

डेकमका सहभागीहरु:

- १.
- २.
- ३.
- ...
-
- १२.

इयाकुम समन्वय कर्ता :

- १.

सहजकर्ता:

- १.
- २.

जब प्रोफाइल भेरिफिकेशनका सहभागीहरु

- २.
- ३.
- ...
-
- १२.

इयाकुम समन्वय कर्ता :

- १.

सहजकर्ता:

- १.
- २.

Commis II

को

डेकम जब एनालाइसिस प्रोडक्ट

मिति:

कार्यालयको लोगो

**कार्यालयको नाम
ठेगाना**

मुख्य कामहरु र कामहरु (कमि सेकेण्ड)

क. सरसरफाई गर्ने ।

१. व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।	२. Grooming Maintain गर्ने ।	३. Kitchen सरसफाई गर्ने ।	४. Perishable Food Hygiene Maintain गर्ने ।	५. Non-Perishable Food Hygiene Maintain गर्ने ।	
-----------------------------	------------------------------	---------------------------	---	---	--

ख. HACCP व्यवस्थित गर्ने ।

१. FIFO Rules Maintain गर्ने ।	२. Tag System Maintain गर्ने ।	३. Dry Store Maintain गर्ने ।	४. Frozen Store Maintain गर्ने ।	५. Cold/Chiller Store Maintain गर्ने ।	६. Food Commodities अनुसार Chopping Board/ Knife व्यवस्थित गर्ने ।
--------------------------------	--------------------------------	-------------------------------	----------------------------------	--	--

ग. Mise-en-Place गर्ने ।

१. Julienne Cutting गर्ने ।	२. Wedge Cutting गर्ने ।	३. Slice Cutting गर्ने ।	४. Dice Cutting गर्ने ।	५. Jardinière Cutting गर्ने ।	६. Brunoise Cutting गर्ने ।
७. Mecedoine Cutting गर्ने ।	८. Barrel Cutting गर्ने ।	९. Shredded Cutting गर्ने ।	१०. Diamond Cutting गर्ने ।	११. Finely Chop Cutting गर्ने ।	१२. Flacks Cutting गर्ने ।
१३. Mire-poix Cutting गर्ने ।	१४. Steam गर्ने ।	१५. Boil गर्ने ।	१६. Blanch गर्ने ।	१७. Marinating गर्ने ।	१८. Trimming गर्ने ।

घ. सस/ग्रेभी/स्टक तयार गर्ने ।

१. White Stock तयार गर्ने ।	२. Brown Stock तयार गर्ने ।	३. Mayonnaise Sauce तयार गर्ने ।	४. Bechamel Sauce तयार गर्ने ।	५. Tomato Sauce तयार गर्ने ।	६. Esapgnol/Brown Sauce तयार गर्ने ।
७. Voloute Sauce तयार गर्ने ॥	८. Hollandise Sauce तयार गर्ने ।	९. Fresh Gravy तयार गर्ने ।	१०. Red Gravy तयार गर्ने ।	११. Yellow Gravy तयार गर्ने ।	१२. White Gravy तयार गर्ने ।
१३. Green Gravy तयार गर्ने ।	१४. Hot Sauce तयार गर्ने ।				

ड. Break Fast तयार गर्ने ।

१. Boil Egg तयार गर्ने ।	२. French Tost तयार गर्ने ।	३. Scrambled Egg तयार गर्ने ।	४. Pouch Egg तयार गर्ने ।	५. Mixed Omelet तयार गर्ने ।	६. Sunny-Side Up Egg तयार गर्ने ।
७. Egg Benedict तयार गर्ने ।	८. Pan Cake तयार गर्ने ।	९. Hash Brown Potato तयार गर्ने ।	१०. Bean Bake गर्ने ।	११. Porridge तयार गर्ने ।	१२. Fresh Juice तयार गर्ने ।
१३. Grill Tomato तयार गर्ने ।	१४. उपमा तयार गर्ने ।	१५. परौठा तयार गर्ने ।	१६. डोसा तयार गर्ने ।	१७. ईटली, साम्बर तयार गर्ने ।	१८. छोले/भदुरा तयार गर्ने ।
१९. पुरी भाजी तयार गर्ने ।	२०. लस्सी तयार गर्ने ।				

च. Snacks तयार गर्ने ।

१. Veg Tempura तयार गर्ने ।	२. French Fry तयार गर्ने ।	३. चीजबल तयार गर्ने ।	४. Meat ball तयार गर्ने ।	५. पकौडा तयार गर्ने ।	६. Chicken Nuggets तयार गर्ने ।
७. Mix Veg Cut-Let तयार गर्ने ।	८. Fish Finger तयार गर्ने ।	९. हराभरा कवाब तयार गर्ने ।	१०. Chicken Tikka तयार गर्ने ।	११. Canapè तयार गर्ने ।	१२. Momo तयार गर्ने ।

छ. सलाद तयार गर्ने ।

१. Fresh Green सलाद तयार गर्ने ।	२. Tomato सलाद तयार गर्ने ।	३. ग्रीक सलाद तयार गर्ने ।	४. Pasta सलाद तयार गर्ने ।	५. रसियन सलाद तयार गर्ने ।	६. Waldrof सलाद तयार गर्ने ।
७. Ouf-Mayonnaise (Egg Salad) तयार गर्ने ।	८. Ceaser सलाद तयार गर्ने ।	९. कुचुम्बर सलाद तयार गर्ने ।			

