



नेपाल सरकार  
श्रम, रोजगार तथा सामाजिक सुरक्षा मन्त्रालय  
वैदेशिक रोजगार प्रवर्द्धन बोर्डको सचिवालय



# वेटर तालिम पाठ्यक्रम (Waiter Training Curriculum)

वैदेशिक रोजगार प्रवर्द्धन बोर्डको मिति २०७२/१२/१७ गतेको बैठकबाट स्वीकृत पाठ्यक्रम

## विषय सूची

तालिम पाठ्यक्रम प्रयोगकर्ताहरूका लागि निर्देशन .....	1
<b>कोर्षको जानकारी</b> .....	2
मोड्युल १: आधारभूत सीपहरू .....	19
वैदेशीक मुलुकमा प्रयोग हुने सामान्य प्राविधिक शब्दावलीहरूको जानकारी दिने .....	20
कार्यस्थल वारे परिचय दिने .....	25
वेटरको काम (Job) को बारेमा परिचय दिने .....	31
मोड्युल २: स्वास्थ्य .....	39
व्यक्तिगत स्वास्थ्यवारे सिंहावालोकन गर्ने .....	40
रेष्टुरेन्टको हाइजिन मेन्टेन (hygiene maintain) गर्ने .....	44
मोड्युल ३: मेनु .....	51
मेनुको ब्याख्या गर्ने .....	52
मोड्युल ४: मिजा प्ला .....	57
मिजा प्ला बारे ब्याख्या गर्ने .....	58
गिलासहरू ह्यान्डल गर्ने (Handle Glasses) .....	61
सिरामिकका भाँडाहरू ह्यान्डल गर्ने (Handle Ceramics Utensils) .....	68
काँटाचम्चाहरू ह्यान्डल गर्ने(Handle Cutleries) .....	75
किस्तीहरू ह्यान्डल गर्ने (Handle Tray) .....	84
मोड्युल ५: मिस इन सिन .....	91
मिस इन सिन(Mise-en-scene)को ब्याख्या गर्ने .....	92
भूईँ सफा गर्ने (Clean Floor) .....	95
फर्नीचर मिलाउने .....	101
मोड्युल ६: रेष्टुरेन्टको लिनेन व्यवस्तित गर्ने । .....	107
टेबलको लिनेन फेर्ने(Change Table Linen) .....	108
नापकिन फोल्ड गर्ने (Fold Napkin) .....	114
मोड्युल ७: टेबल सेटअप गर्ने । .....	121
आ ला कार्टे सेट अप गर्ने (Set Up A la Carte) .....	122
टेब्ले डि होटे सेट अप गर्ने (Set Up Table-d-hote) .....	128
मोड्युल ८: सर्भिस सिक्वेस गर्ने । .....	134
पाहुनालाई स्वागत गर्ने(Greet the Guest) .....	135
पाहुनालाई मेनु दिने । .....	141
पाहुनासँग अर्डर लिने .....	147
खाना सर्भ गर्ने(Serve food ) .....	154

---

टेबल क्लियरेन्स गर्ने । (Perform clearance table) .....	162
बिल दिने (Present Bill) .....	168
पाहुनालाई बिदा गर्ने (Farewell guest) .....	174
मोड्युल ९: पाहुनालाई बिदा गर्ने ।.....	180
वेभरेजको ब्याख्या गर्ने ।.....	181
पाहुनालाई पानी सर्भ गर्ने (Serve Water) .....	186
पाहुनालाई सफ्ट ड्रिंक्स सर्भ गर्ने .....	192
पाहुनालाई चिया सर्भ गर्ने.....	198
पाहुनालाई बियर सर्भ गर्ने.....	204
पाहुनालाई चुरोट सर्भ गर्ने.....	210
वैदेशिक मुलुकमा प्रयोगहुने सामान्य प्राविधिक शब्दावलीहरु .....	218
व्यावसायिक कोर्षमा प्रयोगहुने शब्दावलीहरु .....	222

---

## तालिम पाठ्यक्रम प्रयोगकर्ताहरूका लागि निर्देशन

यो तालिम पुस्तिका दक्ष सिकाईको अवधारणामा आधारित छ। यसका मुख्य दुई भागहरू छन्: कोर्ष, र तालिम सामग्रीहरू। केहि आधारभूत सिद्धान्त र विधिहरू अपनाएर तयार पारिएको यो पुस्तिका प्रयोगको लागि निम्न निर्देशनहरू प्रस्तुत गरिएको छ

**सामान्य सुझाव**

१. यो पुस्तिकामा दिईएको शब्द भण्डारमा भएका शब्द, शब्दावली तथा तिनीहरूको परिभाषा अध्ययन गर्नुहोस्।
२. कोर्ष सम्बन्धि जानकारीको समग्र उद्देश्य अध्ययन गर्नुहोस्।
३. प्रत्येक मोड्युलको तालिमको पहिलो दिनमै सबै प्रशिक्षार्थीहरूलाई सिक्नु पर्ने सीपहरूको सूची प्रदान गर्नुहोस् र सिकाईको मूल्यांकन गरिने तरिका बताउनुहोस्।
४. प्रत्येक पाठको सिकाईको उद्देश्यहरू राम्रो सँग अध्ययन गर्नुहोस्।
५. प्रत्येक पाठको पाठ योजना अध्ययन गर्नुहोस् र प्रशिक्षार्थीहरूको स्तर र तालिम प्रदायक संस्थामा उपलब्ध स्रोत बमोजिम पाठ योजना परिमार्जन गर्नुहोस्।
६. पाठ योजना तथा यसमा उल्लेख भए बमोजिम प्रशिक्षण विधि (हरू) छनौट गर्नुहोस्।
७. प्रत्येक पाठको प्रशिक्षण शुरु गर्नु अगाडि सो पाठसँग सम्बन्धित अध्ययन सामग्री (Hand-outs) अध्ययन गर्नुहोस्।
८. प्रशिक्षणको बेलामा सकेसम्म धेरै दृश्य सामग्रीहरूको प्रयोग गर्नुहोस्। केहि मुख्य दृश्य सामग्रीहरू यो तालिम पुस्तिकामा पनि समावेश गरिएका छन्।
९. प्रत्येक पाठको अन्त्यमा प्रशिक्षार्थीहरूको मूल्यांकन गर्नुहोस्। यो तालिम पुस्तिकामा दिईएको अभ्यास पत्रहरू (Assignment Sheets) प्रयोग गर्नुहोस्।
१०. तालिमको पहिलो दिनमै वा प्रत्येक पाठको अन्त्यमा अध्ययन सामग्रीहरू (Hand-outs) वितरण गर्नुहोस्।
११. मौखिक प्रश्न, छलफल, अन्तरक्रिया, सामूहिक अभ्यास, निर्देशित अभ्यास, एकल अभ्यास, प्रयोगात्मक अभ्यास, कार्य वातावरणको प्रयोगात्मक ज्ञान प्राप्तिको लागि वास्तविक कार्यक्षेत्रको अवलोकन भ्रमण तथा प्रशिक्षार्थी केन्द्रित सिकाई विधिहरू अवलम्बन गर्नुहोस्।
१२. यो तालिम पुस्तिका तयार गर्ने विषय विज्ञले सीप र ज्ञानको लागि आवश्यक पर्ने अनुमानित समय उल्लेख गरेका छन्। तथापि, सिकाईको उद्देश्य प्राप्तिको सुनिश्चितताको लागि प्रशिक्षकले आफ्नो अनुभव प्रयोग गर्न सक्नेछ।

### सीप तालिम बारे सुझाव

१. प्रत्येक सीपको प्रदर्शन (Demonstration) गर्नु भन्दा अगाडि कार्य सम्पादन निर्देशिका (Performance Guide) अध्ययन गर्नुहोस् र प्रशिक्षार्थीहरूलाई अध्ययन गर्न दिनुहोस्।
२. सामान्य गतिमा प्रत्येक मोड्युलको सीप प्रदर्शन गरेर देखाउनुहोस्। सीप प्रदर्शन गर्दा खुड्किलाहरू बताउँदै र सकिन्छ भने आवश्यक ज्ञान पनि भन्दै जानुहोस्।
३. सीप प्रदर्शन गर्दा महत्वपूर्ण (ध्यान दिनुपर्ने) र सुरक्षा सम्बन्धि खुड्किला दोहोर्‍याउँदै गर्नुहोस्।
४. सीपमा दक्षता प्राप्त गर्नको लागि आवश्यकता अनुसार प्रशिक्षार्थीहरूलाई दोहोर्‍याउने र पुनः दोहोर्‍याउने अवसर प्रदान गर्नुहोस्।
५. प्रशिक्षार्थीहरूको निरन्तर मूल्यांकन गर्नुहोस्।
६. प्रत्येक मोड्युलमा अभ्यास कार्य गराउँदै परियोजना र सम्बन्धित समस्या (Project and Problem) दिएर प्रयास अभ्यासको बातावरण बनाउनुहोस्।

प्रशिक्षार्थीले सीप जान्ने मात्र होइन, प्रत्येक सीप सम्पादन गर्न सक्षम हुनु पर्छ भन्ने नै स्मरण गर्नुपर्ने सबैभन्दा महत्वपूर्ण कुरा हो। “जान्नु” भन्दा “गर्नु” मा केन्द्रित गर्नुहोस्।

कोषको जानकारी

## कोर्ष प्रयोगकर्ताहरूका लागि मार्गदर्शन

नेपालका युवा युवतीहरू स्वदेशमै काम गर्न इच्छुक वा विदेश जान तयार भएर बसेका स्वदेशमा तथा विभिन्न वैदेशिक मुलुकमा रहेका होटेल म्यानेजमेन्ट अन्तर्गतका व्यवसायिक तथा होटेल म्यानेजमेन्ट (हाउसकिपिङ) को काम गर्ने सक्ने उद्देश्यले तयार पारिएको यो एउटा ब्यावसायीक तालिमको लागि पेशागत कोर्ष हो।

यो कोर्ष बनाउन केहि सामान्य सिद्धान्त तथा कार्यविधीहरू अबलम्बन गरिएको छ। यो कोर्ष निर्माण गर्ने समूहले कोर्ष प्रयोग गर्ने प्रयोगकर्ताहरूलाई निम्न मार्गदर्शनहरू प्रदान गर्न चाहन्छ।

१. यस कोर्षमा संलग्न शब्द/शब्दावलीहरू तथा ब्याख्या अध्ययन गर्नुहोला।
२. तालिमको उद्देश्य अध्ययन गर्नुहोला।
३. प्रत्येक पाठको अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य र आवश्यक ज्ञान राम्ररी अध्ययन गर्नुहोला।
४. प्रशिक्षार्थीहरूलाई पहिलो दिनमै सीपहरूको सूची तथा उनीहरूको सिकाईलाई कसरी मूल्यांकन गरिन्छ भन्ने कुराको जानकारी गराउनुहोस्।
५. प्रशिक्षकले प्रशिक्षार्थीको कृयाकलापहरू, दृश्यसामग्री, प्रशिक्षार्थीलाई गर्न दिइने कार्यहरूलाई कोर्षमा दिइएका निम्न कुराहरू समेटेर योजना गर्नुपर्दछ। हुनत यो निर्देशिकामा पनि पाठ योजना दिइएको छ तर प्रशिक्षकले उपलब्ध स्रोत साधन र अन्य आवश्यकता अनुसार उद्देश्य परिमार्जन गर्न सक्नेछन्।
  - Skill/Topic सीप/शिर्षक
  - Performance Objective कार्य वर्धक उद्देश्य
  - Enabling Objective ज्ञानवर्धक उद्देश्य
६. सम्झनपर्ने सवैभन्दा महत्वपूर्ण कुरा त के हो भने, प्रशिक्षार्थीले प्रत्येक कार्य (task) को बारेमा थाहा पाएर मात्र पुग्दैन, गर्न जानेको हुन पर्दछ। त्यसैले थाहा पाउनेमा मात्र नभई गराईमा केन्द्रित हुनुहोस्।
७. कोर्षमा उल्लेखित सीप/ज्ञानहरूका लागि बिषयसँग सम्बन्धित विज्ञहरूले मोटामोटी अनुमान गरि समय निर्धारण गरिएकोले शिक्षकहरूले आफ्नै हिसाबले अगाडी बढ्न सक्नेछन् तर कार्य वर्धक उद्देश्यहरू भने प्राप्त भएको सुनिश्चित गरिनुपर्दछ।
८. प्रशिक्षकलाई प्रत्येक खण्डको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई परियोजना तथा समस्याहरू (Project and Problem) दिन सल्लाह दिइन्छ।

## तालिमको जानकारी

तालिमको शिर्षक	वेटर (Waiter) तालिम
उद्देश्य	यो कार्यक्रमको मुख्य उद्देश्य स्वदेश तथा खाडी मुलुक (जस्तै कतार, संयुक्त अरब ईमिरेट्स, साउदी अरब, बहराईन, कुवेत, ओमान आदि) लगायतका विभिन्न वैदेशिक मुलुकमा रहेका होटेल म्यानेजमेन्टको फुड तथा बेभरेज अन्तर्गतका होटेल तथा रेष्टुरेन्टका लागि आधारभूत वेटर कामको सेवा प्रदान गर्न सक्ने वेटर (Waiter) उत्पादन गर्ने रहेको छ।
पाठ्य संरचना र अवधि	यो कोर्षका प्रत्येक शिर्षकमा दक्षता स्तर हासिल गर्नका लागि बिशिष्ट सिकाई उपलब्धिहरु समावेश गरिएको छ। यो कोर्ष ४ हप्ताको (१६० घण्टा ) हुनेछ जसमा १२० घण्टा प्रयोगात्मक र ४० घण्टा सैद्धान्तिक रहनेछ। यस तालिममा प्रशिक्षार्थीहरुको पूर्ण उपस्थिति र सक्रिय सहभागिता हुनु आवश्यक छ।
लक्षित समूह	यो तालिम कम्तिमा साक्षर भई वैदेशिक रोजगारीमा जान चाहने कामदारहरुका लागि लक्षित गरिएको छ।
लक्ष्य	यो तालिमको अन्त्यमा प्रशिक्षार्थीहरु निम्न कुराहरु गर्न सक्षम हुनेछन्: <ul style="list-style-type: none"><li>● कार्यस्थलको सफाई गर्न</li><li>● मिज प्ला, मिसे इन सिन कार्यहरु गर्ने</li><li>● टेबल सेट अप गर्ने कार्यहरु गर्न</li><li>● पाहुनालाई सेवा दिने कार्यहरु गर्न</li><li>● होटेल म्यानेजमेन्टको फुड तथा बेभरेज कार्यमा प्रयोग हुने शब्द तथा शब्दावलीहरु प्रयोग गर्न</li></ul>
विधि	यो तालिममा वयस्क सिकाई रणनीति अपनाइने छ। यो तालिममा प्रदर्शन, निर्देशित अभ्यास र एकल प्रयोगात्मक अभ्यास जस्ता विधि प्रयोग गरिने छ।
समूहको आकार	यो तालिममा एक समूहमा अधिकतम २० जना सम्म रहनेछन्।
तालिममा प्रशिक्षार्थीहरुको उपस्थिति	प्रशिक्षार्थीहरुले आन्तरिक मूल्यांकन र अन्तिम परीक्षामा सम्मिलित हुनका लागि सैद्धान्तिक कक्षामा ८०% र प्रयोगात्मक सम्पादन कक्षामा ९०% हाजिरी अनिवार्य हुनु पर्नेछ।
कोर्षको केन्द्रविन्दु	यो कोर्ष दक्षतामा आधारित कोर्ष हो। यस कोर्षले दक्षतामा आधारित कार्य सम्पादनमा जोड दिनेछ, जसमा सालाखाला ८०% समय कार्य सम्पादनको लागि र बाँकी २०% समय आवश्यक प्राविधिक ज्ञानको लागि निर्धारण गरिएको छ।
प्रशिक्षकको योग्यता र अनुभव	यो तालिम प्रदान गर्नको लागि एकजना मुख्य प्रशिक्षक र एकजना सहायक प्रशिक्षक हुनु पर्नेछ। मुख्य प्रशिक्षकले सिभिल ईन्जीनियरिङ्गमा न्यूनतम डिप्लोमा वा सम्बन्धित विषयमा समान डिग्री प्राप्त गरी एक वर्षको प्रशिक्षण अनुभव हासिल गरेको हुनु पर्नेछ। सहायक प्रशिक्षकको हकमा कुनै पनि खाडी

## मूल्यांकन

मुलुक (खाडी समन्वय परिषद्) मा मेसन कार्यमा कम्तिमा २ वर्षको कार्य अनुभव हासिल गरेको हुनु पर्नेछ । मुख्य र सहायक दुबै प्रशिक्षकले कम्तिमा एक हप्ताको प्रशिक्षक प्रशिक्षण (ToT) तालिम लिएको हुनु पर्नेछ।

प्रशिक्षार्थीले प्रत्येक सीपमा निपुणता हासिल गरेको तथ्य सुनिश्चित गर्न सम्बन्धित प्रशिक्षकले निरन्तर कार्य सम्पादनको मूल्यांकन गर्नु पर्नेछ ।

- सम्बन्धित सैद्धान्तिक ज्ञानको मूल्यांकन मौखिक परीक्षा (भाईभा) बाट गरिने छ ।
- प्रत्येक सीपको र परियोजनाको मूल्यांकन समेटेर प्रयोगात्मक परीक्षाको अंक निर्धारण गरिने छ।
- प्रशिक्षार्थीहरूले सैद्धान्तिक परीक्षामा ६०% र प्रयोगात्मक परीक्षामा ८०% अंक अनिवार्य प्राप्त गर्नु पर्नेछ ।
- वैदेशिक रोजगारी सम्बन्धी काम गर्ने भावना र चाहनालाई ध्यानमा राखेर सम्बन्धीत तालिम प्रदायक संस्थाले प्रवेश परीक्षा संचालन गर्नेछ ।

## प्रशिक्षक/प्रशिक्षार्थी

### अनुपात

१:१० जना

### तालिमको

### प्रमाणीकरण

कोषले निर्दिष्ट गरेका सम्पूर्ण आवश्यकताहरू सफलता पूर्वक सम्पन्न गर्ने प्रशिक्षार्थीहरूलाई सम्बन्धित तालिम प्रदायक संस्थाले “वेटर” (Waiter) को प्रमाण-पत्र प्रदान गर्नेछ ।



## कोर्ष संरचना

तलको परिच्छेदमा तालिमको संरचना र कोर्षको निर्दिष्ट सूचीलाई निम्नानुसार ढाँचामा प्रस्तुत गरिएको छ। प्रशिक्षकले यो सूचीलाई आवश्यकता अनुसार अगाडि पछाडि गरेर सिकाउन सक्नेछन्।

सि.नं.	शिर्षक/सीप	समय (घण्टा)		
		सैद्धान्तिक	प्रयोगात्मक	जम्मा
<b>आधारभूत सीपहरू</b>				
१.	वैदेशिक मुलुकमा प्रयोगहुने सामान्य प्राविधिक शब्दावलिहरूको छलफल गर्ने।	३.०	०	३.०
२.	कार्यस्थल बारे परिचय दिने।	६.०	०	६.०
३.	वेटरको काम (job) को बारे परिचय दिने।	११	०	११
<b>स्वास्थ्य</b>				
४.	ब्यक्तिगत स्वास्थ्यबारे सिंहावालोक्न गर्ने।	१.०	०	१.०
५.	रेस्टुरेन्टको हाइजिन मेन्टेन (hygiene maintain) गर्ने।	१.०	२	३.०
<b>मेनु</b>				
६.	मेनुको ब्याख्या गर्ने।	२.०	०	२.०
<b>मिज प्ला</b>				
७.	मिज प्लाबारे ब्याख्या गर्ने।	०.५	०	०.५
८.	गिलासहरू ह्यान्डल गर्ने। (Handle Glasses)	०.५	४.५	५.०
९.	सिरामिकका भाँडाहरू ह्यान्डल गर्ने।(Handle Ceramics Utensils)	०.५	४.५	५.०
१०.	काँटाचम्चाहरू ह्यान्डल गर्ने। (Handle fork Spoon)	०.५	४.५	५.०
११.	किस्तीहरू ह्यान्डल गर्ने। (Handle Tray)	०.५	४.५	५.०
<b>मिस इन सिन (Misc-en-Scene)</b>				
१२.	मिस इन सिन (Misc-en-Scene) को ब्याख्या गर्ने।	०.५	०	०
१३.	भुँई सफा गर्ने।(Clean Floor)	०.५	२.५	३.०
१४.	फर्निचर मिलाउने।	०.५	२.५	३.०
<b>रेस्टुरेन्टको लिनेन व्यवस्तित गर्ने।</b>				
१५.	टेबलको लेनेन फेर्ने।(Change Table Linen)	०.५	६.०	६.५
१६.	नापकिन फोल्ड गर्ने। (Fold Napkin)	०.५	६.०	६.५
<b>टेबल सेटअप गर्ने। (Set up Table)</b>				
१७.	आ ला कार्टी सेटअप गर्ने ( Set up A la carte)	०.५	६.०	६.५
१८.	टेबल डि होटि सेटअप गर्ने (Set up table-d-hote)	०.५	६.०	६.५
<b>सर्भिस सिक्वेन्स गर्ने। (Perform service sequence)</b>				
१९.	पाहुनाको स्वागत गर्ने (Greet Guest)	०.५	८.०	८.५
२०.	मेनु पाहुनालाई दिने(Present Menu)	०.५	९.५	१०
२१.	पाहुनासँग अडर लिने(Take Order)	०.५	९.५	१०

२२.	खाना सभर्भ गर्ने (Serve Food)	१.०	९.०	१०
२३.	टेबल क्लेरेन्स गर्ने (Perform Clearance Table)	१.०	९.०	१०
२४.	बिल दिने (Present bill)	०.५	८.०	८.५
२५.	पाहुनालाई बिदा गर्ने (Farewell Guest)	०.५	८.०	८.५
<b>वेभरेज सभर्भ गर्ने (Serve Beverage)</b>				
२६.	वेभरेज (Beverage) को बारे ब्याख्या गर्ने ।	१.०	०	१.०
२७.	पाहुनालाई पानी सभर्भ गर्ने (Serve Water)	०.५	२.५	३.०
२८.	पाहुनालाई सफ्ट ड्रिङ्क्स सभर्भ गर्ने (Serve Soft Drink)	०.५	२.५	३.०
२९.	पाहुनालाई चिया कफी सभर्भ गर्ने (Serve Tea/Coffee)	०.५	२.५	३.०
३०.	पाहुनालाई चिया वियर सभर्भ गर्ने (Serve Beer)	०.५	२.५	३.०
<b>टोबाको सभर्भ गर्ने (Serve Tobacco)</b>				
३१.	पाहुनालाई चुरोट सिगार सभर्भ गर्ने (Serve Cigarette)	१.०	२.०	३.०
<b>परियोजना कार्य</b>				
३२.	परियोजना कार्य १	०	३.०	३.०
३३.	परियोजना कार्य २	०	३.०	३.०
जम्मा		३८.०	१२८.०	१६६.०

## विषय बस्तु

सीप शिर्षक (Skill/Topic)	कार्य वर्धक उद्देश्य (Performance Objective)	ज्ञान वर्धक उद्देश्य (Enabling Objective)	समय (घण्टा)	
			सैद्धा न्तिक (Th.)	व्यावहा रिक (Pr.)
आधारभूत सीपहरू				
वैदेशिक मुलुकमा प्रयोगहुने सामान्य प्राविधिक शब्दावलीहरूको छलफल गर्ने ।		<ul style="list-style-type: none"> <li>दैनिक प्रयोग हुने शब्दावलीहरूको वर्णन गर्ने</li> <li>औजार तथा उपकरणहरू को शब्दावली</li> <li>सामान्य प्रयोग हुने सामग्रीहरूको शब्दावली</li> </ul>	३.०	०
कार्यस्थल बारे परिचय दिने ।		<ul style="list-style-type: none"> <li>होटेल, रेस्टुरेन्ट र बेन्केटको परिभाषा दिने</li> <li>फुड एण्ड बेभरेज सर्भिस (Food and Beverage service) को वर्णन गर्ने</li> <li>फुड एण्ड बेभरेज सर्भिसको संस्थागत सम्रचनाको वर्णन गर्ने</li> </ul>	६.०	०
वेटरको काम(job) को बारे परिचय दिने ।		<ul style="list-style-type: none"> <li>वेटरको परिभाषा दिने</li> <li>वेटरको भुमिका र जिम्मेवारी बारे सूची बनाउने</li> <li>वेटरले गर्न हुने र गर्न नहुने कुराहरू बारे छलफल गर्न</li> <li>वेटरमा हुनु पर्ने गुणहरू(attributes) को छलफल गर्ने               <ul style="list-style-type: none"> <li>ब्यक्तिगत गुणहरूको सूची बनाउने</li> <li>सामाजिक गुणहरूको सूची बनाउने</li> <li>प्राविधिक गुणहरूको सूची बनाउने</li> </ul> </li> <li>ब्रिफिङ डिब्रिफिङ (Briefing Debriefing) गर्ने</li> </ul>	१०	०

सीप शिर्षक (Skill/Topic)	कार्य वर्धक उद्देश्य (Performance Objective)	ज्ञान वर्धक उद्देश्य (Enabling Objective)	समय (घण्टा)	
			सैद्धा न्तिक (Th.)	व्यावहा रिक (Pr.)
<b>स्वास्थ्य</b>				
व्यक्तिगत स्वास्थ्यबारे सिंहवालोकन गर्ने ।		<ul style="list-style-type: none"> <li>व्यक्तिगत स्वास्थ्यबारे परिभाषा दिने</li> <li>वेटरको युनिफर्म र ग्रुमिङ बारे छलफल गर्ने</li> </ul>	१.०	०
रेस्टुरेन्टको हाइजिन मेन्टेन (hygiene maintain) गर्ने।	अवस्था: रेस्टुरेन्ट के काम : रेस्टुरेन्टको हाइजिन मेन्टेन गर्ने कति राम्रो: भुईँ सफा, दाग रहित छ, फर्निचर सफा छ, रेस्टुरेन्टको भित्ता सफा छ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>रेस्टुरेन्ट सफा गर्नुको उद्देश्यको बारे छलफल गर्न</li> <li>रेस्टुरेन्ट सफा गर्न प्रयोगमा आउने सफाई बारे छलफल गर्न</li> <li>सफाई गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरुमा छलफल गर्न</li> <li>प्राथमिक उपचारको बारेमा वर्णन गर्ने</li> </ul>	१.०	३.०
<b>मेनु</b>				
मेनुको ब्याख्या गर्ने ।		<ul style="list-style-type: none"> <li>मेनुको परिभाषा दिने</li> <li>मेनुको किन प्रयोग गरिन्छ बताउने</li> <li>मेनुको प्रकारको बारेमा छलफल गर्ने</li> </ul>	२.०	०
<b>मिज प्ला</b>				
मिज प्लाबारे ब्याख्या गर्ने ।		<ul style="list-style-type: none"> <li>मिज प्लाको परिभाषा दिने</li> <li>मिज प्ला गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरुको वर्णन गर्ने</li> <li>मिज प्ला गरिने कुराहरुको वर्णन गर्ने</li> <li>हतियार औजार, लिनेनको सूची बनाउने</li> </ul>	०.५	०
गिलासहरु ह्यान्डल गर्ने (Handle Glasses)	अवस्था : धोएको गिलासहरु के काम : गिलासहरु ह्यान्डल गर्ने कति राम्रो: गिलासहरु सुख्का छ, गिलासहरु सफा, दाग रहित छ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>गिलासहरुका प्रकार बारे ब्याख्या गर्ने</li> <li>गिलासहरुका भण्डारणका बारेमा ब्याख्या गर्ने</li> <li>गिलासहरु प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउनु पर्ने कुराहरु ब्याख्या गर्ने</li> </ul>	०.५	४.५

सीप शिर्षक (Skill/Topic)	कार्य वर्धक उद्देश्य (Performance Objective)	ज्ञान वर्धक उद्देश्य (Enabling Objective)	समय (घण्टा)	
			सैद्धा न्तिक (Th.)	व्यावहा रिक (Pr.)
सिरामिकका भाँडाहरु ह्यान्डल गर्ने (Handle Ceramics Utensils)	अवस्था : धोएका सिरामिकका भाँडाहरु के काम : सिरामिकका भाँडाहरु ह्यान्डल गर्ने कति राम्रो: सिरामिकका भाँडाहरु सुख्खा छन्, सिरामिकका भाँडाहरु सफा, दाग रहित छन्।	<ul style="list-style-type: none"> <li>सिरामिकका प्रकार बारेमा छलफल गर्ने</li> <li>सिरामिकका भाँडाहरु भण्डारणका बारेमा ब्याख्या गर्ने</li> <li>सिरामिकका भाँडाहरु प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउनु पर्ने कुराहरु छलफल गर्ने</li> </ul>	०.५	४.५
काँटाचम्चाहरु ह्यान्डल गर्ने(Handle Fork Spoon)	अवस्था : धोएको काँटाचम्चाहरु के काम : काँटाचम्चाहरु ह्यान्डल गर्ने कति राम्रो: काँटाचम्चाहरु सुख्का छन्, काँटाचम्चाहरु सफा, दाग रहित छन्।	<ul style="list-style-type: none"> <li>काँटाचम्चाका प्रकार बारेमा छलफल गर्ने</li> <li>काँटाचम्चा भण्डारणका बारेमा ब्याख्या गर्ने</li> <li>काँटाचम्चा प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउनु पर्ने कुराहरु छलफल गर्ने</li> </ul>	०.५	४.५
किस्तीहरु ह्यान्डल गर्ने (Handle Tray)	अवस्था : ग्राहकलाई सेवा दिनु अगाडि, दिने बेला र सेवा दिइसकेपछि के काम : किस्तीहरु handle गर्ने कति राम्रो : किस्तीहरु सुख्का छन्, किस्तीहरु सफा, दाग रहित छन्, किस्तीमा ट्रे म्याट( tray mat) राखेको छ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>किस्तीका प्रकार बारेमा छलफल गर्ने</li> <li>किस्ती भण्डारणका बारेमा ब्याख्या गर्ने</li> <li>किस्ती प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउनु पर्ने कुराहरु छलफल गर्ने</li> </ul>	०.५	४.५
<b>मिस इन सिन (Mise-en-Scene)</b>				
मिसे इन सिन (Mise-en- Scene) को ब्याख्या गर्ने		<ul style="list-style-type: none"> <li>मिसे इन सिनको परिभाषा दिने।</li> <li>मिसे इन सिन गर्दा के के काम गरिन्छ सो को छलफल गर्ने</li> </ul>	०.५	०
भुँईँ सफा गर्ने। (Clean Floor)	अवस्था : रेस्टुरेन्ट खोल्नु अगाडि के काम : भुँईँ सफा गर्ने। कति राम्रो: भुँईँ सुख्का छ, भुँईँ सफा, दाग रहित छ, भुँईँ गन्धरहित छ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>औजार तथा उपकरणहरुको ब्याख्या गर्ने</li> <li>सफा गर्ने सर्फ र केमिकलको बारे ब्याख्या गर्ने</li> </ul>	०.५	२.५
फर्निचर मिलाउने।	अवस्था : रेस्टुरेन्ट खोल्नु अगाडि के काम : फर्निचर मिलाउने कति राम्रो: दिइएको मापदण्ड अनुसार छ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>फर्निचरको प्रकार बारे छलफल गर्ने</li> <li>फर्निचर कुन ठाँउमा राख्ने बारे छलफल गर्ने</li> </ul>	०.५	२.५
रेस्टुरेन्टको लिनेन व्यवस्तित गर्ने।				

सीप शिर्षक (Skill/Topic)	कार्य वर्धक उद्देश्य (Performance Objective)	ज्ञान वर्धक उद्देश्य (Enabling Objective)	समय (घण्टा)	
			सैद्धा न्तिक (Th.)	व्यावहा रिक (Pr.)
टेबलको लेनेन फेर्ने। (Change Table Linen)	अवस्था : टेबल मिलाउने बेला के काम : टेबलको को लिनेन फेर्ने। कति राम्रो: लिनेन सफा, दाग रहित छ, लिनेन इस्त्री गरेको छ, लिनेन च्यातिएको छैन।	<ul style="list-style-type: none"> <li>लिनेनको परिभाषा दिने</li> <li>लिनेनका प्रकारका बारे छलफल गर्ने</li> <li>लिनेनको प्रयोगको बारे छलफल गर्ने</li> </ul>	०.५	६.०
नापकिन फोल्ड गर्ने (Fold Napkin)	अवस्था : टेबल सेटअप गर्ने बेला के काम : नापकिन फोल्ड गर्ने कति राम्रो: नापकिन दाग रहित सफा छ, नापकिनमा माडछ, नापकिन सहि तरिकाले फोल्ड छ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>नापकिनको परिभाषा दिने</li> <li>नापकिन फोल्डको प्रकारको बारे छलफल गर्ने</li> <li>नापकिनको प्रयोग बारे छलफल गर्ने</li> </ul>	०.५	६.०
<b>टेबल सेटअप गर्ने। (Set up Table)</b>				
आ ला कार्टी सेटअप गर्ने (Set up A la carte)	अवस्था : रेस्टुरेन्ट खोल्नु अगाडि के काम : आ ला कार्टी सेटअप गर्ने कति राम्रो: आ ला कार्टी मापदण्ड अनुसार सेटअप छ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>आ ला कार्टीको परिभाषा दिने</li> <li>आ ला कार्टी सेटअप को बारे छलफल गर्ने</li> <li>सेट अप गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरुको छलफल गर्ने</li> <li>सेट अप गर्दा प्रयोग हुने सामग्रीहरुको सूची तयार गर्ने</li> </ul>	०.५	६.०
टेबल डि होटि सेटअप गर्ने (Set up table- d-hote)	अवस्था : रेस्टुरेन्ट खोल्नु अगाडि के काम : टेबल डि होटि सेटअप गर्ने कति राम्रो: टेबल डि होटि मापदण्ड अनुसार set up छ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>टेबल डि होटि को परिभाषा दिने</li> <li>टेबल डि होटि सेटअप बारे छलफल गर्ने</li> <li>सेट अप गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरुको छलफल गर्ने</li> <li>सेट अप गर्दा प्रयोग हुने सामग्रीहरुको सूची तयार गर्ने</li> </ul>	०.५	६.०
<b>सर्भिस सिक्वेन्स गर्ने। (Perform service sequence)</b>				
पाहुनाको स्वागत गर्ने (Greet Guest)	अवस्था : पाहुनाको आगमन के काम : पाहुनाको स्वागत गर्ने कति राम्रो: समय अनुसार स्वागत गरेको छ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>समय अनुसार कसरी स्वागत गर्ने छलफल गर्ने</li> <li>होटेलको मापदण्ड अनुसार स्वागत गर्ने बारे छलफल गर्ने</li> </ul>	०.५	८.०

सीप शिर्षक (Skill/Topic)	कार्य वर्धक उद्देश्य (Performance Objective)	ज्ञान वर्धक उद्देश्य (Enabling Objective)	समय (घण्टा)	
			सैद्धा न्तिक (Th.)	व्यावहा रिक (Pr.)
मेनु पाहुनालाई दिने(Present Menu)	अवस्था : पाहुना मेचमा बसेपछि पछि के काम : पाहुनालाई मेनु दिने कति राम्रो: मेनु पाहुनाको दाहिनेबाट दिएको छ,बेभरेजको मेनु पहिले दिइकोछ, मेनु प्रेजेन्डटेबल(presentable ) छ,मेनुमा उल्लेखित सबैको जानकारी छ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>पाहुनालाई मेनु दिने तरिका बारे ब्याख्या गर्ने</li> <li>मेनुमा उल्लेखित कुरा बारे छलफल गर्ने</li> <li>मेनु कुन बेला फिर्ता लिने बारे ब्याख्या गर्ने</li> </ul>	०.५	१.५
पाहुनासँग अडर लिने(Take order)	अवस्था : पाहुनालाई मेनु दिएपछि के काम : पाहुनासँग अडर लिने कति राम्रो: पाहुनासँग नेत्र सम्पक गरेको छ,केओटि,बिओटि स्लिप (KOT,BOT slip) मा अडर लिएको छ,अडर reconfirm गरेको छ,वेटर किड साथमा छ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>सिट नम्बर ,टेबल नम्बर बारे ब्याख्या गर्ने</li> <li>केओटि,बिओटि (KOT,BOT) बारे छलफल गर्ने</li> <li>केओटि,बिओटि (KOT,BOT) भर्ने बारे ब्याख्या गर्ने</li> <li>केओटि,बिओटि (KOT,BOT) भर्ना सावधानी अपनाउनु पर्ने बारे छलफल गर्ने</li> </ul>	०.५	१.५
खाना सभ गर्ने(Serve Food )	अवस्था : अडर लिसकेपछि के काम : खाना सभ गर्ने कति राम्रो: सभिसको तरिका अनुसार सभ गरेको छ; कोर्ष अनुसार सभिस गरेको छ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>सभिसको प्रकार बारे ब्याख्या गर्ने</li> <li>खाना सभ गर्न लाग्न समय बारे ब्याख्या गर्ने</li> <li>खाना सभ गर्दा ध्यान दिनु पर्ने बारे छलफल गर्ने</li> </ul>	१.०	१.०
टेबल क्लेरेन्स गर्ने (Perform Clearance Yable)	अवस्था : खाना खाइसकेपछि के काम : टेबल क्लेरेन्स गर्ने कति राम्रो :खानाको कोर्ष(course) अनुसार क्लियर(clear) गरेको छ, क्लियर गर्न अगाडि नम्रसँग पाहुनालाई सोधेको छ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>टेबल क्लेरेन्स गर्ने तरिका बारे ब्याख्या गर्ने</li> <li>दिन टेबल क्लेरेन्स गर्दा ध्यान दिने तरिका बारे छलफल गर्ने</li> </ul>	१.०	१.०
बिल दिने(Present Bill)	अवस्था : खाना खाइसकेपछि के काम : बिल दिने कति राम्रो:बिल फोल्डरमा राखेको छ,पाहुनाको दाहिनेतिरबाट बिल देएको छ, खानाको मेनु अडर अनुसार बिल चेक गरेको छ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>बिलको बारेमा ब्याख्या गर्ने</li> </ul>	०.५	८.०
पाहुनालाई बिदाई गर्ने (Farewell Guest)	अवस्था :बिल तिरेपछि के काम : पाहुनालाई बिदाई गर्ने	<ul style="list-style-type: none"> <li>बिदाई बारे परिभाषा दिने</li> <li>समय अनुसार बिदाई गर्ने छलफल गर्ने</li> </ul>	०.५	८.०

सीप शिर्षक (Skill/Topic)	कार्य वर्धक उद्देश्य (Performance Objective)	ज्ञान वर्धक उद्देश्य (Enabling Objective)	समय (घण्टा)	
			सैद्धा न्तिक (Th.)	व्यावहा रिक (Pr.)
	कति राम्रो: बिदाई गर्ने निर्देशन (guideline) अनुसार अभिवादन गरेको छ.			
<b>बेभरेज सभ गर्न (Serve Beverage)</b>				
बेभरेज को ब्याख्या गर्ने ।		<ul style="list-style-type: none"> <li>बेभरेज को परिभाषा दिने</li> <li>बेभरेज को प्रकार बारे छलफल गर्ने</li> </ul>	१.०	०
पाहुनालाई पानी सभ गर्न (Serve Water)	अवस्था :पाहुना मेचमा बसेपाछि के काम : पाहुनालाई पानी सभ गर्ने कति राम्रो: पाहुनाको इच्छा अनुसार पानी सभ गरेको छ,गिलास ८०% पानीले भरेको छ,गिलास दाग रहित, सुख्का छ,पानी सकिन लाग्दा रिफल गरेको छ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>सर्भिड बारे बारे छलफल गर्ने</li> <li>सर्भिड गर्ने समय बारे छलफल गर्ने</li> <li>सभ गर्ने तरिका बारे छलफल गर्ने</li> </ul>	०.५	२.५
पाहुनालाई सफ्ट ड्रिङ्क्स सभ गर्ने (Serve Soft Drink)	अवस्था :पाहुनाको अर्डर पछि के काम : पाहुनालाई सफ्ट ड्रिङ्क्स सभ गर्ने कति राम्रो: हाई गिलास बल प्रयोग गरेको छ,हाई गिलास बल ९०% पानीले भरेको छ,हाई गिलास बल गिलास दाग रहित, सुख्का छ,स्ट्र प्रयोग गरेको छ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>सफ्टका ड्रिङ्क्स प्रकार बारे छलफल गर्ने</li> <li>सफ्टका ड्रिङ्क्स सभ गर्ने तरिका बारे छलफल गर्ने</li> </ul>	०.५	२.५
पाहुनालाई चिया वियर सभ गर्ने (Serve Beer)	अवस्था :पाहुनाको अर्डर पछि के काम : पाहुनालाई चिया वियर गर्ने कति राम्रो: वियर गिलास चिल्ड (chilled) छ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>वियरका प्रकार बारे बारे छलफल गर्ने</li> <li>वियर सभ गर्ने तरिका बारे छलफल गर्ने ।</li> <li>वियर सभ गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुरामा छलफल गर्ने।</li> </ul>	०.५	२.५
पाहुनालाई चिया कफी सभ गर्ने (Serve Tea/Coffee)	अवस्था :पाहुनाको अर्डर पछि के काम : पाहुनालाई चिया कफी सभ गर्ने कति राम्रो: चिया कफी पटमा सभ गरेको छ,कप पट सफा दागरहित छ, ट्रेबाट सभ गरेको छ कन्डिमेन्ड साइडमा राखेको छ ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>कन्डिमेन्ड(Condiments) को परिभाषा दिने</li> <li>चिया कफी का प्रकार बारे छलफल गर्ने</li> <li>सभ गर्ने तरिका बारे छलफल गर्ने</li> <li>चिया कफी सभ गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुरामा छलफल गर्ने</li> </ul>	०.५	२.५
<b>टोबाको सभ गर्ने (Serve Tobacco)</b>				



सीप शिर्षक (Skill/Topic)	कार्य वर्धक उद्देश्य (Performance Objective)	ज्ञान वर्धक उद्देश्य (Enabling Objective)	समय (घण्टा)	
			सैद्धा न्तिक (Th.)	व्यावहा रिक (Pr.)
पाहुनालाई चुरोट सिगार सभ गर्न (Serve Cigarette/Cig ar)	अवस्था : पाहुनाको अर्डर पछि के काम : पाहुनालाई चुरोट सिगार सभ गर्ने । कति राम्रो: वियर गिलास चिल्ड( chilled) छ, चुरोट सिगार अनुशार सफा एसर्टे राखेको छ, ऐस्टे र र समय समयमा सफा गरेको छ ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>● चुरोट सिगारका प्रकार बारे छलफल गर्ने</li> <li>● चुरोट सिगार सभ गर्ने तरिका बारे छलफल गर्न</li> </ul>	१.०	२.०
<b>परियोजना कार्य (Project Work)</b>				
परियोजना कार्य १				३.०
परियोजना कार्य २				३.०

## तालिमको मूल्यांकन विधि

यो तालिमका प्रशिक्षार्थीहरूको मूल्यांकन साधारण हुनेछ। यहाँ दिईएको मूल्यांकन विधिमा ज्ञान, सीप र मनोवृत्तिलाई आधार मानिएको छ। यसमा ज्ञानको भाग सीपमै मूल्यांकन हुने भएकोले लिखित परीक्षा भने हुने छैन। सहभागीहरूको मूल्यांकनका आधारहरू निम्न बमोजिम छन्:

### ज्ञान

मौखिक परीक्षा (भाईभा) १००

### सीपहरू

निरन्तर कार्य सम्पादन मूल्यांकन ४००

परियोजना कार्य १ १००

परियोजना कार्य २ १००

### मनोवृत्ति

पेशागत दक्षता (प्रशिक्षक मूल्यांकन) १००

हाजिरी \*(-५ अंक घट्ने एक दिन कक्षा नआएमा)

समयको पालना (-५ अंक घट्ने कक्षा ढिला आएमा)

एक अर्कामा सहयोग

संचारका सीपहरू

तालिममा दिएको योगदान

सिक्ने प्रयास

जम्मा अंक

८००

### प्रमाणीकरणका लागि अंकभार

न्यूनतम प्रतिशत	कोर्स अंक	प्रदान गरिने स्तर	कार्यक्षमताको स्तर	प्रदान गरिने ग्रेड प्वाइन्ट	प्रमाणपत्र पाउने नपाउने अवस्था
९०	७०२-८००	A	अत्युत्तम	४	पाउने
८०	६४०-७१९	B	राम्रो	३	पाउने
७०	५६०-६३९	C	संतोषजनक	२	पाउने
६०	४८०-५५९	D	नराम्रो अस्वीकार्य	१	उपस्थितिको प्रमाणपत्र मात्र पाउने

### पुनश्च:

- प्रशिक्षार्थी कक्षामा एक दिन भन्दा बढी अनुपस्थित भएमा प्रमाण-पत्र प्रदान गरिने छैन (न्यूनतम ९०% हाजिरी हुनुपर्ने)।
- प्रशिक्षार्थीले ५६० भन्दा कम अंक प्राप्त गरेमा सहभागिताको प्रमाण-पत्र मात्र प्रदान गरिने छ।

