



Food Stylist

फूड स्टाइलिस्ट वे पेशेवर हैं जो खाने को इतना आकर्षक और मनमोहक बनाते हैं कि वह तस्वीरों, विज्ञापनों, पैकेजिंग, कुकबुक और फ़िल्मों में लाजवाब दिखे।
यह पाक-कला, कला-निर्देशन और फ़ोटोग्राफ़ी का मेल है — जहाँ रंग, बनावट, प्रकाश और...



इस करियर की पूरी जानकारी — स्कैन करें

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

career.gsssjethantri.in/#/career/food-stylist

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

फूड स्टाइलिस्ट वे पेशेवर हैं जो खाने को इतना आकर्षक और मनमोहक बनाते हैं कि वह तस्वीरों, विज्ञापनों, पैकेजिंग, कुकबुक और फिल्मों में लाजवाब दिखे। यह पाक-कला, कला-निर्देशन और फ़ोटोग्राफ़ी का मेल है — जहाँ रंग, बनावट, प्रकाश और सजावट से भोजन को "स्वादिष्ट दिखना" सिखाया जाता है।

2 एक नज़र में

न्यूनतम योग्यता	12वीं + कोर्स
कार्य-शैली	फ़िल्ड / फ़्रीलांस
माँग	बढ़ती हुई
शीर्ष आय	₹20L+/वर्ष

3 क्या-क्या चाहिए

रुचियाँ

- हार्थों से व सामग्री के साथ काम करना
- नई व रचनात्मक चीज़ें बनाना
- लोगों व टीम के साथ काम करना

क्षमताएँ

- नई डिज़ाइन व पैटर्न बनाना
- रंग, बनावट व वस्तुओं के संबंध समझना
- कैमरा, लाइटिंग व एडिटिंग टूल चलाना

ज़रूरी कौशल

- फूड प्लेटिंग व सजावट
- रंग व बनावट का बोध
- फ़ोटोग्राफ़ी व लाइटिंग
- प्रॉप स्टाइलिंग
- धैर्य व विस्तार पर ध्यान
- सामग्री का ज्ञान

4 कैसे पहुँचें

- 1 12वीं पूरी करें (कोई भी स्ट्रीम; कला/गृह-विज्ञान सहायक)।
- 2 पाक-कला/फूड डिज़ाइन में डिप्लोमा या डिग्री लें, या फूड स्टाइलिंग/फूड फ़ोटोग्राफी का सर्टिफ़िकेट कोर्स करें।
- 3 पोर्टफ़ोलियो बनाएँ — अपने स्टाइल किए व्यंजनों की तस्वीरें; किसी स्टाइलिस्ट/स्टूडियो के साथ इंटरनशिप या असिस्ट करें।

प्रमुख परीक्षाएँ

- NCHMCT JEE (होटल-मैनेजमेंट रास्ता)
- NIFT / NID / UCEED (डिज़ाइन रास्ता)

5 कहाँ से पढ़ें

सरकारी संस्थान

- Institute of Hotel Management (IHM), Jaipur — जयपुर (<https://nchm.gov.in/node/676>)
- IHM, Jodhpur — जोधपुर (<https://nchm.gov.in/central-government-affiliated-institutes-of-hotel-management>)
- IHM, Udaipur — उदयपुर (<https://nchm.gov.in/central-government-affiliated-institutes-of-hotel-management>)
- NIFT — जोधपुर (<https://www.nift.ac.in>)

निजी संस्थान

- Culinary Academy of India — हैदराबाद
- International Institute of Culinary Arts — दिल्ली
- Symbiosis School of Culinary Arts — पुणे
- Institute of Bakery & Culinary Arts — जयपुर

ऑनलाइन

- IGNOU — दूरस्थ (<https://www.ignou.ac.in>)
- Udemy — ऑनलाइन (<https://www.udemy.com>)
- Coursera — ऑनलाइन (<https://www.coursera.org>)

फ़ीस

लगभग ₹50,000 से ₹5 लाख प्रति वर्ष (संस्थान व कोर्स अनुसार)। सर्टिफ़िकेट कोर्स सस्ते; डिग्री महँगी।

छात्रवृत्तियाँ

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

6 काम कैसा होता है

कहाँ काम

फूड-मीडिया कंपनियाँ, विज्ञापन एजेंसियाँ, रेस्तराँ व कैफ़े, पैकेज्ड-फूड ब्रांड, कुकबुक प्रकाशक, फ़ोटो/फ़िल्म स्टूडियो — या स्वतंत्र (फ्रीलांस)।

कार्य-संस्कृति

यह फ़्रील्ड जॉब है; शूट के दिन लंबे (8-9 घंटे), सप्ताह में ~6 दिन। फ्रीलांसिंग में लचीलापन पर अनियमित आय।

कौन नौकरी देता है

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| • विज्ञापन एजेंसियाँ | • पैकेज्ड-फूड ब्रांड |
| • मीडिया व OTT/प्रोडक्शन | • कुकबुक प्रकाशक |
| • ई-कॉमर्स व फूड-डिलीवरी | • रेस्तराँ व होटल |

माँग (2026)

सोशल मीडिया, फूड-डिलीवरी ऐप, विज्ञापन और OTT कुकिंग शो के उभार से फूड स्टाइलिंग की माँग तेज़ी से बढ़ रही है। हर ब्रांड को अब आकर्षक फूड-कंटेंट चाहिए — यह एक नया, बढ़ता और रचनात्मक क्षेत्र है।