ज. सुप तयार गर्ने ।

१. Consommé सुप तयार गर्ने ।	२. Wonton सुप तयार गर्ने ।	३. मम ब्रोथ (Broth) सुप तयार गर्ने ।	४. Minestrone सुप तयार गर्ने ।	५. French Onion सुप तयार गर्ने ।	६. Chowder सुप तयार गर्ने ।
७. Bisque सुप तयार गर्ने ।	८. Cream of Mushroom सुप तयार गर्ने ।	९. Ganzpacho सुप तयार गर्ने ।	१०. Hot & Sour सुप तयार गर्ने ।	११. Mulligatawny मुलगातावनी) सुप तयार गर्ने ।	१२. Tomato Sarba सुप तयार गर्ने ।
१३. गुन्द्रुकको भोल तयार गर्ने ।	१४. खुट्टी (हड्डी) को भोल तयार गर्ने ।	१५. आलु तामाको भोल तयार गर्ने ।			

झ. Sandwich/Burger तयार गर्ने ।

१. Classic Veg Sandwich तयार गर्ने ।	२. Open Sandwich तयार गर्ने ।	३. Rolled Sandwich तयार गर्ने ।	४. Grilled Sandwich तयार गर्ने ।	५. Club Sandwich तयार गर्ने ।	६. Veg Burger तयार गर्ने ।
७. Non-Veg Burger तयार गर्ने ।					

ञ. Main Course तयार गर्ने ।

१. Pepper Steak तयार गर्ने । तयार गर्ने ।	२. Chicken Sizzler	३. Chicken Roast तयार गर्ने ।	४. पीजा (Veg/Non-Veg) तयार गर्ने ।	५. Spaghetti Bolognese तयार गर्ने ।	६. Pasta Carbonara तयार गर्ने ।
७. Grill Fish तयार गर्ने ।	८. Steam Fish तयार गर्ने ।	९. Noodles (Veg/Non-Veg) तयार गर्ने ।	१०. Fried Rice (Veg/Non-Veg) तयार गर्ने ।	११. चपाति तयार गर्ने ।	१२. दाल तड्का तयार गर्ने ।
१३. जिंरा राईस तयार गर्ने ।	१४. Butter Chicken तयार गर्ने ।	१५. काश्मिरी पुलाउ तयार गर्ने ।	१६. मटन रोगन तयार गर्ने ।	१७. दाल मखनी तयार गर्ने ।	१८. तन्दुरी नान/रोटी तयार गर्ने ।
१९. पालक पनीर तयार गर्ने ।	२०. Veg/Non Veg Biryani तयार गर्ने ।	२१. नेपाली थाली (Veg/Non-Veg) तयार गर्ने ।			

झ. Dessert तयार गर्ने ।

१. Fruit Custard तयार गर्ने ।	२. Cream Caramel तयार गर्ने ।	३. Apple Pie तयार गर्ने ।	४. Sorbet तयार गर्ने ।	५. गाजरकी हलुवा तयार गर्ने ।	६. रसवरी तयार गर्ने ।
७. Rice Pudding (खीर) तयार गर्ने ।	८. गुलाब जामुन तयार गर्ने ।	९. सुजीको हलुवा तयार गर्ने ।	१०. सिकनी तयार गर्ने ।		

ड. संचार गर्ने

ड१. ग्राहकसंग संचार गर्ने ।	ड२. सिनियरसंग संचार गर्ने ।	ड३. जुनियरसंग संचार गर्ने ।	ड४. साथिसंग संचार गर्ने ।	ड५. सप्लायरसंग संचार गर्ने ।	ड६. रोजगारदातासंग संचार गर्ने ।
ड७. व्यवसायिक संगठनसंग संचार गर्ने ।					

ढ. बृत्ति बिकास गर्ने ।

ढ१. तालिममा सहभागि हुने ।	ढ२. मिटिङमा भाग लिने ।	ढ३. गोष्ठी र सेमिनारमा भाग लिने ।	ढ४. पुस्तक/पत्र पत्रिका पढ्ने ।	ढ५. वरिष्ठ प्राविधिक संग संपर्क राख्ने ।	ढ६. क्याटलग अध्ययन गर्ने ।
ढ७. इन्टरनेट साईटहरु भिजिट गर्ने ।	ढ८. अध्ययन अवलोकन भ्रमण गर्ने ।				

अतिरिक्त जानकारीहरु (कमि सेकेण्ड)

कामदारका गुणहरु: ● लगनशिल ● धैर्यवान ● इमान्दारीता ● परिश्रमी ● मेहनती ● चलाख ● हंसिलो ● निस्वार्थ ● आकर्षक व्यक्तित्व	प्रवेश योग्यता : ● Skill Level-1 पास गरेको ● दश कक्षा उत्तीर्ण वा सो सरह ● शारिरिक तथा मानसिक स्वस्थता ● न्यूनतम उमेर : १६ वर्ष तालीम अवधि : ● ६०० घण्टा In House Training ● ३ महिना (५७६ घण्टा) OJT	उन्नतीपथ : कमि फस्ट पेशागत भविष्य : ● उज्ज्वल ● प्रतिस्पर्धि
संबन्धित प्राविधिक ज्ञान	ज्याबल, उपकरण, सामग्रीहरु :	
● संचारको अवधारणा । ● संचारको आवश्यकता । ● संचार गर्ने तरिकाहरु ● व्यवसायिकता विकासको अवधारणा । ● व्यवसायिकता विकासको आवश्यकता । ● व्यवसायिकता विकास गर्ने तरिकाहरु ।	ज्याबलहरु ●	उपकरणहरु ●