## तालिम सञ्चालनलाई आवश्यक पर्ने सामानहरू

### औजार/यन्त्रहरू Tools/Equipment (२० जनाको समूहको लागि)

क्रम संख्या	बस्तु Item	परिमाण Quantity
१	बटर नाईफ (Butter knife)	५ वटा
२	डेजर्ट चम्चा (Dessert spoon)	५ वटा
३	स्टार्टर नाईफ (Starter knife)	५ वटा
४	टी स्पुन (Tea spoon)	५ वटा
५	Demist as spoon	५ वटा
६	स्टार्टर स्पुन (Starter spoon)	५ वटा
७	सुप स्पुन (Soup spoon)	५ वटा
८	फीस फोर्क (Fish fork)	५ वटा
९	इपिटाईजर फोर्क (Appetizer fork)	५ वटा
१०	साईड स्पुन, (Side plate)	५ वटा
११	डिनर प्लेट (Dinner plate)	५ वटा
१२	कप (Cup)	५ वटा
१३	कप ससर (up saucer)	५ वटा
१४	सुप बावल (Soup bowl)	५ वटा
१५	वाटर ग्लोबेट (Water globlet)	३० वटा
१६	हाई बल गिलास (Hi-ball-glass)	५ वटा
१७	बियर ग्लोबेट (Beer globate /Pilsner)	५ वटा
१८	वाइन गिलास (Wine glass-red wine glass, White wine glass)	५ वटा
१९	टेक्युला गिलास (Tequila glass)	५ वटा
२०	ककटेल गिलास (Cocktail glass)	२ वटा
२१	आला कार्टे मेनु(A'la carte' menu)	५ वटा
२२	टावले डि होत्त मेनु (Table d'hote menu)	५ वटा
२३	गोलो किस्ती (Round Tray)	५ वटा
२४	चारपाटे किस्ती (Square tray)	५ वटा
२५	गोलो किस्ती म्याट (round Tray mat)	५ वटा
२६	चारपाटे किस्ती म्याट (square Tray mat )	५ वटा
२७	वाइन ओपनर (Wine opener)	५ वटा
२८	वाटर मग (Water mug)	५ वटा
२९	टेबल (गोलो, चारपाटे), Table(Round, square)	५ वटा
३०	मेच (Chairs)	५ वटा

क्रम संख्या	बस्तु Item	परिमाण Quantity
३१	साईड टेबल (Side Table)	५ वटा
३२	टेबल क्लथ (Table cloth)	५ वटा
३३	न्यापकिन (Napkin)	५ वटा
३४	मोल्टन (molton)	५ वटा
३५	नाप्रिअन Napreon	५ वटा
३६	फुलदान (Flower vase)	५ वटा
३७	बटर डिस (Butter dish)	५ वटा
३८	ब्रेड बास्केट (Bread basket)	५ वटा
३९	एसट्रे (Ash tray)	५ वटा
४०	क्रुयल सेट (Cruel set)	५ वटा
४१	रिजर्भ ट्याग (Reserve tag)	५ वटा
४२	पाहुना इनफोरमेसन फर्म (Guest information form)	२० वटा
४३	केओटी बिओटी फर्माट (KOT/BOT format)	२० वटा
४४	बिल र बिल फर्माट (Bill format with bill folder)	२० वटा
४५	चेडर बक्स (Cheddar box)	५ वटा
४६	मोप (Mop)	५ वटा
४७	स्कुइजर (Squeezer)	५ वटा
४८	फ्लोर डस्टर (Floor duster)	५ वटा
४९	यार्ड (Yard)	५ वटा
५०	कुचो (Broom)	५ वटा
५१	बाल्टिन (Bucket)	५ वटा

**प्रयोग भएर जाने Consumable (२० जनाको समूहको लागि)**

क्रम संख्या	बस्तु Item	परिमाण Quantity
१	माछा (Fish)	५ वटा
२	स्टेक (Steak)	५ वटा
३	पुछने कपडा (Wiping clothes)	५ वटा
४	हल्का पेय ,(Soft drink like Coke ,Fanta, juice)	५ वटा
५	बियर (Beer)	२ वटा
६	डलि पेपर (Dolly paper)	१ रोल
७	सिगार (Cigar)	१ पाकेट
८	सिगार कटर (Cigar cutter)	२ वटा
९	चुरोट (Cigarrate)	१ पाकेट

क्रम संख्या	बस्तु Item	परिमाण Quantity
१०	सर्फ (Detergent)	१ पाकेट
११	डिसिन्फेकटेट (Disinfectant)	१ पाकेट

**पुनश्च:** अभ्यासको लागि अनुमानित समय प्रस्तावित प्रशिक्षक/प्रशिक्षार्थी अनुपात, र न्यूनतम आवश्यक पर्ने औजार/यन्त्रहरूमा आधारित छ। जब अनुपात परिवर्तन हुन्छ वा कम/वढी औजार/यन्त्रहरू उपलब्ध हुन्छन्, अभ्यासको समयपनि घटवढ गरिनपर्नेहुन्छ। त्यसैगरी तालिमकोलागि आवश्यक पर्ने कक्षाकोठा, कार्यशाला वा निर्माणस्थलमा आवश्यक फर्नीचरहरू, तालिम सामग्रीहरू, फायर एस्टिगुईसर र अन्य आधारभुत तथा सुरक्षाका सामग्रीहरू सबै उपलब्ध हुन पर्नेछ।

## मोड्युल १: आधारभुत सीपहरु

## वैदेशिक मुलुकमा प्रयोग हुने सामान्य प्राविधिक शब्दावलीहरूको जानकारी दिने

पाठ योजना :वैदेशिक मुलुकमा प्रयोग हुने सामान्य प्राविधिक शब्दावलीहरूको छलफल गर्ने

<b>विषय (सीप/अवधारणा):</b>	वैदेशिक मुलुकमा प्रयोग हुने सामान्य प्राविधिक शब्दावलीहरूको छलफल गर्ने		
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b>			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरू Enabling Objectives:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● दैनिक तथा उपकरणहरूको शब्दावलीहरूको वर्णन गर्ने ।</li> <li>● औजार तथा उपकरणहरूको शब्दावलीको सूची बनाउने ।</li> <li>● सामान्य प्रयोग हुने सामग्रीहरूको शब्दावली सूची बनाउने।</li> </ul>			
<b>तरिकाहरू Methods</b>	<b>मुख्य बुँदाहरू Key notes</b>	<b>माध्यम Media</b>	<b>समय Time</b>
<b>परिचय Introduction:</b>			
मौखिक प्रश्न	अग्रजी भाषामा होटेलमा प्रयोग हुने शब्दहरू र चित्र देखाएर के हो ? भनेर सोध्ने । खाडी राष्ट्रको होटेलमा प्रयोग हुने शब्दहरू र चित्र देखाएर कुन देशमा वोलिन्छ भनेर सोध्ने । बिधार्थीहरूको उत्तर छलफल गर्ने । आज हामी खाडी राष्ट्रमा प्रयोग हुने शब्दावलीहरूको वारेमा छलफल गर्छौं भनेर पाठको परिचय दिने ।	चित्र	१०'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
व्याख्या तथा छलफल	दैनिक प्रयोग हुने अंग्रेजी र मुख्य खाडी राष्ट्रमा शब्दहरूको उच्चारण गर्ने र व्याख्या गर्ने: <ul style="list-style-type: none"> <li>● विद्यार्थीलाई पटक पटक उच्चारण गर्न लगाउने ।</li> <li>● विद्यार्थीसँग सगै उच्चारण गर्ने गराउने ।</li> <li>● विद्यार्थीलाई चाहिने औजार तथा उपकरणको शब्द र अर्थको व्याख्या गर्ने ।</li> <li>● विद्यार्थीहरूलाई आफूमा छलफल गरेर उच्चारण गर्न लगाउने गर्न लगाउने ।</li> <li>● बिभिन्न भाषामा लेखेको चार्ड दिने र समूहमा एकअर्कासँगसोध्न लगाउने ।</li> <li>● विद्यार्थीहरूबाट प्राप्त उत्तरहरू समेटेर प्रशिक्षकले सहि ब्याख्या उच्चरण गर्ने गराउने ।</li> <li>● प्रयोगमा आउने शब्दावलीको, औजार उपकरणको हातेपुस्तक दिने ।</li> </ul>	फ्लिपचार्ट/सेतो पटी  खैरो कागज          हातेपुस्तक	६०'          ४०'
<b>सारांश Summary:</b>			

मौखिक प्रश्न	<ul style="list-style-type: none"><li>● खाडी मुलुकमा प्रयोग हुने शब्दहरु सोध्ने, उच्चारण गर्न लगाउने ।</li><li>● शब्दहरुको महत्ववारे सोध्ने।</li></ul>		१०'
जम्मा समय:			१८० मिनेट



अध्ययन सामाग्रीहरु: वैदेशिक मुलुकमा प्रयोग हुने सामान्य प्राविधिक शब्दावलीहरुको छलफल गर्ने

परिचय:

वेटरकले गर्ने काम जुन देशमा गएपनि एउटै हुन सक्छ तर भाषा देश अनुसार फरक फरक हुने भएकोले वेटरले कामको समयमा बोल्नु पर्ने केहि शब्दहरु तल उल्लेखित गरिएको छ ।

English	Nepali	Arabic	Malay
Good morning	नमस्ते शुभ प्रभात Namastē Śubha prabhāta	ahlaan sabah alkhyr اهلا صباح الخير	Hi selamat Pagi
Welcome to our restaurant	हाम्रो रेष्टुरेन्ट स्वागत Hāmrō rēṣṭurēṅṭa svāgata	marhabaan bikum fi mateamina مرحبا بكم في مطعمنا	selamat datang ke restoran kami
This is food menu sir	यो खाना मेनु सर छ	hadha hu qayimat alttaeam sayidi هذا هو قائمة الطعام سيدي	ini adalah menu makanan tuan
Would you like to drink water	तपाईं पानी पिउन चाहनुहुन्छ	hal targhab fi shurb alma' هل ترغب في شرب الماء	anda akan suka minum air
This is bevergae menu sir/madam	यो bevergae मेनु सर / मैडम छ Yō bevergae mēnu sara/ maiḍama cha	هذا هو القائمة سيدي / سيدي Beverage hadha hu alqayimat bevergae sayidi / sayidati	menu ini adalah bevergae tuan / puan
Good evening sir/madam	राम्रो साँझ सर / मैडम Rāmrō sām̃jha sara/ maiḍama	jayid ya sayidi masa' / sayidati جيد يا سيدي مساء / سيدي	baik tuan petang / puan
Good night sir/madam	शुभ रात्री सर / मैडम Śubha rātrī sara/ maiḍama	جيد الليلة يا سيدي / سيدي jayid alllaylat ya sayidi / sayidati	tuan selamat malam / puan

## अभ्यास १: वैदेशिक मुलुकमा प्रयोगहुने सामान्य प्राविधिक शब्दावलीहरुको छलफल गर्ने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : वैदेशिक मुलुकमा प्रयोगहुने सामान्य प्राविधिक शब्दावलीहरुको जानकारी दिने

---

**WHAT के** वैदेशिक मुलुकहरुको सूची तयार गर्ने, खाडी राष्ट्रको सूची तयार गर्ने, दैनिक र सामान्य प्रयोग हुने शब्दहरु तयार गर्ने

**HOW कसरी** सामूहिक अभ्यास

- दिएको कार्ड र शब्दहरु अध्ययन गर्ने
- शब्दहरुको अर्थ बिभिन्न भाषामा पहिचान गर्ने
- पहिचान गरेको शब्दहरु अलग्गै राख्ने ।
- आवश्यक परेमा प्रशिक्षकको सहयोग लिने ।

**TIME समय** ४०'

**RESOURCES** हाते पुस्तक, कार्डहरु  
**NEEDED आवश्यक**  
श्रोत/सामग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू :वैदेशिक मुलुकमा प्रयोग हुने सामान्य प्राविधिक शब्दावलीहरुको छलफल गर्ने

---

१. “ तपाईं पानी पिउन चाहनुहुन्छ”लाई अरेबिकमा कसरी भनिन्छ?

उत्तर:

hal targhab fi shurb alma'

هل ترغب في شرب الماء

२. शुभ रात्रिलाई अग्रेजीमा के भनिन्छ?

उत्तर: (गुड नाइट)Good night

३. “This is bevergae menu sir/madam”यो वाक्य कति बेला प्रयोग गरिन्छ ?

उत्तर:पाहुनाके अर्डर गरेको वेभरज टेबलमा राख्ने बेला ।

४. “तपाईं पानी पिउन चाहनुहुन्छ”कामको बेला यो वाक्यलाई अग्रेजीमा कसरी प्योग गर्नु हुन्छ?

उत्तर: “Would you like to drink water”

५. वेटरलाई अरेबिकमा के भनिन्छ ?

उत्तर:

nadil

نادل

पाठ योजना : कार्यस्थल वारे परिचय दिने ।

विषय (सीप/अवधारणा):		कार्यस्थल वारे परिचय दिने ।	
कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:			
ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरू Enabling Objectives:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● होटेल, रेष्टुरेन्ट र वेन्केटको परिभाषा दिने ।</li> <li>● फुड एन्ड बेभरेज (Food &amp; Beverage ) को वर्णन गर्ने ।</li> <li>● फुड एन्ड बेभरेज डिपार्टमेन्टको संस्थागत संरचना वर्णन गर्ने ।</li> </ul>			
तरिकाहरू Methods	मुख्य बुँदाहरू Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
प्रश्न	<ul style="list-style-type: none"> <li>● होटेल, रेष्टुरेन्ट र वेन्केटमा जानुभएको छ ?</li> <li>● होटेल, रेष्टुरेन्ट र वेन्केटको चित्र देखाएर विद्यार्थीलाई के हो भनेर सोध्ने।</li> <li>● विद्यार्थीले दिएको उत्तर टिप्ने र निष्कर्षमा पुग्ने।</li> <li>● पाठको परिचय दिने: आज हामी, होटेल, रेष्टुरेन्ट र वेन्केट र फुड एन्ड बेभरेज डिपार्टमेन्टको संस्थागत संरचनाको बारेमा पढ्छौं।</li> </ul>	चित्र	१०'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
व्याख्या तथा छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● होटेल, रेष्टुरेन्ट र वेन्केटको परिभाषा दिने</li> <li>● होटेल, रेष्टुरेन्ट र वेन्केटको फरक र त्यसमा हुने कार्य बारे बुझाउने।</li> <li>● चित्र देखाएर होटेल, रेष्टुरेन्ट र वेन्केट चिन्न लगाउने।</li> <li>● नबुझेका चित्र र बिषयहरूमा पुन छलफल गर्ने।</li> <li>● फुड एन्ड बेभरेज डिपार्टमेन्टको सर्भिस बारे छलफल गर्ने।</li> <li>● फुड एन्ड बेभरेज को फरक छुट्टाउन लगाउने।</li> <li>● फुड एन्ड बेभरेज डिपार्टमेन्टको संस्थागत संरचनाको वर्णन गर्ने।</li> <li>● बिभिन्न होटेल, रेष्टुरेन्टको पदहरूको पहिचान गर्न लगाउने</li> </ul>	<p>फिलिप चार्ट</p> <p>चित्र</p> <p>फिलिप चार्ट</p> <p>फिलिप चार्ट</p>	<p>१०'</p> <p>१९०'</p> <p>६०'</p> <p>८०'</p>
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्न	<ul style="list-style-type: none"> <li>● होटेल, रेष्टुरेन्ट र वेन्केटको परिभाषा र फरक के हो ?</li> </ul>		१०'
जम्मा समय:			३६० मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरु: कार्यस्थल वारे परिचय दिने

### परिचय:

कार्यस्थल भन्नाले वेटरले काम गर्नु पर्ने ठाउँ बुझिन्छ। होटलमा वेटरले फूड एन्ड वेभरेज विभागमा रहेर काम गर्नु पर्छ। फूड एन्ड वेभरेज विभाग भित्र वेटरले पाहुनालाई खाना, पेय पदार्थको सर्भिस दिनु पर्छ र मिजा प्ला र मिजा सिन कार्य गर्नु पर्दछ।

### होटल

होटल भन्नाले खान, बस्नको सुबिधा भएको ठाउँ लाई बुझिन्छ। होटलमा धेरै प्रकारको सुबिधा पाउन सकिन्छ। होटल ठाउँ सेवा, सुबिधाको आदिको आधारमा धेरै प्रकारको हुन्छ। आकारको आधारमा साना होटल जसमा १ देखि २५ वटा कोठाहरु हुन्छन्। मझौला होटल जसमा २६ देखि १०० वटा कोठा हुन्छन्। ठूला होटलमा १०० देखि ३०० वटा कोठा हुन्छन भने धेरै ठूला होटलमा ३०१ देखि माथि कोठा हुन्छन।

### ठाउँको आधारमा होटलहरु

- डाउन टाउन होटेल (Down town hotel) : शहरी क्षेत्र भित्र रहेको होटल
- रसोर्ट होटेल (Resort Hotel) : स्वच्छ, शान्त वातावरणमा रहेको होटल
- मोटेल(Motel) : सडकको किनारामा खोलिएको होटल
- एयरपोर्ट होटेल(Airport hotel): एयरपोर्ट नजिक खोलिएको होटल
- सब अर्बन होटेल(Sub urban hotel): शहरको छेउ छाय कोलाहल भन्दा वाहिर खोलिएको होटल।
- फ्लोतेल (Floatel) : पानीको सतहमा खोलिएको होटल।

### होटलमा पाईने सेवा सुबिधाहरु

- राम्रो A/C को ब्यबस्था
- २४ घण्टा आउने जानेको ब्यबस्था
- हेल्थ क्लब र फिटनेस सेन्टरको ब्यबस्था
- राम्रो रेष्टुरेन्टको ब्यबस्था
- सेटलाईट टि.भि. च्यानलको ब्यबस्था
- मिनी बार कोठा
- लन्ड्रीको राम्रो ब्यबस्था

### फूड एन्ड वेभरेज बिभाग

फूड एन्ड वेभरेज शाखाले होटेल, मोटेल, रेष्टुरेन्टमा आएका पाहुनाहरुलाई खाना र वेभरेजको सेवा सेवा दिनु हो। यस शाखामा काम गर्ने सबै कर्मचारीले पाहुनाहरुको साना भन्दा साना कुराहरुको ख्याल गरि सेवा दिएको हुन्छ। यस शाखाले पाहुनालाई गुणस्तर सेवा दिने भएकोले होटेल, मोटेल, रेष्टुरेन्टको आमदानी र इज्जत कमाउनमा निकै मद्द र मिहिनेत गरेको हुन्छ। त्यसैले यो शाखा निकै महत्वपूर्ण मानिन्छ।

## फूड एण्ड वेभरेज बिभागमा पर्ने सह-विभागहरु

### रेष्टुरेन्ट

पाहुनाको सुविधालाई ख्याल राखेर होटेल मै रेष्टुरेन्टको ब्यवस्था मिलाएको हुन्छ । जहाँ होटेलमा बसेका पाहुनाहरु चाहेको जस्तो खाना र वेभरेजको सुबिधा लिन सक्छन् । रेष्टुरेन्ट नै भनेर पनि सार्वजनिक स्थलमा खोलेको पाईन्छ । जहाँ मानिसहरुको लागि खुल्ला ठाँउ हुन्छ र खाना तथा पेय पदार्थ पैसा तिरेर खान र पिउन पाइन्छ। रेष्टुरेन्टको बनावट विभिन्न प्रकारको हुन्छ । यसको बनावट खाना तथा पेय पदार्थमा सर्भिस गर् तरिकामा भर पर्दछ । रेष्टुरेन्ट जहिले पनि भान्छासँगै जोडिएको हुन्छ जसले गर्दा पाहुनालाई खाना सजिलै सर्भिस गर्न सकिन्छ । पाहुनाहरु खाना र वेभरेजको अर्डर गर्न पनि आउँछन्। यसरी खोलेको रेष्टुरेन्टमा खाना र वेभरेजको ब्यवस्था मात्र मिलाईएको हुन्छ । रेष्टुरेन्ट अनुसार खानाको परिकार र मूल्य भने फरक हुन्छ ।

### बार

बिभिन्न प्रकारका अल्कोहोलिक र नन् अल्कोहोलिक पेय पदार्थ पाउने ठाउँलाई बार भनिन्छ । बारको सुबिधा होटेल, रेष्टुरेन्ट आदि ठाउँमा हुन्छ ।

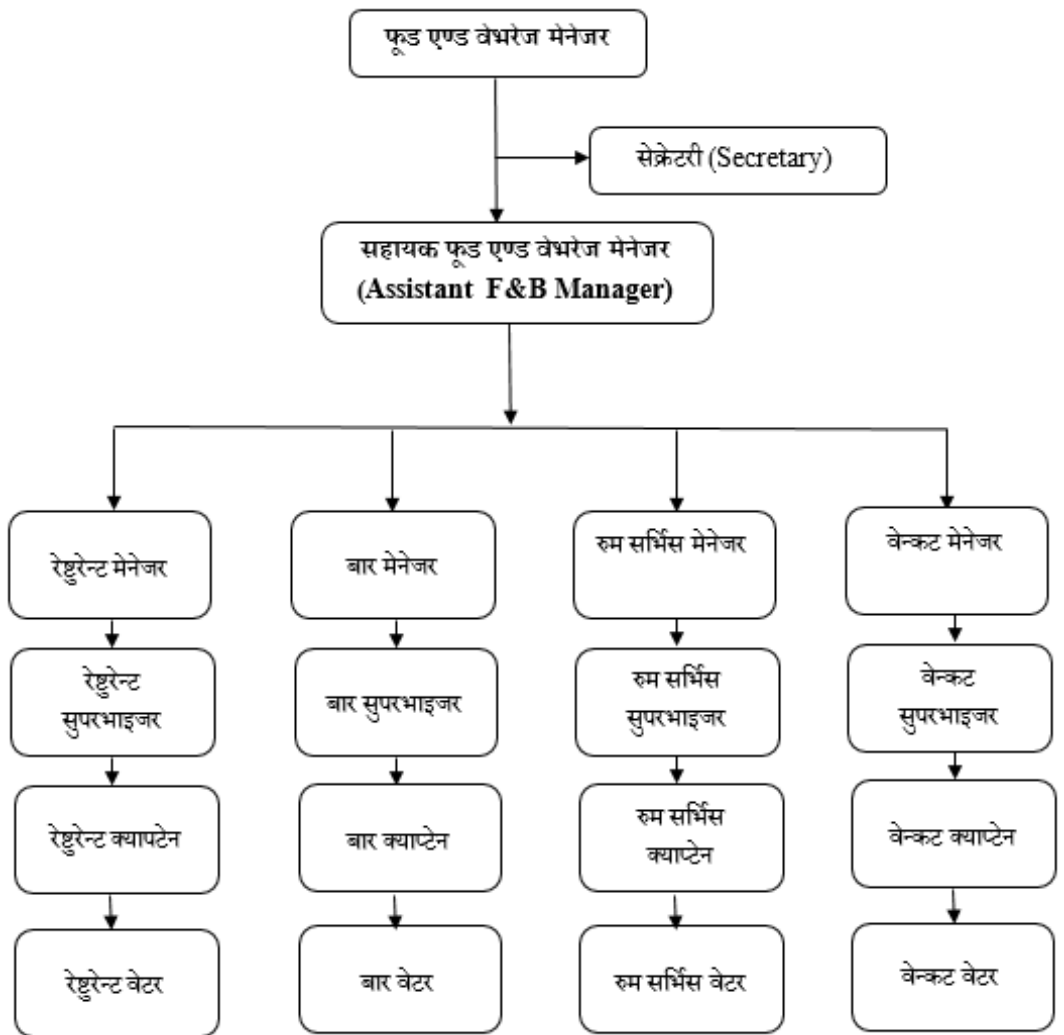
### बेन्केट

धेरै मानिसहरुलाई एकै पटकमा खान र पेय पदार्थको सर्भिस दिने ठाउँलाई बेन्केट भनिन्छ । बेन्केटको आकार ठुलो हुने भएकाले धेरै मानिसहरु अटाउन सक्छन् । त्यसैले ठुला साना भोजभतेर, मिटिङ, साथीभाइहरुको जमघट आदि कार्यक्रमहरु आयोजना गर्न आयोजकहरुले सबै बेन्केट जिम्मा बेन्केटलाई दिइएक हुन्छन् । जसमा खाना र वेभरेजकोको जम्मा लागायत सबै बेन्केटले नै गर्दछ । पाहुनाले खाना र वेभरेजको सुबिधा आयोजकको योजना अनुसार नै पाउँछ । बेन्केट भनेर छुट्टै खोलेको पाइन्छ भने होटेल लगायत रेष्टुरेन्टले यस किसिमको सेवा पनि दिने गरेको पाइन्छ।

### रुम सर्भिस

होटेलमा पाहुनालाई कोठामा पाहुनाले मागेको खाना र पेय पदार्थको प्रकार सर्भिस दिनुलाई रुम सर्भिस भनिन्छ । धेरै होटेलमा रुम सर्भिस बिभाग भान्छा, बार र दिने सर्भिस सँगै हुन्छ, जसले गर्दा पाहुनालाई कोठामा खाना र पेय पदार्थ पुर्याउन सहज हुन्छ । रुम सर्भिसमा खानाको प्रकार रेष्टुरेन्टमा भन्दा कम हुन्छ । साथै रुम सर्भिसमा दिइने खाना पनि महँगो हुन्छ ।

## फूड एण्ड वेभरेजको संस्थागत संरचना



## अभ्यास १: कार्यस्थल वारे परिचय दिने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : कार्यस्थल वारे परिचय दिने

---

**WHAT के** कार्यस्थल वारे परिचय दिने ।

**HOW कसरी** एकल अभ्यास

- दिइएको सूची अध्ययन गर्ने।
- सूची अनुसार विभिन्न होटेल, रेष्टुरेन्ट र पदहरुको पहिचान गर्ने।
- नजिकको साथीहरूसँग छलफल गर्नुहोस्।

प्रशिक्षकबाट परीक्षण गराउनुहोस्।

**TIME समय** ४०'

**RESOURCES** चित्र, हातेपुस्तिका।

**NEEDED आवश्यक**  
श्रोत/सामग्रीहरु

धन्यवाद Thank you



## प्रश्नहरू :-कार्यस्थलको परिचय दिने

---

१. मोटेल भनेको के हो?

उत्तर: सडकको किनारामा खोलिएको होटल

२. फ्लोटेल (Floatel) कहाँ खोलिन्छ?

उत्तर :पानीको सतहमा

३. रिसोर्ट होटेल (Resort Hotel) कस्तो ठाउँमा हुन्छ ?

उत्तर: स्वच्छ, शान्त वातावरणमा

४. बेन्केट भनेको के हो ?

उत्तर: धेरै मानिसहरूलाई एकै पटकमा खान र पेय पदार्थको सर्भिस दिने ठाउँलाई

५. वेटर होटेल म्यानेजमेन्टको कुन शाखामा पर्दछ?

उत्तर: खाना र बेभरेज (F & B)

## वेटरको काम(Job) को बारेमा परिचय दिने

### पाठ योजना : वेटरको काम(Job) को बारेमा परिचय दिने

<b>विषय (सीप/अवधारणा):</b>		वेटरको काम(Job) को बारेमा परिचय दिने	
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b>			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरू Enabling Objectives:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● वेटरको परिभाषा दिने</li> <li>● वेटरको भूमिका र जिम्मेवारी बारे सूची बनाउने</li> <li>● वेटरले गर्न हुने र गर्न नहुने कुराहरू बारे छलफल गर्ने</li> <li>● वेटरमा हुनु पर्ने गुणहरू (attributes) को छलफल गर्ने             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ व्यक्तिगत गुणहरूको सूची बनाउने</li> <li>○ सामाजिक गुणहरूको सूची बनाउने।</li> <li>○ प्राविधिक गुणहरूको सूची बनाउने</li> </ul> </li> <li>● ब्रिफिङ डिब्रिफिङ (Briefing Debriefing) गर्ने</li> </ul>			
<b>तरिकाहरू Methods</b>	<b>मुख्य बुँदाहरू Key notes</b>	<b>माध्यम Media</b>	<b>समय Time</b>
<b>परिचय Introduction:</b>			
मौखिक प्रश्न	<ul style="list-style-type: none"> <li>● खाना सर्भिस गरेको व्यक्ति (F&amp;B Service) चित्र देखाएर यो व्यक्ति को हो र के काम गरिरहेको छ भनेर सोध्ने।</li> <li>● विद्यार्थीले दिएको उत्तर टिप्ने र निष्कर्षमा पुग्ने।</li> <li>● आज हामी, वेटरको काम को बारेमा पढ्छौं भनेर पाठको परिचय दिने</li> </ul>	चित्र	१०'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
व्याख्या तथा छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● वेटरको परिचय दिने ।</li> <li>● वेटरको कामको व्याख्या गर्ने।</li> <li>● होटेल, रेष्टुरेन्टमा वेटरको महत्व बारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● वेटरको भूमिका र जिम्मेवारीको व्याख्या गर्ने।</li> </ul>	मौखिक खैरो कागज	१२०'
सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● वेटरमा हुनु पर्ने गुणहरूको बारेमा छलफल गर्ने।</li> <li>● प्रशिक्षकले छलफलबाट आएको बुँदाहरू समेटेर पुन ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● वेटरले कामको बेला गर्न हुने र गर्न नहुने काम बारेमा छलफल गर्ने ।</li> <li>● प्रशिक्षकले छलफलबाट आएको बुँदाहरू समेटेर पुन ब्याख्या गर्ने ।</li> </ul>	फ्लिप चार्ट	१६५' ६०'
		फ्लिप चार्ट	१२०'
		फ्लिप चार्ट	६०'

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ब्रिफिड /डिब्रिफिड बारेमा व्याख्या गर्ने</li> </ul>		६०'
<b>सारांश Summary:</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• वेटरको भूमिका र जिम्मेवारी के हो ?</li> <li>• वेटरले गर्न हुने र नहुने कामहरू के के हुन् ?</li> <li>• ब्रिफिड डिब्रिफिड कतिबेला गरिन्छ ?</li> </ul>		५'
जम्मा समय:			६००मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरु: वेटरको काम(Job) को बारेमा परिचय दिने

### परिचय:

वेटरको काम भनेको रेष्टुरेन्टमा पाहुनालाई खाना र पेय पदार्थको सर्भिस दिने, मिजाप्लाँ,मिजा सिन गर्ने र पाहुनाले खाना,पेय पदार्थ खाएको जुठो भाडाँ उठाउने र पाहुनाको टेबल सफा गर्ने ब्यक्ति हो ।

### वेटरले गर्नुपर्ने कार्यहरु

मिजा प्लाँ,मिजा सिन गर्ने ।

टेबल सेट अप गर्ने ।

सधैं ब्रफिडमा हाजिर हुने।

रेष्टुरेन्टमा चाहिने सामाग्रीहरु स्टोरबाट ल्याउने ।

रेष्टुरेन्टमा चाहिने सफा कपडाहरु लन्ड्रीबाट लिने अथवा कपडाहरु स्टोर गर्ने ठाउँबाट लिने ।

सहि टेबलमा सहि पाहुनालाई खाना तथा पेय पदार्थको सर्भिस दिने ।

जुठो भाडाँहरु पाहुनाको टेबलबाट हटाउने ।

आवश्यक परेमा पाहुनाको बिल दिने ।



### वेटरमा हुनु पर्ने गुणहरु

#### सामाजिक गुणहरु

- पाहुनालाई स्वागत राम्रो सँग गर्ने ।
- पाहुनाको हराएको सामाग्री राम्रो सँग पहिचान गरी फिर्ता दिने ।
- अशक्त तथा अन्धा पाहुनालाई राम्रो आदर सत्कार गर्ने ।
- सबै पाहुनाहरुलाई राम्रो आदर सत्कार गर्ने ।
- सबै पाहुना सँग राम्रो बोली बचन गर्ने ।
- वेटर सँग आकर्षक ब्यक्तित्व र सहि ब्यबहार हुनु पर्ने ।

#### प्राविधिक गुणहरु

- किस्तिहरु, काँटा चम्चाहरु राम्रो सँग बोक्ने ।
- पाहुनाको खाना तथा पेय पदार्थ बोक्ने ।
- जुठो भाँडा, गिलासहरु र अन्य सामाग्रीहरु पाहुनाको टेबलवाट बोक्ने।
- टेबलमा टेबल कपडाहरु ओछ्याउने ।
- नापकिन फोल्ड गर्ने ।
- टेबल मेनुको आधारमा टेबल सेट अप गर्ने ।
- बिभिन्न प्रकारको सर्भिसहरु जस्तै अमेरिकन सर्भिस, वुफेट सर्भिस, गरिडन सर्भिस गर्ने ।

बिभिन्न प्रकारको कमिसिएको पेय पदार्थ बनाउने ।

#### ब्यक्तिगत गुणहरु

- सबैसँग नरम र मिठो बोल्ने।
- होटेलमा सबैसँग राम्रो सम्बन्ध राख्ने ।
- सधैं हसिलो र फुर्तिलो रहने।

- कामको समयमा होटेल वा रेष्टुरेन्टले तोकेको अनुसार सफा लुगा लगाउने।
- कपाल महिलाको हकमा बाँध्ने र पुरुषको हकमा छोटो पारेर काट्ने।
- नङ छोटो र सफा राख्ने।
- पाहुनालाई कासरी खुशी पार्न सकिन्छ भनेर सतर्क रहने।

### वेटरले गर्न हुने र गर्न नहुने कुराहरू

- रेष्टुरेन्टमा आएका पाहुनाहरूलाई राम्रो स्वागत गर्ने ।
- पाहुनालाई आदर र सत्कार गर्ने ।
- पाहुनालाई मन पर्ने कुर्सीमा बसाउने ।
- पाहुना कुर्सीमा बस्दा कुर्सी तान्न सहयोग गर्ने ।
- महिला पाहुना लाई पहिलो प्राथमिकता दिने ।
- अशक्त पाहुनाको राम्रो हेरचाह गर्ने ।
- पाहुनाको सामाग्रीहरूको राम्रो ख्याल राख्ने ।
- रेष्टुरेन्ट भित्र पस्ने र निस्कन सर्भिस ढोकाको प्रयोग गर्ने ।
- फोहोर कपडा र जुत्ताको प्रयोग नगर्ने ।
- पाहुनाहरू एक आपसमा कुरा गर्दा उनीहरूलाई नरोक्ने, उनीहरूको कुरा नकाट्ने ।
- पाहुनालाई रिस नदेखाउने ।
- पाहुनालाई अपशब्द प्रयोग नगर्ने ।
- पाहुनाले कुनै प्रश्न गर्दा अथवा कुनै कुरा माग्दा ध्यान दिएर सुने ।
- पाहुनालाई खाना सर्भिस गर्दा कुनै कुरा जस्तै चुईंगम नचपाउने अथवा मुख नचलाउने ।
- पाहुनालाई कुनै कुरामा नअत्याउने ।
- कामको बेला कहिले पनि नाक, कान, कपाल आदि नकन्याउने ।
- जहिले पनि व्यआफूलाई स्वस्थ सफा र स्वच्छ राख्ने ।
- पाहुनाले कुनै कुरा माग्दा अथवा सोध्दा बेवास्ता नगर्ने ।
- पाहुनालाई कहिल्यै पनि टिप्स, पैसा नमाग्ने ।
- सधैं समूहमा राम्रो काम गर्ने ।

### ब्रिफिंग (Briefing)

ब्रिफिंग भन्नाले सानो छलफल जहाँ स्टाफ र मेनेजमेन्टको छलफल हुन्छ । ब्रिफिंगमा रेष्टुरेन्ट अथवा फूड एण्ड वेभरेज विभागमा हुने कार्यको बारेमा छलफल गरिन्छ । ब्रिफिंग रेष्टुरेन्टमा सम्पूर्ण स्टाफले आफ्नो कार्य शुरु हुनु भन्दा पहिले कुन कार्य गर्ने र कुन कार्य महत्त्वपूर्ण छ त्यसको बारेमा थाहा दिन गरिन्छ । रेष्टुरेन्टमा पाहुनालाई कसरी राम्रो सेवा सुबिधा दिने भने कुराको छलफल हुन्छ । ब्रिफिंगमा सिनियर स्टाफले जुनियर स्टाफलाई बिभिन्न कार्य र नयाँ कार्यहरूको बारेमा जानकारी दिन्छन् । ब्रिफिंगमा स्टाफहरूको ब्यक्तित्व, स्वास्थ्य, सही समयमा उपस्थिती भएनभएको बारेमा हेर्ने कार्य सिनियर स्टाफ अथवा म्यानेजमेन्टले गर्दछ ।

### ब्रिफिंगको महत्त्वहरू

- ब्रिफिंगले स्टाफहरूलाई समूहमा राम्रो कार्य गर्न मद्दद पुर्याउँदछ ।

- बिभिन्न किसिमको बाधाहरु स्टाफले भोग्नु परेको सुल्झाउने काम गर्दछ ।
- कुनै पनि काममा भएको गल्ती सच्याउन मदत गर्दछ ।
- मेनुमा नभएको खानाहरुको बारेमा जानकारी गराउँछ ।
- महत्त्वपूर्ण कार्यको जानकारी हुन्छ ।
- बिभिन्न टेबल सेटअप सम्बन्धी जानकारी हुन्छ ।
- अर्को दिनको कार्यको पनि जानकारी हुन्छ ।
- भिआईपि (VIP), भिआईपि CIP र (सिआईपि (IP) ब्यक्तिहरु आएमा त्यसको पनि जानकारी हुन्छ ।
- ब्रिफिगले स्टाफहरुलाई हौसला प्रदान गर्न मद्दद गर्छ ।

### **(De-briefing)डि ब्रिफिङ**

रेष्टुरेन्टमा अथवा फुड एण्ड वेभरेज सर्भिस बिभागमा कार्य समापन पछि गरिने सानो छलफललाई डिब्रिफिङ भनिन्छ । डि ब्रिफिङमा कुनै पनि कर्मचारिले गरेको कार्यहरु कस्तो थियो भनेर मूल्याङ्कन गरि सहि सुझाव सल्लाह दिने कार्य गरिन्छ । कुन कार्य ठिक र कुन कार्य बेठिक छ भनि सल्लाह पनि गरिन्छ । पाहुनाबाट पनि सुझाव छ भने त्यसको पनि छलफल गरिन्छ । यस कार्यमा पाहुना कति आए र नकारात्मक सुझाव कुनै पाहुनाले गर्यो कि गरेन त्यसको पनि छलफल हुन्छ । डिब्रिफिङ स्टाफ र म्यानेजमेन्टको बिचमा पनि हुन्छ ।

## अभ्यास १ : वेटरको काम(Job) को बारेमा परिचय दिने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरू  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : वेटरको काम(Job) को बारेमा परिचय दिने

---

**WHAT के** वेटरमा हुनु पर्ने गुणहरूको सूची बनाउने

### HOW कसरी

सामूहिक अभ्यास

पाँचजनाको पाँच समूह बनाउने ।

- तोक कार्यको स्मृति पत्र दिने।
- कार्य : वेटरको व्यक्तिगत गुणहरू, सामाजिक गुणहरू र प्राविधिक गुणहरूको सूची बनाउनुहोस।
- समूहमा छलफल गरि निष्कर्षलाई फ्लिप चार्टमा लेख्नुहोस् ।
- समूहबाट नाईके छान्नुहोस् ।

प्रत्येक समूहको नाईकेले छलफलबाट आएको निष्कर्षलाई प्रस्तुत गर्नुहोस्

### TIME समय

तयारी: १०'

प्रस्तुतिकरण: १५' (प्रत्येक समूहलाई)

जम्मा समय: १६५'

### RESOURCES

तोक कार्य स्मृति पत्र, फ्लिप चार्ट, मार्कर

### NEEDED आवश्यक

श्रोत/सामाग्रीहरू

धन्यवाद Thank you

## अभ्यास २: वेटरको काम(Job) को बारेमा परिचय दिने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : वेटरको काम(Job) को बारेमा परिचय दिने

---

**WHAT के** वेटरले गर्न हुने र गर्न नहुने कुराको सूची बनाउने ।

**HOW कसरी** सामूहिक अभ्यास

पाँचजनाको पाँच समूह बनाउने ।

- तोक कार्यको स्मृति पत्र दिने।
- कार्य : वेटरले गर्न हुने र गर्न नहुने कुराको सूची बनाउनुहोस।
- समूहमा छलफल गरि निष्कर्षलाई फ्लास कार्डमा लेख्नुहोस् ।
- समूहबाट नाईके छान्नुहोस् ।
- प्रत्येक समूहको नाईकेले छलफलबाट आएको निष्कर्षलाई प्रस्तुत गर्नुहोस् ।

**TIME समय** तयारी: ६०'  
प्रस्तुतिकरण: १०'(प्रत्येक समूहलाई)  
जम्मा समय: १२०'

**RESOURCES** तोक कार्य स्मृति पत्र, फ्लिप चार्ट,मार्कर  
**NEEDED आवश्यक**  
श्रोत/सामग्रीहरु

धन्यवाद Thank you



## प्रश्नहरू:वेटरको काम को बारेमा परिचय दिने

---

१. वेटरले भन्नाले कस्तो व्यक्ति वुझिन्छ ?

उत्तर: रेष्टुरेन्टमा पाहुनालाई खाना र पेय पदार्थको सर्भिस दिने, मिजाप्लाँ,मिजा सिन गर्ने र पाहुनाले खाना,पेय पदार्थखाएको जुठो भाडाँ उठाउने र पाहुनाको टेबल सफा गर्ने ब्यक्ति

२. वेटरले गर्नुपर्ने काम के के हुन्?

उत्तर: मिजा प्लाँ,मिजा सिन गर्नेबल सेट अप गर्ने , रेष्टुरेन्टमा चाहिने सामग्रीहरु स्टोरबाट ल्याउने, सफा कपडाहरु लन्ड्रीबाट लिने, अथवा कपडाहरु स्टोर गर्ने ठाउँबाट लिने, सहि टेबलमा सहि पाहुनालाई खाना तथा पेय पदार्थको सर्भिस दिने , जुठा भाडाँहरु पाहुनाको टेबलबाट हटाउने ।

३. वेटरमा हुनुपर्ने गुणहरु के के हुन् ?

उत्तर: ब्यक्तिगत, सामाजिक,प्राविधिक

४. वेटरले के के काम गर्नु हुँदैन?

