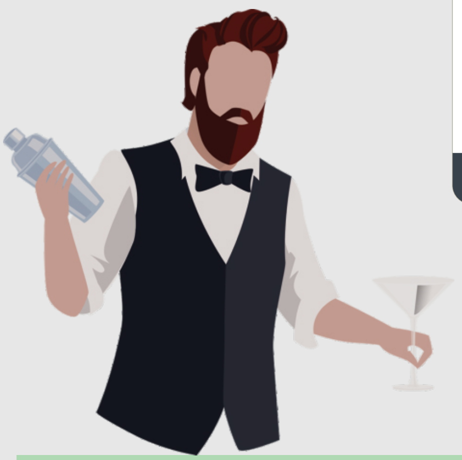
૧. યુરોપિયન બારટેન્ડર સ્કૂલ, ગોવા
૨. બારક્રાફ્ટ બાર્ટેન્ડિંગ એકેડમી, બેંગલુરૂ
૩. ચેન્નઈ અમિર્તા ઈન્ટરનેશનલ ઈન્સ્ટિટ્યુટ ઓફ હોટેલ મેનેજમેન્ટ, ચેન્નાઈ
૪. આઈ.એચ.એમ, અમદાવાદ
૫. હેરિટેજ ઈન્સ્ટિટ્યુટ ઑફ હોટેલ એન્ડ ટુરિઝમ, શિમલા
૬. ઈન્સ્ટિટ્યુટ ઑફ હોટેલ મેનેજમેન્ટ કેટરિંગ એન્ડ ન્યુટ્રિશન, દિલ્હી
૭. વી.આઈ.એચ.ટી.એમ, રાજકોટ
૮. કૌશલ્ય ધ સ્કિલ યુનિવર્સિટી, અમદાવાદ
૯. એમ.એસ.યુ, વડોદરા

ઓનલાઈન અભ્યાસક્રમો

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

મને સ્કેન કરો

વેબસાઈટ પર જુઓ



સાફલ્ય ગાથા

યાંગડુપ લામા ભારતના અગ્રણી બારટેન્ડર અને મિક્સોલોજીસ્ટ પૈકીના એક છે. તેમનો જન્મ કુર્સિયોંગમાં થયો હતો અને તેમણે ધો. ૧૨ પૂર્ણ કર્યા બાદ કોલકાતામાંથી હોટેલ મેનેજમેન્ટનો અભ્યાસ કર્યો. તેમની પ્રથમ નોકરી ૧૯૯૫માં ફૂડ એન્ડ બેવરેજ સર્વર તરીકે, દિલ્હીની હયાત રિજન્સીમાં હતી જ્યાં તેઓ બાર્ટેન્ડિંગની કામગીરી સાથે સંકળાયા અને હોટેલના પોલો લાઉન્જ બારમાં કામ કર્યું. ત્યાંથી, લામાએ કોકટેલ્સ એન્ડ ડ્રીમ્સ નામની પોતાની મોબાઈલ બાર્ટેન્ડિંગ સર્વિસ કંપની ખોલી. ત્યારબાદ તેમણે ગુરુગ્રામમાં પોતાનો બાર અને દિલ્હીમાં બાર ટ્રેનિંગ અને બેવરેજ મેનેજમેન્ટ કંપનીની શરૂઆત કરી.*

સ્રોત: https://www.telegraphindia.com/my-kolkata/food/yangdup-lama-stirred-up-his-signature-concoctions-and-spoke-about-his-techniques/cid/1894217

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