



Kitchen Steward

किचन स्टीवर्ड होटल, रेस्तरां, कैफे, रिसॉर्ट, टूरिस्ट कैंप और होम-स्टे के किचन की रीढ़ होता है। वह बर्तन, डिशवेयर, कड़ाही, चम्मच और किचन उपकरणों की सफ़ाई करता है, उन्हें सही जगह भंडारित करता है, किचन एरिया की स्वच्छता व सैनिटेशन...



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-6347

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

किचन स्टीवर्ड होटल, रेस्तरां, कैफे, रिसॉर्ट, टूरिस्ट कैंप और होम-स्टे के किचन की रीढ़ होता है। वह बर्तन, डिशवेयर, कड़ाही, चम्मच और किचन उपकरणों की सफ़ाई करता है, उन्हें सही जगह भंडारित करता है, किचन एरिया की स्वच्छता व सैनिटेशन के ऊँचे मानक बनाए रखता है और शेफ़ की टीम को ज़रूरत का साफ़ सामान समय पर देता है। यह हॉस्पिटैलिटी उद्योग में प्रवेश का सबसे भरोसेमंद रास्ता है — यहाँ से शुरू कर, कौशल और अनुशासन के दम पर, कई लोग कमीश और शेफ़ तक पहुँचते हैं। बढ़ते पर्यटन और होटल उद्योग में यह स्थिर रोज़गार देता है।

2 एक नज़र में

न्यूनतम योग्यता	कक्षा 8 पास + 18 वर्ष (एनएसक्यूएफ लेवल 3)
कोर्स अवधि	लगभग 3-6 माह
आरंभिक वेतन	₹10,000-15,000/माह
कार्य-शैली	होटल/रेस्तरां किचन में पूर्णकालिक नौकरी

3 क्या-क्या चाहिए

रुचियाँ

- साफ़-सफ़ाई और स्वच्छता को महत्व देना
- टीम के साथ मिलकर तेज़ रफ़्तार में काम करना पसंद
- होटल, किचन और खाने की दुनिया में काम करने का उत्साह

क्षमताएँ

- शारीरिक रूप से स्वस्थ और मेहनती होना
- किचन के दबाव में शांत रहकर तेज़ी से काम करना
- स्पष्ट निर्देशों का पालन करने और ज़िम्मेदारी लेने की तत्परता

ज़रूरी कौशल

- बर्तन, डिशवेयर और किचन उपकरणों की सफ़ाई एवं देखभाल
- डिशवॉशिंग मशीन और सफ़ाई रसायनों का सुरक्षित उपयोग
- किचन की स्वच्छता, सैनिटेशन और खाद्य सुरक्षा मानक बनाए रखना
- बर्तनों और किचन सामग्री का व्यवस्थित भंडारण

- कचरा प्रबंधन और गीले-सूखे कचरे का अलगाव
- शेफ व स्टीवर्डिंग टीम के साथ समन्वय
- किचन में सुरक्षा और दुर्घटना से बचाव के नियमों का पालन

4 कैसे पहुँचें

- 1 कक्षा 8 पूरी करें और 18 वर्ष की आयु प्राप्त करें।
- 2 किचन स्टीवर्ड ट्रेड (टीएचसी/क्यू0401) में एनएसक्यूएफ लेवल 3 कोर्स के लिए एनएसडीसी/टीएचएससी/पीएमकेवीवाई केंद्र में नामांकन करें।
- 3 स्वच्छता, डिशवॉशिंग और किचन उपकरणों की देखभाल का व्यावहारिक प्रशिक्षण लें।
- 4 किसी होटल या रेस्तरां किचन में स्टीवर्ड/किचन हेल्पर के रूप में अनुभव लें।
- 5 अनुभव के साथ स्टीवर्ड से स्टीवर्डिंग सुपरवाइज़र और आगे कमीश (कुक) की ओर बढ़ें।
- 6 राजस्थान में आईएचएम जयपुर/जोधपुर और आरएसएलडीसी केंद्रों से भी प्रशिक्षण व प्लेसमेंट सहायता ली जा सकती है।

प्रमुख परीक्षाएँ

- टीएचएससी/एनएसडीसी द्वारा किचन स्टीवर्ड (टीएचसी/क्यू0401) मूल्यांकन एवं प्रमाणन परीक्षा

