



Chef

शेफ पेशेवर रसोई के कलाकार और कप्तान होते हैं — व्यंजन बनाना, मेन्यू रचना, रसोई टीम का नेतृत्व और स्वच्छता-गुणवत्ता की जिम्मेदारी। होटल से लेकर अपने रेस्तरां तक, यह रचनात्मकता और मेहनत का स्वादिष्ट करियर है।



इस करियर की पूरी जानकारी — स्कैन करें

वेतन, परीक्षा, कॉलेज, प्रवेश के रास्ते और आगे के कदम — सब पोर्टल पर।

career.gsssjethantri.in/#/career/chef

राजकीय उच्च माध्यमिक विद्यालय, जेठन्तरी

Govt. Sr. Sec. School, Jethantri · ब्लॉक समदड़ी · बालोतरा (Block Samdari · Balotra)

www.gsssjethantri.in · career.gsssjethantri.in



सुशील कुमार शर्मा

प्रधानाचार्य, रा.उ.मा.वि. जेठन्तरी · मास्टर ट्रेनर
Principal, GSSS Jethantri · Master Trainer



श्री चेनाराम चौधरी

प्रधानाचार्य, डाइट बाड़मेर
Principal, DIET Barmer



श्रीमती संघमित्रा

वरिष्ठ व्याख्याता, डाइट बाड़मेर (सहयोग)
Sr. Lecturer, DIET Barmer (Support)



भरत चौधरी

अभिकल्पना व विकास · व्याख्याता (इतिहास)
Designed & developed · Lecturer (History)

विशेष धन्यवाद · SPECIAL THANKS



सुरेन्द्र सिंह राठौड़

व्याख्याता (इतिहास) · रा.उ.मा.वि. कानाना



सुरेश कुमार सैन

व्याख्याता (भूगोल) · रा.उ.मा.वि. रामसीन मूंगड़ा



वनिता कुमारी

व्याख्याता (इतिहास) · रा.उ.मा.वि. रामसीन मूंगड़ा



कमलेश चौधरी

व्याख्याता (राजनीति विज्ञान) · रा.उ.मा.वि. टापरा

करियर मार्गदर्शन कार्यशाला, डाइट बाड़मेर (14-17 जुलाई 2026) में विकसित व लोकार्पित
Developed & unveiled at the Career Guidance Workshop, DIET Barmer (14-17 July 2026)

यह एक स्वतंत्र परियोजना है, जो सरकार की आधिकारिक करियर-मार्गदर्शन सामग्री पर आधारित है। · An independent project based on the Government's official career-guidance content.

1 यह करियर क्या है

शेफ पेशेवर रसोई के कलाकार और कप्तान होते हैं — व्यंजन बनाना, मेन्यू रचना, रसोई टीम का नेतृत्व और स्वच्छता-गुणवत्ता की जिम्मेदारी। होटल से लेकर अपने रेस्तरां तक, यह रचनात्मकता और मेहनत का स्वादिष्ट करियर है।

2 एक नज़र में

न्यूनतम योग्यता	12वीं + पाक कला/होटल मैनेजमेंट डिग्री-डिप्लोमा
कार्य-शैली	रसोई में खड़े होकर टीम-वर्क; शिफ्ट आधारित
माँग	उच्च — होटल, रेस्तरां, क्लाउड किचन व विदेश में
शीर्ष कमाई	एक्जीक्यूटिव शेफ स्तर पर ₹2,00,000+/माह

3 क्या-क्या चाहिए

रुचियाँ

- खाना बनाना और खिलाना
- बारीकियों और प्रस्तुति पर ध्यान
- स्वाद-सामग्री के नए प्रयोग

क्षमताएँ

- रचनात्मकता व स्वाद की परख
- लंबे समय खड़े रहने की फिटनेस
- तेज़ रफ्तार रसोई में धैर्य

