



Assistant Catering Manager

असिस्टेंट कैटरिंग मैनेजर होटल, बैंक्वेट, रेस्तरां और इवेंट कैटरिंग में भोजन-सेवा के संचालन को सुचारू रूप से चलाने में मदद करता है। वह कैटरिंग मैनेजर के साथ मिलकर मेन्यू योजना, स्टाफ की ड्यूटी, सामग्री की खरीद और इन्वेंट्री,...



इस करियर की पूरी जानकारी — स्कैन करें

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

career.gsssjethantri.in/#/career/voc-6349

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

असिस्टेंट कैटरिंग मैनेजर होटल, बैंक्वेट, रेस्तरां और इवेंट कैटरिंग में भोजन-सेवा के संचालन को सुचारू रूप से चलाने में मदद करता है। वह कैटरिंग मैनेजर के साथ मिलकर मेन्यू योजना, स्टाफ की ड्यूटी, सामग्री की खरीद और इन्वेंट्री, ग्राहक सेवा और स्वच्छता का ध्यान रखता है। शादी, पार्टी, कॉर्पोरेट भोजन या कैंटीन जैसे आयोजनों में वह यह सुनिश्चित करता है कि भोजन समय पर, अच्छी गुणवत्ता और सही मात्रा में परोसा जाए। यह आतिथ्य (हॉस्पिटैलिटी) उद्योग का एक ऊर्जावान, लोगों से जुड़ा करियर है जिसमें अनुभव के साथ तेज़ी से तरक्की मिलती है।

2 एक नज़र में

न्यूनतम योग्यता	12वीं पास + 18 वर्ष (एनएसक्यूएफ लेवल 6)
कोर्स/डिप्लोमा	फूड एवं बेवरेज / होटल मैनेजमेंट डिप्लोमा (6 माह-3 वर्ष)
आरंभिक वेतन	₹15,000-22,000/माह
कार्य-शैली	होटल/बैंक्वेट/इवेंट में पूर्णकालिक, शिफ्ट ड्यूटी

3 क्या-क्या चाहिए

रुचियाँ

- भोजन, आतिथ्य और मेहमाननवाज़ी में गहरी रुचि
- लोगों से बातचीत और टीम के साथ काम करना पसंद
- आयोजन (इवेंट) को व्यवस्थित ढंग से चलाने का उत्साह

क्षमताएँ

- अच्छा संचार और ग्राहक-सेवा कौशल
- टीम में सहज होकर नेतृत्व करने की क्षमता
- काम के प्रति व्यवस्थित, समय का पाबंद और सतर्क

ज़रूरी कौशल

- मेन्यू योजना और भोजन-सेवा (फूड एंड बेवरेज) का संचालन
- बैंक्वेट, शादी व इवेंट कैटरिंग का समन्वय
- स्टाफ की ड्यूटी, प्रशिक्षण और पर्यवेक्षण
- सामग्री की खरीद, इन्वेंट्री और लागत नियंत्रण
- खाद्य स्वच्छता, सुरक्षा (FSSAI) और गुणवत्ता मानकों का पालन
- ग्राहक सेवा और शिकायत निवारण

- बुनियादी हिसाब-किताब, बिलिंग और बजट प्रबंधन

4 कैसे पहुँचें

- 1 12वीं कक्षा पूरी करें और 18 वर्ष की आयु प्राप्त करें।
- 2 फूड एंड बेवरेज सर्विस, कैटरिंग या होटल मैनेजमेंट में डिप्लोमा/एनएसक्यूएफ लेवल 6 कोर्स में नामांकन करें (जैसे आईएचएम जयपुर)।
- 3 डिग्री मार्ग के लिए एनसीएचएमसीटी जेईई देकर बी.एससी. हॉस्पिटैलिटी एवं होटल एडमिनिस्ट्रेशन में प्रवेश लें।
- 4 होटल, बैंक्वेट या कैटरिंग कंपनी में स्टीवर्ड/सुपरवाइज़र के रूप में व्यावहारिक अनुभव लें।
- 5 अनुभव के साथ फ्लोर सुपरवाइज़र से असिस्टेंट कैटरिंग मैनेजर बनें।
- 6 राजस्थान में आरएसएलडीसी/पीएमकेवीवाई केंद्रों से भी हॉस्पिटैलिटी प्रशिक्षण व प्लेसमेंट सहायता ली जा सकती है।

प्रमुख परीक्षाएँ

- एनसीएचएमसीटी जेईई (होटल मैनेजमेंट डिग्री में प्रवेश हेतु)

