# શેફ

શેફ એ એક પ્રશિક્ષિત વ્યાવસાયિક છે જે રેસ્ટોરાં અથવા અન્ય સ્થળોએ જ્યાં ભોજન પીરસવામાં આવે છે ત્યાં રસોઈને લગતી જવાબદારી સંભાળે છે. તે અથવા તેણી ભોજન તૈયાર કરવાને લગતા તમામ પાસાઓના નિષ્ણાત છે. મોટેભાગે તેઓ ચોક્કસ રાંધણકળા, વિશેષ વ્યંજનો પર ધ્યાન કેન્દ્રિત કરે છે.

## વ્યક્તિગત નિપુણતા

- તમને વાનગીઓ બનાવવી ગમે છે
- તમને પ્રયોગો કરવા ગમે છે
- તમે વિગતો પર ધ્યાન આપો

આ અભ્યાસક્રમની ફી આશરે **રૂ. ૧,૦૦,૦૦૦ થી ૫,૦૦,૦૦૦*** 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 ઇન્ડિયન 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. રસોઈ/પાક કળા (કલનરી આર્ટ્સ) / હોટેલ મેનેજમેન્ટ (BHM) / કેટરિંગ ટેક્નોલોજી અને રસોઈ / પાક કળા (કલનરી આર્ટ્સ)(BCTCA) અથવા સંબંધિત વિષયમાં સ્નાતકની ડિગ્રી મેળવો.

**અથવા**

રસોઈ / પાક કળા (કલનરી આર્ટ્સ) / હોટેલ મેનેજમેન્ટ (બી.એચ.એમ.) / કેટરિંગ ટેક્નોલોજી અને રસોઈ / પાક કળા (કલનરી આર્ટ્સ)(BCTCA) અથવા સંબંધિત વિષયમાં સ્નાતકની ડિગ્રી મેળવ્યા બાદ, હોટલ મેનેજમેન્ટમાં MBA કરો.

કૃપા કરીને નોંધણી દરમિયાન અભ્યાસક્રમનો સમયગાળો તપાસો.

## અપેક્ષિત આવક

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

શેફનું માસિક પગાર મહિને આશરે
**રૂ. ૧૮,૭૫૦ થી ૧,૩૩,૩૩૩*** જેટલો હોય છે.

સ્રોત: https://in.talent.com/salary?job=chef

## તમે ક્યાં કામ કરશો?

**કાર્યસ્થળ :** રેસ્ટોરન્ટ્સ, કેટરિંગ સેવાઓ, પ્રીમિયર હોટેલ્સ, રિસોર્ટ્સ, શાળાઓ અને હોસ્પિટલો વગેરે.

**ઉદ્યોગ સાહસિકતા:** તમે તમારો પોતાનો વ્યવસાય શરૂ કરી શકો છો.

**કાર્યસ્થળનું વાતાવરણ:** તમે રસોઈયા તેમજ રસોડામાં મદદનીશોની ટીમનું સંચાલન કરશો. તમે અઠવાડિયામાં ૫ થી ૬ દિવસ, દરરોજ ૧૦ થી ૧૨ કલાક કામ કરો તેવી શક્યતા છે.

આ ક્ષેત્રમાં દિવ્યાંગ લોકો માટે કામ કરવાની તકો ઉપલબ્ધ છે.

## અપેક્ષિત પ્રગતિ પથ

કિચન હેલ્પર → કોમીસ શેફ → લાઈન કૂક/ પાર્ટી શેફ → શૂ શેફ ? એક્ઝિક્યુટિવ શેફ

**સર્ચ માટેના કીવર્ડ્સ ...**

બેકરી એન્ડ પેસ્ટ્રી શેફ, પાર્ટી શેફ, શૂ સેફ

## તમે અભ્યાસ ક્યાં કરશો?

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

**સરકારી સંસ્થાઓ**

૧. આઇ.એચ.એમ., ગાંધીનગર
૨. આઇ.એચ.એમ. દિલ્હી, પુસા
૩. આઇ.એચ.એમ., મુંબઈ
૪. આઇ.એચ.એમ., કોલકાતા
૫. આઇ.એચ.એમ., ચેન્નાઈ
૬. એમએસયુ, વડોદરા
૭. આઇ.એચ.એમ., હૈદરાબાદ
૮. આઇ.એચ.એમ., બેંગલુરૂ

**ખાનગી સંસ્થાઓ**

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

૧. ડબલ્યુ.જી.એસ.એચ.એ. મણિપાલ, મણિપાલ
૨. પારૂલ યુનિવર્સિટી, વડોદરા
૩. આઇ.એચ.એમ. ઔરંગાબાદ, ઔરંગાબાદ
૪. આઇ. આઇ.એચ.એમ. દિલ્હી, નવી દિલ્હી
૫. ગુરુ નાનક ઈન્સ્ટિટ્યુટ ઑફ હોટેલ મેનેજમેન્ટ, કોલકાતા
૬. એ.પી.આઈ.એમ, અમદાવાદ
૭. આઇ. આઇ.એચ.એમ. કોલકાતા, કોલકાતા
૮. આઈ.ટી.એમ.વી.યુ, વડોદરા

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.ncs.gov.in
- mybharat.gov.in
- https://anubandham.gujarat.gov.in

**ડિસ્ટન્સ લર્નિંગ ઈન્સ્ટિટ્યુટ**
ઈન્દિરા ગાંધી નેશનલ ઓપન યુનિવર્સિટી (IGNOU)

મને સ્કેન કરો

વેબસાઈટ પર જુઓ

## સાફલ્ય ગાથા

**ગરિમા અરોરા**, બેંગકોકમાં આવેલા રેસ્ટોરન્ટ 'ગા'ના વડા છે, ગરિમા અરોરા એ મિશેલિન સ્ટાર જીતનારી પ્રથમ ભારતીય મહિલા તરીકે ઈતિહાસ રચ્યો છે. મુંબઈમાં જન્મેલી અને ઉછરેલી, ગરિમાએ વર્ષ ૨૦૧૦માં પેરિસમાં લે કોર્ડન બ્લુમાંથી સ્નાતકની પદવી હાંસલ કરી જ્યાં તેણે ક્યુઝીન (ભોજન બનાવવાની શૈલીઓ) અને પેટિસરીમાં ગ્રાન્ડ ડિપ્લોમા કર્યું.*

સ્રોત: https://starsunfolded.com/garima-arora/

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