उत्तर: पाहुनालाई रिस नदेखाउने ,अशब्द प्रयोग नगर्ने ,कुनै प्रश्न गर्दा अथवा कुनै कुरा माग्दा ध्यान दिएर सुन्ने ,खाना सर्भिस गर्दा कुनै कुरा जस्तै चुईंगम नचपाउने अथवा मुख नचलाउने ,काम गर्दा नाक, कान, कपाल आदि नकन्याउने ।

## मोड्युल २: स्वास्थ्य

## व्यक्तिगत स्वास्थ्यवारे सिंहावालोकेन गर्ने

पाठ योजना : व्यक्तिगत स्वास्थ्यवारे सिंहावालोकेन गर्ने

विषय (सीप/अवधारणा):	व्यक्तिगत स्वास्थ्यवारे सिंहावालोकेन गर्ने		
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b>			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरु Enabling Objectives:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>व्यक्तिगत स्वास्थ्यवारे परिभाषा दिने</li> <li>वेटरको युनिफोर्म र ग्रुमिड बारे छलफल गर्ने</li> </ul>			
तरिकाहरु Methods	मुख्य बुँदाहरु Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
मौखिक प्रश्न	वेटरको सफा युनिफोर्म र कपाल छोटे काटेको र फोहर र कपाल नकोरेको वेटरको चित्र देखाउने । पाहुनाले कस्तो वेटरलाई रुचाउछ ? वेटरको व्यक्तिगत स्वास्थ्यले र रेष्टुरेन्टमा के असर पार्छ भनेर सोध्ने र छलफल गर्ने । विद्यार्थीले दिएले दिएको उत्तर टिपेर निष्कर्षमा पुग्ने । आज हामी व्यक्तिगत स्वास्थ्यको वारेमा छलफल गछौं भनेर पाठको परिचय दिने ।	चित्र	५'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
व्याख्या तथा छलफल  सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>व्यक्तिगत स्वास्थ्य भनेको के हो? छलफल गर्ने र व्याख्या गर्ने ।</li> <li>वेटरको व्यक्तिगत स्वास्थ्यले रेष्टुरेन्टको काममा कसरी असर पार्छ? छलफल गर्ने ।</li> <li>वेटरको व्यक्तिगत स्वास्थ्य कसरी सफा राक्नु पर्छ व्याख्या गर्ने ।</li> <li>ग्रुमिड भनेको के हो? छलफल गर्ने</li> <li>वेटरको ग्रुमिडले होटलमा के कस्ता भूमिका हुन्छ ? छलफल गर्ने</li> <li>वेटरको ग्रुमिड कस्तो हुनु पर्छ ? व्याख्या गर्ने ।</li> <li>वेटरको व्यक्तिगत स्वास्थ्य र ग्रुमिडले होटलमा के कस्तो भूमिका खेन्छ ? छलफल गर्ने ।</li> </ul>	मौखिक  फ्लिप चार्ट / सेतो पाटी	५२'
<b>सारांश Summary:</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>वेटरमा हुनु पर्ने व्यक्तिगत स्वास्थ्य वारेमा भन्नुहोस् ।</li> </ul>		३'

जम्मा समय:	६०' मिनेट
------------	-----------

## अध्ययन सामाग्रीहरु: व्यक्तिगत स्वास्थ्यबारे सिंहवालोकरन गर्ने

### परिचय:

व्यक्तिगत स्वास्थ्य भन्नाले फूड एण्ड वेभरेज विभागमा काम गर्ने व्यक्तिको स्वास्थ्यलाई ईगित गर्दछ । व्यक्तिगत स्वास्थ्य रहन आफ्नो सरसफाईमा ध्यान दिनु पर्दछ । खाना तथा पेय पदार्थको सेवा पाहुनालाई दिने व्यक्ति सफा, स्वास्थ्य भएन भने राम्रो स्तरको सेवा, सुविधा पाहुनालाई दिन सक्दैन । स्वास्थ्य राम्रो नभएको व्यक्तिले खाना तथा पेय पदार्थ सर्भिस गर्दा खान अस्वस्थ हुने सम्भावना धेरै हुन्छ । पाहुनालाई राम्रो सुविधा दिनको लागि सर्भिसमा रहने व्यक्ति सधैं नुहाएको, हँसिलो र फुर्तिलो हुनुपर्छ ।

### फूड वेभरेज विभागमा: व्यक्तिगत स्वास्थ्यको महत्व

- व्यक्तित्व राम्रो हुनु ।
- काम गर्ने वातावरण स्वच्छ, सफा रहन्छ ।
- क्रस कन्टामिनेसन (cross contamination) बाट बचाउँछ ।
- फूड पोइजनिङ (food poisoning) बाट बचाउँछ ।
- रोग फैलिनबाट बचाउँछ ।

### व्यक्तिगत स्वास्थ्य हुनको लागि निम्न कार्य गर्नु पर्छ ।

- चर्पी गई सकेपछि सावुन पानीले हात धुने, फोहर सामाग्री समाएपछि सावुनपानीले हात धुने ।
- सधैं दाँत, मुख, आँखा, नाक, हात कपाल सफा राख्ने ।
- सधैं नुहाउने ।
- सधैं भित्री लुगा फर्ने ।
- कपाल, नङ्ग, दारी, जुँगा काट्ने अथवा छोटो बनाएर राख्ने ।
- धेरै मेकअप नगर्ने र धेरै गहनाहरु नलगाउने ।
- स्टाफले लगाएको कपडा सफा, सुख्खा र राम्रो हुनुपर्छ ।
- जुत्ता पोलिस गरेको र हिल सानो भएको लगाउने ।
- सम्पूर्ण स्टाफ सधैं राम्रो र ग्रुमिङ्ग हुनु पर्दछ ।

## प्रश्नहरू : व्यक्तिगत स्वास्थ्यको सिंहवालोकन गर्ने

---

१. व्यक्तिगत स्वास्थ्य भनेको के हो ?

उत्तर: आफ्नो शरिरको सर-सफाई जस्तै हात, खुट्टा, नङ, कपाल आदिको सफाई ।

२. वेटरको हात कस्तो हुनु पर्छ?

उत्तर: सफा, काम गरेपछि साबुन पानीले हात धोएको, नङ छोटो काटेको सफा ।

३. ग्रुमिङ्ग भनेको के हो ?

उत्तर: सफा लुगा, सफा जुता, कपाल सफा कोरेको ,दारी काटेको ।

## रेष्टुरेन्टको हाइजिन मेन्टेन (hygiene maintain) गर्ने

### पाठ योजना : रेष्टुरेन्टको हाइजिन मेन्टेन (hygiene maintain) गर्ने

<b>विषय (सीप/अवधारणा):</b>	रेष्टुरेन्टको हाइजिन मेन्टेन (hygiene maintain) गर्ने		
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b>			
अवस्था : रेष्टुरेन्ट के काम : रेष्टुरेन्टको हाइजिन मेन्टेन गर्ने कति राम्रो: भुईँ सफा, दाग रहित छ, फर्नीचर सफा छ, रेष्टुरेन्टको भित्ता सफा छ।			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरु Enabling Objectives:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● रेष्टुरेन्ट सफा गर्नुको उद्देश्य बारे छलफल गर्ने रेष्टुरेन्ट सफा गर्ने ।</li> <li>● रेष्टुरेन्ट सफा गर्न प्रयोगमा अउने सफाईबारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● सफाई गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरुमा छलफल गर्न ।</li> <li>● प्राथमिक उपचार वारे वर्णन गर्ने ।</li> </ul>			
<b>तरिकाहरु Methods</b>	<b>मुख्य बुँदाहरु Key notes</b>	<b>माध्यम Media</b>	<b>समय Time</b>
<b>परिचय Introduction:</b>			
मौखिक प्रश्न छलफल	सफा र फोहोर रेष्टुरेन्टको चित्र देखाउने र चित्र देखाएर के फरक छ भनेर सोध्ने । विद्यार्थीले दिएको उत्तर टिपेर निष्कर्षमा पुग्ने । आज हामी रेष्टुरेन्टको हाइजिन मेन्टेन कसरी गर्ने भनेर पाठको परिचय दिने ।	चित्र	५'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
दृश्यात्मक प्रवचन  सीप प्रदर्शन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● रेष्टुरेन्ट सफा कसरी राख्न सकिन्छ ? छलफल गर्ने ।</li> <li>● रेष्टुरेन्ट सफा गर्ने तरिकाहरु बारे रेष्टुरेन्ट सफा गर्दा ध्यान दिने कुराहरु बताउने ।</li> <li>● रेष्टुरेन्ट सफा कतिबेला बेला गरिन्छ वर्णन गर्ने ।</li> <li>● रेष्टुरेन्ट सफा गर्न चाहिने आवश्यक सामग्रीहरु वर्णन गर्ने</li> <li>● काम गर्दा अपनाउनु पर्ने सुरक्षाका नियमहरु बताउने ।</li> <li>● सुख्खा डस्टिड को वारेमा बताउने र गर्न सिकाउने ।</li> <li>● डस्टिड गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु बताउने ।</li> <li>● मोपिड को बारेमा भन्ने र गर्न सिकाउने ।</li> <li>● मोपिड गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु बताउने ।</li> </ul>	सेतोपाटी  खैरो कागज	३०'  ३०'

सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● सानिटेसन(Sanitation) को बारे भन्ने र गर्न सिकाउने ।</li> <li>● सानिटेसन गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु बताउने ।</li> <li>● प्राथममिक उपचारको बारेमा ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● समूहमा अभ्यास गराउने ।</li> <li>● अभ्यास अनुसार प्रयोगात्मक कार्य गराउने ।</li> <li>● निर्देशन दिने र मूल्यांकन गर्ने ।</li> </ul>		१००'
एकल कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● हाते पुस्तक पढ्न दिने ।</li> </ul>		१८'
<b>सारांश Summary:</b>			
मौखिक प्रश्न	रेष्टुरेन्टको हाइजिन् कसरी मन्टेन गरिन्छ?		२'
जम्मा समय:			१८० मिनेट



## अध्ययन सामाग्रीहरु: रेष्टुरेन्टको हाइजिन मेन्टेन गर्ने।

### परिचय:

रेष्टुरेन्टको हाइजिन भन्नाले रेष्टुरेन्टमा रहेका सम्पूर्ण सामाग्रीहरु जस्तै फर्नीचरहरु भित्ता आदि सफा र दाग रहितभएको भूईं भन्ने बुझिन्छ। रेष्टुरेन्टमा हाइजिन अत्यन्तै महत्वपूर्ण हुन्छ। स्वच्छ र सफा रेष्टुरेन्टले पाहुनालाई आकर्षण गर्न मद्दद पुर्याउँछ। फोहोर रेष्टुरेन्टमा कुनैपनि पाहुना बस्न र खान नरुचाउने भएकोले रेष्टुरेन्टको सफाई(Hygiene) मा ध्यान दिनु पर्छ। रेष्टुरेन्ट सधैं सफा राख्दा विभिन्न प्रकारका हानिकार किटाणुहरुले खानामा रोगहरु फैलाउन पाउँदैनन्। रेष्टुरेन्ट सफा मात्र भएर हुँदैन र रेष्टुरेन्टको सम्पूर्ण सामाग्री जस्तै फर्नीचरहरु पनि सहि हुनुपर्छ। जसले रेष्टुरेन्टको सफाई राम्रो राख्न मद्दद पुग्दछ। रेष्टुरेन्टको सफाई मात्र भएर पुग्दैन रेष्टुरेन्टमा पाहुनालाई खुवाउने खाना र सर्भिस गर्ने व्यक्ति पनि सफा र स्वच्छ हुनुपर्छ।


### रेष्टुरेन्ट सफा (Hygienic) राख्न:-

- भुईं सिलिङ्ग र भित्ता सधैं सफा र सुख्खा राख्नु पर्छ।
- कार्पेटहरुमा भ्याकुमले सधैं सफा गर्नु पर्छ।
- टेबलमा राखिएको टेबल क्लथ, प्लेट, काँटाचम्चा, फुलदानी, एस्ट्रे आदि सफा राख्नुपर्दछ।
- फर्नीचरहरु सफा र दागरहित हुनु पर्दछ।
- झ्याल, भित्तामा कुदिएको वा राखिएको तस्वीरहरु सफा राख्नु पर्दछ।
- रेष्टुरेन्टको चर्पी सधैं सफा राख्नु पर्छ।
- रेष्टुरेन्ट सफा गर्न प्रयोग हुने औजारहरु सफा राख्नु पर्छ।

### रेष्टुरेन्ट सफा गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरु:

- रेष्टुरेन्टमा फोहर देख्ने बित्तिकै सफा गरि हाल्नु पर्दछ, जसले गर्दा फोहर सुकेर दाग लाग्न पाउँदैन।
- यदि पाहुना हुँदै सफा गर्नु परेमा उनीहरुलाई कुनै प्रकारको फोहर र चोट लाग्नु हुँदैन।
- यदि भूईं भिजेको छ भने सावधानी बोर्ड राखेर पाहुनाहरुलाई जानकारी गराउनु पर्दछ गर्दा दुर्घटनाबाट बचाउँछ।
- काम गर्न सुरु गर्दा पनि सावधानी बोर्ड राखेर गर्नु पर्दछ।

काम गर्दा सुरक्षाको लागि प्रयोग हुने सामाग्रीहरु जस्तै: पँन्जा, रवर वुट, मास्क, एप्रोन आफ्नो सुरक्षाको लागि कामको अवस्था र ठाँउ अनुसार अनिवार्य रुपले लगाउनु पर्छ।

सुरक्षा र कामको लागि प्रयोग हुने सामाग्रीहरु	किन	चित्रहरु
पँन्जा	काम गर्दा केमिकलहरु, शिशाहरु र वा फोहरहरु हातले सिधै छुँदा हातमा फोहर र घाउचोट लाग्नबाट बचाउन।	

खर वुट	काम गर्दा केमिकलहरु शिशाहरु र र अन्य ठाउँका फोहरहरु खुट्टामा घाउचोट लाग्नबाट बचाउन ।	
मास्क	काम गर्दा केमिकलहरु, र अन्य ठाउँका गन्धहरुले सिधै श्वासप्रश्वासमा असर नगरोस् भन्नाका लागि ।	
एप्रोन	काम गर्दा केमिकलहरु, अन्य ठाउँका फोहरहरुले लुगा वा शरिरमा असर नगरोस् भन्नाका लागि ।	

## प्राथमिक उपचार

कुनै पनि कार्य गर्दा दुर्घटनावस केहि भई हालेमा अस्पताल लग्नु वा डाक्टर आउनु भन्दा अगाडी केही नराम्रो भई नहालोस भनेर गरिने पहिलो उपचार लाई नै प्राथमिक उपचार भनिन्छ। प्राथमिक उपचार भनेको शुरुमा गरिने उपचार हो। दुर्घटनामा परी घाईतेको अवस्था अझ नबिग्रियोस भनेर घाईतेलाई चिकित्सककहाँ पुग्नु अघि दिइने सामान्य प्राथमिक उपचार हो। प्राथमिक उपचारले घाईतेलाई तत्काल राहत दिनुका साथै मानसिक रुपमा खतरामुक्त भएको महशुस गर्न मद्द गर्छ। प्राथमिक उपचार गर्नको लागि हरेक क्षेत्रमा फस्ट एड बक्स राखिएको हुन्छ। कुनै कार्य गर्दा कुनै घाउ चोट लागि हालेमा घाईतेलाई प्राथमिक उपचार गर्न प्रयोग गरिने बाक्स लाई फस्ट एड बक्स भनिन्छ, जसमा टेप घाउमा लगाउने टेप र खाने औषधी राखिएको हुन्छ । यो फस्ट एड बक्स कहाँ राखिएको हुन्छ वा कहाँ बाट प्राप्त गर्न सकिन्छ भन्ने कुराको पहिले नै जानकारी राख्नुपर्ने हुन्छ ताकि केहि भई हालेमा तुरुन्त त्यो बक्स ल्याएर आफ्नो वा अरुको उपचार गर्न सकिन्छ।



**कार्य-सम्पादन निर्देशिका: रेष्टुरेन्टको हाइजिन मेन्टेन (hygiene maintain) गर्ने।**

बिषय/इकाई	रेष्टुरेन्टको हाइजिन मेन्टेन गर्ने
सीप/अवधारणा	रेष्टुरेन्टका हाइजिन मेन्टेन गर्ने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : रेष्टुरेन्ट के काम : रेष्टुरेन्टको हाइजिन मेन्टेन गर्ने कति राम्रो: भूईँ सफा, दाग रहित छ, फर्नीचर सफा छ, रेष्टुरेन्टको भित्ता सफा छ।
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	कुचो, डस्टर, वाल्टिन, मोप, पानी, डिटरजेन्ट, डस्टप्यान, डस्टपिन, स्यानिटाइजर, भूईँ सफा गर्ने बुरुस

**कार्य-सम्पादन निर्देशिका**

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/ छैन
१.	आवश्यक सामग्री संकलन गर्ने ।		
२.	एप्रोन, पन्जा, बुट, मास्क लगाउने ।		
३.	सफा सुख्खा डस्टर लिने ।		
४.	भित्ताहरू सफा सुख्खा डस्टरले(dry dusting ) धुलो नगएसम्म पुछ्ने ।		
५.	अर्को सफा सुख्खा डस्टर लिने ।		
६.	रेष्टुरेन्टको फर्नीचरहरू सफा सुख्खा डस्टरले(dry dusting ) धुलो नगएसम्म पुछ्ने ।		
७.	भूईँ सफा गर्न कुचो लिने ।		
८.	रेष्टुरेन्टको भूईँमा कुचो (floor mopping) धुलो जाने गरि सफासँग कुचो लगाउने ।		
९.	भूईँ सफा गर्न अर्को सफा सुख्खा डस्टर लिने ।		
१०.	रेष्टुरेन्टको भूईँ सफा सुख्खा डस्टरले(dry dusting ) पुछ्ने ।		
११.	भित्ता भूईँ स्यानिटाइज(Sanitize)गर्न स्यानिटाइजर(डेटोलवा केमिकल) सफा डस्टरमा राख्ने ।		
१२.	रेष्टुरेन्टको भित्ता स्यानिटाइज(Sanitize) गर्ने ।		
१३.	रेष्टुरेन्टको भूईँ सफा स्यानिटाइज(Sanitize) गर्ने ।		
१४.	सम्पूर्ण प्रयोगमा आएको सामानहरू यथा स्थानमा राख्ने ।		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निमित्त आधार: सवै खुड्किलाहरू पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरू:-४,६,८

## अभ्यास १: रेष्टुरेन्टको हाइजिन मेन्टेन गर्ने।

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : रेष्टुरेन्टको हाइजिन मेन्टेन गर्ने।

---

**WHAT के** रेष्टुरेन्टको हाइजिन मेन्टेन गर्ने।

**HOW कसरी**

सामूहिक प्रयोगात्मक कार्य:-

- दिईको सूचीबारे छलफल तथा प्रयोगात्मक गर्ने ।
- सानिटाईजर र प्राथमिक उपचारको नमूना पहिचान गर्न लगाउने ।
- पहिचान गरेको र ठिक गरेकोलाई अलगगै राख्ने ।
- रेष्टुरेन्ट सफा गर्दा सुख्खा डस्टिड र मोपिड को बारेमा पालैपालो अभ्यास गर्न लगाउने ।
- प्रशिक्षक बाट प्रशिक्षण गराउने ।
- 

**TIME समय**

सामूहिक कार्य: १००  
एकल कार्य : १८'

**RESOURCES**

कुचो, डस्टर, वाल्टिन , मोप, पानी, डिटरगेन्ट, डस्टप्यान, डस्टपिन, स्यानिटाइजर, भुईँ सफा गर्ने

**NEEDED आवश्यक**

बुरुस

श्रोत/सामाग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू :-रेष्टुरेन्टको हाइजिन मेन्टेन गर्ने।

---

१. रेष्टुरेन्ट सफा गर्दा पहिला के गर्नु हुन्छ ?

उत्तर:मोपिड

२. सुख्खा डस्टिड भनेको के हो?

उत्तर:पानी वा अरु केमिकल बिना सफा र सुख्खा डस्टरले गरिने सफाई

३. प्राथमिक उपचार भनेको के हो ?

उत्तर: घाइतेलाई अस्पताल नपुग्दा सम्म गरिने प्रथम उपचार हो ।

४. रेष्टुरेन्टको सफाई गर्दा आफ्नो सुरक्षाको लागि के के लगाउनु पर्छ?

उत्तर: बुट, पन्जा, मास्क, एप्रोन ।

मोड्युल ३: मेनु

पाठ योजना :मेनुको ब्याख्या गर्ने

विषय (सीप/अवधारणा):		मेनुको ब्याख्या गर्ने	
कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:			
ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरु Enabling Objectives:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● मेनुको परिभषा दिने ।</li> <li>● मेनु किन प्रयोग गरिन्छ बताउने ।</li> <li>● मेनुको प्रकार छलफल गर्ने।</li> </ul>			
तरिकाहरु Methods	मुख्य बुँदाहरु Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
मौखिक प्रश्न छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● होटेल वा रेष्टुरेन्टमा जादाँ खाना कसरी अर्डर गर्नुहुन्छ?</li> <li>● वेटरले खाना अर्डर गर्नाको लागि के दिन्छ?</li> <li>● अहिले सम्म हेर्नु भएको मेनुमा के के फरक पाउनु भएको छ?</li> <li>● माथिका प्रश्नहरुमा छलफल गर्ने ।</li> <li>● : आज हामी मेनुको बारे पढ्छौ भनेर पाठको परिचय दिने।</li> </ul>		५'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
मौखिक प्रश्न दृश्यात्मक प्रवचन प्रदर्शन गर्ने समूह कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● मेनु के हो? छलफल गर्ने ।</li> <li>● होटेल रेष्टुरेन्टमा मेनुको महत्त्व बारे ब्याख्या गर्ने</li> <li>● मेनु कति प्रकारका हुन्छन् ? ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● आ ला कार्टे (A'la Carte) मेनुको बारे छलफल गर्ने।</li> <li>● ताब्ले डी होटे (Table d' hote )मेनु छलफल गर्ने।</li> <li>● दुवै मेनु देखाएर मेनुको फरक बारे बुझाउने ।</li> <li>● दुवै मेनुको प्रयोग बारे छलफल गर्ने।</li> <li>● दुवै मेनु विधार्थीलाई पढ्न दिने र छलफल गर्ने</li> </ul>	सेतोपाटी मेनु	३०' ६२' २०'
<b>सारांश Summary:</b>			
मौखिक प्रश्न	मेनु होटेल रेष्टुरेन्टमा किन प्रयोग गरिन्छ ? मेनुको फरक भन्नुहोस् ।		३ '
जम्मा समय:			१२० मिनेट

अध्ययन सामाग्रीहरु: मेनुको ब्याख्या गर्ने ।

## परिचय:

मेनुलाई अङ्ग्रेजीमा बिल अफ फिएर भनिन्छ । जसमा खाना अनि पेय पदार्थको मूल्य विवरण सहि र प्रष्ट तरिकाले लेखिएको हुन्छ । मेनु खानाको मूल्य पाहुनालाई जानकारी गराउनको लागि होटल, रेष्टुरेन्टमा प्रयोग गरिन्छ । मेनु खाना तथा पेय पदार्थ बिक्री गर्ने माध्यमको रूपमा लिईन्छ । मेनुमा खानाको बारेमा पूर्ण जानकारी र प्रत्येक खानाको मूल्य सहि र प्रष्ट तरिकाले दिएको हुन्छ ।

मेनु पेपरमा प्रिन्ट गरिएको अथवा कालोपाटी , सेतोपाटीमा लेखेको पाईन्छ । जसमा सम्पूर्ण खाना तथा पेय पदार्थको नाम उल्लेख गरिएको हुन्छ । मेनुले पाहुनालाई कस्तो किसिमको खाना खाने भनेर रोज मद्द पुर्याउछ । मेनुले पाहुनालाई कुन खाना खाने भनेर रोज्न मद्द पुर्याउछ ।

### १. आला कार्टे (A' la Carte menu choice menu)

आला कार्टे मेनु भन्नाले खाना रोजेर र प्रत्येक खानाको आ-आफ्नै मूल्य सूची दिएको मेनु भन्ने बुझिन्छ । आला कार्टे मेनुमा पाहुनाले खानाको अर्डर गरिसके पछि मात्र खाना बनाईन्छ । यस्तो मेनु बिहानको खाजा (Break fast), दिउँसो र रातिको (lunch and dinner) खाना र बार, रुम सर्भिस आदिको लागि प्रयोग गरिन्छ ।

LUNCH A LA CARTE MENU	
Soup of the day	£3.50
Smoked salmon pâté	£4.00
Salad of chargrilled vegetables	£4.00
Pasta with special sauce	£6.00
Special fishcakes	£6.50
Roasted chicken strips	£6.50
Bangers and mash	£6.00
Grilled steak	£9.00
Roast mushrooms with blue cheese	£6.50
<b>Side dishes £3.00 each</b>	
Seasonal vegetables, side salad, new potatoes, home made chips	
<b>Desserts</b>	
Bread and butter pudding	£3.00
Fruit trifle	£3.00
Chocolate mousse	£3.00

### २. टाब्ले डि होटे (Table d'hote Menu :fix menu)

टाब्ले डि होटेच मेनुलाई फिक्स मेनु भनिन्छ । यस्तो प्रकारको मेनुमा खानाको प्रकार कम हुन्छ । पाहुनाले फिक्स मात्राको खानाको प्रकार मात्र खान पाउँछ । सम्पूर्ण खानाको प्रकारको मूल्य एकै ठाउँमा राखिएको हुन्छ । योमेनु आलाकार्ट मेनु भन्दा सस्तो हुन्छ । यस प्रकारको मेनुमा पाहुनाले आफूले चाहे जस्तो खाना रोजी खान पाउँदैन ।

LUNCH MENU TABLE D'HÔTE	
<b>CHOICE OF FIRST COURSE</b>	
Garlic mushrooms	
Pâté and toast	
Carrot and coriander soup	
<b>CHOICE OF MAIN COURSE</b>	
Fish and chips	
Sausages with mashed potato and onion gravy	
Steak and kidney pie	
Spinach and ricotta cannelloni	
<b>CHOICE OF SWEET</b>	
Apple pie	
Fruit salad	
Ice cream	
Full Table d'hôte £10.95	
Main course with either a starter or sweet £8.95	

### मेनुको प्रकार

- ब्रेकफाष्ट मेनु (Breakfast Menu) : बिहान सर्बप्रथम खाईने खाना वा खाजालाई ब्रेक फाष्ट भनिन्छ । यो बिहान ७ बजे देखि १० बजे भित्र खाईन्छ । ब्रेक फाष्ट मेनुमा इङ्लिस् ब्रेकफास्ट , कन्टिनेन्टल ब्रेकफास्ट , अमेरिकन ब्रेकफास्ट , इन्डियन ब्रेकफास्ट (English breakfast, continental breakfast, American Breakfast, indian break fast) पर्दछ ।
- ब्रन्च मेनु (Brunch Menu) : मध्य बिहानीमा ब्रेक फास्ट पछि र बिहानको खाना भन्दा पहिले खाईने खानालाई ब्रन्च भनिन्छ । यो बिहान १० बजे देखि १२ बजेको बिचमा सर्भिस गरिन्छ । साङ्विच, बर्गर, हट डग, भेजिटेबल पाटिज (sandwiches, burgers, hot dog, vegetable patties), तातो, चीसो पेय पदार्थ यस मेनुमा राखिएको हुन्छ ।
- लन्च डिनर मेनु: (Lunch / dinner menu) धेरै मात्राको खाना, जुन ब्रेकफास्ट भन्दा पनि बढी हुन्छ र दिउँसो १२ बजे वाट २ बजे सम्म खाईन्छ । त्यसलाई लन्च भनिन्छ र राती ६ बजेवाट १० बजे खानेलाई डिनर भनिन्छ ।
- सप्पर मेनु (Supper menu): राती ढिला खाईने खानालाई सप्पर भनिन्छ ।
- हाई टी मेनु (High tea menu): दिउँसो ३ बजे वाट ५ बजे सम्म खाने खाजालाई हाई टी भनिन्छ ।



- रूम सर्भिस मेनु (Room service menu ): होटलको कोठामा बस्ने पाहुनालाई खाना सर्भिस गर्न बनाईको मेनु जस्मा खानाको प्रकार कम मात्रामा हुन्छ ।
- बार मेनु(Bar menu): विभिन्न प्रकारको अल्कोहोलिक र नन् अल्कोहोलिक पेय पदार्थ बार मेनुमा पर्छ ।
- सिजनल मेनु:सिजन अनुसार पाईने खानाको आधारमा बनाइने मेनु सिजनल मेनु हो। जस्तै मौसम अनुसार पाइने फलफूल,तरकारी र देश अनुसारको खानाको परिकार यसमा पर्दछ ।
- स्पेसल मेनु :कुनै बिषेश दिन वा चाडपर्व पारेर बनाइने खानाको आधारमा बनाइने स्पेसल मेनु हो ।

## प्रश्नहरू : मेनुको ब्याख्या गर्ने ।

---

१. मेनु भनेको के हो ?

उत्तर: खाना अनि पेय पदार्थको मूल्य विवरण सहि र प्रष्ट तरिकाले लेखिएको मेनु हो ।

२. आला कार्टे मेनु भनेको के हो?

उत्तर: खाना रोजेर र प्रत्येक खानाको आ-आफ्नै मूल्य सूची लेखिएको विवरण हो ।

३. तावले डि होते मेनु भनेको के हो?

उत्तर: सम्पूर्ण खानाको प्रकारको मूल्य एकै ठाउँमा राखिएको विवरण हो ।

४. आला कार्टे र तावले डि होते मेनुको फरक के हो ?

उत्तर: आला कार्टेमा खान अनुसार मूल्य हुन्छ र खानाको चोइस धेरै हुन्छ, तावले डि होतेमा सम्पूर्ण खानाको प्रकारको मूल्य एकै ठाउँमा राखिएको हुन्छ ।

ठिक उत्तर लेख्नुहोस

५. ब्रेक फाष्ट मेनु बिहान ..... बजे सम्म सर्भिस गरिन्छ ।

क. ६ बजे देखि १०

ख. ७ बजे देखि १०

ग. ८ बजे देखि १

घ. ९ बजे देखि १०

६. राती ढिला खाईने खानालाई ..... भनिन्छ ?

क. हाई टि

ख. डिनर

ग. सपर

घ. लन्च



\

मोड्युल ४: मिजा प्ला

## मिजा प्ला बारे ब्याख्या गर्ने

पाठ योजना : मिजा प्लाबारे ब्याख्या गर्ने

विषय (सीप/अवधारणा):		मिजा प्लाबारे ब्याख्या गर्ने	
कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:			
ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरु Enabling Objectives:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● मिज प्लाको परिभाषा दिने ।</li> <li>● मिज प्ला गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरुको वर्णन गर्ने ।</li> <li>● मिज प्ला गरिने कुराहरुको वर्णन गर्ने ।</li> </ul>			
तरिकाहरु Methods	मुख्य बुँदाहरु Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
मौखिक प्रश्न र छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● रेष्टुरेन्टमा प्रयोग हुने सामाग्रीहरु सफा गरिरहेको व्यक्तिको चित्र देखाएर उसले के गरिरहेको छ भनेर सोध्ने ।</li> <li>● विद्यार्थीबाट प्राप्त उत्तर टिपी निष्कर्षमा पुग्ने ।</li> <li>● आज हामी मिजा प्ला बारे पढ्छौ भनेर पाठको परिचय दिने ।</li> </ul>	चित्र	५'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
दृश्यात्मक प्रवचन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● मिजा प्लाको परिभाषा दिने ।</li> <li>● मिजा प्ला गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु वर्णन गर्ने ।</li> <li>● मिजा प्लाको महत्त्वबारे छलफल गर्ने</li> <li>● मिजा प्ला गरिने कुराहरु ब्याख्या गर्ने र किन गरिन्छ ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● मिजा प्ला गरिने कुराहरु ब्याख्या गर्ने र किन गरिन्छ ब्याख्या गर्ने ।</li> </ul>	फ्लिपचार्ट/ सेतोपाटी	२२'
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्न उत्तर मौखिक प्रश्न	<ul style="list-style-type: none"> <li>● मिजा प्लाको भनेको के हो ?</li> <li>● मिजा प्लाक किन गरिन्छ ?</li> </ul>		३'
जम्मा समय:			३०. मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरु: मिज प्लाबारे ब्याख्या गर्ने ।

परिचय:

मिजा प्ला भन्नाले रेष्टुरेन्टमा पाहुनालाई स्वागत भन्दा पहिले पाहुनालाई खाना अथवा पेय पदार्थ सर्भिस गर्न चाहिने सम्पूर्ण सामाग्री सफा गरि सहि ठाउँमा भण्डारण गरि राख्ने भन्ने बुझिन्छ । फूड एण्ड वेभरेज बिभागमा पाहुनालाई खाना खुवाउनको लागि अथवा पाहुनालाई खाना र पिउनको लागि प्रयोग हुने सम्पूर्ण सामाग्री पाहुना आउनु भन्दा पहिलानै तयार पारि राख्नु पर्दछ ।

रेष्टुरेन्टमा प्रयोग हुने काटाँ चम्चा, गिलास, सिरामिकको भाडाँ, किस्ती, टेबल, कुर्सी, अन्य टेबलमा प्रयोग हुने कपडाहरु तयार पारेर राख्नु पर्दछ । मिजा प्ला दैनिक कार्य र गरिरहनु पर्ने कार्य हो । सर्भिस सहि तरिकाले र ढंग (process) वाट गर्नको लागि मिजा प्ला अत्यन्तै आवश्यक पर्दछ । मिजा प्ला सहि रूपमा भयो भने पाहुनालाई सरल तरिकाले सर्भिस दिन सकिन्छ ।

### मिजा प्ला रेष्टुरेन्टमा

- टेबुल सेटअप (setup/setting) गर्ने
- मेनुको आधारमा आवश्यक प्लेट, गलास, काँटा चम्चा तयार गर्ने ।
- नाप्टिकन फोल्ड गर्ने ।
- नुन र मरिचको धुलो बट्टमा भर्ने ।
- किस्तीमा किस्तीको कपडा राख्ने ।
- चिनीको भाँडा भर्ने ।
- पानीको भाँडा भर्ने ।
- मेनु तयार गर्ने ।

## प्रश्नहरू

---

१. मिजा प्ला भनेको के हो?

उत्तर : पाहुनालाई स्वागत भन्दा पहिले पाहुनालाई खाना अथवा पेय पदार्थ सर्भिस गर्न चाहिने सम्पूर्ण सामग्री सफा गरि सहि ठाउँमा भण्डारन गरि राख्नु

२. मिजा प्ला गर्दा कस्तो कार्य गरिन्छ ?

उत्तर: रेष्टुरेष्टमा प्रयोग हुने काटाँ चम्चा, गलास, सेरामिकको भाडाँ, किस्ती, टेबल, कुर्सी, अन्य टेबलमा प्रयोग हुने कपडाहरु तयार पारेर राख्नु

## गिलासहरु ह्यान्डल गर्ने (Handle Glasses)

### पाठ योजना : गिलासहरु ह्यान्डल गर्ने (Handle Glasses)

विषय (सीप/अवधारणा):		गिलासहरु ह्यान्डल गर्ने (Handle Glasses)	
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b> अवस्था : धोएको गिलासहरु के काम : गिलासहरु ह्यान्डल गर्ने कति राम्रो: गिलासहरु सुख्खा छ, गिलासहरु सफा, दाग रहित छ।			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरु Enabling Objectives:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● गिलासहरुका प्रकार बारे ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● गिलासहरुका भण्डारणका बारेमा ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● गिलासहरु प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउनु पर्ने कुराहरु ब्याख्या गर्ने ।</li> </ul>			
तरिकाहरु Methods	मुख्य बुँदाहरु Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
मौखिक प्रश्न र छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● विद्यार्थीलाई धोएको गिलास देखाउने, यसलाई सफा, सुख्खा, दाग रहत कसरी बनाउन सक्नु हुन्छ, भनेर सोध्ने ।</li> <li>● विद्यार्थीबाट प्राप्त उत्तर टिप्ने र निष्कर्षमा पुग्ने</li> <li>● :आज हामी गिलासहरु र यसलाई ह्यान्डल गर्ने बारे पढ्छौ भनेर पाठको परिचय दिने ।</li> </ul>	गिलास	१०'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
दृश्यात्मक प्रवचन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● फोहर र सफा गिलास देखाएर पाहुनालाई पर्ने असर छलफल गर्ने।</li> <li>● गिलास राम्रोसँग सफा राख्नुको कारण ब्याख्या गर्ने।</li> <li>● गिलासका प्रकार र प्रयोग बारे देखाउने र बुझाउने ।</li> <li>● गिलास प्रयोग गर्दा अपनाउनु पर्ने सावधानी व्याख्या गर्ने ।</li> <li>● काय सम्पादन निर्देशिका वर्णन गर्ने ।</li> <li>● धोएको चिसो वा सुख्खा गिलासलाई सफा गर्न सिकाउने।</li> <li>● प्रत्येक खुड्किला राम्रोसँग वर्णन गर्ने ।</li> <li>● सावधानी पनाउनु पर्ने खुड्किला हरु वर्णन गर्ने:।</li> <li>● गिलासहरु सफा भए कि भएनन् भनेर जाँच गर्न सिकाउने ।</li> <li>● बिभिन्न गिलासहरुको समूहमा पहिचान गर्न लगाउने ।</li> </ul>	गिलास  फ्लिप चार्ट गिलास/फोटो फ्लिप चार्ट	३०'  ४५'  १३०'
सीप प्रदर्शन		कार्य सम्पादन निर्देशिका	



सामूहिक अभ्यास	<ul style="list-style-type: none"> <li>● पहिचान गरेका गिलासहरु प्रशिक्षकले चेक गर्ने र आवश्यकता अनुसार निर्देशन दिने ।</li> <li>● सामूहिक रुपमा राखी एक एकलाई गिलासलाई सफा गर्न गर्न दिने</li> </ul>		१५'
एकल अभ्यास	<ul style="list-style-type: none"> <li>● आवश्यकता अनुसार प्रशिक्षकले निर्देशन दिने ।</li> <li>● एकल अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> <li>● मूल्यांकन तथा निर्देशन दिने ।</li> </ul>		६०'
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्न उत्तर मौखिक प्रश्न	<ul style="list-style-type: none"> <li>● गिलासहरु ह्यान्डल गर्ने भनेको के हो ?</li> <li>● गिलास र यसको प्रकार बारेमा भन्नुहोस् ।</li> <li>● गिलास प्रयोग गर्दा अपनाउनु पर्ने सावधानी के के हो ?</li> </ul>		५'
जम्मा समय:			३०० मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरू: गिलासहरू ह्यान्डल गर्ने (Handle Glasses)

परिचय:

होटेल रेष्टुरेन्टहरूमा गिलासहरू पानी पिउन र बिभिन्न बेभरजहरू सभर्भ गर्न प्रयोग गरिन्छ। गिलासहरू सिलिका (silica) र सोडा आस (soda ash) ले बनेको हुन्छ। गिलासलाई सफा र चम्किलो बनाउन लिडपनि राखेको हुन्छ। धेरैजसो होटेल रेष्टुरेन्टहरूमा सादा शिशाको गिलासहरू प्रयोग गरिन्छ तर कतै बुट्टा कुँदिएका गिलासहरू पनि प्रयोग गरिन्छ। गिलासहरूले टेबल आकर्षण बढाउन मद्दद गर्दछ। होटेल रेष्टुरेन्टहरूमा बिभिन्न प्रकारको गिलासहरू बिभिन्न पेय पदार्थ पिउन प्रयोग गरिन्छ।

गिलासका प्रकारहरू



(स्याम्पेन प्लुट)  
Champagne flute



बियर गिलास  
(Beer glass)



हाइट वाइन गिलास  
(White wine glass)



ब्रान्डी गिलास  
(Brandy glass)



वाइन गिलास  
(Red wine glass)



द्विस्कि गिलास  
(Whisky glass)



वाटर/हाइ बल गिलास  
(Water/Hi ball glass)



टम गिलास  
(Tom Collin)



मार्ग गिलास  
(Margarita glass)



मार्टिनि गिलास  
(Martini glass)



सट गिलास  
(Shot glasses)



रक गिलास  
(Rock glass)

कार्य-सम्पादन निर्देशिका: गिलासहरू ह्यान्डल गर्ने

बिषय/इकाई	गिलासहरु ह्यान्डल गर्ने
सीप/अवधारणा	गिलासहरु ह्यान्डल गर्ने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : धोएका गिलासहरु के काम : गिलासहरु ह्यान्डल गर्ने कति राम्रो: गिलासहरु सुख्खा छ, गिलासहरु सफा, दाग रहित छ।
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरु	बिभिन्न प्रकारका गिलासहरु, तातो पानी, लेमन जुस अथवा भेनेगर, कटन कपडाको डस्टर, तातोपानी राख्ने भाडाँ (खाल्डो भएको फराकिलो भाडाँ), सेफिंग डिस्क ।

कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरु	हो/छ	होइन/ छैन
१.	आवश्यक सामग्री तयार गर्ने।		
२.	तातेको पानी ल्याउने अथवा पानी तताउने ।		
३.	तातो पानीलाई खाल्डो भएको फराकिलो भाडाँमा खन्याउने ।		
४.	तातो पानीमा भेनेगर अथवा लेमन जुस (१ लिटर पानीमा १ कप भेनेगर अथवा लेमन जुस) राख्ने ।		
५.	तातो पानी र भेनेगरको मिश्रणमा गिलास पूर्ण रूपले डुबाउने ।		
६.	कटन कपडाको सफा डस्टर ल्याउने ।		
७.	तातो पानी डुबाएको गिलास झिक्ने ।		
८.	सफा डस्टरले गिलास पुछ्ने ।		
९.	पुछिसकेको गिलासलाई सफा छ कि छैन भनेर जाँच गर्ने ।		
१०.	सफा नभएमा फेरि पुछ्ने ।		
११.	पुछिसकेको गिलासलाई किस्तीमा राख्ने ।		
१२.	कार्यस्थल सफा गर्ने ।		
१३.	सफा गिलासहरुलाई सहि ठाउँमा भण्डारण गर्ने ।		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निमित्त आधार: सवै खुड्किलाहरु पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरु:- ९

## अभ्यास १: गिलासहरु ह्यान्डल गर्ने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक

---

**WHAT के** विभिन्न गिलासहरु पहिचान गर्ने

**HOW कसरी** समूह प्रयोगात्मक कार्य:-

- पाँच जनाको समूह बनाउने ।
- दिइएको विभिन्न गिलासहरु के के हुन् चिन्ने ।
- चिनेका गिलासहरु अलगै राख्ने ।
- गिलासहरुको नाम र के का लागि प्रयोग गरिन्छ छलफल गर्ने ।
- प्रशिक्षकबाट परीक्षण गराउने ।

**TIME समय** १५'

**RESOURCES** विभिन्न प्रकारका गिलासहरु,  
**NEEDED आवश्यक**  
श्रोत/सामग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## अभ्यास २: गिलासहरु ह्यान्डल गर्ने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : गिलासहरु ह्यान्डल गर्ने

---

**WHAT के** गिलासहरु ह्यान्डल गर्ने

**HOW कसरी** समूह प्रयोगात्मक कार्य:-

- पाँच जनाको समूह बनाउने ।
- एक प्रशिक्षार्थीले कार्य सम्पादन निर्देशिका अनुसार गिलासहरु ह्यान्डल गर्ने र अल्लगै राख्ने ।
- बाँकि चार प्रशिक्षार्थीले सूची अनुसार गिलास ह्यान्डल गरेको अबलोकन गर्ने ।
- पाल्लै पालो सबै प्रशिक्षार्थीले गिलास ह्यान्डल गर्ने अभ्यास गर्ने ।
- प्रशिक्षकबाट परीक्षण गराउने ।
- एकल अभ्यास गर्ने ।

**TIME समय** सामूहिक अभ्यास: १३०'  
एकल अभ्यास: ६०'

**RESOURCES** बिभिन्न प्रकारका गिलासहरु, तातो पानी, लेमन जुस अथवा भेनेगर, कटन कपडाको डस्टर,  
**NEEDED आवश्यक** तातोपानी राख्ने भाडाँ (खाल्डो भएको फराकिलो भाडाँ), सेफिंग डिस्क ।  
**श्रोत/सामाग्रीहरु**

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू: गिलासहरू ह्यान्डल गर्ने

---

१. शिशाका गिलासहरू के ले बनेको हुन्छन् ?  
उत्तर: सिलिका(silica) र सोडा आस (soda ash)।
२. हाईबल गिलास के पिउनका लागि प्रयोग गरिन्छ?  
उत्तर: पानी र जुसहरू पिउन ।
३. गिलास सफा गर्दा के राखेर सफा गरिन्छ ?  
उत्तर: १ लिटर पानीमा १ कप भेनेगर अथवा लेमन जुस ।
४. तल चित्रमा देखाइएको गिलास को नाम के हो?



उत्तर: ह्विस्की गिलास

५. तल चित्रमा देखाइएका मध्ये कुन रेड वाइन गिलास हो ?



क.



ख.



ग.



घ.

उत्तर: ग.