5 कहाँ से पढ़ें

सरकारी संस्थान

- इंस्टिट्यूट ऑफ़ होटल मैनेजमेंट (IHM), जयपुर - स्किल डेवलपमेंट — जयपुर, राजस्थान (<https://www.ihmjaipur.com/skill-development>)
- इंस्टिट्यूट ऑफ़ होटल मैनेजमेंट (IHM), जोधपुर — जोधपुर, राजस्थान (<https://ihmjodhpur.com/>)
- राजस्थान कौशल एवं आजीविका विकास निगम (RSLDC) — जयपुर, राजस्थान (<https://livelihoods.rajasthan.gov.in/rsldc/>)
- राष्ट्रीय कौशल विकास निगम (NSDC) - प्रशिक्षण केंद्र खोजें — 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

- इंस्टिट्यूट ऑफ़ होटल मैनेजमेंट एंड कुलिनरी स्टडीज़ (IHMCs) — जयपुर, राजस्थान (<https://www.ihmcs.net/>)
- इंटरनेशनल इंस्टिट्यूट ऑफ़ होटल मैनेजमेंट (IIHM) जयपुर कैंपस — जयपुर, राजस्थान (<https://iihm.ac.in/jaipur-campus>)

ऑनलाइन

- स्किल इंडिया डिजिटल हब — ऑनलाइन (<https://www.skillindiadigital.gov.in/>)
- टूरिज़्म एंड हॉस्पिटैलिटी स्किल काउंसिल (THSC) – क्वालिफिकेशन पैक — ऑनलाइन (<https://thsc.in/qualification-pack/>)

फ्रीस

अधिकांश सरकारी योजनाओं (एनएसडीसी, टीएचएससी, पीएमकेवीवाई, आरएसएलडीसी) के तहत किचन स्टीवर्ड कोर्स मुफ्त या बहुत कम शुल्क पर उपलब्ध है। निजी होटल-मैनेजमेंट संस्थानों के अल्पकालिक स्टीवर्डिंग/किचन कोर्स की फीस लगभग ₹5,000-25,000 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 – सामाजिक न्याय एवं अधिकारिता विभाग छात्रवृत्ति (<https://sje.rajasthan.gov.in/>)

6 काम कैसा होता है

कहाँ काम

होटल, रेस्तरां, कैफे, लॉज, रिसॉर्ट, बैंक्वेट हॉल, क्लाइड किचन, पर्यटन केंद्र और क्रूज़/कैटरिंग कंपनियाँ।

कार्य-संस्कृति

आमतौर पर सप्ताह में 6 दिन, रोज़ कम से कम 10 घंटे काम होता है; शिफ्ट ड्यूटी और ओवरटाइम आम है। काम खड़े रहकर, गीले और गरम किचन माहौल में करना पड़ता है। मेहनत ज़्यादा है पर यहीं से हॉस्पिटैलिटी करियर की शुरुआत होती है।

कौन नौकरी देता है

- | | |
|---|---|
| • बड़े होटल समूह जैसे ताज (आईएचसीएल), ओबेरॉय, आईटीसी होटल्स और मैरियट | • राजस्थान की हेरिटेज होटलें, पैलेस होटल और रिसॉर्ट (जयपुर, उदयपुर, जोधपुर) |
| • रेस्तरां, कैफ़े चेन, बैंक्वेट और क्लाइड किचन | • कैटरिंग कंपनियाँ, कैंटीन और इंस्टिट्यूशनल फूड सर्विस |
| • क्रूज़ लाइन, एयरलाइन कैटरिंग और रेलवे/आईआरसीटीसी कैटरिंग | • अस्पताल, हॉस्टल और कॉर्पोरेट कैफ़ेटेरिया |

माँग (2026)

राजस्थान पर्यटन का बड़ा केंद्र है — जयपुर, उदयपुर, जोधपुर और जैसलमेर में होटल, हेरिटेज प्रॉपर्टी और रेस्तरां लगातार बढ़ रहे हैं, जिससे किचन स्टीवर्ड की स्थिर माँग बनी रहती है। हर होटल और रेस्तरां किचन को स्वच्छता और बर्तन प्रबंधन के लिए स्टीवर्ड चाहिए। यह एंट्री-लेवल भूमिका है जहाँ से मेहनती लोग जल्दी सुपरवाइज़र और कमीश तक पहुँच सकते हैं।

7 आगे बढ़ने का रास्ता

- 1 ट्रेनी किचन स्टीवर्ड
- 2 किचन स्टीवर्ड
- 3 स्टीवर्डिंग सुपरवाइज़र / सीनियर स्टीवर्ड
- 4 कमीश शेफ़ (कुक)
- 5 शेफ़ द पार्टी / सूस शेफ़

कमाई

शुरुआत	₹10,000–15,000/माह
मध्य स्तर	₹16,000–22,000/माह
वरिष्ठ स्तर	₹25,000–40,000+/माह