5 कहाँ से पढ़ें

सरकारी संस्थान

- इंस्टिट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, कैटरिंग टेक्नोलॉजी एवं एप्लाइड न्यूट्रिशन (IHM Jaipur) — जयपुर, राजस्थान (<https://www.ihmjaipur.com/>)
- इंस्टिट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट (IHM Jodhpur) — जोधपुर, राजस्थान (<https://nchm.gov.in/index.php/node/1091>)
- राष्ट्रीय कौशल विकास निगम (NSDC) – प्रशिक्षण केंद्र — राजस्थान/अखिल भारतीय नेटवर्क (<https://www.nsdcindia.org/find-nsdc-training-centre>)
- एनआईओएस व्यावसायिक प्रशिक्षण केंद्र — ऑनलाइन/निकटतम केंद्र खोजें (<https://voc.nios.ac.in/registration/locate-study-centre>)

निजी संस्थान

- International Institute of Hotel Management (IIHM) — जयपुर व अन्य शहर (<https://www.iihm.ac.in/courses-offered>)
- JIET School of Hotel Management — जोधपुर, राजस्थान (<https://www.jietjodhpur.ac.in/hotel-management>)

ऑनलाइन

- स्किल इंडिया डिजिटल हब — ऑनलाइन (<https://www.skillindiadigital.gov.in/>)
- टूरिज्म मंत्रालय – हुनर से रोज़गार तक (Hospitality Skilling) — ऑनलाइन/निकटतम IHM (<https://nchm.gov.in/>)

फ़ीस

सरकारी योजनाओं (एनएसडीसी, आरएसएलडीसी, पीएमकेवीवाई) के तहत कैटरिंग/हॉस्पिटैलिटी प्रशिक्षण अक्सर मुफ्त या बहुत कम शुल्क पर मिलता है। आईएचएम जयपुर/जोधपुर के डिप्लोमा की फीस लगभग ₹40,000-90,000 प्रति वर्ष और निजी संस्थानों में ₹80,000-2,00,000 प्रति वर्ष तक हो सकती है।

छात्रवृत्तियाँ

- राष्ट्रीय छात्रवृत्ति पोर्टल (NSP) (<https://scholarships.gov.in/fresh/onlineInstituteSearchIndex>)
- Buddy4Study – ITI/Vocational Scholarships (<https://www.buddy4study.com/article/iti-scholarships>)
- SJE Rajasthan Scholarships (<https://sje.rajasthan.gov.in/>)

6 काम कैसा होता है

कहाँ काम

होटल, रेस्तरां, बैंक्वेट हॉल, टूरिस्ट कैम्प एवं रिज़ॉर्ट, इवेंट/शादी कैटरिंग कंपनियाँ, कॉर्पोरेट व औद्योगिक कैटीन और आईआरसीटीसी/रेल कैटरिंग।

कार्य-संस्कृति

आपको आमतौर पर हफ्ते में 6 दिन और प्रतिदिन 10-12 घंटे काम करना होता है। जरूरत पड़ने पर शिफ्ट और ओवरटाइम आम है, खासकर शादी-सीज़न और त्योहारों में। काम तेज़-रफ़्तार, लोगों से जुड़ा और खड़े रहकर करने वाला होता है।

कौन नौकरी देता है

- होटल श्रृंखलाएं व रिज़ॉर्ट (ताज, ओबेरॉय, मैरियट, आईटीसी, फेयरमोर्ट जयपुर आदि)
- बैंक्वेट हॉल और शादी/इवेंट कैटरिंग कंपनियाँ
- कॉर्पोरेट व औद्योगिक कैटीन तथा इंडस्ट्रियल कैटरर्स (जैसे सोडेक्सो, कॉम्पास)
- आईआरसीटीसी और रेल/एयरलाइन कैटरिंग सेवाएं
- रेस्तरां, क्लाइड किचन और क्विक-सर्विस फूड चेन
- अस्पताल, हॉस्टल व संस्थागत भोजन-सेवा

माँग (2026)

राजस्थान पर्यटन और शादी (डिस्टिनेशन वेडिंग) का बड़ा केंद्र है, जहाँ जयपुर, उदयपुर और जोधपुर में होटल, बैंक्वेट और इवेंट कैटरिंग तेज़ी से बढ़ रहे हैं। पूरे भारत में हॉस्पिटैलिटी उद्योग के विस्तार, कॉर्पोरेट कैटीन और क्लाइड किचन के उभार से प्रशिक्षित कैटरिंग स्टाफ की लगातार माँग बनी हुई है, जिससे यह एक स्थिर और बढ़ता करियर है।

7 आगे बढ़ने का रास्ता

- 1 स्टीवर्ड / फ्लोर सुपरवाइज़र
- 2 असिस्टेंट कैटरिंग मैनेजर

- 3 कैटरिंग मैनेजर
- 4 फूड एंड बेवरेज (F&B) / बैक्वेट मैनेजर

कमाई

शुरुआत	₹15,000–22,000/माह
मध्य स्तर	₹25,000–42,000/माह
वरिष्ठ स्तर	₹50,000–90,000+/माह