## सिरामिकका भाँडाहरु ह्यान्डल गर्ने (Handle Ceramics Utensils)

### पाठ योजना :सिरामिकका भाँडाहरु ह्यान्डल गर्ने (Handle Ceramics Utensils)

विषय (सीप/अवधारणा):		सिरामिकका भाँडाहरु ह्यान्डल गर्ने (Handle Ceramics Utensils)	
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b> अवस्था : धोएका सिरामिकका भाँडाहरु के काम : सिरामिकका भाँडाहरु ह्यान्डल गर्ने कति राम्रो: सिरामिकका भाँडाहरु सुख्खा छन्, सिरामिकका भाँडाहरु सफा, दाग रहित छन्। <b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरु Enabling Objectives:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● सिरामिकका प्रकार बारेमा छलफल गर्ने।</li> <li>● सिरामिकका भाँडाहरु भण्डारणका ब्याख्या गर्ने।</li> <li>● सिरामिकका भाँडाहरु प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउनु पर्ने कुराहरु छलफल गर्ने।</li> </ul>			
तरिकाहरु Methods	मुख्य बुँदाहरु Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
मैखिक प्रश्न र छलफल	विद्यार्थीलाई सिरामिकका भाँडाहरु देखाउने र यो के बाट बनेको भनेर सोध्ने। यस किसिमको भाँडाहरु सफा, सुख्खा, दाग रहित कसरी बनाउन सक्नु हुन्छ, भनेर सोध्ने। विद्यार्थीबाट प्राप्त उत्तर छोटो छलफल गर्ने। आज हामी सिरामिकका भाँडाहरु कसरी ह्यान्डल गर्ने बारे सिक्छौ भनेर पाठको परिचय दिने।	सिरामिकका भाँडाहरु	५'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
दृश्यात्मक प्रवचन  सीप प्रदर्शन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● सिरामिकको परिचय दिने।</li> <li>● सिरामिकका भाँडाहरुको प्रकार बारे छलफल गर्ने।</li> <li>● रेष्टुरेन्टमा प्रयोग हुने सिरामिकका भाँडाहरु को व्याख्या गर्ने।</li> <li>● सिरामिकका भाँडाहरु प्रयोग गर्दा अपनाउनु पर्ने साधानी व्याख्या गर्ने।</li> <li>● काय सम्पादन निर्देशिका वर्णन गर्ने।</li> <li>● धोएको चिसो सिरामिकको भाँडाहरु सफा गर्न सिकाउने।</li> <li>● प्रत्येक खुड्किला राम्रोसँग वर्णन गर्ने।</li> <li>● सावधानी पनाउनु पर्ने खुड्किला हरु वर्णन गर्ने।</li> </ul>	चित्र  सेतोपाटी  फ्लिप चार्ट काय सम्पादन निर्देशिका	३०'        ४५'

सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● सिरामिकका भाँडाहरु सफा भए कि भएनन् भनेर जाँच गर्न सिकाउने ॥</li> <li>● विभिन्न सिरामिकका भाँडाहरु समूहमा पहिचान गर्न लगाउने ।</li> <li>● पहिचान गरेका सिरामिकका भाँडाहरु प्रशिक्षकले चेक गर्ने र आवश्यकता अनुसार निर्देशन दिने ।</li> </ul>		१५'
सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● सामूहिक रुपमा राखी एक एकलाई सिरामिकका भाँडाहरु सफा गर्न गर्न दिने ।</li> <li>● आवश्यकता अनुसार प्रशिक्षकले निर्देशन दिने ।</li> </ul>		१३०'
एकल कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● एकल अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> <li>● मूल्यांकन तथा निर्देशन दिने ।</li> </ul>		६०'
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्न उत्तर	<ul style="list-style-type: none"> <li>● सिरामिकका भाँडाहरु कसरी हेन्डल गर्नु हुन्छ ?</li> <li>● सिरामिकका भाँडाहरुको कति प्रकारका हुन्छन् ?</li> <li>● सिरामिकका भाँडाहरु प्रयोग गर्दा अपनाउनु पर्ने सावधानी के के हो हुन् ?</li> </ul>		१० '
जम्मा समय:			३०० मिनेट



## अध्ययन सामाग्रीहरु: सिरामिकका भाँडाहरु ह्यान्डल गर्ने

### परिचय:

सिरामिकको भाँडा सिलिका (silica), सोडा एस (soda ash) र चाईनीज माटो (China clay) बाट बनेको हुन्छ । सिरामिकको भाँडा हेर्दा चम्किल्लो र आकर्षक हुन्छ । यो विभिन्न रङ्ग, वनावट र नापमा पाउन सकिन्छ । रेष्टुरेन्टमा प्लेट, सुप कप, बोल (soup, cup/ bowl ), चिया, कफी (tea/coffee cup) आदिको रूपमा पाउन सकिन्छ ।



प्लेटवेयर



ससर



साइड प्लेट



सुप बावल



एपिटाइगर प्लेट



डिनर प्लेट



डेजर्ट प्लेट



टीकप



सल्ट एन्ड पेपर सेट



टी पट



कप



फुलदानी



क्रुसेट



क्रोकरी

## कार्य-सम्पादन निर्देशिका: सिरामिकका भाँडाहरु ह्यान्डल गर्ने

बिषय/इकाई	सिरामिकका भाँडाहरु ह्यान्डल गर्ने
सीप/अवधारणा	
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : धोएका सिरामिकका भाँडाहरु के काम : सिरामिकका भाँडाहरु ह्यान्डल गर्ने कति राम्रो: सिरामिकका भाँडाहरु सुख्खा छन्, सिरामिकका भाँडाहरु सफा, दाग रहित छन्।
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरु	बिभिन्न प्रकारको सिरामिकको भाँडाहरु, तातो पानी राख्ने भाँडा, सफा कटन कपडाको डस्टर।

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरु	हो/छ	होइन/ छैन
१.	आवश्यक सामग्री तयार गर्ने।		
२.	तातेको पानी ल्याउने अथवा पानी तताउने।		
३.	तातो पानीलाई खाल्डो भएको फराकिलो भाँडामा खन्याउने।		
४.	सिरामिकका भाँडाहरुलाई तातोपानीमा एकछिन डुबाउने।		
५.	सिरामिकका भाँडाहरुलाई तातोपानीबाट झिक्ने।		
६.	तातोपानीमा डुबाएका भाँडाहरुलाई सफा डस्टरले पुछ्ने।		
७.	पुछिसकेक भाँडाहरुलाई सफा छन् कि छैन भनेर उज्यालोमा जाँच गर्ने।		
८.	सफा नभएमा फेरि खुड्किलाहरु ४, ५, ६ दोहोर्याउने।		
९.	सिरामिकका भाँडाहरुलाई सफा ठाउँमा भण्डारण गर्ने।		
१०.	कार्यस्थल सफा गर्ने।		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निम्ति आधार: सवै खुड्किलाहरु पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरु:-७

## अभ्यास १: सिरामिकका भाँडाहरु ह्यान्डल गर्ने

Date (मिति) : .....

To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु

From (बाट) प्रशिक्षक

Subject (बिषय) सिरामिकका भाँडाहरु ह्यान्डल गर्ने

---

**WHAT** के सिरामिकका भाँडाहरु पहिचान गर्ने ।

**HOW** कसरी समूह प्रयोगात्मक कार्य-:

- पाँच जनाको समूह बनाउने ।
- सिरामिकका भाँडाहरु गिलासहरु पहिचान गर्ने ।
- चिनेका भाँडाहरु गिलासहरु अल्लगै राख्ने ।
- भाँडाहरु गिलासहरु नाम र के का लागि प्रयोग गरिन्छ छलफल गर्ने ।
- प्रशिक्षकबाट परीक्षण गराउने ।

**TIME** समय १५'

**RESOURCES** बिभिन्न प्रकारका सिरामिकका भाँडाहरु,

**NEEDED** आवश्यक

श्रोत/सामाग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## अभ्यास २: सिरामिकका भाँडाहरु ह्यान्डल गर्ने

Date (मिति) : .....

To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु

From (बाट) : प्रशिक्षक

Subject (बिषय) : सिरामिकका भाँडाहरु ह्यान्डल गर्ने

---

**WHAT के** सिरामिकका भाँडाहरु सफा गर्न र पहिचान गर्न ।

**HOW कसरी**

समूह प्रयोगात्मक कार्य:-

- पाँच जनाको समूह बनाउने
- दुईजना प्रशिक्षार्थीले कार्य सम्पादन निर्देशिका अनुसार सिरामिकका भाँडाहरु ह्यान्डल गर्ने र अल्लगै राख्ने ।
- बाँकि तिन चार प्रशिक्षार्थीले सूची अनुसार सिरामिकका भाँडाहरु ह्यान्डल गरेको अबलोकन गर्ने ।
- पालै पालो सबै प्रशिक्षार्थीले सिरामिकका भाँडाहरु ह्यान्डल गर्ने कार्यको अभ्यास गर्ने ।
- प्रशिक्षकवाट परीक्षण गराउने ।

एकल अभ्यास गर्ने

**TIME समय**

समुहिक अभ्यास: १३०'

एकल अभ्यास: ६०'

**RESOURCES**

बिभिन्न प्रकारका सिरामिकका भाँडाहरु, तातो पानी राख्ने भाँडा, सफा कटन कपडाको डस्टर ।

**NEEDED आवश्यक**

श्रोत/सामाग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू सिरामिकका भाँडाहरू :ह्यान्डल गर्ने

---

१. सिरामिकका भाँडाहरू भनेको के हो ?

उत्तर: सिलिका (silica), सोडा एस (soda ash) र चाईनीज माटो (China clay) बाट बनेको भाडाँ

२. सिरामिकका भाँडाहरू ह्यान्डल गर्दा कसरी साबधानी अपनाइन्छ ?

उत्तर: सिरामिकका भाँडाहरू फुट्ने भएकाले चिप्लो हातले समात्नु हुँदैन, साथै समात्दा राम्रोसँग हातबाट नखस्ने गरि समात्नु पर्छ।

३. सिरामिकबाट कस्तो भाँडाहरू बनाइन्छ ?

उत्तर: प्लेट, सुप कप, बोल (soup, cup/ bowl ) , चिया, कफी पिऊने कप ।

४. तल चित्रमा देखाइएको भाँडा क हो ?



उत्तर: सल्ट एन्ड पेपर सेट

## काँटाचम्चाहरु ह्यान्डल गर्ने(Handle Cutleries)

### पाठ योजना : काँटाचम्चाहरु ह्यान्डल गर्ने(Handle Cutleries)

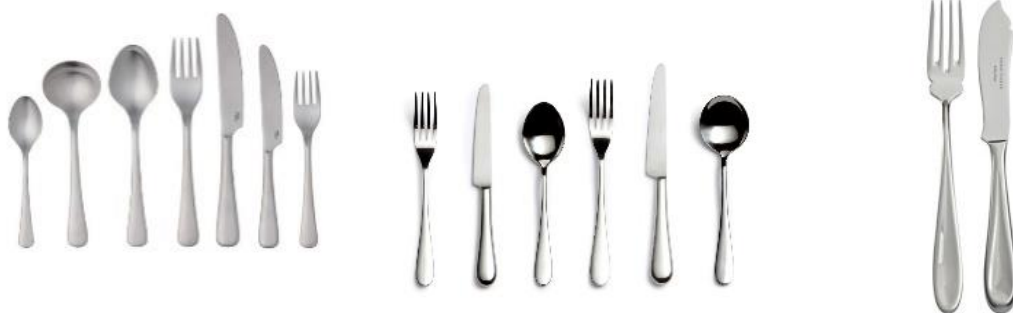
विषय (सीप/अवधारणा):	काँटाचम्चाहरु ह्यान्डल गर्ने(Handle Cutleries)		
<b>कार्य</b> अवस्था : धोएको काँटाचम्चाहरु के काम : काँटाचम्चाहरु ह्यान्डल गर्ने कति राम्रो: काँटाचम्चाहरु सुख्खा छन्, काँटाचम्चाहरु सफा, दाग रहित छन्। <b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरु Enabling Objectives:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● काँटाचम्चाको प्रकार बारेमा छलफल गर्ने ।</li> <li>● काँटाचम्चाको भण्डारण बारे व्याख्या गर्ने ।</li> <li>● काँटाचम्चाको प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउनु पर्ने कुराहरु छलफल गर्ने ।</li> </ul>			
<b>तरिकाहरु Methods</b>	<b>मुख्य बुँदाहरु Key notes</b>	<b>माध्यम Media</b>	<b>समय Time</b>
<b>परिचय Introduction:</b>			
मैखिक प्रश्न र छलफल	विद्यार्थीहरुलाई विभिन्न प्रकारका काँटाचम्चाहरु देखाई कसरी सफा गर्न सकिन्छ भनि सोध्ने । विद्यार्थीबाट प्राप्त उत्तर टिपी निष्कर्षमा पुग्ने आज हामी काँटाचम्चाहरु कसरी ह्यान्डल गर्ने बारे पढ्छौ भनेर पाठको परिचय दिने ।	विभिन्न प्रकारका काँटाचम्चा	१०'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
दृश्यात्मक प्रवचन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● काँटाचम्चा र चक्कुको परिचय दिने ।</li> <li>● कट्लरिज भन्नाले कि बुझिन्छ छलफल गर्ने ।</li> <li>● काँटाचम्चा र चक्कुका प्रकार वर्णन गर्ने ।</li> <li>● कुन काँटाचम्चा र चक्कु कतिबेला प्रयोग गरिन्छ छलफल गर्ने ।</li> <li>● काँटाचम्चा प्रयोग गर्दा अपनाउनु पर्ने सावधानी बारे व्याख्या गर्ने ।</li> <li>● धोएको चिसो काँटाचम्चा र चक्कु सफा गर्न सिकाउने र ह्यान्डल गर्न सिकाउने ।</li> </ul>	काँटाचम्चाहरु  सेतोपाटी	३०'
सीप प्रदर्शन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● कार्य सम्पादन निर्देशिका वर्णन गर्ने ।</li> <li>● प्रत्येक खुड्किला राम्रोसँग वर्णन गर्ने ।</li> <li>● सावधानी अपनाउनु पर्ने खुड्किलाहरु वर्णन गर्ने ।</li> </ul>	कार्य सम्पादन निर्देशिका	४५'

सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● काँटाचम्चा सफा भयो कि भएन भनेर जाँच गर्न सिकाउने ।</li> <li>● बिभिन्न काँटाचम्चा र चक्कुहरु समूहमा पहिचान गर्न लगाउने ।</li> <li>● पहिचान गरेका काँटाचम्चा र चक्कुहरु प्रशिक्षकले चेक गर्ने र आवश्यकता अनुसार निर्देशन दिने ।</li> <li>● सामूहिक रुपमा राखी एक एकलाई काँटाचम्चा र चक्कुहरु सफा गर्न गर्न दिने ।</li> </ul>		२०'
सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● सामूहिक अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> <li>● आवश्यकता अनुसार प्रशिक्षकले निर्देशन दिने ।</li> </ul>		१३०'
एकल कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● एकल अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> <li>● मूल्यांकन तथा निर्देशन दिने ।</li> </ul>		६०'
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्न उत्तर	<ul style="list-style-type: none"> <li>● काँटाचम्चा र चक्कुका प्रकारहरु के के हुन् । काँटाचम्चाको प्रयोग गर्दा अपनाउनु पर्ने सावधानी के के हुन ?</li> </ul>		५'
जम्मा समय:			३०० मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरु: काँटाचम्चाहरु ह्यान्डल गर्ने

### परिचय:

काँटाचम्चालाई अंग्रेजीमा चुततारेस भन्ने गरिन्छ । हेन्डलिङ कटलेरिज अथवा काँटाचम्चा हेन्डल गर्नु भन्नाले सहि तरिकाले काँटाचम्चा सफा गरि सहि ठाउँमा भण्डारण गरेर राख्ने भन्ने बुझिन्छ । काँटाचम्चाहरु रेष्टुरेन्टमा पाहुनाले खाना खानको लागि प्रयोग गर्दछन् । काँटाचम्चा पाहुनाको टेवलमा पाहुनालाई खाना खान सरल हुने किसिमले राखिएको हुन्छ । चक्कु र काँटा मा धार हुने भएकाले सफा गर्दा होसियारिपुर्वक काम गर्नु पर्दछ ।






कट्लरिसहरु (cutleries)




रेष्टुरेन्टमा काँटाचम्चाहरुलाई कट्लरिसहरु (cutleries) भनेर चिनिन्छ र कट्लरिसहरु भिन्न प्रकारका हुन्छन् । कट्लरिस भन्नाले तल लेखिएका चिजहरु भन्ने बुझिन्छ ।

- काँटा (Forks) :
- चम्चा (Spoons) :
- चक्कु (Knives):.

### काँटाका प्रकारहरु

		
टी फोर्क (Tea Fork)	फिस फोर्क (Fish Fork)	डेजर्ट फोर्क (Desert Fork)



 <p>पास्ट्री फोर्क (Pastry Fork)</p>	 <p>एपिटाइजर फोर्क (Apitizer Fork)</p>	 <p>स्लेल फोर्क (Snail Fork)</p>
---	---	---

### चमचाका प्रकारहरु

 <p>सुप स्पुन (Soup Spoon)</p>	 <p>डेजर्ट स्पुन (Dessert Spoon)</p>	 <p>ए पी स्पुन (AP Spoon)</p>
 <p>टी स्पुन (Tea Spoon)</p>	 <p>डेमितास स्पुन (Demi Tas Spoon)</p>	 <p>बार स्पुन Bar Spoon</p>
 <p>आइस क्रिम स्पुन Ice Cream Spoon</p>	 <p>सर्भिस स्पुन Service Spoon</p>	 <p>जाम स्पुन Jam Spoon</p>

चक्कुका प्रकारहरु

 <p>एपी नाइफ AP Knife</p>	 <p>बटर नाइफ Butter Knife</p>	 <p>फिस नाइफ Fish Knife</p>
 <p>फ्रुट नाइफ Fruit Knife</p>	 <p>स्टेक नाइफ Steak Knife</p>	 <p>फिस नाइफ Fish Knife</p>

## कार्य-सम्पादन निर्देशिका: काँटाचम्चाहरु ह्यान्डल गर्ने

बिषय/इकाई	काँटाचम्चाहरु ह्यान्डल गर्ने
सीप/अवधारणा	काँटाचम्चाहरु ह्यान्डल गर्ने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : धोएको काँटाचम्चाहरु के काम : काँटाचम्चाहरु ह्यान्डल गर्ने कति राम्रो: काँटाचम्चाहरु सुख्खा छन्, काँटाचम्चाहरु सफा, दाग रहित छन्।
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरु	बिभिन्न प्रकारको काँटाचम्चा र चक्कुहरु, तातो पानी, भेनेगर अथवा लेमन जुस, तातो पानी राख्ने भाँडा, सफा कटन कपडाको डस्टर।

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरु	हो/छ	होइन/ छैन
१.	आवश्यक सामग्री तयार गर्ने।		
२.	तातेको पानी ल्याउने अथवा पानी तताउने।		
३.	तातो पानीलाई खाल्डो भएको फराकिलो भाडामा खन्याउने।		
४.	तातो पानीमा भेनेगर अथवा लेमन जुस (१ लिटर पानीमा १ कप भेनेगर अथवा लेमन जुस) राख्ने।		
५.	तातोपानी र भेनेगर मिश्रण गरेको भाँडामा काँटाचम्चा डुबाउने।		
६.	कटन कपडाको सफा डस्टर ल्याउने।		
७.	डुबाएको काँटाचम्चा झिकेर सफा डस्टरले पुछ्ने।		
८.	पुछि सकेको काँटाचम्चालाई किस्तीमा राख्ने।		
९.	पुछि सकेको काँटाचम्चालाई सफा छ कि छैन भनेर जाँच गर्ने।		
१०.	यदि सफा छैन भने खुड्किला ५, ६, ७ दोहोर्याउने।		
११.	कार्यस्थल सफा गर्ने।		
१२.	सफा काँटाचम्चालाई सहि ठाउँमा भण्डारण गर्ने।		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निमित्त आधार: सवै खुड्किलाहरु पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरु:-९

## अभ्यास-:१ काँटाचम्चाहरु ह्यान्डल गर्ने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : काँटाचम्चाहरु ह्यान्डल गर्ने

---

**WHAT के** काँटाचम्चा र चक्कुहरु पहिचान गर्ने ।

**HOW कसरी** समूह प्रयोगात्मक कार्य-:

- पाँच जनाको समूह बनाउने ।
- विभिन्न प्रकारका काँटा चम्चा र चक्कुहरु पहिचान गर्न लगाउने ।
- चिनेका काँटाचम्चा र चक्कुहरु अल्लगै राख्ने ।
- काँटाचम्चा र चक्कुहरु नाम र के का लागि प्रयोग गरिन्छ छलफल गर्ने ।
- प्रशिक्षकबाट परीक्षण गराउने ।

**TIME समय** २०'

**RESOURCES** विभिन्न प्रकारका काँटाचम्चा र चक्कुहरु ।  
**NEEDED आवश्यक**  
श्रोत/सामग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## अभ्यास-:२ काँटाचम्चाहरु ह्यान्डल गर्ने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : काँटाचम्चाहरु ह्यान्डल गर्ने

---

**WHAT के** काँटाचम्चाहरु ह्यान्डल गर्ने

**HOW कसरी** समूह प्रयोगात्मक कार्य-:

- पाँच जनाको समूह बनाउने
- दुईजना प्रशिक्षार्थीले कार्य सम्पादन निर्देशिका अनुसार काँटा चम्चा र चक्कुहरु ह्यान्डल गर्ने र अल्लगै राख्ने ।
- बाँकि तिन चार प्रशिक्षार्थीले सूची अनुसार काँटा चम्चा चक्कुहरु हरु ह्यान्डल गरेको अबलोकन गर्ने ।
- पालैपालो सबै प्रशिक्षार्थीले काँटाचम्चा र चक्कुहरु हरु ह्यान्डल गर्ने अभ्यास गर्ने ।
- प्रशिक्षकवाट परीक्षण गराउने ।

एकल अभ्यास गर्ने

**TIME समय** समुहिक अभ्यास:१३०'  
एकल अभ्यास:६०'

**RESOURCES** बिभिन्न प्रकारको काँटाचम्चा र चक्कुहरु, तातो पानी, भेनेगर अथवा लेमन जुस, तातो पानी  
**NEEDED आवश्यक** राख्ने भाँडा, सफा कटन कपडाको डस्टर ।  
**श्रोत/सामाग्रीहरु**

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू :काँटाचम्चाहरू ह्यान्डल गर्ने

---

१. काँटा चम्चा को कामको लागि प्रयोग गरिन्छ ?  
उत्तर: रेष्टुरेन्टमा पाहुनाले खाना खानको लागि प्रयोग गरिन्छ ।
२. कट्लरिज भन्नाले के बुझिन्छ?  
उत्तर:चक्कु, काँटा, चम्चा आदि ।
३. ए. पी चम्चा भन्नाले कस्तो चम्चा बुझिन्छ ।  
उत्तर: सुप खाने चम्चा ।
४. तल चत्रमा देखाइएको कुन चम्चा हो?



उत्तर: सर्भिस स्पुन

५. तल चत्रमा देखाइएको मध्ये कुन चाहिँ बटर नाइफ हो?



क



ख



ग

उत्तर: क

६. तल चत्रमा देखाइएको मध्ये कुन चाहिँ ए पि फोर्क हो?



क



ख



ग

उत्तर: क

## किस्तीहरु ह्यान्डल गर्ने (Handle Tray)

### पाठ योजना : किस्तीहरु ह्यान्डल गर्ने (Handle Tray)

विषय (सीप/अवधारणा):		किस्तीहरु ह्यान्डल गर्ने (Handle Tray)	
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b> अवस्था : पाहुनालाई सेवा दिनु अगाडि, दिने बेला र सेवा दिइसकेपछि के काम : किस्तीहरु ह्यान्डल गर्ने कति राम्रो : किस्तीहरु सुख्खा छन्, किस्तीहरु सफा, दाग रहित छन्, किस्तीमा ट्रे म्याट( tray mat) राखेको छ ।			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरु Enabling Objectives:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● किस्तीका प्रकार बारेमा छलफल गर्ने ।</li> <li>● किस्ती भण्डारणका बारेमा ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● किस्ती प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउनु पर्ने कुराहरु छलफल गर्ने ।</li> </ul>			
तरिकाहरु Methods	मुख्य बुँदाहरु Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
मैखिक प्रश्न र छलफल	विद्यार्थीहरुलाई विभिन्न प्रकारका किस्तीहरु देखाई कसरी प्रयोग गर्ने हुन्छ भनि सोध्ने । होटेल रेष्टुरेन्टमा किस्तीहरुको प्रयोग कसरी हुन्छ सोध्ने । विद्यार्थीबाट दिएको उत्तर टिप्ने र निष्कर्षमा पुग्ने आज हामी किस्तीहरु ह्यान्डल गर्ने बारेमा सिक्छौ भनेर पाठको परिचय दिने ।	बास्तविक बस्तु	१० '
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
दृश्यात्मक प्रवचन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● किस्तीको परिचय दिने ।</li> <li>● किस्तीका प्रकार र प्रयोग बारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● होटेल रेष्टुरेन्टमा किस्तीहरुको प्रयोग र महत्त्वबारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● किस्ती हेण्डल गर्दा अपनाउनु पर्ने सावधानी बारे व्याख्या गर्ने ।</li> <li>● कार्य सम्पादन निर्देशिका वर्णन गर्ने ।</li> <li>● किस्तीहरु कसरी हेण्डल गरिन्छ त्यस बारे देखाउने र सिकाउने ।</li> <li>● प्रत्येक खुड्किला राम्रोसँग वर्णन गर्ने ।</li> <li>● सावधानी पनाउनु पर्ने खुड्किला हरु वर्णन गर्ने ।</li> </ul>	चित्र          कार्य सम्पादन निर्देशिका	३०'          ४५'
सीप गर्ने			

सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● किस्ती सफा भयो कि भएन भनेर जाँच गर्न सिकाउने ।</li> <li>● विभिन्न किस्तीहरु समूहमा पहिचान गर्न लगाउने ।</li> <li>● पहिचान गरेका किस्तीहरु प्रशिक्षकले चेक गर्ने र आवश्यकता अनुसार निर्देशन दिने ।</li> <li>● सामूहिक रुपमा राखी एक एकलाई किस्ती ह्यान्डल गर्न दिने ।</li> </ul>		१५'
सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● सामूहिक अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> <li>● आवश्यकता अनुसार प्रशिक्षकले निर्देशन दिने</li> </ul>		१३०'
एकल कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● एकल अभ्यास गर्न लगाउने:</li> <li>● मूल्यांकन तथा निर्देशन दिने ।</li> </ul>		६०'
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्न उत्तर	<ul style="list-style-type: none"> <li>● किस्ती ह्यान्डल कसरी गरिन्छ ?</li> <li>● किस्ती ह्यान्डल गर्दा के के कुरामा साबधानी साबधानी अपनाउनु पर्छ ?</li> <li>● किस्तीको प्रकार के को लागि प्रयोग गरिन्छ ?</li> </ul>		१०'
जम्मा समय:			३३०मिनेट



## अध्ययन सामाग्रीहरू: किस्तीहरू ह्यान्डल गर्ने (Handle Tray):

### परिचय

किस्ती (tray) भन्नाले फूड एण्ड वेभरेज बिभागमा पाहुनालाई खाना पेय पदार्थ आदिको सर्भिस दिनको लागि प्रयोग हुने गोलो (round) अथवा बर्ग आकार (rectangle) को प्लास्टिक अथवा आल्युमिनियम भाँडालाई भनिन्छ । फूड एण्ड वेभरेज बिभागमा प्रयोग हुने किस्तीहरू हलुका र सहज रूपमा बोक्न मिल्ने हुन्छ ।

किस्तीहरू रेष्टुरेन्टमा पेय पदार्थ जस्तै पानी, जुस, कोल्ड ड्रिंक्स, बियर, वाईन, ह्विस्क आदि बोक्नको लागि प्रयोग गरिन्छ । प्रायः गोला आकारको किस्तीमा पेय पदार्थ र बर्ग आकारको किस्तीमा खानाहरू सर्भिस गर्न प्रयोग गरिन्छ ।

### किस्तीका प्रकारहरू:



बुसिड किस्ती



चारपाटे किस्ती



गोलो किस्ती



किस्तीहरू.

**कार्य-सम्पादन निर्देशिका: किस्तीहरु ह्यान्डल गर्ने**

बिषय/इकाई	किस्तीहरु ह्यान्डल गर्ने
सीप/अवधारणा	किस्तीहरु ह्यान्डल गर्ने
कार्य वर्धक उद्देश्य	अवस्था : पाहुनालाई सेवा दिनु अगाडि,दिने बेला र सेवा दिइसकेपछि के काम : किस्तीहरु ह्यान्डल गर्ने कति राम्रो : किस्तीहरु सुख्खा छन्, किस्तीहरु सफा, दाग रहित छन्, किस्तीमा ट्रे म्याट( tray mat) राखेको छ ।
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरु	गोलाकार बर्गाकार किस्तीहरु, किस्तीमा प्रयोग हुने गोलो कपडाहरु बर्गाकार ट्रे म्याट, सफा डस्टर, पानी ।

**कार्य-सम्पादन निर्देशिका**

#	खुड्किलाहरु	हो/छ	होइन/छैन
१.	आवश्यक सामग्री तयार गर्ने।		
२.	भाँडामा मनतातो पानी राख्ने ।		
३.	किस्तीहरु सफा गर्न सफा मन तातो पानीले भिजाउने ।		
४.	कटन कपडाको सफा डस्टर तयार पार्ने ।		
५.	पानीले भिजाएको फोहर किस्तीलाई कटन कपडाको सफा डस्टर पानीमा भिजाई पुछ्ने ।		
६.	किस्तीहरु सफा नभएसम्म पुछ्ने ।		
७.	किस्तीहरुलाई सुक्न दिने		
८.	किस्तीहरु माथि किस्तीमा प्रयोग हुने कपडा ट्रे म्याट (tray mat) ओछ्याउने ।		
९.	कार्य स्थल सफा गर्ने ।		
१०.	सफा बनाई ट्रे म्याट ओछ्याएको किस्ती सहि ठाउँमा भण्डारण गर्ने ।		

सफलतापूर्वक सम्पन्न हुनको निम्ति आधार: सबै खुड्किलाहरु पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरु:- ७

## अभ्यास १ :किस्तीहरु ह्यान्डल गर्ने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : किस्तीहरु ह्यान्डल गर्ने

---

**WHAT के** किस्तीहरु पहिचान गर्ने

**HOW कसरी** समूह प्रयोगात्मक कार्य-:

- चार जनाको समूह बनाउने ।
- विभिन्न प्रकारका किस्तीहरु चिन्न लगाउने ।
- चिनेका किस्तीहरु अल्लगै राख्ने ।
- समुहमा किस्तीका प्रकारहरु र प्रयोग छलफछल गर्न लगाउने ।
- प्रशिक्षकबाट परीक्षण गराउने ।

**TIME समय** १५'

**RESOURCES** गोलाकार बर्गाकार किस्तीहरुकिस्तीमा प्रयोग हुने गोलो कपडाहरु बर्गाकार , ट्रे म्याट, सफा

**NEEDED आवश्यक** डस्टर, पानी

**श्रोतसामाग्रीहरु/**

धन्यवाद Thank you

## अभ्यास २ :किस्तीहरु ह्यान्डल गर्ने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : किस्तीहरु ह्यान्डल गर्ने

---

**WHAT के** किस्तीहरु ह्यान्डल गर्ने

**HOW कसरी** समूह प्रयोगात्मक कार्य:-

- चार जनाको समूह बनाउने ।
- दुईजना प्रशिक्षार्थीले कार्य सम्पादन निर्देशिका अनुसार किस्तीहरु ह्यान्डल गर्ने र अल्लगै राख्ने ।
- बाँकि दुई प्रशिक्षार्थीले सूची अनुसार किस्तीहरु ह्यान्डल गरेको अबलोकन गर्ने ।
- पालै पालो सबै प्रशिक्षार्थीले किस्तीहरु ह्यान्डल गर्ने अभ्यास गर्ने ।
- प्रशिक्षकबाट परीक्षण गराउने ।

एकल अभ्यास गर्ने

**TIME समय** समुहिक अभ्यास:१३०'  
एकल अभ्यास:६०'

**RESOURCES** गोलाकार बर्गाकार किस्तीहरुकिस्तीमा प्रयोग हुने गोलो कपडाहरु बर्गाकार , ट्रे म्याट, सफा  
**NEEDED आवश्यक** डस्टर, पानी  
श्रोतसामाग्रीहरु/

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू :किस्तीहरू ह्यान्डल गर्ने

---

१. किस्ती भनेको के हो ?

उत्तर: पाहुनालाई खाना पेय पदार्थ आदिको सर्भिस दिनको लागि प्रयोग हुने गोलो (round) अथवा बर्ग आकार (rectangle) को प्लास्टिक अथवा आलुमिनियम भाँडा:

२. रेष्टुरेन्टमा किस्ती के को लागि प्रयोग गरिन्छ ?

उत्तर:पाहुनालाई खाना पेय पदार्थ आदि राखेर सर्भिस दिनका लागि

३. गोलाकार किस्ती के का लागि प्रयोग गरिन्छ ?

पेय पदार्थ सर्भ गर्नेको लागि ।

४. तलको कुन किस्ती हो?



उत्तर: चारपाटे

## मोड्युल ५: मिस इन सिन

## मिस इन सिन(Mise-en-scene)को ब्याख्या गर्ने

**पाठ योजना** :मिस इन सिन(Mise-en-scene)को ब्याख्या गर्ने

<b>विषय (सीप/अवधारणा):</b>	मिस इन सिन(Mise-en-scene)को ब्याख्या गर्ने		
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b>			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरु Enabling Objectives:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● मिस इन सिन को परिभाषा दिने ।</li> <li>● मिस इन सिन गर्दा के के काम गरिन्छ सोको छलफल गर्ने ।</li> </ul>			
<b>तरिकाहरु Methods</b>	<b>मुख्य बुँदाहरु Key notes</b>	<b>माध्यम Media</b>	<b>समय Time</b>
<b>परिचय Introduction:</b>			
मैखिक प्रश्न र छलफल	सहि तरिकाको सेट अप भएको र सम्पूर्ण सामग्री सहि ठाउँमा राखेको चित्र देखाएर के भएको छ भनेर सोध्ने । विद्यार्थीबाट प्राप्त उत्तर टिपी निष्कर्षमा पुग्ने आज हामी मिजा सिन बारे पढ्छौ भनेर पाठको परिचय दिने ।	चित्र	५'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
ब्याख्या तथा छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● मिस इन सिनको परिभाषा दिने ।</li> <li>● रेष्टुरेन्टमा मिस इन सिनको महत्व बारे ब्याख्या गर्ने</li> <li>● मिजा इन सिन गर्दा गरिने कार्य बारेमा ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● मिजा सिनको गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु छलफल गर्ने ।</li> </ul>	चित्र/सेतोपाटी	२०'
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्न उत्तर	<ul style="list-style-type: none"> <li>● मिजा इन सिन भनेको के हो ?</li> <li>● मिजा इन सिन गर्दा के के कार्य गरिन्छ ? ।</li> </ul>		५'
जम्मा समय:			३० मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरू: मिस इन सिन(Mise-en-scene)को ब्याख्या गर्ने

### परिचय:

मीजा सिन (mise-en scene) फ्रेन्च शब्द हो , मीजा सिन भन्नाले बातावरण राम्रो बनाउन तयारी र प्रजेन्टेबल(presentable) बनाउने (prepare the environment and make it presentable) हो । मीजा सिन भन्नाले रेष्टुरेन्टमा भएको सम्पूर्ण सामाग्रीहरू सफा, सुख्खा, दागरहित छन् र हेर्दा आकर्षित छ भन्ने भन्ने बुझाउँछ । पाहुनालाई रेष्टुरेन्टमा स्वागत गर्नु भन्दा पहिला यो कार्य गरिन्छ । पाहुनाले देख्ने ठाउँमा राम्रो हुनुलाई मिजा सीन भनिन्छ । मिजा सिनले रेष्टुरेन्टको वातावरण सफा स्वच्छ, स्वस्थ छ र आकर्षक छ भन्ने पनि बुझाउँछ । रेष्टुरेन्टमा राम्रो मीजा सिन हुनको लागि रेष्टुरेन्टको सजावट, उज्यालो बत्ति, प्रयापत फर्नीचर र रेष्टुरेन्टको तापक्रम राम्रो हुनु पर्छ । पाहुनाले देख्ने ठाउँमा मात्र नभएर सर्भिस स्टाफले काम गर्ने ठाउँ स्वच्छ, सफा र राम्रो हुनु पर्छ ।

### मीजा सिन (mise-en scene) गर्दा गर्नु पर्ने कार्यहरू:

१. कार्पेटहरू सफा गर्ने ।
२. सबै मेच टेबलहरू काम गर्ने अवस्थामा राख्ने ।
३. टेबल लाईट भित्ताको बत्तीहरू काम गर्ने अवस्थामा राख्ने ।
४. मेनु कार्डहरू सफा र आकर्षक तरिकामा राख्ने ।
५. रेष्टुरेन्टको झ्याल र ढोका हावा आवत जावत गर्नका लागि खुला राख्ने ।
६. एयर कन्डिसन खोल्ने बेला झ्याल र ढोका बन्द गर्ने र एयर कन्डिसनको तापक्रम पाहुनालाई सुविधाहुने गरि मिलाउने ।
७. फोहर लिने झिकेर सफा लिनेन राख्ने ।
८. टेबलको म्याट, टेबल क्लथ मिलाउने ।
९. फूलदानीको ओइलाएको फुल निकालेर ताजा फुल राख्ने ।



**प्रश्नहरु: मिस इन सिन(Mise-en-scene)को ब्याख्या गर्ने**

---

१. मीजा सिन भनेको के हो ?

उत्तर: पाहुनाले देखे ठाउँमा राम्रो हुनुलाई मिजा सीन भनिन्छ ।

२. मीजा सिन गर्दा कस्तो हुनु पर्दछ ?

उत्तर: रेष्टुरेन्टको सजावट, उज्यालो बत्ती, प्रयाप्त फर्नीचर र रेष्टुरेन्टको तापक्रम राम्रो हुनु पर्छ ।

## भूईँ सफा गर्ने (Clean Floor)

### पाठ योजना : भूईँ सफा गर्ने

<b>विषय (सीप/अवधारणा):</b>		भूईँ सफा गर्ने	
<p>अवस्था : रेष्टुरेन्ट खोल्नु अगाडि          के काम : भूईँ सफा गर्ने।          कति राम्रो: भूईँ सुख्खा छ, भूईँ सफा, दाग रहित छ, भूईँ गन्धरहित छ।</p> <p><b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरु Enabling Objectives:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● औजार तथा उपकरणहरुको ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● सफा गर्ने सर्फ र केमिकलको बारे ब्याख्या गर्ने ।</li> </ul>			
<b>तरिकाहरु Methods</b>	<b>मुख्य बुँदाहरु Key notes</b>	<b>माध्यम Media</b>	<b>समय Time</b>
<b>परिचय Introduction:</b>			
मैखिक प्रश्न र छलफल	घरमा भूईँ कसरी सफा गर्नुहुन्छ ? भूईँ सफा गर्न के के चाहिन्छ भनेर सोध्ने । विद्यार्थीले दिएको उत्तर समेट्दै आज हामी भूईँ सफा गर्ने तरिका बारे सिक्छौ भनेर पाठको परिचय दिने ।	सेतोपाटी	५'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
दृश्यात्मक प्रवचन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● भूईँ सफा गर्न किन जरुरी छ छलफल गर्ने ।</li> <li>● रेष्टुरेन्टमा भूईँ सफा कहाँ कहाँ गरिन्छ छलफल गर्ने ।</li> <li>● भूईँ सफा गर्न प्रयोग हुने औजार तथा उपकरण बारे व्याख्या गर्ने ।</li> <li>● भूईँ सफा गर्न प्रयोग हुने केमिकलको बारेमा ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● कार्य सम्पादन निर्देशिका वर्णन गर्ने</li> </ul>	चित्र सेतोपाटी	३०'
सीप प्रदर्शन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● भूईँ सहि तरिकाले सफा गर्न सिकाउने ।</li> <li>● भूईँ सफा गर्दा अपनाउनु पर्ने साधानी बारे सिकाउने</li> <li>● प्रत्येक खुड्किला राम्रोसँग वर्णन गर्ने ।</li> <li>● सावधानी पनाउनु पर्ने खुड्किला हरु वर्णन गर्ने।</li> </ul>	खैरो कागज	३०'
सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● भूईँ सफा सफा भयो कि भएन भनेर जाँच गर्न सिकाउने ॥</li> <li>● सामूहिक रुपमा राखी एक एकलाई भूईँ सफा सफा गर्न दिने</li> <li>● सामूहिक अभ्यास गर्न लगाउने:</li> <li>● आवश्यकता अनुसार प्रशिक्षकले निर्देशन दिने ।</li> </ul>		७५'






एकल कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● एकल अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> <li>● मूल्यांकन तथा निर्देशन दिने ।</li> </ul>		३५'
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्न उत्तर	<ul style="list-style-type: none"> <li>● भूईँ सफा गर्न प्रयोग हुने औजार तथा उपकरण के के हुन् ?</li> <li>● भूईँ पुस्न, सफा गर्न प्रयोग हुने केमिकलको के के हुन् ?</li> <li>● भूईँ सफा गर्दा कसरी साबधानी अपनाउनु पर्छ ?</li> </ul>		५'
जम्मा समय:			१८०मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरू: भूईँ सफा गर्ने

### परिचय:

सफा गर्नु भनेको धेरै महत्वपूर्ण कार्य हो। भूईँ सफा गर्नु भन्नाले रेष्टुरेन्टको भूईँ सफा गर्ने भन्ने बुझिन्छ। भूईँ सफा भयो भने यसले रेष्टुरेन्टको वातावरण राम्रो देखाउने र स्वच्छ देखाउने काम गर्छ। यसबाहेक होटेलमा आएका पाहुनाहरूले खादाँ वा खानाहरू पोखिएर पनि भूईँ फोहोर हुन सक्छ। त्यसैले वातावरण स्वच्छ राख्न भूईँ सफा गर्न आवश्यक छ। रेष्टुरेन्टको भूईँ सफा गर्दा विभिन्न प्रकारका सामाग्रीहरू चाहिन्छ। जस्तै कुचो, डस्टर, मोप, सफा पानी र भूईँ सफा गर्न प्रयोग हुने केमिकलहरू। भूईँ सफा गर्दा विभिन्न प्रकारका दाग, गन्ध राम्रो सँग सफा भएको हुनु पर्छ। भूईँ सफा गर्दा रेष्टुरेन्टको भूईँ मात्र नभएर रेष्टुरेन्टको बाहिर र आफूले कार्य गर्ने क्षेत्रको पनि सफा गर्नु पर्दछ। पाहुनाले खाना खाने ठाउँ वरपर कुनै प्रकारको फोहोर भएमा तुरुन्त सफा गर्नु पर्दछ। रेष्टुरेन्टको भूईँ सफा गर्दा चिसो ठाउँमा सावधानीको चिन्ह जस्तै चिसो भूईँ, चिप्लो भूईँ भनेर राख्यो भने पाहुना तथा सर्भिस स्टाफहरू ध्यान दिएर हिड्छन् र दुर्घटना हुनबाट पनि जोगिन्छ।

### भूईँ सफा गर्न चाहिने सामाग्रीहरू

सामाग्रीहरू	के को लागि	चित्रहरू
कुचो वा मफ	भूईँ बढाल्न।	
डस्टर	भूईँ पुछ्नु।	
बाल्टिन	सफा पानी राख्न।	
कमिकल	भूईँमा लागेका विभिन्न प्रकारका दाग हटाउन।	
सावधान बोर्ड	चिसो भूईँको संकेत, चिप्लिएर लड्न र दुर्घटना हुनबाट बचाउछ।	

## कार्य-सम्पादन निर्देशिका: भूईं सफा गर्ने

बिषय/इकाई	भूईं सफा गर्ने
सीप/अवधारणा	भूईं सफा गर्ने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : रेष्टुरेन्ट खोल्लु अगाडि के काम : भूईं सफा गर्ने। कति राम्रो: भूईं सुख्खा छ, भूईं सफा, दाग हित छ, भूईं गन्धरहित छ।
आवश्यक सामाग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	कुचो, डस्टर, मोप, सफा पानी, बकेट, भूईं पुच्छन प्रयोग हुने केमिकल, सर्फ, डेटोल ।

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/ छैन
१.	आवश्यक सामाग्री तयार गर्ने।		
२.	सफा डस्टर अथवा कुचोले भूईं सफा गरेर बढार्ने ।		
३.	बाल्टिनमा सफा पानी ल्याउने ।		
४.	सफा पानीमा मोप राम्रोसँग चोप्ने ।		
५.	मोप पानीबाट निकालेर निचोर्ने ।		
६.	मोपले सफा गरेको भूईंमा सबैतिर राम्ररी पुछ्ने ।		
७.	दाग अथवा गन्ध भएको ठाउँमा केमिकल, सर्फ, वा डेटोल प्रयोग गरेर मोप सफा गर्ने ।		
८.	भूईं सफा भयो कि भएन चेक गर्ने ।		
९.	सफा नभएमा फेरि पुछ्ने ।		
१०.	सफा सुख्खा डष्टरले मोप लगाएको ठाउँमा पुछेर , सुख्खा बनाउने ।		
११.	कार्य स्थल सफा गर्ने ।		
१२.	प्रयोग भएको सामाग्री सहि ठाउँमा भण्डारण गर्ने ।		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निम्ति आधार: सवै खुड्किलाहरू पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरू:-७,९

## अभ्यास २: भूईँ सफा गर्ने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरू  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : भूईँ सफा गर्ने

---

**WHAT के** भूईँ सफा गर्ने

**HOW कसरी**

समूह प्रयोगात्मक कार्य:-

चार जनाको समूह बनाउने

- दुईजना प्रशिक्षार्थीले कार्य सम्पादन निर्देशिका अनुसार कोठाको सानो भागमा भूईँ सफा गर्न लगाउने ।
- बाँकि दुई प्रशिक्षार्थीले सूची अनुसार भूईँ सफा गरेको अबलोकन गर्ने ।
- पालै पालो सबै प्रशिक्षार्थीले भूईँ सफा गर्ने अभ्यास गर्ने ।
- प्रशिक्षकबाट परीक्षण गराउने ।

एकल अभ्यास गर्ने

**TIME समय**

समुहिक अभ्यास: ७५'

एकल अभ्यास: ३५'

**RESOURCES**

कुचो, डस्टर, मोप, सफा पानी, बकेट, भूईँ पुछन प्रयोग हुने केमिकल, सर्फ, डेटोल ।

**NEEDED आवश्यक**

श्रोत/सामाग्रीहरू

## प्रश्नहरू: भूईँ सफा गर्ने

---

१. भूईँ किन सफा गर्नु पर्छ ?

उत्तर: रेष्टुरेन्टको वातावरण राम्रो र स्वच्छ बनाउन ।

२. भूईँ सफा गर्दा प्रयोग हुने सामग्रीहरू के के हुन ?

उत्तर: कुचो, डस्टर, मोप, सफा पानी र भूईँ सफा गर्न प्रयोग हुने केमिकलहरू ।

३. भूईँमा लागेका दागहरू हटाउन के प्रयोग गरिन्छ ?