इंडीड के अनुसार भारत में किचन स्टीवर्ड की औसत आय लगभग ₹14,000/माह है और शुरुआती नौकरियाँ प्रायः ₹10,000–16,000/माह के बीच होती हैं। बड़े 5-स्टार होटलों में सर्विस चार्ज/टिप और भोजन-आवास जैसी सुविधाएँ भी मिलती हैं। अनुभव के साथ सुपरवाइज़र, कमीश और शेफ़ बनने पर आय कई गुना बढ़ जाती है।

8 अच्छी बातें · चुनौतियाँ

अच्छी बातें

- बढ़ते पर्यटन व होटल उद्योग में हॉस्पिटैलिटी करियर का भरोसेमंद प्रवेश-द्वार
- कम योग्यता (कक्षा 8) से शुरुआत, और स्टीवर्ड से शेफ़ तक तरक्की का साफ़ रास्ता
- होटलों में अक्सर भोजन, वर्दी और आवास जैसी सुविधाएँ

चुनौतियाँ

- लंबे घंटे, शिफ्ट ड्यूटी और खड़े रहकर मेहनत का काम
- गीले, गरम और तेज़ रफ़्तार वाले किचन का माहौल
- शुरुआती स्तर पर वेतन सीमित होता है

9 असल ज़िंदगी की कहानियाँ

Varun Inamdar

शेफ़ एवं 'प्रिंस ऑफ़ चॉकलेट', मुंबई

अपने जुनून के लिए पैसे कमाने हेतु वरुण इनामदार ने मुंबई के बांद्रा के एक छोटे रेस्तरां में डिशवॉशर (बर्तन धोने) का काम किया। वहीं से किचन की दुनिया में उनका प्रवेश हुआ और आगे उन्होंने ओबेरॉय होटल्स में काम किया। मेहनत और लगन से वे भारत के टॉप-10 सेलिब्रिटी शेफ़ में गिने गए और 'प्रिंस ऑफ़ चॉकलेट' कहलाए। वे कहते हैं — 'एक डिशवॉशर से भारत के टॉप-10 सेलिब्रिटी शेफ़ और प्रिंस ऑफ़ चॉकलेट बनने तक, मुझे नहीं पता मेरा सपना मुझे अब कहाँ ले जाएगा।' उनकी कहानी दिखाती है कि बर्तन धोने जैसी साधारण शुरुआत से भी किचन में बड़ा करियर बन सकता है।

Restaurant India · <https://www.restaurantindia.in/article/how-a-dishwasher-became-india-s-top-chef.9313>

Archana (MasterChef India)

घरेलू सहायिका से मास्टरशेफ़ इंडिया प्रतियोगी, मुंबई

मुंबई की आर्चना पहली पीढ़ी के मेहनतकश परिवार से हैं — दो वर्ष की उम्र में पिता को खोया और माँ ने सफ़ाईकर्म के रूप में काम कर परिवार पाला। पति के दुर्घटना में घायल होने के बाद आर्चना ने कई घरों में खाना पकाने और सफ़ाई का काम कर परिवार चलाया। इसी दौरान उन्होंने महाराष्ट्रियन, पंजाबी और गुजराती व्यंजनों में महारत हासिल की, यूट्यूब पर रेसिपी साझा कीं और अंततः मास्टरशेफ़ इंडिया के लिए चुनी गईं। उनकी कहानी उन सभी लड़कियों-महिलाओं के लिए प्रेरणा है जो किचन के सबसे नीचे से शुरू कर आत्मनिर्भर पहचान बनाना चाहती हैं।

The Better India · <https://thebetterindia.com/changemakers/mumbai-domestic-help-masterchef-india-archana-cooking-journey-inspiring-story-11259442>

10 स्रोत व आगे पढ़ें

1. राजस्थान करियर गाइडेंस – किचन स्टीवर्ड — <https://cg.rajasthan.gov.in/careerguidance/hi/career/%e0%a4%95%e0%a4%bf%e0%a4%9a%e0%a4%a8-%e0%a4%b8%e0%a5%8d%e0%a4%9f%e0%a5%80%e0%a4%b5%e0%a4%b0%e0%a5%8d%e0%a4%a1/>
2. टीएचएससी – किचन स्टीवर्ड क्वालिफिकेशन पैक (THC/Q0401) — <https://thsc.in/qualification-pack/>
3. इंडीड – किचन स्टीवर्ड सैलरी (भारत) — <https://in.indeed.com/career/kitchen-steward/salaries>
4. आईएचएम जयपुर – स्किल डेवलपमेंट — <https://www.ihmjaipur.com/skill-development>
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