पेस्केल के अनुसार 2026 में एक कैटरिंग मैनेजर की औसत आय लगभग ₹27,000–52,000/माह (₹3.3–6.2 लाख प्रति वर्ष) होती है। असिस्टेंट स्तर पर शुरुआत कम रहती है, पर अनुभव और होटल श्रृंखला/बड़ी कैटरिंग कंपनी में जाने पर एफ&बी या बैक्वेट मैनेजर बनकर आय काफी बढ़ जाती है। टिप्स, इंसेंटिव और रहने-खाने की सुविधा अतिरिक्त लाभ हैं।

8 अच्छी बातें • चुनौतियाँ

अच्छी बातें

- बढ़ते पर्यटन व हॉस्पिटैलिटी उद्योग में अनुभव से तेज़ तरक्की
- होटल, बैक्वेट, रेल व कॉर्पोरेट कैंटीन में विविध अवसर
- अनुभव के बाद अपनी कैटरिंग/इवेंट कंपनी शुरू करने का मौका

चुनौतियाँ

- लंबे घंटे, वीकेंड और त्योहार पर भी काम करना पड़ता है
- खड़े रहकर, दबाव और भाग-दौड़ वाला तेज़-रफ़्तार माहौल
- शुरुआती वेतन सीमित होता है

9 असल ज़िंदगी की कहानियाँ

K. M. Pillai

संस्थापक व प्रमुख, पी.वाई.एक्स. इंडस्ट्रियल कैटरर्स (नोएडा)

के.एम. पिल्लई केवल 25 वर्ष के थे जब एक हड़ताल ने वडोदरा के पास के कारखाने की, जहाँ वे काम करते थे, कैटरिंग सेवाओं को ठप कर दिया। पिल्लई ने आगे बढ़कर 2,800 कर्मचारियों को भोजन आपूर्ति की ज़िम्मेदारी संभाली। साधारण शुरुआत से उठकर आज वे नोएडा स्थित कैटरिंग कंपनी पी.वाई.एक्स. इंडस्ट्रियल कैटरर्स के प्रमुख हैं, जो एयरटेल, बिड़ला सॉफ्ट, ग्लोबललॉजिक और टेक महिंद्रा जैसी कंपनियों के 8,000 से अधिक कर्मचारियों को भोजन उपलब्ध कराती है। उनकी कहानी दिखाती है कि कैटरिंग में मेहनत और भरोसे से बड़ा कारोबार खड़ा किया जा सकता है।

Business Today • <https://www.bustnesstoday.in/magazine/new-business/story/catering-to-success-12479-2007-04-05>

Patricia Narayan**संस्थापक, संदीपा रेस्तरां श्रृंखला; FICCI 'वुमन एंटरप्रेन्योर ऑफ द ईयर'**

पैट्रिशिया नारायण ने अपने जीवन की शुरुआत बेहद कठिन हालात में की — उन्होंने चेन्नई के मरीना बीच पर एक छोटी मोबाइल गाड़ी से कॉफी और नाश्ता बेचना शुरू किया, जहाँ पहले दिन की कमाई सिर्फ 50 पैसे थी। धीरे-धीरे कड़ी मेहनत और भोजन की गुणवत्ता के दम पर उन्होंने कैटरिंग और रेस्तरां का कारोबार खड़ा किया और आज वे संदीपा रेस्तरां श्रृंखला की मालकिन हैं, जिसमें कई आउटलेट और सैकड़ों कर्मचारी हैं। उन्हें FICCI 'वुमन एंटरप्रेन्योर ऑफ द ईयर' पुरस्कार भी मिला। उनकी कहानी हर उस लड़की के लिए प्रेरणा है जो कैटरिंग और फूड सर्विस में आत्मनिर्भर करियर बनाना चाहती है।

YourStory · <https://yourstory.com/2016/08/patricia-narayan>**10 स्रोत व आगे पढ़ें**

1. राजस्थान करियर गाइडेंस - असिस्टेंट कैटरिंग मैनेजर — <https://cg.rajasthan.gov.in/careerguidance/hi/career/%e0%a4%85%e0%a4%b8%e0%a4%bf%e0%a4%b8%e0%a5%8d%e0%a4%9f%e0%a5%87%e0%a4%82%e0%a4%9f-%e0%a4%95%e0%a5%88%e0%a4%9f%e0%a4%b0%e0%a4%bf%e0%a4%82%e0%a4%97-%e0%a4%ae%e0%a5%88%e0%a4%a8%e0%a5%87%e0%a4%9c%e0%a4%b0/>
2. पेस्केल - कैटरिंग मैनेजर सैलरी (भारत) — https://www.payscale.com/research/IN/Job=Catering_Manager/Salary
3. आईएचएम जयपुर - डिप्लोमा कोर्स — <https://www.ihmjaipur.com/diploma>
4. एनसीएचएमसीटी - होटल मैनेजमेंट संस्थान — <https://nchm.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