उत्तर: केमिकल, सर्फ, वा डेटोल ।

४. भूईँ सफा गर्दा मुख्य के कुरामा सावधानी अपनाउनु पर्छ ?

उत्तर: चिसो ठाउँमा सावधानीको चिन्ह जस्तै चिसो भूईँ, चिप्लो भूईँ भनेर राख्यो भने दुर्घटना हुनबाट बचाउँछ ।

पाठ योजना : फर्नीचर मिलाउने

विषय (सीप/अवधारणा):		फर्नीचर मिलाउने	
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b> अवस्था : रेष्टुरेन्ट खोल्नु अगाडि के काम : फर्नीचर मिलाउने कति राम्रो: दिइएको मापदण्ड अनुसार छ। <b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरु Enabling Objectives:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● फर्नीचरको प्रकार बारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● फर्नीचर कुन ठाउँमा राख्ने बारे छलफल गर्ने ।</li> </ul>			
तरिकाहरु Methods	मुख्य बुँदाहरु Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
मैखिक प्रश्न र छलफल	फर्नीचर कति प्रकारको हुन्छ ? रेष्टुरेन्टमा प्रकस्ता कस्ता फर्नीचर प्रयोग हुन्छन भनेर सोध्ने। विद्यार्थीले दिएको उत्तर टिप्ने र निष्कर्षमा पुग्ने । आज हामी फर्नीचर कसरी मिलाउने बारे सिक्छौ भनेर पाठको परिचय दिने ।	सेतोपाटी	१० '
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
दृश्यात्मक प्रवचन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● फर्नीचरको प्रकारबारे जानकारी दिने ।</li> <li>● रेष्टुरेन्टमा प्रयोग हुने फर्नीचरहरुबारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● रेष्टुरेन्टमा फर्नीचरहरु कुन स्थानमा राखिन्छ ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● कार्य सम्पादन निर्देशिका वर्णन गर्ने ।</li> </ul>	चित्र	३०'
सीप प्रदर्शन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● फर्नीचरहरु सफा गर्दा अपनाउनु पर्ने साधानी बारे सिकाउने</li> <li>● बिद्यार्थीहरुलाई रेष्टुरेन्टमा प्रयोग हुने फर्नीचरहरु सेटअप गरि देखाउने ।</li> <li>● प्रत्येक खुड्किला राम्रोसँग वर्णन गर्ने ।</li> <li>● सावधानी पनाउनु पर्ने खुड्किला हरु वर्णन गर्ने।</li> </ul>	कार्य सम्पादन निर्देशिका	३०'
सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● सामूहिक रुपमा राखी एक एकलाई फर्नीचर मिलाउन दिने ।</li> </ul>		७५'
एकल कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● आवश्यकता अनुसार प्रशिक्षकले निर्देशन दिने ।</li> <li>● एकल अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> </ul>		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>● मूल्यांकन तथा निर्देशन दिने ।</li> </ul>		३५'
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्न उत्तर	<ul style="list-style-type: none"> <li>● फर्नीचरका प्रकारहरु के के हुन्?</li> <li>● फर्नीचरहरु कसरी मिलाउनु पर्छ?</li> </ul>		५'
जम्मा समय:			१८०मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरु: फर्नीचर मिलाउने

### परिचय

रेष्टुरेन्टमा प्रयोग हुने काठ, फलाम, स्टील, प्लाष्टिक, आलुमोनियम आदिबाट बनेको टेबल, कुर्ची, साइड बोर्ड अथवा साइड स्टेसनलाई रेष्टुरेन्ट फर्नीचर भनिन्छ। रेष्टुरेन्ट फर्नीचरहरु विभिन्न रंग, बनावट र नापमा पाउन सकिन्छ। रेष्टुरेन्ट फर्नीचर रेष्टुरेन्टको लागि मुख्य बस्तु मानिन्छ। रेष्टुरेन्टमा काठ, फलाम, स्टील, प्लास्टिक, आलुमोनियम बाट बनेको विभिन्न प्रकारको टेबल, कुर्ची टेबुल कुर्सी हुन्छन्। रेष्टुरेन्टमा प्रयोग हुने फर्नीचरहरु टिकाउ, हल्का र सफा गर्न सजिलो हुनु पर्छ।

### कुर्ची (Chair)

रेष्टुरेन्टमा प्रयोग हुने कुर्ची पाहुनालाई राम्रो सँग बस्न मिल्ने हुनु पर्छ। कुर्ची विभिन्न प्रकारको बनावट, नाप र रंगको हुन्छ। फूड एन्ड वेभरेज विभागमा पाउने कुर्चीहरु यस प्रकारका हुन्छन्। रेष्टुरेन्ट, फास्ट फुड कुर्ची, बार कुर्ची, बन्केट कुर्ची आदि। कुर्चीको सही नाप (standard size) भूईं देखी १ मिटर. माथि, अडेस लगाउन मिल्ने (backrest) र बस्नको लागि १८ इन्च भूईं देखि माथि बनाईएको हुन्छ।



### टेबल (Table)

टेबल एक प्रकारको फर्नीचर हो। यो चौडाई आकारको हुन्छ र यसको तल खुट्टा हुन्छ। यो विभिन्न प्रकारका सामानहरु जस्तै खाना, पानी, भाँडाहरु, काटाँचमचाहरु राख्न प्रयोग गरिन्छ। रेष्टुरेन्टमा पाहुनाले सहज तरिकाले खाना खानको लागि टेबल राखिन्छ। टेबल काठ, फलाम, प्लास्टिक आदिबाट बनाईएको हुन्छ। टेबलको बनावट, रंग र नाप फरक फरक हुन्छ। टेबलको सहि उचाई ३० इन्च हुन्छ। टेबल वर्ग, गोलो र नापमा पाईन्छ। रेष्टुरेन्टमा विभिन्न प्रकारको टेबलहरु जस्तै रेष्टुरेन्ट टेबल, बफेट, बार टेबल, फास्ट फुड टेबल आदि पाईन्छ।

### साइड स्टेसन (side Board/side station)

साइड स्टेसन (side Board/side station) रेष्टुरेन्टको लागि अति आवश्यक फर्नीचर हो। साइड स्टेसन रेष्टुरेन्टमा पाहुनालाई सर्भिस दिने ठाउँमा रहेको हुन्छ। यो रेष्टुरेन्टको सर्भिस स्टाफहरु ले प्रयोग गर्दछन। साइड स्टेसनमा पाहुनाले खानको लागि प्रयोग गर्ने सम्पूर्ण सामाग्री जस्तै काँटा चमचा, गलास, प्लेटहरु राखिएको हुन्छ भने त्यस्तै पाहुनाहरुलाई सर्भिस गर्नको लागि चाहिने सामाग्रीहरु जस्तै किस्तीहरु पनि राखिएको हुन्छ। पाहुनालाई छिटो छरितो किसिमले सर्भिस दिनको लागि साइड स्टेसन चाहिन्छ। साइड स्टेसनमस थुप्रै भिन्दै खोपिहरु हुन्छन्, जसमा विभिन्न प्रकारका काँटा, चमचाहरु राख्न सकिन्छ। वेटरले मिजा प्लाँ गरेको सामाग्रीहरु साइड स्टेसनमा भण्डारण गर्दछ। साइड स्टेसन प्राय काठको हुन्छ र यसको बनावट प्रायः एक किसिमको हुन्छ भने नाप फरक हुन्छ।



## कार्य-सम्पादन निर्देशिका: फर्नीचर मिलाउने

बिषय/इकाई	फर्नीचर मिलाउने
सीप/अवधारणा	फर्नीचर मिलाउने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : रेष्टुरेन्ट खोलुनु अगाडि के काम : फर्नीचर मिलाउने कति राम्रो: दिइएको मापदण्ड अनुसार छ।
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	बाभिन्न प्रकारका रेष्टुरेन्टमा प्रयोग हुने फर्नीचर जस्तै टेबल कुर्ची, साईड बोर्ड, डस्टर, पानी, कोलीना

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/ छैन
१.	आवश्यक सामग्री तयार गर्ने।		
२.	पन्जा, मास्क, एप्रोन लगाउने।		
३.	सफा पानी भाँडामा राख्ने।		
४.	पानीमा डस्टर भिजाएर निचोर्ने।		
५.	उक्त डस्टरले कोठाको निश्चित दिशातिरबाट टेबल, कुर्ची, साईड स्टेसन रेष्टुरेन्टमा भएको सबै फर्नीचरहरू पुछ्ने।		
६.	सफा डस्टरमा कोलिन गर्ने।		
७.	कडा दाग वा फोहर छ भने अलि बढी कोलिन हालि सफा गर्ने।		
८.	फर्नीचरहरू निश्चित ठाउँमा मिलाएर राख्ने।		
९.	सबै फर्नीचर पुछिसकेपछि पुन जाँच गर्ने।		
१०.	सफा गरिएको टेबल, कुर्ची, रेष्टुरेन्टमा सहि तरिकाले सहि ठाउँमा राख्ने।		
११.	सामग्रीहरू भन्डारण गर्ने।		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निम्ति आधार: सबै खुड्किलाहरू पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरू:-५, ९

## अभ्यास १: फर्नीचर मिलाउने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरू  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : फर्नीचर मिलाउने

---

**WHAT के** फर्नीचर मिलाउने

**HOW कसरी**

समूह प्रयोगात्मक कार्य:-

- चार जनाको समूह बनाउने ।
- दुईजना प्रशिक्षार्थीले कार्य सम्पादन निर्देशिका अनुसार सफा गरेर फर्नीचर मिलाउने ।
- बाँकि दुई प्रशिक्षार्थीले सूची अनुसार सफा गरेर फर्नीचर मिलाएको गरेको अबलोकन गर्ने ।
- पालै पालो सबै प्रशिक्षार्थीले सफा गरेर फर्नीचर मिलाउने ।

एकल अभ्यास गर्ने

- सबै प्रशिक्षार्थीले अरुको समूहले सफा गरेर फर्नीचर मिलाएको ठिक छ वा छैन जाँच गर्ने ।
- प्रशिक्षकबाट परीक्षण गराउने

**TIME समय**

समुहिक अभ्यास: ७५'

एकल अभ्यास: ३५'

**RESOURCES**

बाभिन्न प्रकारका रेष्टुरेन्टमा प्रयोग हुने फर्नीचर जस्तै टेबल कुर्ची, साईड बोर्ड, डस्टर, पानी,

**NEEDED आवश्यक**

कोलीना

श्रोत/सामाग्रीहरू

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू: फर्नीचर मिलाउने

---

१. फर्नीचर भनेको के हो ?

उत्तर: काठ, फलाम, स्टील, प्लाष्टिक, आलुमोनियम आदि बाट बनेको टेबल, कुर्ची ।

२. साइड स्टेसन भनेको के हो ?

उत्तर: पाहुनाले खानको लागि प्रयोग गर्ने सम्पूर्ण सामग्री जस्तै काँटा चम्चा, गिलास, प्लेटहरु राखिएको हुन्छ भने त्यस्तै पाहुनाहरुलाई सर्भिस गर्नको लागि चाहिने सामग्रीहरु जस्तै किस्तीहरु पनि राखिएको ठाउँ ।

३. साइड स्टेसन रेष्टुरेन्टमा किन प्रयोग गरिन्छ ?

उत्तर: पाहुनालाई छिटो छरितो किसिमले सर्भिस दिनको लागि साइड स्टेसनको प्रयोग गरिन्छ ।

मोड्युल ६: रेष्टुरेन्टको लिनेन व्यवस्तित गर्ने ।

## टेबलको लिनेन फेर्ने(Change Table Linen)

पाठ योजना :टेबलको लिनेन फेर्ने।

बिषय (सीप/अवधारणा):		टेबलको को लिनेन फेर्ने	
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b> अवस्था : टेबल मिलाउने बेला के काम : टेबलको को लिनेन फेर्ने। कति राम्रो: लिनेन सफा, दाग रहित छ,लिनेन इस्वी गरेको छ, लिनेन च्यातिएको छैन।			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरु Enabling Objectives:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● लिनेनको परिभाषा दिने।</li> <li>● लिनेनका प्रकार बारे छलफल गर्ने।</li> <li>● लिनेनको प्रयोग बारे छलफल गर्ने।</li> </ul>			
तरिकाहरु Methods	मुख्य बुँदाहरु Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
मौखिक छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● बिध्यार्थीलाई रेष्टुरेन्टमा प्रयोग हुने सम्पूर्ण प्रकारका लिनेन देखाइ के हो भनेर सोध्ने ।</li> <li>● आज हामी लेनेन बारे पढ्छौ र टेबलको लिनेन फेर्न सिक्छौ भनेर पाठको परिचय दिने ।</li> </ul>	लिनेन वास्तविक वस्तु	१० ‘
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
व्याख्या तथा छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● लिनेनको परिभाषा दिने।</li> <li>● लिनेनको प्रकार बारे बुझाउने।</li> <li>● टेबल लिनेन बारे छलफल गर्ने।</li> <li>● टेबलमा लिनेन किन प्रयोग गरिन्छ बुझाउने।</li> <li>● टेबल लिनेन फेर्न सिकाउने।</li> </ul>	चित्र सेतोपाटी	६०’
सीप प्रर्दशन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● कार्य सम्पादन निर्देशिकाको वर्णन गर्ने।</li> <li>● प्रत्येक खुड्किला राम्रोसँग बर्णन गर्ने।</li> <li>● सावधानी अपनाउनु पर्ने खुड्किलाहरु बर्णन गर्ने।</li> </ul>	कार्य सम्पादन निर्देशिका	२०० ‘
सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● समूहमा राखी एकल अभ्यास गर्न लगाउने।</li> <li>● अभ्यास सकेपछि छलफल र पृष्ठपोषण दिने।</li> </ul>		
एकल कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● एकल अभ्यास गर्न लगाउने।</li> </ul>		८० ‘
<b>सारांश Summary:</b>			

प्रश्नोत्तर	<ul style="list-style-type: none"><li>● लिनेन भनेको के हो ?</li><li>● लिनेन कति प्रकारका हुन्छन ?</li><li>● लिनेन किन प्रयोग गरिन्छ ?</li></ul>		१० ‘
जम्मा समय:			३९०मिनेट



## अध्ययन सामाग्रीहरू:

### परिचय:

टेबल लिनेन भन्नाले रेष्टुरेन्टमा भएका टेबललाई छोप्नेको लागि प्रयोग हुने कपडाहरूलाई टेबल लिनेन भन्ने बुझिन्छ। होटलमा फुड एण्ड वेभेरज सर्भिस बिभागमा बिभिन्न प्रकारका टेबलहरू प्रयोग गरिएको हुन्छ। टेबलहरू गोलो (round), त्रिभुज(triangle), वर्गाकार (Square) आकारको हुन्छ। यसको नाप र आकार पनि फरक फरक हुन्छ। टेबलको लिनेन पनि टेबलको नापको आधारमा बनाइएको हुन्छ। रेष्टुरेन्टको बनावट डिजाइनको आधारमा टेबल लिनेन प्रयोग भएको हुन्छ। रेष्टुरेन्टमा प्रयोग हुने लिनेन बिभिन्न रङको बनावट र नापको पाउन सकिन्छ। बिभिन्न प्रकारका र नापको टेबल लिनेनहरू तल दिइएको छ जुन रेष्टुरेन्टको टेबलमा प्रयोग गरिन्छ।



### मुल्टन (Multon)

टेबललाई सर्वप्रथम छोप्नेको लागि प्रयोग हुने बाक्लो कटनको कपडालाई मुल्टन भनिन्छ। यो प्रायः टेबलमा फिक्स बनाइएको पाइन्छ। मुल्टन टेबलको नाप (size) मा बनाइ पीन अथवा धागोले फिक्स गरी राखिएको हुन्छ। मुल्टनले टेबलमा कुनै पनि किसिमका भाडाँहरू राख्दा पैदा हुने ध्वनी कम गर्न मद्दद गर्छ। पानी अथवा अन्य झोलिलो पदार्थ टेबलमा पोखिएमा यस्तो कुरा सोस्न/सुकाउन मद्दद गर्छ।



### १. टेबल कलथ/नाप्रे (Table Cloth /Napery)

टेबल कलथ रेस्टुरेन्ट टेबलमा रहेको मुल्टन माथि ओछ्याइन्छ। टेबल कलथले टेबल छोप्ने मद्दद गर्छ र पाहुनाको आई अपिल (Eye Appeal) गर्छ र रेष्टुरेन्टलाई राम्रो देखाउन मद्दद गर्छ। यो बिभिन्न रङ्गमा पाउन सकिन्छ र यसको नाम रेष्टुरेन्टमा प्रयोग भएको टेबलको आधारमा गरिन्छ। टेबल कलथ ओछ्याउँदा सबै टेबलको कुनाबाट यो जहिले पनि १२ इन्चतल झरेको हुनु पर्छ।



### २. स्लिप कलथ/नापेरोन (Slip Cloth / Naperon )

यो टेबलको सबै भन्दा माथिको भागमा साखिन्छ। यो टेबल कलथ माथि ओछ्याइने गरिन्छ। स्लिप कलथको नाप टेबलको नापको आधारमा निर्धारण गरिन्छ। स्लिप कलथले टेबलको राम्रो बनावट (design) देखाउन मद्दद गर्छ। टेबल कलथ बिभिन्न रङ्गमा पाउन सकिन्छ। यो टेबलमा छड्के पोजिसन ( Slant Position) मा राखिन्छ।



### ३. (Buffet Cloth) बफेट कलथ

रेष्टुरेन्टमा प्रयोग भएका बफेट (buffet) टेबललाई छोप्नेको लागि बनाइएको कपडालाई बफेट कलथ भनिन्छ। रेष्टुरेन्टमा बफेट कलथ (Buffet Cloth) प्रायः सेतो रङ्गको प्रयोग गरिएको पाइन्छ। यस्तो कपडाको चौडाइ भन्दा लाम्बाई धेरै हुन्छ। बफेट कपडा पनि मुल्टनको (Multon) माथि ओछ्याइन्छ। बफेट कपडाको माथि खाना राखेको भाडाँ काँटा चम्चा, थाल, कचौरा राखिएको हुन्छ।



## कार्य-सम्पादन निर्देशिका: टेबलको लेनेन फेर्ने

बिषय/इकाई	टेबलको लेनेन फेर्ने
सीप/अवधारणा	टेबलको लेनेन फेर्ने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : टेबल मिलाउने बेला के काम : टेबलको को लिनेन फेर्ने। कति राम्रो: लिनेन सफा, दाग रहित छ, लिनेन इस्त्री गरेको छ, लिनेन च्यातिएको छैन।
आवश्यक सामाग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	मुलटन, टेबल क्लथ, नेपरोन अथवा सिलिप क्लथ

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/ छैन
१.	आवश्यक सामाग्री तयार गर्ने।		
२.	टेबल छोप्नेका लागि पहिला मुलटन लिने।		
३.	मुलटन टेबलमा चारैतिर बराबर हुने गरि ओछ्याएर टेबल छोप्ने।		
४.	मुलटनले टेबल छोपेपछि टेबल क्लथ लिने।		
५.	मुलटन माथि टेबल क्लथले मुलटन राम्रो गरी चारै तिर बराबर हुनेगरि छोप्ने ।		
६.	टेबल क्लथले टेबल छोप्दा टेबलको सबै कुनामा एकै साइजमा बराबर हुने गरि तल झारेर मिलाउने।		
७.	टेबल क्लथले छोपे पछि अन्तिममा माथिवाट सिलिप क्लथ (slip cloth / Naperon) अथवा नेपरिनले डायमन्ड (Dimond) सेपमा टेबल छोप्ने।		
८.	टेबल प्रयोगको लागि तयार भयो।		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निम्ति आधार: सबै खुड्किलाहरू पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरू:-६,७

## अभ्यास १: टेबलको लेनेन फेर्ने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) :

---

**WHAT के** सुची: रेष्टुरेन्टमा प्रयोग हुने लिनेन जस्तै मुलटन टेबल कलथ, नेपरोन तयार गर्ने। सबै लिनेनलाई एकै ठाउँमा राख्ने।

**HOW कसरी** सामूहिक प्रयोगात्मक कार्य-:

- चार जनाको समूह बनाउने।
- बिभिन्न प्रकारका लेनेनहरु छुट्याइ पहिचान गर्ने लगाउने।
- दुईजनालाई टेबलमा लेनेन सहि तरिकाले फेर्न लगाउने।
- दुईजनालाई कार्य सम्पदान निर्देशिका अनुसार गरेको छ छैन जाँच गराउने।
- प्रशिक्षकबाट परीक्षण गराउने।
- एकल अभ्यास गराउने।

**TIME समय** सामूहिक अभ्यास – २००’  
एकल अभ्यास : ९०,

**RESOURCES** मुलटन, टेबल कलथ, नेपरोन, बुफेट कलथ आदी।  
**NEEDED आवश्यक**  
श्रोत/सामग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू: टेबलको लिनेन फेर्ने

---

१. लिनेन भनेको के हो?

उत्तर: रेष्टुरेन्टमा भएका टेबललाई छोप्नको लागि प्रयोग हुने कपडाहरु ।

२. मुल्टन भनेको के हो र किन प्रयोग गरिन्छ?

उत्तर: टेबललाई सर्वप्रथम छोप्नको लागि प्रयोग हुने बाक्लो कटनको कपडा ।

३. टेबल क्लथ भनेको के हो र किन प्रयोग गरिन्छ?

उत्तर: रेस्टुरन्ट टेबलमा रहेको मुल्टन माथि राखिने कपडा ।

४. सिलप क्लथ / नेपरोन किन प्रयोग गरिन्छ?

५. उत्तर: टेबलको राम्रो बनावट (design)देखाउन ।

६. तल चित्रमा देखाइएको कुन कपडा हो?



उत्तर: बफेट क्लथ (Buffet Cloth)

## नापकिन फोल्ड गर्ने (Fold Napkin)

पाठ योजना :नापकिन फोल्ड गर्ने

विषय (सीप/अवधारणा):		नापकिन फोल्ड गर्ने	
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b> अवस्था : टेबल सेटअप गर्ने बेला के काम : नापकिन फोल्ड गर्ने कति राम्रो: नापकिन दाग रहित सफा छ,नापकिनमा माड छ,नापकिन सहि तरिकाले फोल्ड छ।			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरु Enabling Objectives:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● नापकिनको परिभाषा दिने।</li> <li>● नापकिनको प्रयोग बारे छलफल गर्ने।</li> <li>● नापकिन फोल्डिङ्ग प्रकार बारे छलफल गर्ने।</li> </ul>			
तरिकाहरु Methods	मुख्य बुँदाहरु Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
मौखिक छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● रेष्टुरेन्टमा प्रयोग हुने बिभिन्न प्रकारका नापकिन देखाइ के हो भनेर सोध्ने।</li> <li>● प्रशिक्षार्थीले दिएको उत्तर छलफल गर्ने ।</li> <li>● आज हामी नापकिनको बारे पढ्छौ र फोल्ड गर्न सिक्छौ भनेर पाठको पाठको परिचय दिने ।</li> </ul>	वास्तविक वस्तु	१०'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
व्याख्या तथा छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● नापकिनको परिभाषा दिने।</li> <li>● नापकिनका प्रकार सेप बारे वर्णन गर्ने।</li> <li>● रेष्टुरेन्टमा नापकिनको प्रयोग बारे छलफल गर्ने।</li> <li>● नापकिन फोल्डिङ्गको बारेमा बताउने ।</li> <li>● धेरै थरिका नापकिन मध्ये आज टेबल प्यान नापकिन फोल्डिङ्ग फोल्ड गर्न सिक्दै छौं भनेर जानकारी दिने।</li> </ul>	चित्र	३०'
सीप प्रदर्शन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● कार्य सम्पादन निर्देशिकाको वर्णन गर्ने।</li> <li>● नापकिन फोल्ड गर्न सिकाउने।</li> <li>● प्रत्येक खुड्किला राम्रोसँग बर्णन गर्ने।</li> <li>● सावधानी अपनाउनु पर्ने खुड्किलाहरु बर्णन गर्ने।</li> </ul>	कार्य सम्पादन निर्देशिकाको	३०'
सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● समूहमा राखी एकल अभ्यास गर्न लगाउने।</li> <li>● अभ्यास सकेपछि छलफल र पृष्ठपोषण दिने।</li> </ul>		१५०'

एकल कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● एकल अभ्यास गर्न लगाउने।</li> </ul>		४५'
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्नोत्तर	<ul style="list-style-type: none"> <li>● नाष्किन भनेको के हो ?</li> <li>● नाष्किन किन प्रयोग गरिन्छ ?</li> </ul>		५'
जम्मा समय:			३९० मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरु:

### परिचय:

रेष्टुरेन्टको टेबल सेटअप गर्दा प्रयोग हुने जुन टेबलको सबै भन्दा माथी र प्रत्येक पाहुनाको लागि राम्रो बनाउटमा राखिएको रुमाल जस्तो कपडालाई नापकिन भनिन्छ। टेबलमा ओछ्याइएको टेबल क्लथको रङ्ग जस्तो छ नापकिनको रङ्ग पनि त्यस्तै हुनुपर्छ। नापकिनले टेबलको राम्रो बनावट देखाउन मद्द गर्छ। टेबलमा राखिएको नापकिन पाहुनाले हात, मुख पुछ्न र खाना खाने बेलामा खाना आफ्नो कपडामा लाग्नबाट बचाउनको लागि कपडा छोप्न प्रयोग गर्छ। रेष्टुरेन्टमा पाहुनाको लागि प्रयोग हुने नापकिन जहिले पनि सफा, सुख्खा, दाग रहित र राम्रो सँग स्त्री गरेको हुनुपर्छ।



नापकिनको नाप खानाको प्रकारको आधारमा गरिएको हुन्छ।

- कक्टेल् नापकिन ९" × ९" वर्गाकार
- ब्रेकफास्ट नापकिन १२" × १२" वर्गाकार
- लन्च/डिनर नापकिन २१" × २१" वर्गाकार (स्टान्डर नापकिन)

### नापकिनका प्रकार



बटरफ्लाई नापकिन



फोर फिन्स नापकिन



हार्ट नापकिन



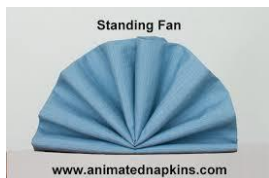
पिलिड बनाना नापकिन



नापकिन रिड स्टफ



श्री कर्नर ह्याट नापकिन



स्टान्डिङ प्यान नापकिन



बाईसप ह्याट नापकिन

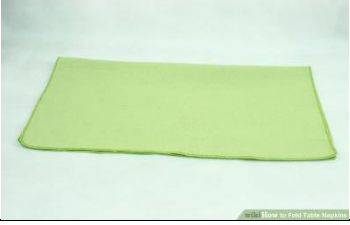





एनभेलप नापकिन

## कार्य-सम्पादन निर्देशिका: नाष्किन फोल्ड गर्ने

बिषय/इकाई	नाष्किन फोल्ड गर्ने
सीप/अवधारणा	टेबल फ्यान नाष्किन बनाउने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : टेबल सेटअप गर्ने बेला के काम : नाष्किन फोल्ड गर्ने कति राम्रो: नाष्किन दाग रहित सफा छ, नाष्किनमा माडछ, नाष्किन सहि तरिकाले फोल्ड छ।
आवश्यक सामाग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	सफा र्खी गरेको नाष्कीन

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/ छैन
१.	आवश्यक सामाग्री तयार गर्ने।		
२.	नाष्किनलाई आधा फोल्ड गर्ने।		
३.	नाष्किनको एक साइडबाट अन्दाजी ३ से. मी .फोल्ड गर्ने।		
४.	३ से. मी .फोल्ड गरेको नाष्किनभित्र बाहिर गर्दै सानो सानो फोल्ड गर्ने।		
५.	फोल्ड गर्दा अन्तिमको ५ से. मी. छोड्ने।		
६.	फोल्ड गरेको नाष्किनलाई फेरी आधा फोल्ड गर्ने।		
७.	५ से. मी. छोडेको भागलाई आधा फोल्ड भित्र छिराएर त्रिकोण बनाउने।		



८.	फोल्ड गरेको भाग पाहुना तिर पर्ने हिसाबले सजाएर राख्ने।				
९.	टेबल फ्यान नापकिन तयार भयो।				

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निम्ति आधार: सबै खुड्किलाहरु पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरु:-५,७

## अभ्यास १: नापकिन फोल्ड गर्ने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : नापकिन फोल्ड गर्ने

---

**WHAT के** टेबल फ्यान नापकिन बनाउने

**HOW कसरी** सामूहिक अभ्यास गराउने ।

- चार जनाको समूह बनाउने।
- २ जना प्रशिक्षार्थीलाई नापकिन फोल्ड गर्न लगाउने ।
- २ जना प्रशिक्षार्थीलाई कार्य सम्पादन निर्देशिका अनुसार नापकिन फोल्ड भए नभएको जाँच गराउने ।
- प्रशिक्षकबाट परीक्षण गर्ने।  
एकल अभ्यास गराउने।

**TIME समय** सामूहिक अभ्यास: २००'

एकल अभ्यास: ८०'

**RESOURCES** सफा स्त्री गरेको नापकीन

**NEEDED आवश्यक**

श्रोत/सामग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरु: नाष्किन फोल्ड गर्न

---

१. नाष्किन भनेको के हो?

उत्तर: रेष्टुरेन्टको टेबल सेटअप गर्दा प्रयोग हुने टेबलको सबै भन्दा माथी र प्रत्येक पाहुनाको लागी राम्रो बनावटमा राखिएको रुमाल जस्तो कपडालाई नाष्किन भनिन्छ ।

२. नाष्किन के को लागि प्रयोग गरिन्छ?

उत्तर: नाष्किन हात, मुख पुछ्नु, खाना खाने बेलामा खाना कपडामा लाग्नबाट बचाउनको लागि कपडा छोप्न प्रयोग गर्छ ।

३. Standard नाष्किनको साइज कति हो?

उत्तर: २१” × २१” वर्गाकार

४. तल चित्रममा देखाइएको कुन नाष्किन हो?



उत्तर : बाइसप ह्याट (Bishop Hat)

मोड्युल ७: टेबल सेटअप गर्ने ।

## आ ला कार्टे सेट अप गर्ने (Set Up A la Carte')

पाठ योजना : आ ला कार्टे सेट अप गर्ने

विषय (सीप/अवधारणा):	आ ला कार्टे सेट अप गर्ने		
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b>			
अवस्था : रेष्टुरेन्ट खोल्नु अगाडि			
के काम : आ ला कार्टे सेटअप गर्ने			
कति राम्रो: आ ला कार्टे मापदण्ड अनुसार सेटअप छ।			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरू Enabling Objectives:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● आ ला कार्टे को परिभाषा दिने।</li> <li>● आ ला कार्टे सेट अप बारे छलफल गर्ने।</li> <li>● सेटअप गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरूको छलफल गर्ने।</li> <li>● सेटअप गर्दा प्रयोग हुने सामग्रीहरूको सूची तयार गर्ने।</li> </ul>			
तरिकाहरू Methods	मुख्य बुँदाहरू Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
मौखिक छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● आ ला कार्टे टेबल सेटअपको तस्बिर देखाउने र छलफल गर्ने लगाउने।</li> <li>● यस्तो टेबल सेटअपलाई के भनिन्छ सोध्ने र छलफल गर्ने ।</li> <li>● आज हामी आ ला कार्टे सेटअप गर्दैछौ भनेर पाठको परिचय दिने।</li> </ul>	वास्तविक वस्तु	१०'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
मौखिक प्रश्न छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● टेबल सेटअप कति प्रकारको हुन्छ?</li> <li>● रेष्टुरेन्टमा कति किसिमको टेबल सेट अप गरेको देख्नु भएको छ?</li> <li>● आ ला कार्टे को परिभाषा व्याख्या गर्ने।</li> <li>● आ ला कार्टे सेटअपको बारे व्याख्या गर्ने।</li> <li>● आ ला कार्टे टेबल सेट अपको परिभाषा दिने।</li> <li>● आ ला कार्टे टेबल सेट अप बारे व्याख्या गर्ने।</li> </ul>	चित्र  सेतोपाटी	३०'  ६०'
सीप प्रदर्शन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● आ ला कार्टे टेबल सेट अप गर्दा चाहिने सामग्रीहरू बर्णन गर्ने।</li> <li>● सेटअप गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू व्याख्या गर्ने।</li> </ul>	खैरो कागज	२८०'

सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>कार्य सम्पादन निर्देशिकाको वर्णन गर्ने।</li> <li>आ ला कार्टे टेबल सेट अप गर्न सिकाउने।</li> <li>प्रत्येक खुड्किला राम्रोसँग बर्णन गर्ने।</li> <li>सावधानी अपनाउनु पर्ने खुड्किलाहरु बर्णन गर्ने।</li> <li>समूहमा राखी एकल अभ्यास गर्न लगाउने।</li> <li>अभ्यास सकेपछि छलफल र पृष्ठपोषण दिने।</li> <li>एकल अभ्यास गर्न लगाउने।</li> </ul>		८०'
एकल कार्य			
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्नोत्तर	<ul style="list-style-type: none"> <li>आ ला कार्टे सेटअप भनेको के हो?</li> <li>आ ला कार्टे सेटअप गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु के के हुन?</li> </ul>		१०'
जम्मा समय:			१७६.०मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरु:

### परिचय:

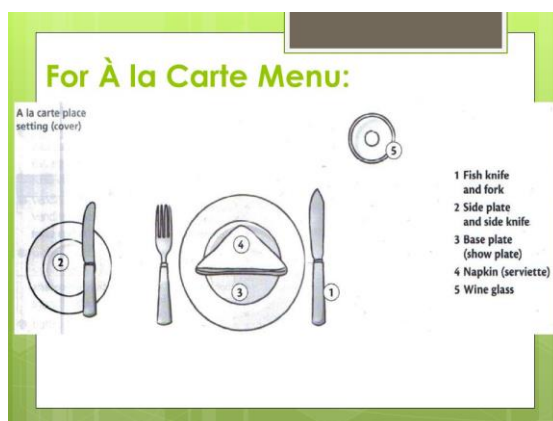
आ ला कार्टे (A La Carte): यो एउटा मेनु हो जसमा पाहुना लाई खानाको लागि धेरै चोइसहरु हुन्छन्। यस किसिमको सेट अप प्रत्येक कोर्ष सभर्न गर्न अगाडी गरिन्छ।

आ ला कार्टे सेट अपको लागि चाहिने सामाग्रीहरु

१. एपटाइजर चक्कु (Appetizer Knife)
२. सुप चम्चा (Soup Spoon)
३. मेन कोर्स चक्कु (Main Course Knife)
४. नापकिन (Napkin)
५. मे कोर्स काँटा चम्चा (Main Course Fork)
६. एपटाइजर काँटा चम्चा (Appetizer Fork)
७. बि एण्ड बि चक्कु (B&B Knife)
८. बि एण्ड बि थाल (B&B Plate)
९. पानी पिउने गिलास (Water Glass)
१०. डेजर्ट चम्चा (Dessert Spoon)
११. डेजर्ट काँटा चम्चा (Dessert Fork)
१२. कुरसेट (Cureset, Salt & Pepper)
१३. फुलदानी (Flower Vase)
१४. एस्ट्रे (Ashtray)

आला कार्टे सेट अप गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु:

- टेबलको ठिक बिचमा १२ इन्च छाडेको हुनु पर्छ।
- कट्लरिजहरु टेबलमा राख्दा टेबलबाट १-२ इन्च छाडेको हुनु पर्छ।
- कट्लरिजहरु सफा हुनुपर्छ।



आ ला कार्टे(A La Carte) सेट अप

## कार्य-सम्पादन निर्देशिका: आ ला कार्टे सेटअप गर्ने

बिषय/इकाई	आ ला कार्टे सेटअप गर्ने
सीप/अवधारणा	आ ला कार्टे सेटअप गर्ने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : रेष्टुरेन्ट खोल्नु अगाडि के काम : आ ला कार्टे सेटअप गर्ने कति राम्रो: आ ला कार्टे मापदण्ड अनुसार सेटअप छ।
आवश्यक सामाग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	कटलरी, क्रुसेट, फुलदानी, एस्ट्रे, टेबल क्लथ, मुल्टन, स्लीप क्लथ, पानी पिउने, गिलास ।

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/ छैन
१.	आवश्यक सामाग्री तयार गर्ने।		
२.	टेबल सेट अप गर्ने ।		
३.	टेबलको बिपरित साइड को मेचहरू सिधा गरी राख्ने ।		
४.	टेबल को एक साइड निर्धारण गरेर बाट सेट अप गर्ने ।		
५.	टेबलको ठिक बिचमा १२ ईन्च छाड्ने ।		
६.	१२ ईन्च छोडेको दायाँतिर टेबलको पाहुना बस्ने किनाराबाट १-२ इन्च छोडेर एपी चक्कु सिधा हुने गरि राख्ने।		
७.	१२ ईन्च छोडेको देब्रेतिर टेबलको किनाराबाट १-२ इन्च छोडेर एपी काँटा सिधा हुने गरि राख्ने ।		
८.	एपी काँटाको देब्रेतिर टेबलको किनाराबाट १-२ इन्च छोडेर बि एण्ड बि प्लेट राक्ने ।		
९.	ए फपी फोर्कको देब्रे तिर टेबलको किनाराबाट १-२ से मी छोडेर साइड प्लेट राख्ने ।		
१०.	साइड प्लेट (Side Plate) को दायाँतिर (Bread and Butter B&B knife) टेबलको किनाराबाट १-२ से मी छोडेर बि एण्ड बि नाइफ राख्ने।		
११.	बि एण्ड बि नाइफ( B & B knife) राख्ने बेला साइड प्लेट (side plate) को १-२ से मी किनारा बाट छोडेर राख्ने।		
१२.	ए पि नाइफ को ठिक माथी १ से मी छोडेर पानी पिउने गिलास राख्ने।		
१३.	टेबलको बिचमा एस्ट्रे, फुलदानी राख्ने।		
१४.	१२ ईन्च छोडेको भागमा ठिक बिचमा पर्ने गरी फोल्डेड नाफ्किन राख्ने।		
१५.	टेबल चारकुने छ भने बिपरित साइड मा राखेको चक्कु र काँटा बराबर सिधा(symmetrical straight) राख्ने।		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निमित्त आधार: सवै खुड्किलाहरू पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरू:-५



## अभ्यास १: आ ला कार्टे सेटअप गर्ने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरू  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : आ ला कार्टे सेटअप गर्ने

---

**WHAT के** आ ला कार्टे सेटअप गर्ने

**HOW कसरी** सामूहिक अभ्यास गराउने

- ४ जनाको समूह बनाउने ।
- २ जनालाई आ ला कार्टे सेट अप गर्ने लगाउने।
- बाकी २ जनालाई कार्य सम्पदान निर्देशिका अनुसार जाँच गर्न लगाउने।
- टेबल क्लथ, स्लिप क्लथ, टेबलको चारै बराबर छ छैन चेक गर्ने।
- स्लिप क्लथ वार कुनामा बराबर छ छैन चेक गर्ने।
- १२ इन्च छोडेको छ वा छैन चेक गर्ने।
- छेउमा (१-२)से. मी. छोडेको छ वा छैन चेक गर्ने।
- प्रशिक्षकबाट परीक्षण गराउने।
- एकल अभ्यास गराउने।

**TIME समय** सामूहिक अभ्यास २००  
एकल अभ्यास ८०'

**RESOURCES** कटलरी, क्रुसेट, फुलदानी, एस्ट्रे, टेबल क्लथ, मुल्टन, स्लीप क्लथ, पानी पिउने, गिलास  
**NEEDED आवश्यक**  
**श्रोत/सामाग्रीहरू**

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू: आ ला कार्टे सेट अप गर्ने

---

१. आ ला कार्टे सेट अप भनेको के हो?  
उत्तर : पाहुना लाई खानाको लागि धेरै चोइसहरु भएको ।
२. आ ला कार्टे सेट अप टेबलको बिचमा कति छोड्नु पर्छ?  
उत्तर: १२ इन्च ।
३. आ ला कार्टे सेट अप गर्दा टेबलको किनारा कति छोड्नु पर्छ ?  
उत्तर: १-२ से मी ।

## टेबले डि होते सेट अप गर्ने (Set Up Table-d-hote')

### पाठ योजना: टेबले डि होते सेट अप गर्ने

विषय (सीप/अवधारणा):	टेबले डि होते सेट अप गर्ने		
<p><b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b></p> <p>अवस्था : रेष्टुरेन्ट खोल्नु अगाडि</p> <p>के काम : टेबल डि होटि सेटअप गर्ने</p> <p>कति राम्रो: टेबल डि होटि मापदण्ड अनुसार सेट अप छा</p> <p><b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरु Enabling Objectives:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● टेबले डि होते (Table-d-hote') को परिभाषा दिने।</li> <li>● टाब्ले डि होते सेट अप (Table-d-hote' setup) बारे छलफल गर्ने।</li> <li>● सेट अप (Set up) गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरुको छलफल गर्ने।</li> <li>● सेट अप (Set up) गर्दा प्रयोग हुने सामग्रीहरुको सूची तयार गर्ने।</li> </ul>			
<b>तरिकाहरु Methods</b>	<b>मुख्य बुँदाहरु Key notes</b>	<b>माध्यम Media</b>	<b>समय Time</b>
<b>परिचय Introduction:</b>			
मौखिक छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● टाब्ले डि होते सेटअप वा तस्बीर देखाउने र छलफल गर्ने लगाउने।</li> <li>● आज हामी टेबले डि होते सेटअप गर्दै छौ भनेर पाठको परिचय दिने।</li> </ul>	टेबल सेटअप	१०'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
मौखिक प्रश्न छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● टाब्ले डि होटेको परिभाषा व्याख्या गर्ने।</li> <li>● टाब्ले डि होटे सेटअप को बारे व्याख्या गर्ने।</li> <li>● सेट अप गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरुको व्याख्या गर्ने।</li> <li>● सेट अप गर्दा प्रयोग हुने सामग्री बारे व्याख्या गर्ने।</li> <li>● सेट अप गरेर प्रशिक्षकले देखाउने।</li> <li>● टाब्ले डि होटे टेबल सेट अप गर्दा चाहिने सामग्रीहरु बर्णन गर्ने।</li> </ul>	मौखिक	३०'
सीप प्रदर्शन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● सेटअप गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरु व्याख्या गर्ने।</li> <li>● कार्य सम्पादन निर्देशिकाको वर्णन गर्ने।</li> <li>● टेबल डि होटे टेबल सेट अप गर्न सिकाउने।</li> <li>● प्रत्येक खुड्किला राम्रोसँग बर्णन गर्ने।</li> <li>● सावधानी अपनाउनु पर्ने खुड्किलाहरु बर्णन गर्ने।</li> </ul>	कार्य सम्पादन निर्देशिका	६०
सामूहिक कार्य			२००'

एकल कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● समूहमा राखी एकल अभ्यास गर्न लगाउने।</li> <li>● अभ्यास सकेपछि छलफल र पृष्ठपोषण दिने।</li> <li>● एकल अभ्यास गर्न लगाउने।</li> </ul>		८०'
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्नोत्तर	<ul style="list-style-type: none"> <li>● टाब्ले डि हटे सेटअप भनेको के हो?</li> <li>● टाब्ले डि हटे सेटअप भनेको के हो?</li> </ul>		१०'
जम्मा समय:			७६०मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरु: टाब्ले डि होटे सेट अप गर्ने

### परिचय:

यो एउटा मेनु हो जसमा पाहुनालाई खानाको लागि धेरै चोइस(choice) हरु हुन्छ । टाप्ले डि होटे(Table d'- hote):मेनु को बारे मेनुको ब्याख्या गर्नेमा वर्णन गरिएको छ । टाप्ले डि होटे सेटिङ पहिलो कोर्ष सर्भ गर्नु भन्दा पहिले गरिन्छ ।

टाब्ले डि होटे(Table d'- hote) टे बल सेट अप गर्न चाहिने सामाग्रीहरु

१. ए पि चक्कु (AP Knife)
२. नापकिन (Napkin)
३. ए पि काटा चम्चा (AP Fork)
४. बि एण्ड बि चक्कु (B & B Knife)
५. बि एण्ड बि प्लेट (B & B Plate)
६. हाई बल गिलास (Hi ball Glass /Water Glass)
७. क्रुसेट )Crue set (Salt and Pepper)
८. फुलदानी (Flower Vase)
९. एस्ट्रे (Ashtray)

टेब्ले डि होटे सेट अप गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु:

- टेबलको ठिक बिचमा १२ इन्च छाडेको हुनु पर्छ ।
- कट्लरिजहरु टेबलमा राख्दा टेबलबाट १-२ इन्च छाडेको हुनु पर्छ ।
- कट्लरिजहरु सफा हुनुपर्छ ।



टाब्ले डि होटे(Table d'- hote) टेबल सेटअप

## कार्य-सम्पादन निर्देशिका: टाब्ले डि होते सेट अप गर्ने

बिषय/इकाई	टाब्ले डि होते सेट अप गर्ने
सीप/अवधारणा	टाब्ले डि होते सेट अप गर्ने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : रेष्टुरेन्ट खोल्लु अगाडि के काम : टाब्ले डि होते सेटअप गर्ने कति राम्रो: टाब्ले डि होते मापदण्ड अनुसार सेट अप छा
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	कटलरी, क्रुसेट, फुलदानी, एस्ट्रे, टेबल क्लथ, मुल्टन, स्लीप क्लथ, पानी पिउने, गिलास

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/ छैन
१.	सेटअप गर्नु भन्दा पहिले मेचहरू मिलाएर राख्ने।		
२.	बिपरितको मेचहरू सिधा गरी राख्ने।		
३.	टेबल को एक साइड बाट सेट अप गर्ने।		
४.	सेटअप गर्दा टेबल को ठिक बिचमा १२ इन्च ठाउँ छोड्ने।		
५.	फोर कोर्ष को लागी देब्रेबाट कटलरी (cutlery) र प्लेट वेयर(plates ware)तयार गर्ने गरेर राख्ने।		
६.	दायाँबाट बाट १२ इन्च छोडेर १-२ से मी किनारा छोडेर नाईफ मेन कोर्ष (knife main course) राख्ने		
७.	देब्रेबाट १२ इन्च र टेबलको किनाराबाट १-२ से मी छोडेर मेन कोर्ष काँटा राख्ने।		
८.	क्रमश दायाँबाट मेन कोर्ष नाईफ (main course knife) को दायाँमा टेबलको किनाराबाट १-२ से मी छोडेर सुप स्पुन (Soup Spoon) राख्ने।		
९.	सुप स्पुन (Soup Spoon) को दायाँतिर एपिटाईजर नाईफ (Appetizer Knife) राख्ने।		
१०.	मेन कोर्ष फोर्क(main course fork) को देब्रेतिर टेबलको किनाराबाट १-२ सेमी छोडेर एपिटाईजर फोर्क (Appetizer Fork) राख्ने।		
११.	एपिटाईजर फोर्क (Appetizer fork) को देब्रेतिर टेबलको किनाराबाट १-२ सेमी छोडेर बि एण्ड बि प्लेट (B & B plate) राख्ने।		
१२.	बि एण्ड बि नाईफ ( B& B knife), बि एण्ड बि प्लेट (B&B plate) को किनारा देखि १-२ से मी छोडेर राख्ने।		
१३.	दायाँबाट मेन कोर्ष नाईफ देखी १ २-से मि माथि वाटर गिलास राख्ने।		
१४.	डेजर्ट (Dessert) को लागी पानीको गिलास को सिधा कभरको ठीक बिचमा माथी चम्चा दायाँतिर र काँटा देब्रेतिर फर्काएर राख्ने।		
१५.			