ज़रूरी कौशल

- भारतीय व अंतरराष्ट्रीय पाक कला
- खाद्य सुरक्षा व स्वच्छता (FSSAI/HACCP)
- लागत नियंत्रण व इन्वेंटरी
- मेन्यू रचना व फूड स्टाइलिंग
- रसोई टीम व समय प्रबंधन
- बेकरी-पेस्ट्री जैसी विशेषज्ञता

4 कैसे पहुँचें

- 1 किसी भी स्ट्रीम से 12वीं पूरी करें

- 2 NCHM JEE देकर B.Sc. HHA/पाक कला (कलिनरी आर्ट्स) में स्नातक करें
- 3 या फूड प्रोडक्शन/बेकरी में डिप्लोमा-सर्टिफिकेट कोर्स करें
- 4 होटल रसोई में किचन ट्रेनी/कॉमिस शेफ के रूप में शुरुआत करें
- 5 किसी क्यूज़ीन (भारतीय, कॉन्टिनेंटल, पेस्ट्री) में विशेषज्ञता बनाएं
- 6 अनुभव के साथ सूस शेफ से एक्जीक्यूटिव शेफ तक बढ़ें

प्रमुख परीक्षाएँ

- NCHM JEE — केंद्रीय होटल मैनेजमेंट संस्थानों में प्रवेश हेतु
- CUET-UG — विश्वविद्यालय हॉस्पिटैलिटी/कलिनरी कोर्स हेतु

5 कहाँ से पढ़ें

सरकारी संस्थान

- Institute of Hotel Management (IHM) Jaipur — जयपुर, राजस्थान (<https://ihmjaipur.com/>)
- Institute of Hotel Management (IHM) Jodhpur — जोधपुर, राजस्थान (<https://ihmjodhpur.com/>)
- State Institute of Hotel Management (SIHM) Udaipur — उदयपुर, राजस्थान (<https://sihmudaipur.com/>)
- NCHMCT (केंद्रीय होटल प्रबंधन परिषद) — नोएडा (राष्ट्रीय) (<https://nchm.gov.in/>)

निजी संस्थान

- IIHM Jaipur — जयपुर, राजस्थान (<https://iihm.ac.in/jaipur-campus>)
- Culinary Academy of India — हैदराबाद
- WGSMA (Manipal) — मणिपाल, कर्नाटक

ऑनलाइन

- IGNOU (पर्यटन/हॉस्पिटैलिटी कोर्स) — दूरस्थ शिक्षा (<https://www.ignou.ac.in>)
- Swayam (फूड प्रोडक्शन कोर्स) — ऑनलाइन (<https://swayam.gov.in/>)

फ़ीस

सरकारी IHM में लगभग ₹1,00,000-1,50,000 प्रति वर्ष; निजी कलिनरी संस्थानों में ₹1,50,000-4,00,000 प्रति वर्ष।

छात्रवृत्तियाँ

- National Scholarship Portal (<https://scholarships.gov.in>)
- SJE Rajasthan Scholarships (<https://sje.rajasthan.gov.in>)
- Vidya Lakshmi Education Loan Portal (<https://www.vidyalakshmi.co.in>)
- Buddy4Study (<https://www.buddy4study.com>)

6 काम कैसा होता है

कहाँ काम

होटल-रिसॉर्ट, रेस्तरां, क्लाउड किचन, कूज़, एयरलाइन कैटरिंग, स्कूल-अस्पताल कैंटीन।

कार्य-संस्कृति

गर्म, तेज़ रफ्तार रसोई में टीम-वर्क; 10-12 घंटे की शिफ्ट संभव; दिव्यांगजनों के लिए भी अवसर; अपना रेस्तरां-क्लाउड किचन खोलने का विकल्प।

कौन नौकरी देता है

- ताज, ओबेरॉय, ITC, मैरियट होटल
- रेस्तरां व क्लाउड किचन ब्रांड
- फूड मीडिया व कंटेंट प्लेटफॉर्म
- राजस्थान के हेरिटेज होटल-रिसॉर्ट
- कूज़ लाइनें व एयरलाइन कैटरिंग
- स्वरोज़गार — अपना रेस्तरां/बेकरी