7 आगे बढ़ने का रास्ता

- 1 सहायक स्टाइलिस्ट
- 2 फूड स्टाइलिस्ट
- 3 सीनियर स्टाइलिस्ट / आर्ट डायरेक्टर
- 4 फूड फ़ोटोग्राफ़र / कंसल्टेंट
- 5 स्टूडियो-मालिक / ब्रांड कंसल्टेंट

कमाई

शुरुआत	₹2-4 लाख/वर्ष
मध्य स्तर	₹5-9 लाख/वर्ष
वरिष्ठ स्तर	₹10-20+ लाख/वर्ष

फ्रीलांस प्रति-शूट ₹8,000-₹50,000+; ब्रांड कैम्पेन और भी अधिक। (2026 अनुमान)

8 अच्छी बातें • चुनौतियाँ

अच्छी बातें

- अत्यधिक रचनात्मक व संतोषजनक
- बढ़ता क्षेत्र, फ्रीलांस की आज़ादी
- बड़े ब्रांड व मीडिया के साथ काम

चुनौतियाँ

- शुरुआत में आय अनियमित
- लंबे, खड़े रहकर शूट के दिन
- मज़बूत पोर्टफोलियो बनाना ज़रूरी

9 असल ज़िंदगी की कहानियाँ

Saba Gaziyani

अग्रणी फूड स्टाइलिस्ट और खाद्य छायाकार, मुंबई

डॉक्टर बनने का सपना अधूरा रहने पर सबा ने मुंबई के होटल प्रबंधन संस्थान में दाखिला लिया, क्योंकि माँ से सीखी रसोई की कला में उनकी गहरी रुचि थी। लीला होटल की रसोई में वे अकेली महिला शेफ थीं और वहाँ तीन वर्ष कड़ी मेहनत की। सन् 1995 में उन्हें एक आटे के विज्ञापन के लिए कैमरे के सामने रोटियाँ बनाने का पहला काम मिला, और यहीं से फूड स्टाइलिंग की राह खुली। आगे चलकर उन्होंने देश के अधिकांश खाद्य विज्ञापनों में खाना सजाया और भारत की अग्रणी फूड स्टाइलिस्ट बनीं।

Upper Crust India • <https://uppercrustindia.com/oldsite/16crust/sixteen/people1.htm>

Nitin Tandon

पुरस्कार-विजेता फूड स्टाइलिस्ट और खाद्य छायाकार, मुंबई

नितिन टंडन ने अपने करियर की शुरुआत ताज और ओबेरॉय होटलों की रसोई में शेफ के रूप में की। मुंबई में अपनी मिठाई की दुकान चलाते समय विज्ञापन एजेंसियाँ खाने की तस्वीरों के लिए उनके पास आने लगीं — उस दौर में पूरे भारत में पाँच से भी कम फूड स्टाइलिस्ट थे। उन्होंने यह नया हुनर सीखा और पच्चीस वर्षों से अधिक समय में अमूल, हल्दीराम और पिज़्ज़ा हट जैसे बड़े ब्रांडों के लिए खाना सजाया। सन् 2016 में उन्हें 'सर्वश्रेष्ठ फूड स्टाइलिस्ट' का पुरस्कार मिला।

Hospitality Lexis • <https://hospitalitylexis.media/assimilate-the-art-of-mesmerizing-food-with-food-stylist-photographer-nitin-tandon/>

Payal Gupta**विज्ञापनों और बड़े ब्रांडों की फूड स्टाइलिस्ट**

कोलकाता में पली-बढ़ीं पायल गुप्ता अच्छी-खासी तनख्वाह वाली नौकरी छोड़कर सन् 2007 में फूड स्टाइलिंग के सपने के साथ मुंबई आ गईं। दो वर्ष प्रशिक्षु के रूप में काम सीखने के बाद उन्होंने 2010 में अपना स्वतंत्र काम शुरू किया। शुरुआती चार-पाँच वर्ष बहुत कठिन रहे — ब्रांड नए कलाकार पर भरोसा नहीं करते थे और काम तभी मिलता था जब कोई और उपलब्ध न हो। धीरे-धीरे उनकी मेहनत और गुणवत्ता ने पहचान दिलाई, और आज वे भारत, श्रीलंका, बैंकॉक और दुबई तक के बड़े ब्रांडों के विज्ञापनों के लिए खाना सजाती हैं।

Slurrrp · <https://www.slurrrp.com/article/can-social-media-help-you-become-a-food-stylist-payal-gupta-weighs-in-1705240633777>

10 स्रोत व आगे पढ़ें

1. आधिकारिक राजस्थान करियर पेज — <https://cg.rajasthan.gov.in/careerguidance/hi/career/%e0%a4%ab%e0%a5%82%e0%a4%a1-%e0%a4%b8%e0%a5%8d%e0%a4%9f%e0%a4%be%e0%a4%87%e0%a4%b2%e0%a4%bf%e0%a4%b8%e0%a5%8d%e0%a4%9f-food-stylist/>
2. NCHM — होटल मैनेजमेंट परिषद — <https://nchm.gov.in>
3. NIFT — डिज़ाइन संस्थान — <https://www.nift.ac.in>
4. NIRF — कॉलेज रैंकिंग — <https://www.nirfindia.org>
5. नेशनल करियर सर्विस — <https://www.ncs.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