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निमित्त आधार: सवै खुड्किलाहरू पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरू:-४

## अभ्यास १: टाब्ले डि होते सेट अप गर्ने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : टाब्ले डि होते सेट अप गर्ने

---

**WHAT के** टाब्ले डि होते सेट अप गर्ने

**HOW कसरी** सामूहिक अभ्यास गराउने

- ४ जनाको समूह बनाउने।
- २ जनालाई आ ला कार्टे सेट अप गर्ने लगाउने।
- बाँकी २ जनालाई कार्य सम्पदान निर्देशिका अनुसार जाँच गर्न लगाउने।
- टेबल क्लथटेबलको चारै बराबर, स्लिप क्लथ, छ छैन चेक गर्ने।
- स्लिप क्लथ वार कुनामा बराबर छ छैन चेक गर्ने।
- बिचमा १२ इन्च छोडेको छ वा छैन चेक गर्ने।
- छेउमा (१-२)से. मी. छोडेको छ वा छैन चेक गर्ने।
- प्रशिक्षकबाट परीक्षण गराउने।
- एकल अभ्यास गराउने।

**TIME समय** सामूहिक अभ्यास : २००'  
एकल अभ्यास : ८०'

**RESOURCES** कटलरी, क्रुसेट, फुलदानी, एस्ट्रे, टेबल क्लथ, मुल्टन, स्लीप क्लथ, पानी पिउने, गिलास  
**NEEDED आवश्यक**  
श्रोत/सामाग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू: टेब्ले डि होते सेट अप गर्ने

---

१. डि होते सेट अप भनेको के हो?  
उत्तर: टाप्ले डि होते सेटिङ पहिलो कोर्ष सभर्भ गर्नु भन्दा पहिले गरिने सेट अप ।
२. टेबलको किनारामा काति छोड्नु पर्छ?  
उत्तर: १-२ से मी ।
३. डि होते सेटगर्नाका लागि टेबलको बिचमा कति छोड्नु पर्छ ?  
उत्तर: १२ इन्च ।



मोड्युल ८: सर्भिस सिक्वेस गर्ने ।

## पाहुनालाई स्वागत गर्ने(Greet the Guest)

### पाठ योजना : पाहुनालाई स्वागत गर्ने

विषय (सीप/अवधारणा):		पाहुनालाई स्वागत गर्ने	
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b> अवस्था : पाहुनाको आगमन के काम : पाहुनाको स्वागत गर्ने कति राम्रो: समय अनुसार स्वागत गरेको छ।			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरू Enabling Objectives:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>समय अनुसार कसरी स्वागत गर्ने छलफल गर्ने ।</li> <li>होटेलको मापदण्ड अनुसार स्वागत गर्ने बारे छलफल गर्ने ।</li> </ul>			
तरिकाहरू Methods	मुख्य बुँदाहरू Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
मौखिक प्रश्न र छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>होटेल /रेष्टुरेन्टमा पाहुनालाई स्वागत गरेको देखाउने र यो के गरेको र कहाँ गरिन्छ भनेर सोध्ने र छलफल गर्ने ।</li> <li>आज हामी पाहुनालाई स्वागत गर्ने बारे पढ्छौं भनेर पाठको परिचय पाठको परिचय दिने ।</li> </ul>	रोल प्ले	१०'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
व्याख्या तथा छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>पाहुनालाई होटेल/रेष्टुरेन्टमा पाहुनालाई कसरी गरिन्छ ?</li> <li>होटेल रेष्टुरेन्टमा स्वागत गर्न किन जरुरी छलफल गर्ने ।</li> <li>समय अनुसार विहान ,दिउँसो र बेलुकी कसरी स्वागत गरिन्छ ? छलफल गर्ने ।</li> <li>होटेलको मापदण्ड अनुसार स्वागत गर्ने वर्णन गर्ने।</li> <li>कार्य सम्पादन निर्देशिकाको वर्णन गर्ने।</li> <li>आ ला कार्टे टेबल सेट अप गर्न सिकाउने।</li> <li>प्रत्येक खुड्किला राम्रोसँग वर्णन गर्ने।</li> <li>सावधानी अपनाउनु पर्ने खुड्किलाहरू वर्णन गर्ने।</li> </ul>	मौखिक	३०'
सीप गर्ने	<ul style="list-style-type: none"> <li>कार्य सम्पादन निर्देशिकाको वर्णन गर्ने।</li> <li>आ ला कार्टे टेबल सेट अप गर्न सिकाउने।</li> <li>प्रत्येक खुड्किला राम्रोसँग वर्णन गर्ने।</li> <li>सावधानी अपनाउनु पर्ने खुड्किलाहरू वर्णन गर्ने।</li> </ul>	कार्य सम्पादन निर्देशिका	६०'
समूह कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>समूहमा राखी एकल अभ्यास गर्न लगाउने।</li> <li>अभ्यास सकेपछि छलफल र पृष्ठपोषण दिने।</li> </ul>		३००'
एकल कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>एकल अभ्यास गर्न लगाउने।</li> </ul>		१००'
<b>सारांश Summary:</b>			

प्रश्नोत्तर	<ul style="list-style-type: none"><li>● पाहुनालाई किन स्वागत किन गरिन्छ?</li><li>● पाहुनालाई कस्तो अवस्थामा गरिन्छ?</li></ul>		१०'
जम्मा समय:			५१० मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरु: पाहुनालाई स्वागत गर्ने

### परिचय:

पाहुनाहरु होटेल वा रेष्टुरेन्टमा आराम गर्न, साथीभाई आफन्तहरूसँग भेटगाट गर्न वा खाना खान आएका हुन्छन्। रेष्टुरेन्टमा आउने पाहुनालाई सहि समयको ख्याल राखि गुड मर्निङ, गुड आफ्टरनुन्, गुड इभनिङ (Good Morning, Good Afternoon, good Evening) भनि पाहुनालाई रेष्टुरेन्ट भित्र बोलाउनुलाई नै स्वागत गर्ने भनेर बुझिन्छ। पाहुनालाई स्वागत गर्नु भनेको पाहुनाको राम्रो ख्याल गर्नु हो। त्यसैले पाहुनाहरुको सम्मान गर्नु र उनीहरुको ख्याल गर्नु वेटरको महत्वपूर्ण काम हो। होटेल वा रेष्टुरेन्टको मापदण्ड मेन्टेन गर्नलाई र राम्रो सभ्यता देखाउनका लागि स्वागतको आवश्यकता पर्दछ। होटेल वा रेष्टुरेन्टको मापदण्ड अनुसार पाहुनालाई स्वागत गर्ने तरिकाहरु फरक हुन सक्छन् तर वेटर आफै चनाखो र फुर्तिलो भएर पाहुनालाई सेवा दिनु जरुरी छ। पाहुनालाई आफ्नो होटेल वा रेष्टुरेन्टमा आकर्षक गर्न राम्रो बोलिबचन र स्वागत चाहिन्छ। स्वागत गर्ने तरिकाबाट नै होटेल वा रेष्टुरेन्टको मापदण्ड पाहुनाले थाहा पाउन सक्छन्।

### पाहुनालाई स्वागत गर्दा वेटरले निम्न कुराहरुमा ध्यान राख्नु पर्छ :

- पाहुनालाई ढोकामा देख्ने बित्तिकै समय अनुसार अविभादन गर्नु पर्दछ। अविवादनले पाहुनामा होटेल रेष्टुरेन्टप्रति सकारात्मक भावना जगाउँछ
- पाहुनासँग कुरा गर्दा चुङ्गम, चकलेट आदिकुराहरु चपाउदै बोल्नु हुँदैन।
- पाहुनाले कहि कुरा सोध्न र जान्न चाहे झर्को नमानि उत्तर दिनु पर्दछ।
- पाहुनाको कुरालाई राम्रोसँग सुनेर बुझ्ने प्रयास गर्नु पर्दछ।

## कार्य-सम्पादन निर्देशिका: पाहुनालाई स्वागत गर्ने

बिषय/इकाई	पाहुनालाई स्वागत गर्ने
सीप/अवधारणा	पाहुनालाई स्वागत गर्ने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : पाहुनाको आगमन के काम : पाहुनाको स्वागत गर्ने कति राम्रो: समय अनुसार स्वागत गरेको छ।
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/ छैन
१.	पाहुना होटल /रेष्टुरेन्टमा पाहुना भित्र आएको देखे बित्तिकै आफू सतर्क हुने ।		
२.	पाहुना होटल/ रेष्टुरेन्टमा आएपछि स्वागत गर्न ढोकातिर जाने ।		
३.	पाहुना सँग नेत्र सम्पर्क गरी हँसिलो भई मुस्कुराउने ।		
४.	पाहुनालाई समय अनुसार स्वागत गर्ने। बिहानको समयमा गुड मर्निङ( Good Morning sir/madam) भन्ने । दिउँसोको समयमा गुड आफ्टरनुन् (Good Afternoon sir/madam) भन्ने । बेलुकाको समयमा गुड इभनिङ (Good Evening sir/madam) भन्ने ।		
५.	यदि महिला पाहुना छ भने महिला पाहुनालाई पहिले स्वागत गर्ने।		
६.	पाहुनालाई होटल /रेष्टुरेन्टमा स्वागत छ (Welcome to Hotel/Restaurant) भन्ने ।		
७.	पाहुनालाई बुक गरेको टेबल सम्म पुऱ्याउने।		
८.	पाहुनालाई मेच अगाडी सारी मेचमा बस्न अनुरोध गर्ने।		
९.	मौसम अनुसार हिटर वा पङ्खा खोलिदिने ।		
१०.	यदि कोट छाता आदि सामान राख्न खोजेको छ भने सोधेर सहयोग गर्ने ।		
११.	यदि महिला पाहुना छ भने महिलालाई पहिले बस्न अनुरोध गर्ने।		
१२.			

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निम्ति आधार: सवै खुड्किलाहरू पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरू:-३,४

## अभ्यास १: पाहुनालाई स्वागत गर्ने

Date (मिति) : .....

To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु

From (बाट) : प्रशिक्षक

---

**WHAT के** पाहुनालाई स्वागत गर्ने

**HOW कसरी** सामूहिक अभ्यास गराउने ।

- ४ जानको समूह बनाउने।
- २ जनालाई पाहुना बनाउने ।( महिला +पुरुष)
- १ जनालाई स्वागत गर्न लगाउने।
- बाकीलाई कार्य सम्पादन निर्देशिका अनुसार जाँच गर्न लगाउने।
- नेत्र सम्पर्क गरी उचित समय अनुसार स्वागत गरेको छ वा छैन जाँच गर्ने।
- प्रशिक्षकबाट परीक्षण गराउने।

एकल अभ्यास गराउने।

**TIME समय** सामूहिक अभ्यास: ३००'

एकल अभ्यास: १००'

**RESOURCES**

**NEEDED आवश्यक**

श्रोत/सामाग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू: पाहुनालाई स्वागत गर्ने

---

१. पाहुनालाई कतिबेला स्वागत गरिन्छ ?  
उत्तर: होटेल/रेष्टुरेन्टमा आउने बित्तिकै।
२. दिउसो होटेल/रेष्टुरेन्टमा आएको पाहुनालाई के भनेर स्वागत गरिन्छ ?  
उत्तर: दिउँसोको समयमा गुड आफ््टरनुन (Good Afternoon sir/madam)
३. पाहुनालाई अभिवादन गर्दा के गर्नु पर्दछ?  
उत्तर: नेत्र सम्पर्क गरी हँसिलो भई मुस्कुराउने।
४. पाहुनालाई स्वागत गरेपछि कहाँ लग्नु पर्छ?  
उत्तर: बुक गरेको टेबलसम्म।

पाठ योजना : पाहुनालाई मेनु दिने ।

विषय (सीप/अवधारणा):	पाहुनालाई मेनु दिने ।		
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b>			
अवस्था : पाहुना मेचमा बसेपछि पछि			
के काम : पाहुनालाई मेनु दिने			
कति राम्रो: मेनु पाहुनाको दाहिनेबाट दिएको छ, बेभरेजको मेनु पहिले दिएको छ, मेनु प्रेजेन्डटेबल (presentable) छ, मेनुमा उल्लेखित सबैको जानकारी छ।			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरू Enabling Objectives:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● पाहुनालाई मेनु दिने तरिका बारे ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● मेनुमा उल्लेखित कुरा बारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● मेनु कुन बेला फिर्ता लिने बारे ब्याख्या गर्ने ।</li> </ul>			
<b>तरिकाहरू Methods</b>	<b>मुख्य बुँदाहरू Key notes</b>	<b>माध्यम Media</b>	<b>समय Time</b>
<b>परिचय Introduction:</b>			
मैखिक प्रश्न र छलफल	विद्यार्थीहरूलाई पाहुना बनाएर मेनु दिने र सोध्ने, के गरेको भनेर । विद्यार्थीले दिएको उत्तर टिप्ने र निष्कर्षमा पुग्ने । आज हामी पाहुनालाई कसरी मेनु दिने भनेर सिक्छौं भनेर पाठको परिचय दिने ।	रोल प्ले	५'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
ब्याख्या तथा छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● मेनु भनेको के हो?</li> <li>● मेनु कति प्रकारका हुन्छन्? छलफल गर्ने।</li> <li>● पाहुनालाई कतिबेला मेनु दिने छलफल गर्ने।</li> <li>● मेनुमा उल्लेखित कुरा बारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● पाहुनालाई मेनु दिने तरिका बारे ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● मेनुमा कतिबेला फिर्ता लिने बारे छलफल गर्ने ।</li> </ul>	सेतोपाटी	३०'
सीप प्रदर्शन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● कार्य सम्पादन निर्देशिका वर्णन गर्ने ।</li> <li>● मेनु कसरी पाहुनालाई दिने गरेर देखाउने ।</li> </ul>	कार्य सम्पादन निर्देशिका	१०'
सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● सामूहिक कार्य गर्न लगाउने ।</li> <li>● आवश्यकता अनुसार निर्देशन दिने ।</li> </ul>		३००'
एकल कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● एकल अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> </ul>		१५०'
<b>सारांश Summary:</b>			



प्रश्न उत्तर	<ul style="list-style-type: none"><li>● मेनु भनेको के हो ?</li><li>● मेनु पाहुनालाई कुन कतिबेला दिईन्छ ?</li></ul>		५ मिनेट
जम्मा समय:			६०० मिनेट

अध्ययन सामाग्रीहरु: पाहुनालाई मेनु दिने ।

परिचय:

मेनु र मेनुको प्रकारका बारेमा अगाडिको पाठ “मेनुको ब्याख्या गर्ने “मा वर्णन गरिएको छ ।

मेनुको उदाहरणहरु

Appetizers	
<b>Simla Mirch-Stuffed Bell Peppers</b> Stuffed with raisins, coriander and cashews	\$22.50
<b>Tandoori Gobi</b> Cauliflower cooked in a Tandoori Oven	\$22.50
<b>Tandoori Mixed Vegetable Platter</b> Stuffed bell peppers, stuffed potato and cauliflower	\$45.00
<b>Tomato Soup</b> Hot tomato soup with fine herbs	\$15.00
<b>Chicken Samosas</b> Pastries stuffed with spiced chicken	\$22.50
<b>Vadas</b> Split pea cakes fried in coriander and other spices	\$18.00
<b>Sitar's Appetizer Plate for Two</b> Mixed platter of chicken Samosas vegetable Samosas, onion bhajis and vadas	\$47.00
<b>Garden Salad</b> Served with chef's special dressing	\$18.00
<b>Assorted Pakoras</b> Assorted vegetables and meats fried in a light butter	\$27.00
<b>Burwah Aloo-Stuffed Potato</b> Stuffed with raisins, coriander and cashews	\$19.00
<b>Paneer Tikka</b> Cottage cheese cooked in a Tandoori oven	\$22.50
<b>Daal soup</b> Flavored lentil & fine herbs soap	\$15.00
<b>Vegetable Samosas</b> Pastries stuffed with spiced vegetables	\$22.00
<b>Onion Bhajis</b> Spiced onion fritters	\$18.00
<b>Suffed Bayngan</b> Eggplant stuffed with assorted spices	\$20.00
<b>Lamb Samosas</b> Pastries stuffed with spiced lamb	\$25.00

Break Fast	
1. Milk Tea	Qrs. 02.00
2. Masala Tea	Qrs. 03.00
3. Black Tea	Qrs. 01.00
4. Milk Coffee	Qrs. 05.00
5. Black Coffee	Qrs. 04.00
6. Plain Omlet	Qrs. 05.00
7. Masala Omlet	Qrs. 07.00
8. Bread (2 Pieces)	Qrs. 04.00
9. Tost Bread	Qrs. 06.00
Salad	
1. Mix Salad	Qrs. 08.00
2. Nepali Style Salad (Carrot, Cucumber)	Qrs. 07.00
3. Plain Yoghurt	Qrs. 04.00
4. Raita	Qrs. 06.00
Soup	
1. Chicken soup	Qrs. 08.00
2. Mutton soup	Qrs. 08.00
3. Mix vegetable soup	Qrs. 08.00
4. Chicken mushroom soup	Qrs. 09.00
5. Hot and sour veg soup	Qrs. 09.00
6. Hot and sour chicken soup	Qrs. 10.00
7. Prawn soup	Qrs. 15.00

**कार्य-सम्पादन निर्देशिका: पाहुनालाई मेनु दिने ।**

बिषय/इकाई	पाहुनालाई मेनु दिने ।
सीप/अवधारणा	पाहुनालाई मेनु दिने ।
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : पाहुना मेचमा बसेपछि पछि के काम : पाहुनालाई मेनु दिने कति राम्रो: मेनु पाहुनाको दाहिनेबाट दिएको छ, बेभरेजको मेनु पहिले दिएको छ, मेनु प्रेजेन्डटेबल (presentable ) छ, मेनुमा उल्लेखित सबैको जानकारी छ।
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	मेनु , वेटर किट (pen, notepad and opener)

**कार्य-सम्पादन निर्देशिका**

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/ छैन
१.	आवश्यक सामग्री तयार गर्ने।		
२.	पाहुना रेस्टुरेन्ट भित्र आएर मेचमा बसेपछि मेनु लेन जाने ।		
३.	साईड स्टेसनबाट मेनु लिएर पाहुनाको टेवलमा जाने ।		
४.	मेनु खोलेर प्रथम पाना पल्टाउने ।		
५.	यदि महिला पाहुना छ भने सर्वप्रथम महिला पाहुनालाई मेनु दाया तिरबाट दिने ।		
६.	पाहुनालाई मेनुको बारेमा सामान्य जानकारी दिने ।		
७.	दिनको महत्वपूर्ण खानाको बारेमा जानकारी दिने ।		
८.	पाहुनालाई मेनु पढ्न एक छिन पर्खने ।		
९.	पाहुनाले अर्डर दिएपछि अर्डर टिप्ने ।		
१०.	खाना अर्डर भएपछि मेनु फिर्ता लिने ।		
११.	साईड स्टेसनमा मेनु राख्ने ।		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निमित्त आधार: सबै खुड्किलाहरू पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरू:-५,८

## अभ्यास १: पाहुनालाई मेनु दिने ।

Date (मिति) : .....

To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु

From (बाट) : प्रशिक्षक

Subject (बिषय) : पाहुनालाई मेनु दिने

---

**WHAT के** फुड मेनु र पेय पदार्थको मेनु एकै ठाउँमा राख्ने

**HOW कसरी** समुहिक कार्य-:

- चार जनाको समूह बनाउने ।
- दुई जनामा एक केटा र अर्को केटी बिद्यार्थीलाई पाहुना बनाउने ।
- एक जना बिद्यार्थीलाई मेनु दिन लगाउने ।
- बाँकी दुई जनालाई कार्यसम्पादन निर्देशिका अनुसार चेक गर्न लगाउने ।
- प्रशिक्षक बाट परीक्षण गर्न लगाउने ।

एकल कार्य गराउने ।

**TIME समय** समुहिक कार्य ३००'  
एकल कार्य १५०'

**RESOURCES** मेनु , वेटर किट (pen, notepad and opener)

**NEEDED आवश्यक**

श्रोत/सामग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू : पाहुनालाई मेनु दिने

---

१. पाहुनालाई मेनु कता तिर बाट दिनु पर्दछ ?  
उत्तर : दाहिने ।
२. पुरुष र महिला र पाहुना मध्ये सर्वप्रथम कसलाई मेनु दिनु हुन्छ ?  
उत्तर : महिला ।
३. मेनु भनेको के हो ?  
उत्तर : खानाको नाम, खानाको प्रकार र मूल्य तोकिएको किताब ।
४. खाना मेनु र पेय पदार्थको मेनुको फरक के हो ?  
उत्तर: खानामा मेनुमा बिभिन्न खानाहरू र मूल्य हुन्छ भने पेय पदार्थको मेनुमा वेभरेज जस्तै अल्कोहोलिक र नन् अल्कोहोलिक पेय को प्रकार र मूल्य हुन्छ ।

पाठ योजना : पाहुनासँग अर्डर लिने

<b>विषय (सीप/अवधारणा):</b>			
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b>			
अवस्था : पाहुनालाई मेनु दिएपछि			
के काम : पाहुनासँग अर्डर लिने			
कति राम्रो: पाहुनासँग नेत्र सम्पर्क गरेको छ, केओटी, बिओटी स्लिप (KOT, BOT slip) मा अर्डर लिएको छ, अर्डर रिक्नफर्म (reconfirm) गरेको छ, वेटर किड साथमा छ।			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरू Enabling Objectives:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● सिट नम्बर, टेबल नम्बर बारे ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● केओटी, बिओटी (KOT, BOT) बारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● केओटी, बिओटी (KOT, BOT) भर्ने बारे ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● केओटी, बिओटी (KOT, BOT) भर्दा सावधानी अपनाउनु पर्ने बारे छलफल गर्ने ।</li> </ul>			
<b>तरिकाहरू Methods</b>	<b>मुख्य बुँदाहरू Key notes</b>	<b>माध्यम Media</b>	<b>समय Time</b>
<b>परिचय Introduction:</b>			
छलफल	पाहुनाले खाना अर्डर गरेको रोल प्ले गर्ने । यो रोल प्लेवाट के बुझ्नुभयो भनेर छलफल गर्ने । आज हामी पाहुनासँग कसरी अर्डर लिने सिक्छौं भनेर पाठको परिचय दिने ।	रोल प्ले	१०'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
प्रश्न उत्तर/ छलफल	केओटी र बीओटी भनेको के हो ? व्याख्या गर्ने । केओटी र बीओटीमा के फरक छ ? पाहुनाले खाना अर्डर गर्दा किन फर्म भरिन्छ ? केओटी र बीओटीले होटेलमा के भूमिका खेलेको हुन्छ ? पाहुनाको सिट नम्बर, टेबल थाहा पाउन किन जरुरी छ छलफल गर्ने । केओटी र बीओटी भर्ने व्याख्या गर्ने । के ओटी र बीओटी भर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू व्याख्या गर्ने । कार्य सम्पादन निर्देशिकाको वर्णन गर्ने । केओटी र बीओटी भर्न सिकाउने । प्रत्येक खुड्किला राम्रोसँग वर्णन गर्ने । सावधानी अपनाउने खुड्किलाहरू वर्णन गर्ने ।	फर्म खैरो कागज सेतोपाटी	३०'
सीप प्रदर्शन	सामूहिक कार्य १: केओटी बिओटीको अभ्यास गराउने ।	कार्य सम्पादन निर्देशिका	६०'
सामूहिक कार्य			२०'

सामूहिक कार्य	सामूहिक कार्य २ : समूहमा राखि एकल अभ्यास गराउने । अभ्यास सकेपछि छलफल र पृष्ठपोषण दिने । एकल अभ्यास गराउने ।		३०० ‘ १३०’
<b>सारांश Summary:</b>			
मौखिक प्रश्न	केओटी बओटी भनेको के हो? खानाको अर्डर कसरी लिने ?		१०’
जम्मा समय:			६०० मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरु: पाहुनासँग अर्डर लिने

### परिचय:

केओटी (KOT-Kitchen Order Ticket): केओटी भनेको खानाको अर्डर लिने नोटप्याड हो। जसको पुरा रूप भान्छा अर्डर टिकेट हो। यसमा होटेल/रेष्टुरेन्ट मा नाम, टेवल नम्बर समय, वेटरको नाम, खानको लागि अर्डर लिनको लागि स्पेसल ठाउँ उल्लेख गरेको हुन्छ। के ओटी रेष्टुरेन्ट को एउटा महत्वपूर्ण टुल्स हो जसले रेष्टुरेन्ट मा हुने स्टाफ वेटरको नराम्रो नियतवाट वचाउँछ। के ओटीको ३ वटा कपी हुन्छ। पहेलो किचेनमा जान्छ। दोश्रो क्यासियर समक्ष हुन्छ र तेश्रो वेटर आफूले ने राख्नुपर्दछ।

बी ओटी (BOT-Beverage Order Ticket) : बी ओटी भनेको वेभरेजको अर्डर लिने नोटप्याड हो। जसको पुरा रूप बार अर्डर टिकेट हो। यो पनि तिनवटा कपीमा भरिन्छ। पहेलो कपी बारमा दिनु पर्दछ। दोश्रो कपी क्यासियर र तेश्रो कपी वेटर आफूसँग हुन्छ।

### Format of KOT/BOT

KOT/BOT No.001		XYZ Hotel/Resturent Kathmandu KOT/BOT
Date:- _____	No of copies -----	
Table No. _____		
Time _____		
Qty	Descriptions/Remarks	Seat No.
Order Taker Name _____ _____		Order Taker Sign



## कार्य-सम्पादन निर्देशिका: पाहुनासँग अर्डर लिने

बिषय/इकाई	पाहुनासँग अर्डर लिने
सीप/अवधारणा	पाहुनासँग अर्डर लिने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : पाहुनालाई मेनु दिएपछि के काम : पाहुनासँग अर्डर लिने कति राम्रो: पाहुनासँग नेत्र सम्पर्क गरेको छ,केओटी,बिओटी स्लिप (KOT,BOT slip) मा अर्डर लिएको छ,अर्डर रिक्नफर्म(reconfirm) गरेको छ,वेटर किड साथमा छ।
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	केओटी,बिओटी स्लिप, पेन, वेटर किड

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरु	हो/छ	होइन/ छैन
१.	पाहुना रेष्टुरेन्टमा कुर्सीमा बसिसकेपछि आफू सतर्क हुने।		
२.	पाहुनालाई मेनु दिने ।		
३.	पाहुनालाई मेनुको तरिका बयान गर्ने		
४.	पाहुनालाई आजको स्पेशल मेनुको वारेमा बयान गर्ने ।		
५.	पाहुनालाई १० मिनेट जति मेनु पढ्न दिने ।		
६.	दश मिनेट पछि पाहुनाको टेवलमा जाने ।		
७.	टेवलको एउटा साइडमा उभिने जहाँबाट पाहुनासँग नेत्र सम्पर्क हुन पुगोस ।		
८.	केओटी र बीओटी स्लिप तयार गर्ने ।		
९.	केओटीमा टेवल नम्बर भर्ने ।		
१०.	केओटीमा प्रत्येक पाहुनाको खानाको अर्डर लिने ।		
११.	खानाको अर्डर लिने वेला प्रत्येक पाहुनाको सिट नम्बर उल्लेख गर्ने ।		
१२.	यदि वेभरेजको अर्डर छ भने बीओटी भर्ने ४ देखि १० दोहोर्न्याउने ।		
१३.	केओटी/बीओटी मा अर्डर लिएको समय र गते उल्लेख गर्ने ।		
१४.	पाहुनालाई अर्डर गरेको खाना पढेर सुनाउने ।		
१५.	अर्डर लिने वेटरको नाम लेख्ने ।		
१६.	केओटी भरेको पहिलो स्लिप भान्छामा दिने ।		
१७.	बीओटी भरेको पहिलो स्लिप बारमा दिने ।		
१८.	केओटी बी ओटी को दोश्रो स्लिप क्यासियरलाई दिने ।		
१९.	केओटी बी ओटी को तेश्रो स्लिप वेटर आफूसँग राख्ने ।		
२०.	आफूसँग भएको तेश्रो स्लिप अनसार पाहुनालाई खाना बभरेज समवन्धित टेवलमा सर्भ गर्ने		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निमित्त आधार: सवै खुड्किलाहरु पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरु:- ५,१४

## अभ्यास १: पाहुनालाई मेनु दिने ।

Date (मिति) : .....

To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु

From (बाट) : प्रशिक्षक

Subject (बिषय) : पाहुनासँग अर्डर लिने ।

---

**WHAT के** विभिन्न रेष्टुरेन्टको टुल्स/ वेटर किट्स (Kits) / केओटी/बीओटी एउटै ठाउँमा राख्ने ।

**HOW कसरी** एकल कार्य

- विद्यार्थीलाई वेटर किट्स/के ओटी/बी ओटी पहिचान गर्न लगाउने ।
- प्रशिक्षकबाट परीक्षण गराउने ।

**TIME समय** १०'

**RESOURCES** विभिन्न रेष्टुरेन्टको टुल्स/ वेटर किट्स (Kits) / केओटी/बीओटी

**NEEDED आवश्यक**

श्रोत/सामग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## अभ्यास २ : पाहुनासँग अर्डर लिने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरू  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : पाहुनासँग अर्डर लिने ।

---

**WHAT के** पाहुनासँग अर्डर लिने

**HOW कसरी** सामूहिक कार्य

- ५ जनाको समूह बनाउने ।
- ४ जनालाई पाहुना बनाउने । (महिला पुरुष मिलाएर)
- १ जनालाई पाहुनासँग अर्डर लिन लगाउने ।
- के ओटी/बी ओटी मा टेवल नम्वर समय गते अर्डर गर्ने व्यक्तिको नाम उल्लेख छ वा छैन जाँच गर्न गर्ने ।
- अर्डर लिंदा नेत्र सम्पर्क, पुन सोधेको छ वा छैन जाँच गर्ने ।
- प्रशिक्षकबाट परीक्षण गराउने ।

एकल अभ्यास गराउने

**TIME समय** सामूहिक अभ्यास : ३००'

एकल अभ्यास: १३०;

**RESOURCES** के ओटी/बी ओटी ,रेष्टुरेन्ट टुल्स

**NEEDED आवश्यक**

श्रोत/सामाग्रीहरू

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू: पाहुनासँग अर्डर लिने

---

१. केओटी (KOT) को पुरा रूप के हो ?  
उत्तर: रभान्छा अर्डर टिकेट (Kitchen Order Slip)
२. केओटी (KOT) किन प्रयोग गरिन्छ ?  
उत्तर: खाना अर्डर गर्न ।
३. बिओटी (BOT) को पुरा रूप के हो ?  
उत्तर: बेभरेज अर्डर टिकेट
४. केओटी , बिओटी (KOT/BOT) को अर्डर लिएको कपीहरू को कोसँग हुन्छ ?  
उत्तर: क्यासियरसँग हुने, किचेन/बार मा जाने , वेटरसँग हुने

पाठ योजना : खाना सभ गर्न

विषय (सीप/अवधारणा):	खाना सभ गर्न		
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b>			
अवस्था : अर्डर लि सकेपछि			
के काम : खाना सभ गर्न			
कति राम्रो: सभिसको तरिका अनुसार सभ गरेको छ; कोष अनुसार सभिस गरेको छ।			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरू Enabling Objectives:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● सभिसको प्रकार बारे ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● खाना सभ गर्न लाग्ने समय बारे ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● खाना सभ गर्दा ध्यान दिनु पर्ने बारे छलफल गर्ने ।</li> </ul>			
तरिकाहरू Methods	मुख्य बुँदाहरू Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
मैखिक प्रश्न र छलफल	होटेल् रेष्टुरेन्टमा खाना कसरी सभ गरिन्छ ? विद्यार्थीलाई आफ्नो अनुभव सुनाउन लगाउने। विद्यार्थीले दिएको उत्तर छलफल गर्ने आज हामी पाहुनालाई कसरी खानासभ गर्ने बारे पढ्छौ भनेर पाठको परिचय दिने ।		१०'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
ब्याख्या तथा छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● खाना सभ गर्ने भनेको के हो? यस बारे ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>● खानाका कोषहरू छलफल गर्ने ।</li> <li>● खाना सभ गर्दा लाग्ने समय बारे बताउने ।</li> <li>● खाना सभ गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुरा बारे बताउने ।</li> <li>● कार्य सम्पादन निर्देशिकाको वर्णन गर्ने ।</li> <li>● खाना सभ गर्न सिकाउने ।</li> <li>● प्रत्येक खुड्किला राम्रोसँग वर्णन गर्ने ।</li> <li>● सावधानी अपनाउने खुड्किलाहरू वर्णन गर्ने ।</li> </ul>	सेतोपटी खैरो कागज	६०'
सीप प्रदर्शन गर्ने	<ul style="list-style-type: none"> <li>● सामूहिक कार्य समूहमा राखि एकल अभ्यास गराउने ।</li> <li>● अभ्यास सकेपछि छलफल र पृष्ठपोषण दिने ।</li> </ul>		३००'
सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● एकल अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> </ul>		१६०'
एकल कार्य			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● निर्देशन तथा मूल्यांकन गर्ने ।</li> </ul>		
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्न उत्तर	<ul style="list-style-type: none"> <li>● सर्भिस भनेको के हो ?</li> <li>● खान सर्भ गर्दा के के कुरामा ध्यान दिनु पर्दछ ?</li> </ul>		१०'
जम्मा समय:			६००मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरु: खाना सर्भ गर्ने(Serve food )

### परिचय:

पाहुनाले अर्डर गरेको खाना पाहुना सम्म पुर्याईदिने कार्यलाई खाना सर्भ गर्ने भनिन्छ। रेष्टुरेन्ट होटलमा, पाहुनालाई विभिन्न किसिमका खानाहरु विभिन्न तरिकाबाट सर्भिस गर्ने गरिन्छ। खानाको प्रकार अनुसार अर्डर गरेको खाना तयार गर्न फरक फरक लामे हुनाले पाहुनालाई राम्रो सँग जानकारी दिनु पर्दछ। पाहुनालाई खाना तथा पेय पदार्थ सर्भिस गर्दा पाहुना माथि न पोखियोस र एक पाहुनाले मागेको खाना अर्को पाहुनालाई सर्भिस नहोस भनेर सावधानी अपनाउनु पर्छ। पाहुनालाई खाना सर्भिस गर्दा सहि खाना सहि व्यक्तिलाई गएको छ कि छैन खाना सफा छ कि छैन भनि बिचार गर्नु पर्दछ। पाहुनालाई जहिले पनि तातो खाना तातो र सफा अर्डर गरे अनुसार सर्भिस गर्नु पर्छ।

### सर्भिसका बिधिहरु:

- सबै प्रकारका बेभरेज (beverage)हरु पाहुनाको दायाँ तर्फबाट सर्भ गर्नु पर्दछ।
- प्लटर टु प्लेट सर्भिस(plater toplate) पाहुनाको देब्रे तर्फबाट सर्भ गर्नु पर्दछ।
- महिला पाहुना छ भने सर्भ गर्दा पहिले महिलालाई गर्नु पर्दछ।
- रेफ्रेसिङ ड्रिक्सहरु(refreshing drinks) जहिले पनि हाई बल गिलासमा गर्नु पर्दछ।
- क्रोकरी (crockery) र कट्लरीहरु(cutlery) दायाँ तर्फबाट सर्भ गर्नु पर्दछ।
- खाना खाईसकेपछि प्लेट गिलासहरु दायाँ तर्फबाट हटाउनु पर्दछ।



### सर्भिसका प्रकार

- प्रिप्लेटेड सर्भिस (Pre-Plated Service):-पाहुनाले अर्डर गरेको खाना किचेनमा कुकले तयार गरी प्लेटमा सहि तरिकाले सजाइ राखेको खाना सिधै पाहुनालाई सर्भिस गर्नुलाई प्रिप्लेटेड सर्भिस (Pre-Plated Service) भनिन्छ।
- प्लटर टु प्लेट सर्भिस(Platter to Plate Service):- पाहुनाले अर्डर गरेको खाना किचेनमा कुकले पकाई (प्लेट जस्तै प्लेट भन्दा ठूलो लाम्चो भादा राखेको खाना (पाहुना को टेबलमा भएकोप्लेटमा पाहुनाको बायाँ हात तर्फबाट पाहुनाको प्लेटमा राखिदिनेलाई नै प्लटर टु प्लेट सर्भिस (Platter to Plate Service) भनिन्छ।
- फेमिलि सर्भिस (Family service) :पाहुनाले अर्डर गरेको खाना भान्छामा कुकले पकाई ठूलो भाँडामा सजाएर राखिन्छ र उक्त खानालाई पाहुना बसेको टेबलको बिचमा राखिन्छ। पाहुनाले आफनो इच्छा अनुसार खाना आफैले प्लेटमा लिएर खाने गरिन्छ। यस प्रकारको सर्भिसलाई फेमिलि सर्भिस (Family service) भनिन्छ।
- रुम सर्भिस (Room service) : पाहुनाले होटलको मेनु अनुसार अर्डर गरेको खाना भान्छामा कुकले पकाई वेटरले कोठामा लगिदिन्छ र पाहुनाले कोठामा नै खाना खाने सर्भिसलाई रुम सर्भिस (Room service) भनिन्छ।

- बफेट सर्भिस (Buffet service ): पाहुनाले बफेट काउन्टरबाट खाना आफै लिने र चाहिएमा सर्भिस स्टाफको मद्द लिन सकिन्छ। सर्भिस स्टाफले टेबलमा पानी दिने मात्र मद्द गर्ने गर्दछ। यस्तो सर्भिस सामाजिक कार्य जस्तै विवाह, जन्मदिन जसमा धेरै पाहुनाहरूलाई बोलाईन्छ। खाना र बेभरेजक परिकार र मूल्य पहेलेनै तोकेएको हुन्छ।



## कार्य-सम्पादन निर्देशिका:- खाना सभर्न गर्ने

बिषय/इकाई	खाना सभर्न गर्ने
सीप/अवधारणा	खाना सभर्न गर्ने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : अर्डर लिसकेपछि के काम : खाना सभर्न गर्ने कति राम्रो: सभर्नसको तरिका अनुसार सभर्न गरेको छ; कोर्ष अनुसार सभर्नस गरेको छ।
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	तयारी टेबल सेट,भिन्न कट्लरीहरू,वेभरेज गिलासहरू, प्लेटहरू ।

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/ छैन
१.	आवश्यक सामग्री तयार गर्ने ।		
२.	पाहुनासँग अर्डर लिई सके पछि फुड कोर्ष (food course) अनुसार टेबल सेटअप गर्ने ।		
३.	सर्व प्रथम खाने खाना पहिलो कोर्ष (1 <sup>st</sup> course appetizer serve ) सभर्न गर्ने ।		
४.	पाहुनाको दाँयाबाट यदि महिला पाहुना छ भने पहिला महिला लाई सबै कोर्षमा सभर्न गर्ने ।		
५.	एपिटाइजर सभर्न (Appetizer serve) गर्दा पाहुनालाई एपिटाइजर बारे जानकारी गराउने ।		
६.	पाहुनाले एपिटाइजर खाई सके पछि पृष्ठपोषण लिने ।		
७.	पाहुनालाई दोस्रो कोर्ष (2 <sup>nd</sup> course) को लागि तयार गर्ने ।		
८.	दोस्रो कोर्ष (2 <sup>nd</sup> course) सुप पाहुनाको दाँयाबाट सभर्न गर्ने ।		
९.	पाहुना ले दोस्रो कोर्ष (2 <sup>nd</sup> course) खाई सके पछि पृष्ठपोषण लिने ।		
१०.	तेस्रो कोर्ष (3 <sup>rd</sup> course) को लागि तयार गराउने ।		
११.	पाहुनाले केहि समयको लागि आराम (break) लिन सक्छ त्यसैले , सोधेर मात्र क्लियर गर्ने ।		
१२.	तेस्रो कोर्ष (3 <sup>rd</sup> course)मेन खाना पाहुनाको दाँयाबाट सभर्न गर्ने ।		
१३.	पाहुनाले मेन कोर्ष खाई सकेपछि मुख्य खाना (main course) को पृष्ठपोषण लिने ।		
१४.	टेबल सफा गर्ने ।		
१५.	मेन कोर्ष पछि पाहुनालाई डेजर्टको लागि मेनु देखाउने ।		
१६.	पाहुनासँग डेजर्टको लागि अर्डर लिने ।		
१७.	डेजर्टअनुसार टेबल सेट अप गर्ने ।		
१८.	पाहुनालाई डेजर्ट सभर्न गर्ने ।		
१९.	डेजर्ट सभर्न गरे पछि पाहुनासँग चिया /कफी को अर्डर लिने ।		
२०.	अर्डर अनुसार चिया /कफी सभर्न गर्ने ।		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निम्ति आधार: सबै खुड्किलाहरू पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरू:-४

**अभ्यास १ :खाना सभर्न गर्ने**

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : खाना सर्भ गर्ने

---

**WHAT के** बिभिन्न कोर्ष अप मेनु पहिचान गर्ने ।।

**HOW कसरी** एकल कार्य-:

- दिएको सूची अध्ययन गर्ने ।
- सूची अनुसार कोर्ष अप मेनु पहिचान गर्न लगाउने ।
- सूची अनुसार 1<sup>st</sup> मा कुन र क्रमस कुन सर्भ गरिन्छ पहिचान गर्न लगाउने ।
- प्रशिक्षक बाट परीक्षण गर्न गराउने ।

**TIME समय** २०'

धन्यवाद Thank you

## अभ्यास २: खाना सभर्न गर्ने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : खाना सभर्न गर्ने

---

**WHAT के** खाना सभर्न गर्ने

**HOW कसरी**

समूह कार्य:-

- तीन जनाको समूह बनाउने ।
- १ जनालाई खानको कोष अनुसार खान सभर्न गर्न लगाउने ।
- बाँकी दुई जनालाई कार्य सम्पादन निर्देशिका अनुसार चेक गर्न लगाउने ।
- प्रशिक्षक बाट परीक्षण गर्न लगाउने ।

एकल कार्य गर्ने ।

**TIME समय**

समूह कार्य: ३००'

एकल कार्य:- १६०'

**RESOURCES**

तयारी टेबल सेट,भिन्न कट्लरीहरु,वेभरेज गिलासहरु, प्लेटहरु ।

**NEEDED आवश्यक**

श्रोत/सामग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू: खाना सर्भ गर्ने