माँग (2026)

रेस्तरां, क्लाउड किचन और डेस्टिनेशन-वेडिंग कैटरिंग के विस्तार से कुशल शेफ की माँग देश-विदेश में लगातार ऊँची है; राजस्थानी क्यूज़ीन विशेषज्ञों की अलग पहचान है।

7 आगे बढ़ने का रास्ता

- 1 किचन ट्रेनी/हेल्पर
- 2 कॉमिस शेफ
- 3 शेफ डे पार्टी (लाइन कुक)
- 4 सूस शेफ
- 5 एकजीक्यूटिव शेफ/अपना रेस्तरां

कमाई

शुरुआत	₹15,000-22,000
मध्य स्तर	₹30,000-60,000
वरिष्ठ स्तर	₹1,00,000-2,00,000

मासिक अनुमान (2026); 5-सितारा व विदेशी रसोई में पैकेज अधिक; सेलिब्रिटी-एकजीक्यूटिव शेफ इससे कहीं अधिक कमाते हैं।

8 अच्छी बातें · चुनौतियाँ

अच्छी बातें

- रचनात्मक हुनर जिसकी वैश्विक मांग है
- अपना रेस्तरां-बेकरी खोलने का रास्ता
- कूज़-विदेशी होटलों में ऊँचे पैकेज

चुनौतियाँ

- गर्म रसोई में लंबी, थकाने वाली शिफ्ट
- त्योहारों-वीकेंड पर छुट्टी मुश्किल
- शुरुआती वर्षों में कम वेतन व कठिन ट्रेनिंग

9 असल ज़िंदगी की कहानियाँ

Vikas Khanna

मिशेलिन-स्टार शेफ व मास्टरशेफ इंडिया के जज

अमृतसर में दादी की रसोई से सीख शुरू करने वाले विकास खन्ना ने न्यूयॉर्क में बर्तन धोने से लेकर मिशेलिन स्टार तक का सफर तय किया। साधारण परिवार से निकलकर वे विश्व-प्रसिद्ध शेफ और लेखक बने।

The Better India · <https://thebetterindia.com/359321/vikas-khanna-chef-journey-success-story-masterchef-michelin-star-bungalow-restaurant-new-york-amritsar-india-watch-video/>

Garima Arora

मिशेलिन स्टार पाने वाली पहली भारतीय महिला शेफ

मुंबई में पली-बढ़ीं गरिमा अरोड़ा पत्रकारिता छोड़कर पाक कला में आई और पेरिस के ले कॉर्डन ब्ल्यू से प्रशिक्षण लिया। बैंकॉक में अपने रेस्तरां 'गा' के लिए मिशेलिन स्टार जीतकर उन्होंने इतिहास रचा।

Forbes India · <https://www.forbesindia.com/article/interview/mumbai-chef-garima-arora-becomes-first-indian-woman-to-get-a-michelin-star/51771/1>

10 स्रोत व आगे पढ़ें

1. राजस्थान करियर गाइडेंस पोर्टल — <https://cg.rajasthan.gov.in/careerguidance/hi/career/%e0%a4%b6%e0%a5%87%e0%a4%ab/>
2. NCHMCT (होटल मैनेजमेंट) — <https://nchm.gov.in/>
3. NCHM JEE (NTA) — <https://exams.nta.nic.in/nchm-jee/>
4. नेशनल करियर सर्विस (NCS) — <https://www.ncs.gov.in>
5. राष्ट्रीय छात्रवृत्ति पोर्टल — <https://scholarships.gov.in>



और 770+ करियर — पूरा पोर्टल

रुचि व योग्यता परीक्षण, सरकारी नौकरियाँ, कौशल पाठ्यक्रम, बायोडाटा बनाने की सुविधा — सब मुफ्त, बिना लॉगिन, इंटरनेट के बिना भी।

career.gsssjethantri.in