



**INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT,
CATERING TECHNOLOGY & APPLIED NUTRITION**



Govt of India Society, Ministry of Tourism,

F-Row, D.D.Colony, Vidyanagar, Hyderabad-500007.Ph:040-27427569,
Fax:040-27427898, E-mail: ihmhyderabad@rediffmail.com Web-site: ihmhyd.org

పైవేట్ హోటల్ మేనేజ్‌మెంట్ విద్యాసంస్థలకు విజ్ఞప్తి!

భారత ప్రభుత్వ నిధులతో ఏర్పాటుచేసిన హునార్ సే రోజ్‌గార్ పథకం క్రింద కుకరీ, బేకరీ, పాస్‌కీపింగ్, ఎఫ్.బి సర్వీసుల వంటి షార్ట్‌టర్మ్ కోర్సులను నిర్వహించే కేంద్రాలు ఏర్పాటు అవుతున్నాయి. ఆసక్తి ఉన్న సాఫైటీ యాక్ట్ పరిధిలో స్థాపించబడిన హోటల్ మేనేజ్‌మెంట్ విద్యాసంస్థల నుండి దరఖాస్తులు కోరబడుతున్నవి.

మీ విద్యాసంస్థ పూర్తి వివరాలతో...మీ దరఖాస్తులు జూన్ 30, 2012లోగా పై అడ్రస్‌కు చేరాలి.

- ❖ సాఫైటీ రిజిస్ట్రేషన్ మరియు అఫిలియేషన్ పత్రాలు.
- ❖ ల్యాబ్ వసతుల వివరాలు ఫోటోలతో
- ❖ అధ్యాపకుల సంఖ్య, అర్హతలు మరియు వారి బోధనావిభాగం
- ❖ ఇప్పటి వరకు మీరు నిర్వహించిన కోర్సులు, శిక్షణ ఇచ్చిన మొత్తం విద్యార్థుల సంఖ్య.

మరిన్ని వివరాలకు మా వెబ్‌సైట్‌ను సందర్శించండి. వెబ్‌సైట్ www.ihmhyd.org మరియు ఫోన్ నెంబర్. 27427569



**INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT,
CATERING TECHNOLOGY & APPLIED NUTRITION**



Govt of India Society, Ministry of Tourism,

F-Row, D.D.Colony, Vidyanagar, Hyderabad-500007.Ph:040-27427569,
Fax:040-27427898, E-mail: ihmhyderabad@rediffmail.com Web-site: ihmhyd.org

WANTED

Hotel Operation Trainers

Applications are invited from qualified and experienced individuals on contract basic to conduct training sessions for Hunnar se Rozgar programme. Expertise in one or more area/s viz. Food Production / Bakery / F&B Service / Housekeeping.

State Coordinators

We also invite Applications from qualified & experienced candidates to work as liaison between Hunnar se Rozgar programme satellite centres and IHM - Hyderabad

Unemployed Youth mobilizers (District wise)

Salary commensurates with experience

For further information please visit our website: ihmhyd.org / 27427569

Hunnar se Rozgar

A). Terms & Conditions for *Temporary Operation Trainers* to conduct the Hunnar se Rozgar courses:

Course	Duration	Consolidated remuneration for the course
Food Production	8 weeks	Rs.20000
Food & Beverage Service	6 weeks	Rs.15000

They are responsible for:

1. Conducting the course as per the syllabus provided. (The course content/syllabus is already available in the ihmhyd.org web site)
2. Preparing indents.
3. Receiving & Storing of indented items.
4. Cleanliness & hygiene of lab, utensils & equipment before, during and after the class.
5. Segregation & Disposal of Garbage etc.
6. Marking of attendance.
7. Handing over of uniforms or kits.
8. Reporting of regular absentees.
9. Facilitating recruitment by hoteliers.
10. Course-end examination/test.

B). Terms & Conditions for *Temporary State Coordinators* to handle the Hunnar se Rozgar programmes:

Will be paid remuneration as per experience and the extent of work entrusted.

Will work as a bridge between the IHM-Hyd and Training Centre/s.

Will work for the smooth running of the courses and implementation of standards prescribed by IHM-H/NCHM/MoT.

Will oversee:

- Administration of the programme/s.
- Adherence to syllabus.
- Indenting, procurement and distribution.
- Cleanliness & hygiene.
- Reporting of attendance.
- Interact with hoteliers for placements.