---

१. डेजर्ट(desert )मेनुको कुन कोर्ष (course) हो?  
उत्तर:अन्तिम ।
२. खाना सर्भ गर्दा कहाँबाट गर्नु पर्दछ?  
उत्तर: दायाँबाट ।
३. प्रत्येक खानाको कोर्ष सकेपछि के गर्नु पर्दछ ?  
उत्तर: टेबल क्लियर गर्नु पर्दछ ।
४. डेजर्ट सर्भ गरेपछि पाहुनासँग के अर्डर गर्नको लागि सोध्नु पर्दछ ?  
उत्तर: चिया कफि ।

## टेबल क्लियरेन्स गर्ने । (Perform clearance table)

पाठ योजना :टेबल क्लियरेन्स (clearance) गर्ने ।

विषय (सीप/अवधारणा):		टेबल क्लियरेन्स गर्ने ।	
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b> अवस्था : खाना खाइसकेपछि के काम : टेबल क्लियरेन्स गर्ने कति राम्रो :खानाको कोर्ष(course) अनुसार क्लियर(clear) गरेको छ, क्लियर गर्न अगाडि नम्रसँग पाहुनालाइ सोधेको छ।			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरु Enabling Objectives:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• टेबल क्लियरेन्स गर्ने तरिका बारे ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>• दिन टेबल क्लियरेन्स गर्दा ध्यान दिने तरिका बारे छलफल गर्ने ।</li> </ul>			
तरिकाहरु Methods	मुख्य बुँदाहरु Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
मैखिक प्रश्न र छलफल	एउटा रेष्टुरेन्टमा वेटरले टेबल क्लियर (clearance) गरिरहेको भिडियो देखाउने । यो गर्न किन आवश्यक छ ? छलफल गर्ने । आज हामी टेबल क्लियरेन्स (clearance) गर्ने बारे पढ्छौ भनेर पाठको परिचय दिने ।	भिडियो	१०'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
ब्याख्या तथा छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>• टेबल क्लियरेन्स (clearance) भनेको के हो?</li> <li>• टेबल क्लियरेन्स (clearance) किन गर्न आवश्यक छ ?</li> <li>• टेबल क्लियरेन्स clearance कति बेला गरिन्छ छलफल गर्ने ।</li> <li>• टेबल क्लियरेन्स गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु बारे वर्णन गर्न ।</li> </ul>	मौखिक	६०'
सीप प्रदर्शन	<ul style="list-style-type: none"> <li>• कार्य सम्पादन निर्देशिका वर्णन गर्ने ।</li> <li>• टेबल क्लियरेन्स गरेर देखाउने ।</li> <li>• ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु,सावधान रहनु पर्ने खुड्किलाहरु पनि ब्याख्या गर्ने ।</li> </ul>	कार्य सम्पादन निर्देशिका	६०'
सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>• सामूहिक अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> <li>• अभ्यास गर्दा आवश्यकता अनुसार निर्देशन दिने</li> </ul>		३००'
एकल कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>• एकल अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> </ul>		१६०'
<b>सारांश Summary:</b>			

मौखिक प्रश्न	<ul style="list-style-type: none"><li>• टेबल क्लियरेन्स गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु के के हुन् ?</li><li>• टेबल क्लियरेन्स कति बेला गरिन्छ ?</li></ul>		१०'
जम्मा समय:			६०० मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरू:

### परिचय:

टेबल सफा गर्ने

रेष्टुरेन्टमा पाहुनाले खाना खाएपछि जुठो भाँडाहरू हटाउनेलाई टेबल सफा गर्नु (table clearance) भन्ने बुझिन्छ। पाहुनाले प्रत्येक खाना खाएपछि पछि टेबुल सफा गरिन्छ। टेबल सफा गर्दा पाहुनालाई जुठो भाँडा नलागोस्, पाहुनाको कपडामा जुठो नपरोस भनेर साबधानी पूर्वक जुठो भाँडा उठाउनु पर्दछ। यस बाहेक रेष्टुरेन्टको वातावरण सफा र स्वास्थ्य बनाउन मद्दद गर्दछ।

### टेबल सफा गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू:

- जुठो भाँडा उठाउँदा, टेबल सफा गर्दा जहिलेपनि पाहुनाको बायाँ हात तर्फबाट सफा गर्नु पर्दछ।
- वेभरेजको गिलासहरू हटाउँदा सोधेर मात्र हटाउन पर्दछ पाहुनाले वेभरेज थपेर पिउन सक्छन्।
- प्रत्येक कोर्ष खाइसकेपछि टेबलमा भएका भाँडाहरू हटाउनु पर्दछ।
- पाहुनालाई कोर्षको आधारमा खाना सर्भिस गरेको बेलामा मिठाई (dessert) सर्भिस गर्नु भन्दा पहिला टेबलमा भएका सम्पूर्ण भाँडाहरू हटाईन्छ तर मिठाई खान प्रयोग हुने काँटा चम्चा र पाहुनाले पेय पदार्थ पेय को गिलासहरू पेय पदार्थ छ भने हटाउन मिल्दैन।

## कार्य-सम्पादन निर्देशिका: टेबल क्लियरेन्स गर्ने

बिषय/इकाई	टेबल क्लियरेन्स गर्ने
सीप/अवधारणा	टेबल क्लियरेन्स गर्ने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : खाना खाइसकेपछि के काम : टेबल क्लियरेन्स गर्ने कति राम्रो :खानाको कोर्ष(course) अनुसार क्लियर(clear) गरेको छ, क्लियर गर्न अगाडि नम्रसँग पाहुनालाई सोधेको छ।
आवश्यक सामाग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	बिभिन्न प्लेटहरू, कट्लेरी, किस्ती,गिलासहरू,फलदानी, एस्ट्रे ।

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/ छैन
१.	आवश्यक सामाग्री तयार गर्ने ।		
२.	पाहुनाले पहिलो कोर्ष (1 <sup>st</sup> course) खाई सके पछि फस्ट कोर्ष (1 <sup>st</sup> course) को प्लेट क्लियर (plate clear) गर्ने ।		
३.	क्लियर गर्दा पाहुनालाई नम्र भाषामा जानकारी दिने ।		
४.	टेबल क्लियर (clear) पाहुनाको दायाँबाट गर्ने ।		
५.	क्लियर गर्दा घडि घुम्ने दिशा वा उल्टो दिशा एकै दिशाबाट गर्ने ।		
६.	दोस्रो र तेस्रो कोर्ष (2 <sup>nd</sup> , 3 <sup>rd</sup> course) खाई सके पछि प्लेट क्लियर का लागि खुड्किला ४ ५ दोहोर्याउने ।		
७.	डेजर्ट सर्भ(Desert serve) गर्नु भन्दा अगाडि टेबलबाट क्रुसेट साइड प्लेट, ब्रेड बास्केट (cruet, side plate, bread basket) हटाउने ।		
८.	टेबल सफा छ कि छैन चेक गर्ने ।		
९.	यदि टेबल फोहोर छ भने क्रब डाउन (crumb down) गर्ने ।		
१०.	डेजर्ट खाई सके पछि डेजर्ट प्लेट हटाउने ।		
११.	पाहुनालाई नम्र भाषामा जानकारी दिने ।		
१२.	टेबलमा पानीको गिलास र अन्य पेय पदार्थ को गिलास बाहेक अरु कट्लेरी,प्लेट( cutlery, plates) छ भने हटाउने ।		
१३.	एस्ट्रे र फूलदानी टेबलमा नै राख्ने ।		
१४.	पाहुनाले सबै कोर्ष सकेर गए पछि टेबलबाट ग्लासहरू, एस्ट्रे, फूलदानी सबै हटाउने ।		
१५.	टेबल क्लोथ र टेबल सफा गर्ने ।		
१६.	अर्को पाहुनाको लागि टेबल तयार गर्ने ।		

सफलतापूर्वक सम्पन्न हुनको निम्ति आधार: सबै खुड्किलाहरू पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरू:-३,४,५,९



## अभ्यास १: टेबल क्लियरेन्स गर्ने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरू  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : टेबल क्लियरेन्स गर्ने

---

**WHAT के** टेबल क्लियरेन्स गर्ने

**HOW कसरी**

समूह कार्य-:

- ५ जनाको समूह बनाउने ।
- ४ जनालाई पाहुना बनाउने ।
- १ जनालाई टेबल क्लियर गर्न लगाउने ।
- बाँकीलाई कार्य सम्पादन निर्देशिका अनुसार चेक गर्न लगाउने
- कोर्ष अनुसार टेबलक्लियर गरेको छ छैन चेक गर्ने ।
- डेजर्ट सर्भ गर्नु भन्दा अगाडि के के हटाउनु पर्ने हो चेक गर्ने ।
- प्रशिक्षक बाट परीक्षण गराउने ।

**TIME समय**

समूह कार्य-: ३००'  
एकल कार्य-: १६०'

**RESOURCES**

**NEEDED आवश्यक**  
श्रोत/सामग्रीहरू

बिभिन्न प्लेटहरू, कट्लेरी, किस्ती, गिलासहरू, फलदानी, एष्ट्रे

धन्यवाद Thank you

## :प्रश्नहरू: टेबल क्लियरेन्स गर्ने

---

१. टेबल कति बेला र कुन बेला क्लियर गर्ने ?  
उत्तर:पाहुनाले प्रत्येक कोष खाएपछि ।
२. टेबल क्लियर गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू के के हो ?  
उत्तर:पाहुनाको लुगामा खाना पोखिनु हुँदैन, पाहुनाको दायाँतिर बाट क्लियर गर्ने ।
३. डेजर्ट सर्भ गर्नु भन्दा पहिला टेबल मा के के हुनु हुँदैन ?
४. उत्तर:टेबलमा क्रुसेट साइड प्लेट, ब्रेड बास्केट हुनु हुँदैन ।
५. टेबल फोहोर छ भने के गर्नु पर्छ ?  
उत्तर: क्रब डाउन (crumb down) गर्ने ।
६. टेबल क्लियर टेबलबाट कुन कुन बस्तु हटाउनु हुँदैन ?  
उत्तर: एसट्रे र फूलदानी ।

## बिल दिने (Present Bill)

पाठ योजना : बिल दिने

बिषय (सीप/अवधारणा):		बिल दिने	
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b> अवस्था : खाना खाइसकेपछि के काम : बिल दिने कति राम्रो: बिल फोल्डरमा राखेको छ, पाहुनाको दाहिनेतिरबाट बिल देएको छ, खानाको मेनु अर्डर अनुसार बिल चेक गरेको छ।			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरू Enabling Objectives:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>बिलको बारेमा ब्याख्या गर्ने ।</li> </ul>			
तरिकाहरु Methods	मुख्य बुँदाहरु Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
छलफल	अरु प्रशिक्षकलाई होटलमा पाहुना बनाएर खाना खाइसके पछि बिल दिने कार्यको रोल प्ले गरेर देखाउने ।  विद्यार्थीलाई कर गरको र कहाँ गरिन्छ भन्न लगाउने आज हामी पाहुनालाई बिल कसरी दिने भन्ने बारे पढ्छौ भनेर पाठको परिचय दिने ।	रोल प्ले	५५
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
दृश्यात्मक प्रवचन	<ul style="list-style-type: none"> <li>रेष्टुरेन्टमा किन बिलको महत्त्व छ?</li> <li>बिलको बारेमा ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>बिलमा के के कुराहरु उल्लिखित गरिएको हुन्छ छलफल गर्ने ।</li> <li>बिल बनाउँदा ध्यान दिनु पर्ने बारे छलफल गराउने ।</li> <li>होटलमा जाँदा वा अधिको रोल प्लेमा बिल कसरी पाहुनालाई दियो ? छलफल गर्ने ।</li> </ul>	बिलको चित्र सेतिपाटी	३०'
सीप प्रदर्शन	<ul style="list-style-type: none"> <li>कार्य सम्पादन निर्देशिका वर्णन गर्ने ।</li> <li>विद्यार्थीलाई पाहुनालाई बिल दिने तरिका बारे ब्याख्या गर्ने।</li> <li>ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु पनि ब्याख्या गर्ने ।</li> </ul>	कार्य सम्पादन निर्देशिका	३०'
सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>सामूहिक अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> </ul>		३००'

एकल कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● अभ्यास गर्दा आवश्यकता अनुसार निर्देशन दिने</li> <li>● एकल अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> </ul>		१२०'
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्न उत्तर	<ul style="list-style-type: none"> <li>● बिल भनेको के हो ?</li> <li>● बिलको किन प्रयोग रेष्ट्रिन्टमा गरिन्छ ?</li> <li>● बिल बनाउँदा ध्यान दिनु पर्ने कार्य के के हुन्?</li> </ul>		१० मिनेट
			५१०मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरु: बिल दिने

### परिचय:

पाहुनाले खाएको खानाको सम्पूर्ण विवरण सहित पाहुनाले खाना खाईसकेछि दिने मूल्य विवरणको रसिदलाई बिल दिने भनिन्छ । बिलले सम्पूर्ण खानाको मूल्य विवरण र जोडिएको अन्य करहरु पाहुनालाई देखाउने गर्छ । बिल एकै नम्बरको तीन पानामा छापिएको हुन्छ, तीनैवटा पाना फरक फरक रंगको हुन्छ । पहिलो पाना पाहुनालाई दिईन्छ, दोस्रो नगद काउन्टरमा जान्छ भने तेस्रो सरकारी करको लागि राखिएको हुन्छ । बिलले कति खाना बिक्रि भयो र कति नगद जम्मा भयो भनेर दैनिक बिक्रि विवरण सहि तरिकाले निकाल्न मदत पुर्याउँछ । बिलले दैनिक आमदानी देखाउन मदत गर्दछ ।

### बिल दिदाँ ध्यान दिनुपर्ने कुराहरु:

- पाहुनाले खाना सकेपछि मात्र बिल पाहुनालाई दिनु पर्दछ अथवा पाहुनाले बिलको अनुरोध गरेमा बिल दिनु पर्दछ ।
- पाहुनालाई बिल दिनु अगाडि पाहुनाले अर्डर गरे र खाना खाए अनुसार छ वा छैन बिल राम्ररी चेक गरेर मात्र दिनु पर्दछ।
- बिल जहिले पनि बिल फोल्डरमा राखेर दाहिने तिरबाट दिनु पर्दछ।
- पाहुनाले पैसा फोल्डरमा राखेपछि मात्र क्यासियर कहाँ लगेर दिनु पर्दछ ।
- पाहुनालाई पैसा फिर्ता दिनु पर्ने भए पनि फोल्डरमै राखेर दिनु पर्दछ।



## कार्य-सम्पादन निर्देशिका: बिल दिने

बिषय/इकाई	बिल दिने
सीप/अवधारणा	बिल दिने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : खाना खाइसकेपछि के काम : बिल दिने कति राम्रो: बिल फोल्डरमा राखेको छ, पाहुनाको दाहिनेतिरबाट बिल देएको छ, खानाको मेनु अर्डर अनुसार बिल चेक गरेको छ।
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	बिल, बिल फोल्डर

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/ छैन
१.	आवश्यक सामग्री तयार गर्ने।		
२.	पाहुनाले खाना खाई सके पछि वा पाहुनाले बिलको अनुरोध पछि क्यासियर कहाँ जाने।		
३.	क्यासियर(Cashier) सँग सम्बन्धित पाहुनाको बिल माग्ने।		
४.	पाहुनाले खाएको खाना अनुसार बिलमा छ छैन चेक जाँच गर्ने।		
५.	कुनै खाना छुटेको अथवा पाहुनाले नखाएको खाना उल्लेखित भएमा बिल क्यासियर लाई सच्याउन लगाउने।		
६.	बिल बिल फोल्डर भित्र राख्ने।		
७.	बिल खाना अर्डर गर्ने (host) को दायीं तर्फबाट दिने।		
८.	पाहुनाले पैसा बिल फोल्डरमा राखेपछि बिल फोल्डर फिर्ता लिएर आउने।		
९.	तिरेको बिल क्यासियरलाई दिने।		
१०.	फिर्ता दिनु पर्ने पैसा बिल फोल्डर भित्र बिलसँगै राखेर पाहुनालाई दिने।		
११.	पाहुना उठेपछि बिल फोल्डर टेबल वाट लिई सम्बन्धित ठाउँमा राख्ने।		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निमित्त आधार: सवै खुड्किलाहरू पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरू:-४

## अभ्यास १: बिल दिने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : बिल दिने

---

**WHAT के** बिभिन्न बिल र बिल फोल्डर साथमा राख्ने ।

**HOW कसरी**

सामूहिक अभ्यास-:

- ४ जनाको समूह बनाउने ।
- २ जनालाई (केटा र केटी)पाहुना बन्न लगाउने ।
- १ जनालाई पाहुनालाई बिल दिन लगाउने ।
- बाँकीलाई कार्य सम्पादन निर्देशिका अनुसार जाँच गर्न लगाउने ।
- बिलमा सबै पाहुनाले अर्डर गरेको आइटम छ कि छैन चेक गर्ने लगाउने ।
- बिल सहि तरिकाले बिल फोल्डरमा छ कि छैन चेक गर्ने ।
- बिल सहि तरिकाले होस्ट पाहुनालाई दिएको छ कि छैन चेक गर्ने ।
- प्रशिक्षक बाट परीक्षण गराउने ।

एकल अभ्यास गर्न लगाउने ।

**TIME समय**

सामूहिक अभ्यास : ३००'

एकल अभ्यास-:१२०'

**RESOURCES**  
**NEEDED आवश्यक**  
श्रोत/सामग्रीहरु

बिल, बिल फोल्डर

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू: पाहुनालाई बिल दिने

---

१. रेष्टुरेन्ट, होटलमा बिलको प्रयोग किन गरिन्छ ?  
उत्तर: पाहुनालाई खानाको मूल्य तिर्न सजिलो र रेष्टुरेन्ट, होटलमा हिसाब राख्नको लागि
२. बिल बनाउँदा के के कुरामा ध्यान दिनु पर्छ ?  
उत्तर: पाहुनाले अर्डर गरे अनुसारको खाना छ वा छैन राम्ररी हेर्नुपर्छ ।
३. बिल पाहुनालाई दिने बेलामा के मा राखेर दिनु पर्छ ?  
उत्तर: फोल्डरमा ।
४. बिल जहिले पनि कसलाई दिनु पर्छ ।  
होस्ट पाहुनालाई ।



## पाहुनालाई बिदा गर्ने (Farewell guest)

### पाठ योजना : पाहुनालाई बिदा गर्ने (Farewell guest)

विषय (सीप/अवधारणा):		पाहुनालाई बिदा गर्ने (Farewell guest)	
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b> अवस्था : बिल तिरेपछि के काम : पाहुनालाई बिदाई गर्ने कति राम्रो: बिदाई गर्ने निर्देशन (guideline) अनुसार अभिवादन गरेको छ।			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरू Enabling Objectives:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>विदाई (Farewell) को परिभाषा दिने ।</li> <li>समय अनुसार विदाई (farewell) को छलफल गर्ने ।</li> </ul>			
तरिकाहरू Methods	मुख्य बुँदाहरू Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
मैखिक प्रश्न र छलफल	१ जना बिद्यार्थीलाई पाहुना बनाएर आफूले बिदाई गरेको नाटक गर्ने । बिद्यार्थीले दिएको उत्तर छलफल गर्ने । आज हामी गिस्टलाई विदाई (farewell) गर्ने बारे पढ्छौ भनेर पाठको परिचय दिने ।	रोल प्ले	१०'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
दृश्यात्मक प्रवचन	<ul style="list-style-type: none"> <li>बिदाई (Farewell) को ब्याख्या गर्ने ।</li> <li>रेष्टुरेन्टमा बिदाईको किन महत्व छ? छलफल गर्ने ।</li> <li>समय अनुसार बिदाई (farewell) गर्ने वारे छलफल गर्ने ।</li> <li>समय अनुसार कसरी बिदाई गर्ने छलफल गर्ने ।</li> <li>कार्य सम्पादन निर्देशिका वर्णन गर्ने ।</li> </ul>	मौखिक हाते पत्र	३०'
सीप प्रदर्शन	<ul style="list-style-type: none"> <li>बिद्यार्थीलाई पाहुनालाई बिदाई (farewell) तरिका बारे ब्याख्या गर्ने।</li> <li>पाहुनालाई बिदा गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू पनि ब्याख्या गर्ने ।</li> </ul>		३०'
सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>सामूहिक अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> <li>अभ्यास गर्दा आवश्यकता अनुसार निर्देशन दिने ।</li> </ul>		३००'
एकल कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>एकल अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> </ul>		१२०'
<b>सारांश Summary:</b>			

प्रश्न उत्तर	<ul style="list-style-type: none"><li>• बिदाई किन र कहिले गरिन्छ ?</li><li>• पाहुनालाई बिदाई गर्न किन जरूरी छ ?</li></ul>		३'
जम्मा समय:			५१०मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरु: पाहुनालाई बिदा गर्ने

### परिचय:

होटल तथा रेष्टुरेन्टमा खाना अथवा अन्य सेवा सुबिधा लिन आएको पाहुनालाई खाना तथा सेवा सुबिधा पछि गरिने बिदाईलाई पाहुनालाई बिदाई गर्ने भन्ने बुझिन्छ ।

बिदाई रेष्टुरेन्टमा पाहुनाले खाना तथा पेय पदार्थ खाइसकेपछि पाहुनाले बिलको रकम तिरेपछि मात्र बिदाई गरिन्छ । होटल तथा रेष्टुरेन्टको मापदण्ड कायम ( standard maintain) गर्न र पाहुनालाई आफ्नो होटल, रेष्टुरेन्टमा आकर्षण गर्नको लागि पाहुनालाई बिदा गर्नु पर्छ । पाहुनालाई बिदाई गर्दा खाना, पेय पदार्थ, सर्भिस र रेष्टुरेन्ट होटल कस्तो लाग्यो सल्लाह सुझाव माग्नु पर्छ । कुनै गुनासो, सुझाव भए टिप्नु पर्छ, यस्तो गर्दा पाहुनाको मान राखेको बुझिन्छ । बिदाई गर्दा समयको ख्याल राखेर फेरि पनि हाम्रो रेष्टुरेन्ट, होटलमा पाल्नु होला तपाईं दिन शुभ रहोस, शुभ रात्री आदि भन्नु पर्छ ।

## कार्य-सम्पादन निर्देशिका: पाहुनालाई बिदा गर्ने

बिषय/इकाई	पाहुनालाई बिदा गर्ने
सीप/अवधारणा	पाहुनालाई बिदा गर्ने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था :बिल तिरेपछि के काम : पाहुनालाई बिदाई गर्ने कति राम्रो: बिदाई गर्ने निर्देशन (guideline) अनुसार अभिवादन गरेको छ.
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/ छैन
१.	पाहुनाले रेष्टुरेन्ट, होटल को बिल तिरे पछि आफू सतर्क हुने ।		
२.	पाहुनालाई मेच तानेर उठ्नलाई सहयोग गर्ने ।		
३.	पाहुनाले केहि सामानहरू बिसेको छ भने सम्झाउने ।		
४.	पाहुनालाई बाहिर जाने ढोका सम्म बाटो देखाउने ।		
५.	पाहुनालाई बाहिर जाने ढोका सम्म पुर्याएपछि देखाए पछि पाहुनालाई धन्यवाद दिने । (Thanks for coming Sir/Madam)		
६.	पाहुनालाई अर्को चोटी आउनको लागि को लागि अनुरोध गर्ने । (hope to see you again sir /madam)		
७.	अन्तिममा पाहुनालाई समय अनुसार विदाई गर्ने । (good bye sir /madam, have a nice day/have a sweet dream)		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निमित्त आधार: सवै खुड्किलाहरू पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरू:-५

## अभ्यास १: पाहुनालाई बिदा गर्ने

Date (मिति) : .....

To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु

---

**WHAT के पाहुनालाई बिदा गर्ने**

**HOW कसरी**

सामूहिक कार्य:-

- ४ जनाको समूह बनाउने ।
- २ जनालाई (महिला र पुरुष) पाहुना बनाउने ।
- १ जनालाई पाहुना बिदाई गर्न लगाउने ।
- बाँकीलाई कार्य समपादन निर्देशिका अनुसार जाँच गर्न लगाउने ।
- समय अनुसार बिदाई गरेको छ वा छैन जाँच गर्ने ।
- प्रशिक्षक बाट परीक्षण गराउने ।

एकल कार्य गराउने ।

**TIME समय**

सामूहिक कार्य: ३००'

एकल कार्य:- १२०'

**RESOURCES**

**NEEDED आवश्यक**

श्रोत/सामग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू: पाहुनालाई बिदाई गर्ने

---

१. पाहुनालाई बिदा गर्ने भनेको के हो?

उत्तर: पाहुनालाई खाना तथा सेवा सुबिधा पछि गरिने बिदाईलाई पाहुनालाई बिदाई गर्ने भन्ने बुझिन्छ ।

२. बिदाई किन गरिन्छ?

उत्तर: मापदण्ड कायम ( standard maintain) गर्न र पाहुनालाई आफ्नो होटल, रेष्टुरेन्टमा आकर्षण गर्नको लागि पाहुनालाई बिदा गर्नु पर्छ ।

३. पाहुनालाई बिदा कति बेला गरिन्छ

उत्तर:खाना खाईसकेर बिल तिरेपछि ।

मोड्युल ९: पाहुनालाई बिदा गर्ने ।

## वेभरेजको ब्याख्या गर्ने ।

### पाठ योजना :वेभरेजको ब्याख्या गर्ने

विषय (सीप/अवधारणा):		वेभरेज को ब्याख्या गर्ने ।	
कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:			
ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरु Enabling Objectives:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● वेभरेजको परिभाषा दिने ।</li> <li>● वेभरेज को प्रकार बारे छलफल गर्ने ।</li> </ul>			
तरिकाहरु Methods	मुख्य बुँदाहरु Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
मैखिक प्रश्न र	बिभिन्न प्रकारको वेभरेजको चित्रहरु देखाउने । बिद्यार्थीलाई के हो भनी सोध्ने । : आज हामी वेभरेज को बारे पढ्छौं भनेर पाठको परिचय दिने ।	चित्र	५'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
ब्याख्या तथा छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● वेभरेज भनेको के हो? छलफल गर्ने।</li> <li>● वेभरेजको उदाहरण प्रशिक्षार्थीबाट लिने र सेतोपाटीमा टिप्ने ।</li> <li>● प्रशिक्षार्थीलाई दिएको उदाहरणलाई लिदै वेभरेज को प्रकारको बारेमा छलफल गर्ने ।</li> <li>● प्रशिक्षार्थीलाई दिइएको सूची अनुसार वेभरेजका प्रकार पहिचान गर्न लगाउने ।</li> <li>● आवश्यकता अनुसार निर्देशन दिने ।</li> </ul>	सेतोपाटी	३२'  २०'
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्न उत्तर	<ul style="list-style-type: none"> <li>● वेभरेज भनेको के बुझ्नु हुन्छ ।</li> </ul>		३'
जम्मा समय:			६० मिनेट





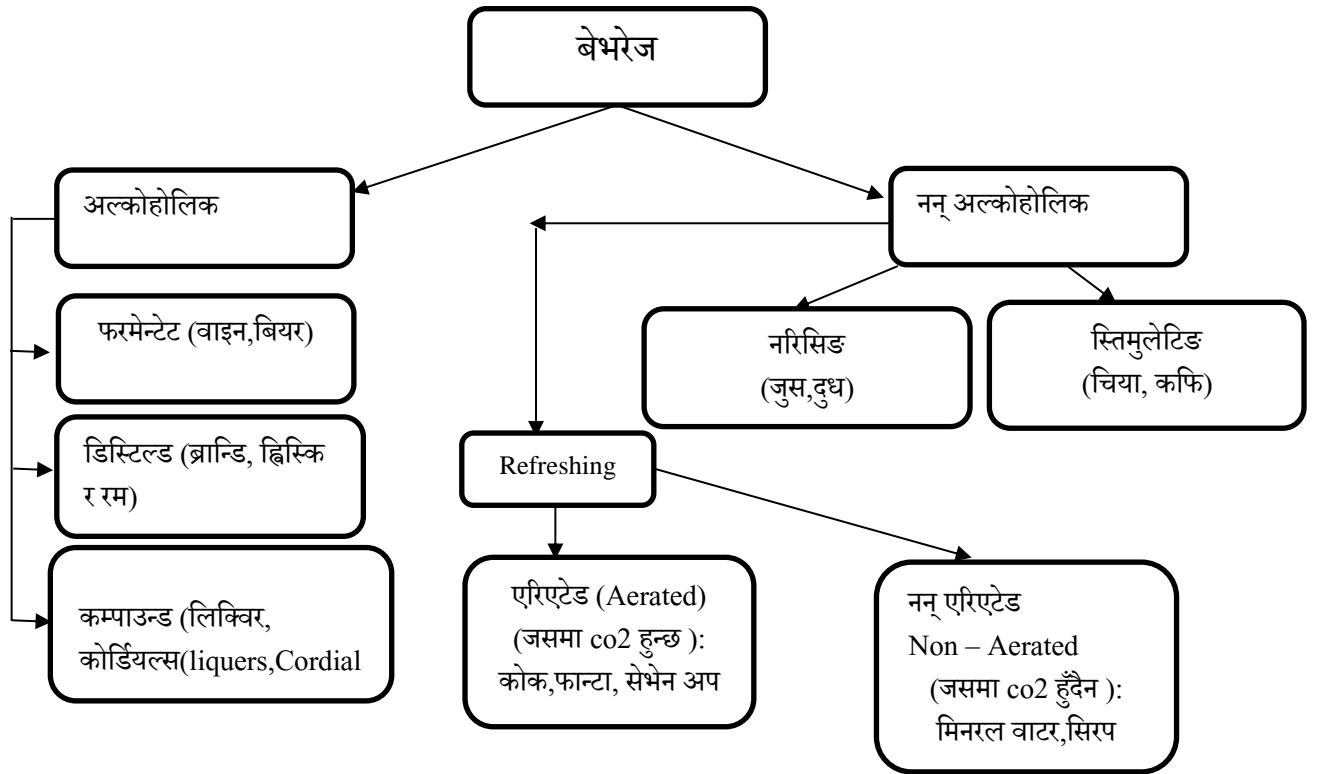
## अध्ययन सामाग्रीहरु: बेभरेजको ब्याख्या गर्ने

### परिचय:

बेभरेजको भनेको त्यस्तो तरल पेय पदार्थ हो जुन पिउन योग्य हुन्छ (पानी बाहेक)। यसमा अल्कोहोलिक र नन् अल्कोहोलिक पेय बेभरेजको (Alcoholic and non-alcoholic) दुबै पर्दछ। अल्कोहोलिक र नन् अल्कोहोलिकको आधारमा बेभरेजलाई तल देखाइए अनुसार बिभिन्न मा बिभाजन गरिएको छ।

बेभरेजको बिभाजन

१. अल्कोहोलिक
२. नन् अल्कोहोलिक



## अभ्यास १: वेभरेजको ब्याख्या गर्ने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : वेभरेजको ब्याख्या गर्ने

---

**WHAT के** अल्कोहोलिक र नन अल्कोहोलिक वेभरेज छुट्याउने ।

**HOW कसरी** एकल कार्य-:

- दिएको सूची अनुसार पहिचान गर्न लगाउने ।
- सूची अनुसार अल्कोहोलिक र नन अल्कोहोलिक (alcoholic and non-alcoholic ) पहिचान गर्न लगाउने ।

**TIME समय** २०'

**RESOURCES** बिभिन्न वेभरेजहरुको तस्बीर  
**NEEDED आवश्यक**  
**श्रोत/सामाग्रीहरु**

तलका चित्रबाट अल्कोहोलिक र नन अल्कोहोलिक वेभरेज छुट्याउनुहोस् ।



धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू: वेभरेजको ब्याख्या गर्ने

---

१. वेभरेज भनेको के हो ?

उत्तर:तरल पेय पदार्थ हो जुन पिउन योग्य हुन्छ (पानी बाहेक)।

२. पानी कुन वेभरेज अन्तर्गत पर्छ ?

उत्तर:रिफ्रेसिगं ।

३. दिएको ड्रिक्सहरूमा कुन अल्कोहोलिक र नन अल्कोहोलिक छुट्याउनुहोस ।

क. वाइन

ख. कोक

ग. ब्रान्डी

घ. फान्टा

उत्तर : क.अल्कोहोलिक, ख. नन अल्कोहोलिक,ग. अल्कोहोलिक, घ. नन अल्कोहोलिक

४. तलका चित्र मध्ये कुन रिफ्रेसिगं ड्रिक्स हो ?



क.



ख.



ग.

उत्तर: क.,ख.

## पाहुनालाई पानी सभर्भ गर्ने(Serve Water)

पाठ योजना :पाहुनालाई पानी सभर्भ गर्ने

विषय (सीप/अवधारणा):	पाहुनालाई पानी सभर्भ गर्ने		
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b>			
अवस्था :पाहुना मेचमा बसेपछि के काम : पाहुनालाई पानी सभर्भ गर्ने कति राम्रो: पाहुनाको इच्छा अनुसार पानी सभर्भ गरेको छ,गिलास ८०% पानीले भरेको छ,गिलास दाग रहित, सुख्खा छ,पानी सकिन लाग्दा रिफल गरेको छ।			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरु Enabling Objectives:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● सभर्भड बारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● सभर्भड गर्ने समय बारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● सभर्भ गर्ने तरिका बारे छलफल गर्ने ।</li> </ul>			
<b>तरिकाहरु Methods</b>	<b>मुख्य बुँदाहरु Key notes</b>	<b>माध्यम Media</b>	<b>समय Time</b>
<b>परिचय Introduction:</b>			
मैखिक	आफूले पानी सेर्भ गरि देखाउने र बिद्यार्थीलाई के गरेको भनेर सोध्ने । रोल प्ले विद्यार्थीसँग छलफल गर्ने । आज हामी पाहुनालाई पानी कसरी सभर्भ गर्ने बारे पढ्छौ भनेर पाठको परिचय दिने ।	रोल प्ले	५'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
ब्याख्या तथा छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● रेष्टुरेन्टमा आएको पाहुनालाई किन पानी सभर्भ गर्न जरुरि छ, छलफल गर्ने ।</li> <li>● पानी सभर्भ गर्ने गिलासको बारेमा छलफल गर्ने ।</li> <li>● पानी कतिबेला सभर्भ गर्ने छलफल गर्ने ।</li> <li>● पानी सभर्भ गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुरा बारे बताउने ।</li> <li>● कार्य सम्पादन निर्देशिका वर्णन गर्ने ।</li> <li>● पानी सभर्भ गर्ने तरिका बारे बताउने ।</li> <li>● पानी सभर्भ गरी देखाउने ।</li> <li>● पानी सभर्भ गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु वर्णन गर्ने ।</li> <li>● सामूहिक अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> <li>● निर्देशन तथा मूल्यांकन गर्ने ।</li> <li>● एकल अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> </ul>	सेतोपाटी	३०'
प्रदर्शन गर्ने		कार्य सम्पादन निर्देशिका	३०'
सामूहिक कार्य			
एकल कार्य			३० मिनेट

सारांश Summary:			
मौखिक प्रश्न	<ul style="list-style-type: none"> <li>● पाहुनालाई पानी सेर्भ गर्ने समय बारे बताउनुहोस ।</li> <li>● पाहुनालाई पानी सर्भ गिलासको कति भाग गर्नु पर्छ ?</li> </ul>		५'
जम्मा समय:			२१०मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरु: पाहुनालाई पानी सर्भ गर्ने

### परिचय:

रष्ट्रेन्टमा आएका पाहुनाहरु बिभिन्न स्थानबाट आएका हुन्छन्। उनीहरुको सम्मान गर्नु रष्ट्रेन्टको कर्तव्य हो। रष्ट्रेन्टमा पाहुना आउने बित्तिकै पाहुनाले के खान वा वेभरेजको ह अर्डर गर्छ थाह हुँदैन। त्यसैले पाहुनाको स्वागत गरिसकेपछि पाहुनालाई पानी सर्भ गर्नु पर्दछ। पाहुनाले अर्डर गरे अनुसार तातो वा चिसो पानी गिलासमा राखेर दिनु पर्दछ। पानी सर्भ गर्ने तरिका पछाडिको कार्य सम्पादन निर्देशिकामा वर्णन गरिएको छ।

### पानी सर्भ गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरु:

- पाहुनाको इच्छालाई सम्मान गर्नु पर्दछ।
- पानी सर्भ गर्दा हाई बल गिलासमा सर्भ गर्नु पर्दछ।
- हाई बल गिलासमा पानी भर्दा गिलासको ८०% भरेको हुनु पर्दछ।
- पाहुनाको गिलासमा पानी सकिन्न लागेपछि सोधेर मात्र पानी थप्नु पर्दछ।
- पानी सर्भ गर्दा दाहिनेतिरबाट गर्नु पर्दछ।



## कार्य-सम्पादन निर्देशिका: पाहुनालाई पानी सभर्न गर्ने

बिषय/इकाई	पाहुनालाई पानी सभर्न गर्ने
सीप/अवधारणा	पाहुनालाई पानी सभर्न गर्ने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : पाहुना मेचमा बसेपाछि के काम : पाहुनालाई पानी सभर्न गर्ने कति राम्रो: पाहुनाको इच्छा अनुसार पानी सभर्न गरेको छ, गिलास ८०% पानीले भरेको छ, गिलास दाग रहित, सुख्खा छ, पानी सकिन लाग्दा रिफिल गरेको छ।
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	हाई गिलास बल, पानीको जग, किस्ती, अन्डरलाइन्स, डलि पेपर, कोस्टर

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/छैन
१.	आवश्यक सामग्री तयार गर्ने ।		
२.	पाहुना को अनुरोध अनुसार तातो, चिसो, नर्मल स्पार्कलिङ पानी अर्डर लिने ।		
३.	किस्तीमा पानी र हाइ बल गिलास राक्ने ।		
४.	पाहुनाको टेबलमा सफा, सुख्खा, हाइ बल गिलास राख्ने ।		
५.	पाहुनाको दायँतर्फबाट बल गिलासमा पानी भर्ने ।		
६.	पानी भर्दा गर्दा हाइ बल गिलास को ८०% पानी नभरेसम्म पानी राख्ने ।		
७.	यदि तातो पानीको डिमान्ड छ भने पाहुनालाई जानकारी गराउने ।		
८.	पानी सकिन लाग्दा पानी फेरि राख्ने ।		
९.	पानी रिफिल गर्दा पनि हाइ बल गिलासको ८०% मात्र पानी भरिदिने ।		
१०.	पानी पिउन पुगेपछि हाइ बल गिलास पाहुनाको टेबलबाट हटाउने।		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निमित्त आधार: सबै खुड्किलाहरू पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरू:-५,६



## अभ्यास १: पाहुनालाई पानी सर्भ गर्ने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : पाहुनालाई पानी सर्भ गर्ने

---

**WHAT के** पाहुनालाई पानी सर्भ गर्ने

**HOW कसरी** सामूहिक अभ्यास

- ५ जनाको समूह बनाउने ।
- १ जनालाई पानी सर्भ गर्न लगाउने ।
- बाँकी ४ जनालाई पाहुना बनाएर पानी अर्डर गर्न लगाउने ।
- हाइ बल गिलास को ८०% पानी भरेको छ छैन चेक गर्न लगाउने ।
- पानी सर्भ गर्दा कार्यसम्पादन निर्देशिका अनुसार छ छैन जाँच पनि गर्न लगाउने ।
- पालैपालो सवैलाई पानी सर्भ गर्न लगाउने ।
- अभ्यास सकेपछि पृष्ठपोषण दिने ।

एकल अभ्यास गराउने ।

**TIME समय** सामूहिक अभ्यास: १००'

एकल अभ्यास: ४०'

### RESOURCES

**NEEDED आवश्यक**

श्रोत/सामग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू: पाहुनालाई पानी सर्भ गर्ने

---

१. पाहुनालाई पानी कुन अबस्थामा सर्भ गरिन्छ ।  
उत्तर: पाहुना रेष्टुरेन्टमा बसेको अबस्थामा ।
२. हाइ बल गिलासको कति % पानी सर्भ गर्नु पर्दछ ।  
उत्तर: ८०%
३. पाहुनालाई पानी सर्भ गर्दा कतातिरबाट सर्भ गर्नु पर्छ ।  
उत्तर: दाहिनेतिर बाट ।
४. पाहुनाको गिलासको पानी सकेमा के गर्नु पर्दछ?  
पाहुनालाई सोधेर पानी गिलासमा थपिदिनु पर्दछ ।

## पाहुनालाई सफ्ट ड्रिक्स सर्भ गर्ने

### पाठ योजना : पाहुनालाई सफ्ट ड्रिक्स सर्भ गर्ने

<b>विषय (सीप/अवधारणा):</b>		पाहुनालाई सफ्ट ड्रिक्स सर्भ गर्ने	
<p>अवस्था : पाहुनाको अर्डर पछि</p> <p>के काम : पाहुनालाई सफ्ट ड्रिक्स सर्भ गर्ने</p> <p>कति राम्रो: हाई गिलास बल प्रयोग गरेको छ, हाई गिलास बल ८०% पानीले भरेको छ, हाई गिलास बल गिलास दाग रहित, सुख्खा छ, स्ट्र प्रयोग गरेको छ ।</p> <p><b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरू Enabling Objectives:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● सफ्ट ड्रिक्स (Soft Drinks) प्रकार वारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● सफ्ट ड्रिक्स (Soft Drinks) सर्भ गर्ने तरीका वारे छलफल गर्ने ।</li> </ul>			
<b>तरिकाहरू Methods</b>	<b>मुख्य बुँदाहरू Key notes</b>	<b>माध्यम Media</b>	<b>समय Time</b>
<b>परिचय Introduction:</b>			
मौखिक प्रश्न छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● कोक, फान्टाको बोटल वा तस्विर देखाएर के हो भनी सोध्ने ।</li> <li>● विद्यार्थीको उत्तर छलफल गर्ने ।</li> <li>● आज हामी सफ्ट ड्रिक्स को वारेमा पढ्छौं भनेर पाठको परिचय दिने ।</li> </ul>	बोटल वा तस्विर	५'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
व्याख्या तथा छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● सफ्ट ड्रिक्सको परिभाषा दिने ।</li> <li>● सफ्ट ड्रिक्स को प्रकार वारे छलफल गर्ने</li> <li>● पाहुनाले सफ्ट ड्रिक्स मागेमा कसरी दिने छलफल गर्ने ।</li> <li>● कार्य सम्पादन निर्देशिका वर्णन गर्ने ।</li> <li>● प्रत्येक खुड्किलाहरू वर्णन गर्ने ।</li> <li>● सावधानी अपनाउनुपर्ने खुड्किलाहरू वर्णन गर्ने ।</li> <li>● सामूहिक अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> <li>● अभ्यास पुरा भएपछि आवश्यकता अनुसार पृष्ठपोषण दिने</li> <li>● एकल अभ्यास गराउने ।</li> </ul>	सेतोपाटी  कार्य सम्पादन निर्देशिका	३०'  १००'  ४०'
सामूहिक कार्य			
एकल कार्य			
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्न उत्तर	<ul style="list-style-type: none"> <li>● सफ्ट ड्रिक्स भनेको के हो ?</li> <li>● सफ्ट ड्रिक्स को प्रकार वारे वताउनुहोस् ।</li> </ul>		५'

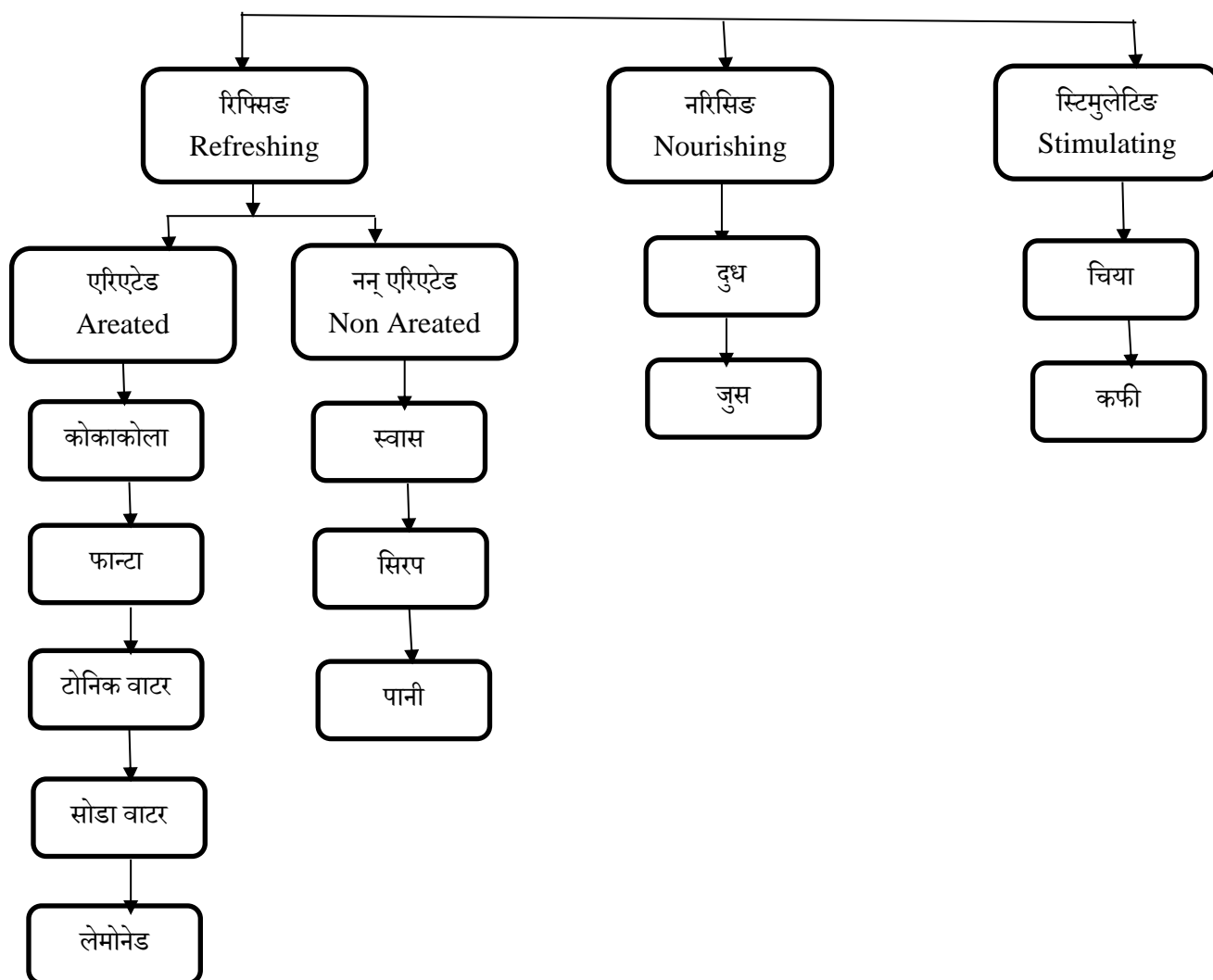
	जम्मा समय: १८०मिनेट
--	---------------------

## अध्ययन सामाग्रीहरु: पाहुनालाई सफ्ट ड्रिक्स सभ गर्नै

### परिचय:

सफ्ट ड्रिक्सलाई नन् अल्कोहिलिक बेभरेज पनि भनिन्छ। यस किसिमको ड्रिक्समा अल्कोहल हुँदैन। त्यसैले भरेजलाई किसिमको बेभरेजलाई सफ्ट ड्रिक्स पनि भनिन्छ। बिहान उठेदेखि हामी बभिन्न समाय समयमा आफूलाई फुर्तिलो बनाउन र नन् अल्कोहिलिक बेभरेज लिइरहेका हुन्छौं। त्यसैले होटेल वा रेष्टुरेन्ट ब्यवसायमा पनि यस किसिमको सफ्ट ड्रिक्सले आमदानीमा मद्दद गरेरहेको हुन्छ।

नन् अल्कोहिलिक बेभरेजको प्रकार र बिभाजन



### कार्य-सम्पादन निर्देशिका: पाहुनालाई सफ्ट ड्रिङ्क्स सभ गर्न

बिषय/इकाई	पाहुनालाई सफ्ट ड्रिङ्क्स सभ गर्न
सीप/अवधारणा	पाहुनालाई सफ्ट ड्रिङ्क्स सभ गर्न
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : पाहुनाको अर्डर पछि के काम : पाहुनालाई सफ्ट ड्रिङ्क्स सभ गर्न कति राम्रो: हाई गिलास बल प्रयोग गरेको छ, हाई गिलास बल ८०% पानीले भरेको छ, हाई गिलास बल गिलास दाग रहित, सुख्खा छ, स्ट्र प्रयोग गरेको छ ।
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	हाइ बल गिलास, बिभिन्न सफ्ट ड्रिङ्कसहरू, स्ट्र, किस्ती, किस्ती म्याट

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/ छैन
१.	आवश्यक सामग्री संकलन गर्ने ।		
२.	पाहुनालाई बेभरेज मेनु (Beverage Menu) दिइसकेपछि, पाहुनाको रजिष्टर अनुसार अर्डर लिने ।		
३.	पाहुनाको अनुरोध अनुसार अर्डर लिइसकेपछि पुन सोध्ने (Re- conform गर्ने )।		
४.	बारबाट किस्तीमा सफा हाई बल गिलासमा ९०% भरेको पाहुनाको अनुरोध अनुसार ड्रिङ्कस लिएर आउने ।		
५.	आवश्यकता अनुसार स्ट्र (Straw) र कोस्टर (coaster) किस्तीमा राख्ने ।		
६.	पाहुनाको टेवलमा जाने र दायाँतिरबाट पाहुनालाई सफ्ट ड्रिङ्कस सभ गर्ने ।		
७.	सभ गरी सकेपछि पाहुनालाई जानकारी गराउने ।		
८.	सफ्ट ड्रिङ्कस गिलासमा २०% बाँकी भएपछि पाहुनालाई (Next more) अरु आवश्यक पर्दछ कि पर्दैन सोध्ने ।		
९.	यदि आवश्यक पन्थो भने नयाँ सफा गिलासमा फेरी सफ्ट ड्रिङ्कस लिएर सभ गर्ने ।		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निमित्त आधार: सवै खुड्किलाहरू पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरू:-३,६,७,८

## अभ्यास १: पाहुनालाई सफ्ट ड्रिङ्क्स सभ गर्न

Date (मिति) : .....

To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु

From (बाट) : प्रशिक्षक

Subject (बिषय) : पाहुनालाई सफ्ट ड्रिङ्क्स सभ गर्ने

---

**WHAT के** विभिन्न प्रकारका सफ्ट ड्रिङ्क्स एउटा वाकसमा जम्मा गरेर राख्ने ।

**HOW कसरी** सामूहिक अभ्यास

५ जनाको समूह बनाउने ।

१ जनालाई सफ्ट ड्रिङ्क्स सभ गर्न लगाउने ।

बाँकी ४ जनालाई पाहुना बनाएर सफ्ट ड्रिङ्क्स अर्डर गर्न लगाउने ।

हाइ बल गिलास को ९०% सफ्ट ड्रिङ्क्स भरेको छ छैन चेक गर्न लगाउने

सफ्ट ड्रिङ्क्स सभ गर्दा कार्यसम्पादन निर्देशिका अनुसार छ छैन जाँच पनि गर्न लगाउने ।

पालैपालो सवैलाई सफ्ट ड्रिङ्क्स सभ गर्न लगाउने ।

अभ्यास सकेपछि पृष्ठपोषण दिने ।

एकल अभ्यास गराउने ।

**TIME समय** सामूहिक अभ्यास १००'  
एकल अभ्यास ४०'

**RESOURCES** हाइ बल गिलास, विभिन्न सफ्ट ड्रिङ्कसहरु, स्ट्र, किस्ती, किस्ती म्याट ।

**NEEDED आवश्यक**  
श्रोत/सामाग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरु: पाहुनालाई सफ्ट ड्रिक्स सर्भ गर्ने

---

१. हल्का पेय पदार्थ पाहुनालाई सर्भ गर्दा कतावाट गर्नुपर्छ ?  
उत्तर: दायाँतिरबाट

ठिक उत्तरमा चिन्ह लगाउनु होस्

२. हल्का पेय पदार्थ गिलासको कति प्रतिशत भरेको हुनुपर्छ ?

क) ९५

ख) ९०

ग) ८५

घ) ८०

३. गिलासमा कति प्रतिशत सफ्ट ड्रिक्स बाँकी भएपछि पाहुनालाई थप्न सोध्नुपर्छ ?

क) २५

ख) २०

ग) १५

घ) १०

४. तलका मध्ये कुन पेय पदार्थ नन् एरिएटेड हो ?



क



ख



ग



घ

उत्तर: ग



पाठ योजना : : पाहुनालाई चिया कफी सर्भ गर्ने

<b>बिषय (सीप/अवधारणा):</b>			
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b> अवस्था : पाहुनाको अर्डर पछि के काम : पाहुनालाई चिया कफी सर्भ गर्ने कति राम्रो: चिया कफी पटमा सर्भ गरेको छ, कप पट सफा दागरहित छ, ट्रेबाट सर्भ गरेको छ, कन्डिमेन्ड साइडमा राखेको छ ।			
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरू Enabling Objectives:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● कन्डीमेन्ट को परिभाषा दिने ।</li> <li>● चिया कफीका प्रकार वारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● सर्भ गर्ने तरीका वाट छलफल गर्न ।</li> <li>● चिया कफी सर्भ गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुरामा छलफल गर्ने ।</li> </ul>			
<b>तरिकाहरू Methods</b>	<b>मुख्य बुँदाहरू Key notes</b>	<b>माध्यम Media</b>	<b>समय Time</b>
<b>परिचय Introduction:</b>			
मौखिक प्रश्न र छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● चिया बगान र कफी बगान को तस्विर देखाएर के हो भनि विद्यार्थीहरूलाई सोध्ने ।</li> <li>● रेष्टुरेन्टमा पाहुनाले चिया, कफी मागेमा कसरी सर्भ गर्नुहुन्छ ।</li> <li>● आज हामी चिया र कफी कसरी पाहुनालाई सर्भ गर्नु पर्दछ भनेर पाठको परिचय दिने ।</li> </ul>	वोटल तस्विर	५'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
दृश्यात्मक प्रवचन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● कन्डिमेन्टको परिचय दिने ।</li> <li>● चिया र यसका प्रकार वारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● कफी र यसका प्रकार वारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● चिया कफी सर्भ गर्ने वारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● चिया र कफी सर्भ गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरूको छलफल गर्ने ।</li> <li>● कार्य सम्पादन निर्देशिका वर्णन गर्ने ।</li> <li>● चिया र कफी सर्भ गर्न लगाउने ।</li> <li>● प्रत्येक खुड्किलाहरू वर्णन गर्ने ।</li> </ul>	सेतोपाटी  खैरो कागज	३०'  ३०'

सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● सावधानी अपनाउनुपर्ने खुड्किलाहरु वर्णन गर्ने ।</li> <li>● सामूहिक अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> </ul>		१००'
एकल कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● अभ्यास पुरा भएपछि आवश्यकता अनुसार पृष्ठपोषण दिने</li> <li>● एकल अभ्यास गराउने ।</li> </ul>		४०'
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्न उत्तर	<ul style="list-style-type: none"> <li>● कन्डिमेन्ट भनेको के हो ?</li> <li>● चिया सर्भ गर्दा के के कुरामा ध्यान दिनुपर्दछ ?</li> </ul>		५'
जम्मा समय:			२१० मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरु: पाहुनालाई चिया सभ गर्नै

### परिचय:

चिया भनेको कषि बाली हो। चियाको कालिलो पात मुनाबाट चिया बनाइन्छ। चिया समुन्द्रीसतह देखि ६००० फिट माथि ट्रपिकल वा सब ट्रपिकल मौसम भएको ठाउँमा खेती गरिन्छ। चिया बास्नादार पेय पदार्थ हो जसमा तातो उमालेको पानी मिसाइ पिउन सकिन्छ। चिया बिभिन्न प्रकारका हुन्छन्।



दुध भएको चिया



कालो चिया



हरियो चिया

### चियाका केहि ब्रान्डहरु



रेड लेबल



लिप्टन



टेट्ले



गोल्ड

### चिया सभ गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरु

- चिया बिपेश गरि तातो पिउने गरिन्छ। चिया सभ गर्दा ९० ° देखि ९९ ° सम्मको चिया सभ गर्नुपर्दछ।
- चिया बनाउँदा जहिले पनि उम्लिएको पानी प्रयोग गर्नु पर्छ।
- जहिले पनि पाहुनाको अनुरोध अनुसार चिया तयार गर्नु पर्दछ।

नेपालमा बिभिन्न प्रकारका चियाहरु उत्पादन गरिन्छ। नेपालको मेची अञ्चल चिया उत्पादनमा गर्न प्रशिद्ध छ। चिया सधैं सफा र सुख्खा भाडाँमा राख्नु पर्दछ। चिया ओसिलो ठाउँमा राख्नुहुँदैन र चिया धेरै बास्नादार खानासँग राख्नु हुँदैन किनभने चियाले खानाको बास्ना लिन्छ र चिया चाँडो बिग्रन्छ।

## कार्य-सम्पादन निर्देशिका: पाहुनालाई चिया सभ गर्न

बिषय/इकाई	पाहुनालाई चिया सभ गर्न
सीप/अवधारणा	पाहुनालाई चिया सभ गर्न
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था :पाहुनाको अर्डर पछि के काम : पाहुनालाई चिया सभ गर्न कति राम्रो: चिया कफी पटमा सभ गरेको छ, कप पट सफा दागरहित छ, ट्रेबाट सभ गरेको छ कन्डिमेन्ड साइडमा राखेको छ ।
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	चियापत्ति, कप, चियादानी, चिनी, दुध, मह, किस्ती, चिया छान्ने, तातो पानी, टड (Tongue) ।

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/ छैन
१.	पाहुनासगँ चियाको अर्डर लिने ।		
२.	आवश्यक सामग्री तयार गर्ने ।		
३.	चियाको लागि चाहिने कन्डिमेन्ट(condiments) चिनी, मह तयार गर्ने ।		
४.	सफा चियादानीमा (tea pot) मा उम्लेको पानी राख्ने ।		
५.	उम्लेको पानीमा अर्डर (order) अनुसारको चियाको व्याग चिया राख्ने ।		
६.	पाहुनाको अनुरोध अनुसार तातो/चिसो दुध पनि राख्ने ।		
७.	किस्ती माथी चियादानी, कप, चम्चा, चिया छान्ने, कन्डिमेन्ट राख्ने ।		
८.	चिया दानीवाट चिया कपमा खन्याउने र पाहुना को दायँवाट दिने ।		
९.	चिया कपलाई ससर (Saucer) माथी राख्ने ।		
१०.	तयारी भएको चिया पाहुनाको दाहिनेतिरबाट टेबलमा राखिदिने ।		
११.	सर/म्याडम तपाईंको चिया भनि पाहुनालाई जानकारी गराउने ।		
१२.	चिया सभ गरेपछि कन्डिमेन्ट टेबलमा राखिदिने ।		
१३.	चियादानी पनि टेबलमा राखिदिने ।		
१४.	समय समयमा कपमा चिया भरि दिने ।		
१५.	चिया पिउन सकेको पाहुनाबाट जानकारी पाएपछि चियाको सामग्रीहरू टेबलबाट हटाउने ।		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निम्ति आधार: सवै खुड्किलाहरू पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरू:-८

## अभ्यास १: पाहुनालाई चिया सर्भ गर्ने

---

Date (मिति)	:	.....
To (लाई)	:	प्रशिक्षार्थीहरु
From (बाट)	:	प्रशिक्षक
Subject (बिषय)	:	पाहुनालाई चिया सर्भ गर्ने

---

**WHAT के** पाहुनालाई चिया सर्भ गर्ने

**HOW कसरी** सामूहिक अभ्यास

५ जनाको समूह बनाउने ।

१ जनालाई चिया सर्भ गर्न लगाउने ।

बाँकी ४ जनालाई पाहुना बनाएर चिया कफी अर्डर गर्न लगाउने ।

चिया कफी सर्भ गर्दा कार्यसम्पादन निर्देशिका अनुसार छ छैन जाँच पनि गर्न लगाउने ।

पालैपालो सवैलाई चिया कफी सर्भ गर्न लगाउने ।

अभ्यास सकेपछि पृष्ठपोषण दिने ।

एकल अभ्यास गराउने ।

**TIME समय** सामूहिक अभ्यास १००'

एकल अभ्यास ४०'

**RESOURCES** चियापत्ति, कप, चियादानी, चिनी, दुध, मह, किस्ती, चिया छान्ने, तातो पानी,  
**NEEDED आवश्यक** टड (Tongue)  
**श्रोत/सामग्रीहरु**

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू: पाहुनालाई चिया सभ गर्नै

---

१. कन्डिमेन्ट भनेको के हो?  
उत्तर: चियामा राख्ने सामाग्री चिनी र मह ।
२. पाहुनाको कुन भागतिरवाट चिया कसभ गर्नुपर्दछ ?  
उत्तर: दायाँतिरबाट ।
३. चियाका कति डिग्रीमा सभ गर्नु पर्दछ ?  
४. उत्तर: ९०-९९ डिग्री ।
५. पाहुनाले अनुरोध गरेको चिया टेबलमा राखेपछि कर गर्नु पर्दछ ?  
६. पाहुनालाई जानकारी गराउनु पर्दछ ।

पाठ योजना : पाहुनालाई बियर सर्भ गर्ने

विषय (सीप/अवधारणा):	सुरक्षा अपनाउने			
<b>कार्य वर्धक उद्देश्य Performance Objective:</b>				
अवस्था : पाहुनाको अर्डर पछि				
के काम : पाहुनालाई बियर सर्भ गर्ने				
कति राम्रो: बियर गिलास चिल्ड (chilled) छ।				
<b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरू Enabling Objectives:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• बियरका प्रकार वारे छलफल गर्ने ।</li> <li>• बियर सर्भ गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुरामा छलफल गर्ने ।</li> <li>• बियर सर्भ गर्ने तरिका वारे छलफल गर्ने ।</li> </ul>				
तरिकाहरू Methods	मुख्य बुँदाहरू Key notes	माध्यम Media	समय Time	
<b>परिचय Introduction:</b>				
मौखिक प्रश्न र छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>• बियरको बोटल विद्यार्थीहरूलाई देखाएर के हो भनि सोध्ने ।</li> <li>• रेफ्रिजरेन्टमा बियर कसरी सर्भ गरिन्छ ?</li> <li>• विद्यार्थीले दिएको उत्तरलाई निष्कर्षमा निकाल्ने ।</li> <li>• आज हामी पाहुनालाई बियर सर्भ गर्ने वारे पढ्छौं भनेर पाठको परिचय दिने ।</li> </ul>	वास्तविक वस्तु	५'	
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>				
व्याख्या तथा छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>• बियर भनेको के हो र यसका प्रकार वारे विद्यार्थीलाई वताउने ।</li> <li>• स्वदेशी र विदेशी बियरहरूको उदाहरणहरू दिने ।</li> <li>• बियर सर्भ गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू व्याख्या गर्ने ।</li> <li>• बियर सर्भ गर्ने गिलासहरूको व्याख्या गर्ने ।</li> <li>• कार्य सम्पादन निर्देशिका वर्णन गर्ने ।</li> <li>• बियर सर्भ गर्न लगाउने ।</li> <li>• प्रत्येक खुड्किलाहरू वर्णन गर्ने ।</li> <li>• सावधानी अपनाउनुपर्ने खुड्किलाहरू वर्णन गर्ने ।</li> <li>• सामूहिक अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> <li>• अभ्यास पुरा भएपछि आवश्यकता अनुसार पृष्ठपोषण दिने</li> </ul>	सेतोपाटी	३०'	
सीप प्रदर्शन			कार्यसम्पादन निर्देशिका	३०'
सामूहिक कार्य				१००'
एकल कार्य				४०'

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● एकल अभ्यास गराउने ।</li> </ul>		
<b>सारांश Summary:</b>			
प्रश्न उत्तर	<ul style="list-style-type: none"> <li>● वियर भनेको के हो र यसका प्रकार वारे वताउनुहोस् ।</li> <li>● वियर सर्भ गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुरा वताउनुहोस् ।</li> </ul>		५'
जम्मा समय:			२१० मिनेट



## अध्ययन सामाग्रीहरु: पाहुनालाई बियर सभ गर्न

### परिचय:

बियर पुरानो अल्कोहलयुक्त पेय पदार्थ हो। बियरमा अल्कोहलको मात्रा ३% देखि १०% सम्म हुन्छ। बियर रिफ्रेसमेन्टको लागि पिउने गर्दछन्। बियर खाना सँग पनि सभ गर्न सकिन्छ। बियर फरमेन्टेसन विधि बाट बनाईन्छ। बियर चामल, गहुँ, जौ (barley) आदिबाट बनाईन्छ। बियर बनाउँदा माल्टेड वारले, चिनी, होप्स (hops), ईस्ट (yeast) र पानीको प्रयोग गरिन्छ। होप्स भनेको फूल (flower) को भाग हो, यसले बियरमा बास्ना (flavor) दिने काम गर्दछ। बियर बोटल र क्यानमा पाइन्छ।

बियरको प्रसिद्ध ब्रान्डहरु र बियरको ब्रान्ड अनुसार उत्पादन हुने देशहरु:

चित्र					
ब्रान्डको नाम	गोरखा, आईसबर्ग (Star, Iceberg)	हाँनिकेन (Heinekem)	सानमिगल (San Miguel)	काल्सबर्ग, टुबर्ग (Carlsberg, Tuborg)	फोस्टरस (Fostres)
देश	नेपाल	डच	फिलिपिन्स	डेन्मार्क	अष्ट्रेलिया

बियर सभ गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरु

- बियर जहिले पनि चिसो सभ गर्नु पर्दछ।
- बियरको बर्को खोल्दा बिस्तारै खोल्नु पर्दछ।
- बियर गिलास सफा नचर्केको र नफुटेको हुनु पर्दछ।
- बियर गिलासमा राख्दा गिलास ढल्काएर राख्नुपर्दछ।
- बियर कुन ब्रान्डको हो, ब्रान्डको नाम पनि पाहुना तर्फ फर्काएर राख्नुपर्छ।



## कार्य-सम्पादन निर्देशिका: पाहुनालाई वियर सर्भ गर्ने

बिषय/इकाई	पाहुनालाई वियर सर्भ गर्ने
सीप/अवधारणा	पाहुनालाई वियर सर्भ गर्ने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था : पाहुनाको अर्डर पछि के काम : पाहुनालाई चिया वियर गर्ने कति राम्रो: वियर गिलास चिल्ड (chilled) छ।
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	बियर(फरक ब्रान्डहरू), बियर गिलास, बियर मग, किस्ती, बियर ओपनर।

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/ छैन
१.	आवश्यक सामग्री तयार गर्ने ।		
२.	पाहुनालाई बेभरेज मेनु दिने ।		
३.	पाहुनासँग अर्डर लिने ।		
४.	अर्डर लिने वेला कुन वियर (कुन Brand) को जानकारी पनि लिने ।		
५.	पाहुनाको अनुरोध अनुसार बारवाट चिल्ड वियर, चिल्ड वियर ग्लास, ट्रेमा राखेर ल्याउने ।		
६.	ट्रेवाट वियर गिलास पाहुनाको दायाँतर्फ राखिदिने ।		
७.	पाहुनालाई वियर सर्भ गर्नु भन्दा पहिले वियर राम्रोसँग देखाउने ताकी पाहुनालाई थाहा होस कि उसले अर्डर दिएको वियर उहि हो ।		
८.	पाहुनाको अगाडि वियर बोटलको मुखलाई गिलासमा ढल्काएर ४५° मा खन्याउने ।		
९.	वियर गिलासको ९० % नभरेसम्म बियर विस्तारै बियर गिलासमा खन्याउने ।		
१०.	वियर खन्याइसकेपछि पाहुनालाई जानकारी दिने ।		
११.	वियर गिलासमा वियर सकिन लाग्दा फेरी पाहुनासँग दोश्रो ड्रिक्सको लागि सोध्ने ।		
१२.	पाहुनाले ड्रिक्स पुगेको संकेत दिएपछि वियर गिलास हटाउने ।		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निम्ति आधार: सवै खुड्किलाहरू पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरू:-४,६,८,११

## अभ्यास १: : पाहुनालाई वियर सर्भ गर्ने

Date (मिति) : .....  
To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु  
From (बाट) : प्रशिक्षक  
Subject (बिषय) : पाहुनालाई वियर सर्भ गर्ने

---

**WHAT के** पाहुनालाई वियर सर्भ गर्ने

**HOW कसरी** सामूहिक अभ्यास गराउने ।

- जनाको समूह बनाउने ।
- १ जनालाई वियर सर्भ गर्न लगाउने ।
- बाँकी ४ जनालाई पाहुना बनाएर वियर अर्डर गर्न लगाउने ।
- वियर सर्भ गर्दा कार्यसम्पादन निर्देशिका अनुसार छ छैन जाँच पनि गर्न लगाउने ।
- पालैपालो सवैलाई वियर सर्भ गर्न लगाउने
- प्रशिक्षकलाई परिक्षण गराउने ।
- अभ्यास सकेपछि पृष्ठपोषण दिने ।

एकल अभ्यास गराउने ।

**TIME समय** सामूहिक अभ्यास १००'  
एकल अभ्यास ४०'

**RESOURCES** बियर(फरक ब्रान्डहरु), बियर गिलास, बियर मग, किस्ती, बियर ओपनरा  
**NEEDED आवश्यक**  
श्रोत/सामाग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरू: पाहुनालाई बियर सभ गर्न

---

१. बियरमा कति प्रतिशत अल्कोहल हुन्छ।
  - क. ३०%
  - ख. ३५%
  - ग. ४०%
  - घ. ४५%
  
२. नेपालमा बनेको बियर कुन हो ?
  - क. आइस बर्ग (Ice berg)
  - ख. हेनकेम(Heinekem)
  - ग. फोस्टर(Foster)
  - घ. लजिजा((Laziza)
  
३. ३ बियर सभ गर्दा बियर र गिलास कति डिग्रीको हुनुपर्दछ।
  - क. ४०°
  - ख. ४५°
  - ग. ५०°
  - घ. ५५°
  
४. बियरको चिलिङ्ग तापक्रम(chilling temperature) कति हुनुपर्दछ ?
  - क. ७-१०°
  - ख. ६-१०°
  - ग. ५-१०°
  - घ. ४-१०°
  
५. पाहुनाको गिलासमा बियर सकिन लागे पछि के गर्नुपर्दछ ?  
उत्तर: पाहुनासँग दोश्रो ट्रिक्सको लागि सोध्नुपर्छ।
  
६. कस्तो गिलासमा पाहुनालाई बियर सभ गर्नुपर्दछ ?  
उत्तर: चिल्ड बियर गिलासमा।
  
७. बियर गिलासमा बियर कति प्रतिशत भरेको हुन पर्छ?  
उत्तर: ९०%।

पाठ योजना : पाहुनालाई चुरोट सर्भ गर्ने

विषय (सीप/अवधारणा):		पाहुनालाई चुरोट सर्भ गर्ने ।	
<p>अवस्था : पाहुनाको अर्डर पछि</p> <p>के काम : पाहुनालाई चुरोट सर्भ गर्ने ।</p> <p>कति राम्रो: ,चुरोट सिगार अनुसार सफा एस्टे राखेको छ, एस्टे र र समय समयमा सफा गरेको छ ।</p> <p><b>ज्ञान वर्धक उद्देश्यहरू Enabling Objectives:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● चुरोटका प्रकार वारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● चुरोट सर्भ गर्ने तरिका वारे छलफल गर्ने ।</li> </ul>			
तरिकाहरू Methods	मुख्य बुँदाहरू Key notes	माध्यम Media	समय Time
<b>परिचय Introduction:</b>			
मौखिक प्रश्न र छलफल	<ul style="list-style-type: none"> <li>● चुरोटको तस्विर देखाएर के को चित्र हो ?</li> <li>● रेष्टुरेन्टमा चुरोट कसरी सर्भ गर्ने ?</li> <li>● चुरोट कुन बेला पाहुनालाई सर्भ गर्ने ? भनि सोध्ने ।</li> <li>● आज हामी र चुरोट कसरी सर्भ गर्ने भन्ने वारेमा पढ्छौ भनेर पाठको परिचय दिने ।</li> </ul>	तस्विर	५'
<b>मुख्य अंश Main Body:</b>			
दृस्यात्मक प्रवचन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● चुरोट वारेमा छलफल गर्ने ।</li> <li>● चुरोटका प्रकार वारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● चुरोट सर्भ गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुरा वारे छलफल गर्ने ।</li> <li>● एस्ट्रे सफा गर्ने तरिका वारे छलफल गर्ने</li> <li>● कार्य सम्पादन निर्देशिका वर्णन गर्ने ।</li> <li>● चुरोट सर्भ गर्ने तरिका देखाउने ।</li> <li>● प्रत्येक खुड्किलाहरू वर्णन गर्ने ।</li> <li>● सावधानी अपनाउनुपर्ने खुड्किलाहरू वर्णन गर्ने ।</li> <li>● एस्ट्रे सफा गरेर देखाउने ।</li> </ul>	मौखिक सेतोपाटी	३०'
सीप प्रदर्शन	<ul style="list-style-type: none"> <li>● कार्य सम्पादन निर्देशिका वर्णन गर्ने ।</li> <li>● चुरोट सर्भ गर्ने तरिका देखाउने ।</li> <li>● प्रत्येक खुड्किलाहरू वर्णन गर्ने ।</li> <li>● सावधानी अपनाउनुपर्ने खुड्किलाहरू वर्णन गर्ने ।</li> <li>● एस्ट्रे सफा गरेर देखाउने ।</li> </ul>	कार्य सम्पादन निर्देशिका	३०'
सामूहिक कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● सामूहिक अभ्यास गर्न लगाउने ।</li> <li>● अभ्यास पुरा भएपछि आवश्यकता अनुसार पृष्ठपोषण दिने ।</li> </ul>		१२'
एकल कार्य	<ul style="list-style-type: none"> <li>● एकल अभ्यास गराउने ।</li> </ul>		२०'

सारांश Summary:			
प्रश्न उत्तर	<ul style="list-style-type: none"> <li>चुरोट र सिगार सर्भ गर्ने तरिका वारे भन्नुहोस् ।</li> </ul>		३'
			जम्मा समय: १८०मिनेट

## अध्ययन सामाग्रीहरु: पाहुनालाई चुरोट सभ गर्नै

### परिचय:

होटेल रेष्टुरेन्टमा आएका पाहुनाहरुले खानाको अलावा चुरोट पिउन पनि माग गर्दछन्। चुरोट बिभिन्न थरिका र बिभिन्न ब्रान्डमा पाइन्छ। होटेल रेष्टुरेन्टको नियम अनुसार आ-आफ्नै प्रकारका ब्रान्डहरु राखिएको हुन्छ। चुरोट कडा, नरम किसिमका पनि पाइन्छ जसमा निकोटिनको मात्रा पनि फरक फरक हुन्छ।

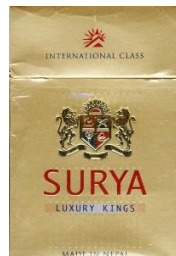
### चुरोटका प्रकारहरु



मार्लबोलो  
(Marlboro)



पाँचसयपचपन्न  
(555)



सुर्य  
(Surya)



विनस्टोन  
(Winston)

### चुरोट सभ गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु:

- पाहुनाले माग गरे अनुसार चुरोट नभएमा पाहुनालाई नम्र भाषामा जानकारी दिनुपर्छ।
- चुरोट खान माग गरेमा चुरोट पिउने कक्षमा जान अनुरोध गर्नु पर्दछ।
- यदि चुरोट पिउने कक्ष को सुबिधा नभएमा अरु पाहुनालाई चुरोटको धुवाँले पार्ने असरमा पनि बिचार गर्नु पर्दछ।
- पाहुनालाई चुरोटको ब्रान्ड देखाएर मात्र पिउनको लागि दिनु पर्दछ।
- चुरोट सभ गर्दा दायाँ तर्फबाट गर्नुपर्दछ।
- टेबलमा राखिएको एस्ट्रेमा चुरोटको खरानीले भरिए सफा गरिदिनु पर्दछ।

## कार्य-सम्पादन निर्देशिका: पाहुनालाई चुरोट सर्भ गर्ने

बिषय/इकाई	पाहुनालाई चुरोट सर्भ गर्ने
सीप/अवधारणा	पाहुनालाई चुरोट सर्भ गर्ने
कार्य वर्धक उद्देश्य:	अवस्था :पाहुनाको अर्डर पछि के काम : पाहुनालाई चुरोट सर्भ गर्ने । कति राम्रो: चुरोट सिगार अनुसार सफा एसर्टे राखेको छ,एस्टे र र समय समयमा सफा गरेको छ ।
आवश्यक सामग्री, औजार तथा यन्त्रहरू	चुरोट, एस्ट्रे, , सलाई/ लाइटर ,बि एन्ड बि प्लेट, टिस्यु पेपर

### कार्य-सम्पादन निर्देशिका

#	खुड्किलाहरू	हो/छ	होइन/ छैन
१.	आवश्यक सामग्री तयार गर्ने ।		
२.	पाहुनालाई (Smoking zone) चुरोट पिउने क्षेत्रमा जान अनुरोध गर्ने ।		
३.	सफा एस्ट्रे टेवलमा राखिदिने ।		
४.	पाहुनालाई कुन ब्राण्डको चुरोट पिउने भनेर सोध्ने ।		
५.	चुरोट सर्भ गर्दा नयाँ प्याकेट खोलेर एउटा चुरोट बाहिर निकाल्ने ।		
६.	खोलेको प्याकेटबाट चुरोट देखिने गरि बी बी प्लेटमा (B B plate) पेपरको माथि चुरोट राख्ने		
७.	पाहुनाको देब्रेतिर वाट बी बी प्लेटमा (B B plate) पेपरको माथि चुरोट सर्भ गर्ने		
८.	साथमा सलाई वा लाइटर पनि राख्ने ।		
९.	पाहुनालाई चुरोट सल्लाउन सोध्ने ।		
१०.	पाहुनाले सल्लाउन मद्द मागेमा चुरोट सल्लाउन मद्द गर्ने ।		
११.	यदि पाहुनाले नै सल्लाउने भनेमा सलाई / लाइटर वाल्दा पहिले आफूले चेक गरेर मात्र पाहुनालाई दिने ।		
१२.	एस्ट्रेमा चुरोटको खरानी देख्ने वितिकै एस्ट्रे सफा गर्ने ।		

सफलतापूर्वक सम्पन्नहुनको निमित्त आधार: सवै खुड्किलाहरू पार गरेको हुनुपर्छ।

सुरक्षा/संवेदनशील खुड्किलाहरू:-६,११



## अभ्यास १: पाहुनालाई चुरोट सर्भ गर्ने

Date (मिति) : .....

To (लाई) : प्रशिक्षार्थीहरु

From (बाट) : प्रशिक्षक

Subject (बिषय) : पाहुनालाई चुरोट सर्भ गर्ने

---

### WHAT के HOW कसरी

पाहुनालाई चुरोट सर्भ गर्ने

सामूहिक अभ्यास

- ५ जनाको समूह बनाउने ।
- १ जनालाई चुरोट सर्भ गर्न लगाउने ।
- बाँकी ४ जनालाई पाहुना बनाएर चुरोट अर्डर गर्न लगाउने ।
- चुरोट सर्भ गर्दा कार्यसम्पादन निर्देशिका अनुसार छ छैन जाँच पनि गर्न लगाउने ।
- पालैपालो सवैलाई चुरोट सर्भ गर्न लगाउने ।
- अभ्यास सकेपछि पृष्ठपोषण दिने ।

एकल अभ्यास गराउने ।

### TIME समय

सामूहिक अभ्यास: १२'

एकल अभ्यास : २०'

### RESOURCES

चुरोट, एस्ट्रे, , सलाई/ लाइटर ,बि एन्ड बि प्लेट, टिस्यु पेपर

### NEEDED आवश्यक

श्रोत/सामाग्रीहरु

धन्यवाद Thank you

## प्रश्नहरु: पाहुनालाई चुरोट सभर्भ गर्ने

---

१. पाहुनालाई चुरोट पिउनको लागि कता जान अनुरोध गर्नु पर्दछ?  
उत्तर: स्मोकिङ जोनतिर ।
२. पाहुनालाई चुरोट कतातिरबाट दिनु पर्दछ?  
उत्तर: दाहिनेतिरबाट ।
३. सलाई / लाइटर पाहुनालाई दिनु अघि के गर्नु पर्दछ?  
उत्तर: पहिले आफूले चेक गरेर मात्र पाहुनालाई दिने ।

## प्रोजेक्ट वर्क १ : रेष्टुरेन्टमा आएको पाहुनालाई सभर्भिस दिनुहोस् ।

---

कार्य:

तपाईंको रेष्टुरेन्टमा दशजनाको लागि रातिको खानाको लागि अनुरोध गरेको छ।

वेटरको नाताले तपाईंले पाहुनाको रेष्टुरेन्टमा आगमन भएदेखि बिदा सम्म के के कार्यहरु गर्नु पर्छ? योजना बनाउनु होला।

पाहुना को आगमन पछि सोहि अनुरूप काम गर्नु होला ।

निर्देशन /प्रक्रिया

- तालिममा सिकाएका सबै प्रक्रियाहरु क्रमबद्ध तरिकामा गरिएको हुनु पर्छ।
- तालिमको मापदण्ड पुरा भएको हुनु पर्दछ ।

कार्य अवस्था: काम गर्दा पाहुनाको सुबिधा र सन्तुष्टीलाई प्राथमिकता दिएको हुनुपर्नेछ।

धन्यवाद!

## प्रोजेक्ट वर्क २ :रेष्टुरेन्ट सफा गर्नुहोला ।

---

कार्य:

तपाईंको रेष्टुरेन्टमा दशजना पाहुना खाना खाएर जानुभइसेको छ ।भोलि बिहान बीस जनाको लागि खानाको अनुरोध अचानक आएको छ।

वेटरको नाताले तपाईंले रेष्टुरेन्ट कसरी सफा गर्नुहुन्छ ? बिहानको लागि रेष्टुरेन्टको वातावरण कसरी आकर्षक बाउनु हुन्छ ? साथै बीस जनाको लागि टेबल सेट अप कसरी गर्नुहुन्छ ? योजना बनाउनु होला।

योजना अनुरूप काम गर्नु होला ।

### निर्देशन /प्रक्रिया

- तालिममा सिकाएका सबै प्रक्रियाहरु क्रमबद्ध तरिकामा गरिएको हुनु पर्छ।
- तालिमको मापदण्ड पुरा भएको हुनु पर्दछ ।

कार्य अवस्था: काम गर्दा पाहुनाको सुबिधा र सन्तुष्टीलाई प्राथमिकता दिएको हुनुपर्नेछ।

धन्यवाद!

## वैदेशिक मुलुकमा प्रयोगहुने सामान्य प्राविधिक शब्दावलीहरु

नेपालीमा (Nepali)	अंग्रेजीमा (English)	अरविकमा (Arabic)	कोरियनमा (Korean)	चित्र Image
वेटर	Waiter	نادل nadil	웨이터 weiteo	
मेनु	Menu	قائمة طعام qayimat taeam	메뉴 menyu	
गिलास	Glass	زجاج zujaj	유리 yuli	
क्रोकरी	Crocery	أنية فخارية aniat fakharia	오지 그릇 oji geuleus	
सेरामिक	Ceramics	سيراميك syramik	도예 doye	
नापकिन	Napkin	منديل mandil	냅킨 naebkin	
भास	Vase	مزهريّة muzharia	병장식 byeong jangsig	
एस्ट्रे	Ashtray	مرمودة murammada	재떨이 jaetteol-i	

प्लेट	Plate	طبق tabaq	플레이트 peulleiteu	
फोर्क	Fork	شوكة shawakk	포크 pokeu	
नाइफ	knife	سكين sikin	칼 kal	
किस्ती	Tray	صينية sinia	쟁반 jaengban	
म्याट	Mat	حصيرة hasira	매트 maeteu	
होटेल	Hotel	الفندق alfunduq	호텔 hotel	
रेष्टुरेन्ट	Restaurant	مطعم mateam	레스토랑 leseutolang	
मोटेल	Motel	فندق funduq	모텔 motel	
बार	Bar	بار bar	바 ba	

बेभरेज	Beverge	شراب sharab	음료수 eumlyosu	
ब्रेकफास्ट	Breakfast	وجبة فطور wajubbat futur	아침 식사 achim sigsa	
लन्च	Lunch	غداء ghada'	점심 jeomsim	
डिनर	Dinner	عشاء easha'	공식 만찬 gongsig manchan	
फुड	Food	طعام taeam	식품 sigpum	
टेबल	Table	الطاوله altawila	탁자 tagja	
मेच	Chair	كرسي kursi	의자 ujja	
साइड बोर्ड	Side Board	مجلس الجانبيه majlis aljanibia	사이드 보드 saideu bodeu	
टेबल क्लथ	Table cloth	غطاء طاولة ghita'an tawila	테이블 천으로 teibeul cheon-eulo	
मोप	Mop	ممسحة mumassaha	뒹다 dakkda	

बाल्टिन	Bucket	دلو dlu	버킷 beokis	
सानिटाइजर	Sanitizer	المطهر almutahhar	소독제 sodogje	

पुनश्च: माथी उल्लेखित शब्दावलीहरु गुगल ट्रान्शलेट (<https://translate.google.com/>) बाट उल्था गरिएको हो। अन्य आवश्यक शब्दहरु पनि यसरी नै <https://translate.google.com/> मा गएर धेरै भाषाहरुमा पढ्न सकिन्छ।

با



## व्यावसायिक कोर्षमा प्रयोगहुने शब्दावलीहरु

**क्षमता Competency:** कुनै तोकिएको क्षेत्रमा कामदारहरुलाई आवश्यक पर्ने कार्य सम्पादन क्षमता। A performance capability needed by workers in a specific area.

**कोर्ष निर्देशिका (Curriculum Guide):** तालिम कार्यक्रमहरु असरदार तरिकाले सञ्चालन गर्न अध्यापकको लागि वृहत स्रोत कितावनै कोर्ष निर्देशिका हो। निर्देशिकाले अध्यापकको लागि पाठ योजना, हातेपत्र, तालिम पुस्तिका, र मूल्यांकन निर्देशिका, आदि बनाउन मार्गदर्शन गर्दछ, जुन सिकाउने तथा सिक्ने प्रकृयाको आधारभूत अंगहरु हुन्। A curriculum guide is a detail resource for teachers to conduct training programs effectively. The guide intends to add the teacher in developing lesson plan, handouts, training manuals, and evaluation criteria etc., which are basic elements in the teaching learning process.

**कोर्ष (Curriculum):** वृहत उद्देश्य तथा खास उद्देश्यहरु हांसिल गर्न एउटा बिद्यालय केन्द्रद्वारा सेवाप्राप्त केहि लक्षित जनसंख्याका लागि सिकाईका अवसरहरु उपलब्ध गराउनको लागि एउटा योजना हो। A plan for providing sets of learning opportunity to achieve broad goal and related specific objectives for an identifiable population serves by a single school center.

**आवश्यक ज्ञान (Enabling Objectives):** ज्ञान, सीप वा मनोवृत्ति जनाउने कथन जसम निपुण भएका प्रशिक्षार्थीलाई अन्तिम कार्य संपादन उद्देश्य हांसिल गर्न "समर्थ" बनाउँछ। The Objectives are defined as to set for guiding the teacher and students to attain the end result of the particular unit of work or lesson.

**प्रशिक्षक पुस्तिक Trainer's Manual:** प्रशिक्षकको लागि राम्रोसँग प्रशिक्षण गर्न तयार पारिएको सुनियोजित तथा संरचनात्मक पुस्तिका जस्तेगर्दा प्रशिक्षार्थीहरुले सजिलै तालिमको मापदण्ड (standard) अनुसारका सिक्ने उद्देश्यहरु हांसिलगर्ने सक्नु। is a well-planned and structured document for the instructor to deliver effective instruction so that trainees can attain learning is objectives as per training standards.

**बिषयको उद्देश्यहरु Course Objectives:** उद्देश्यहरु वृहत तरिकामा कुनै पेशालाई पोख्तहुनेगरि लक्षित गरेर निर्धारण गरिएकोहुन्छ। The objectives are set in a broad way to target to achieve mastery learning of the complete occupation.

**सीप Skill:** कुनै पेशालाई आवश्यक पर्ने स्वीकार्य मापदण्ड अनुरूप पेशागत कार्य गर्नसक्ने क्षमता। The ability to perform on occupational task with the degree of proficiency required for a given occupation

सिकाईका खुड्किलाहरु **Learning steps::** सीप सम्पन्न गर्ने प्रकृयाको सवैभन्दा सानो हुने वा देख्न सकिने भाग। The smallest discrete or observable aspect of a skill.

**Task:** कार्यको इकाइ जुन आफैमा सम्पन्न हुन्छ जसले पेशाको तर्कसंगत अंशहरु बनाउँदछ। यसलाई कार्य-सम्पादन खुड्किलाहरुमा बिभाजन गर्न सकिन्छ। A unit of work complete in itself that forms a logical part of on occupation. It can be broken down into discrete Performance steps.

**अन्तिम कार्य संपादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective):** तालिमको अन्तमा प्राप्त गरिने उद्देश्यनै अन्तिम कार्य संपादन उद्देश्य हो। यसमा कार्यको मात्रा, कामको वा मूल्यांकन अबस्था र सिकाउने-सिक्ने मापदण्ड हरु समेटिएको हुन्छ। The objectives set to attain at the end of the training completion. It includes condition, unit of work and standard of teaching and learning.

प्राविधिक सहयोग

स्वीस सरकारको सहयोगमा संचालित सामी परियोजना

**SaMi**  
Safer Migration Project