



Multi-Skill Technician - Food Processing

फूड प्रॉसेसिंग में मल्टी स्किल तकनीशियन फलों और सब्जियों की छंटाई-ग्रेडिंग से लेकर अचार, जैम, जेली, स्क्वैश, केचप और जूस बनाने तक, और साथ ही ब्रेड, पफ, कुकीज़ जैसे बेकड उत्पाद तैयार करने तक — पूरी प्रक्रिया संभालता है। इसमें...



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-6383

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 प्रॉसेसिंग में मल्टी स्किल तकनीशियन फलों और सब्जियों की छंटाई-ग्रेडिंग से लेकर अचार, जैम, जेली, स्क्वैश, केचप और जूस बनाने तक, और साथ ही ब्रेड, पफ, कुकीज़ जैसे बेकड उत्पाद तैयार करने तक — पूरी प्रक्रिया संभालता है। इसमें कार्यस्थल की सफ़ाई-सुरक्षा बनाए रखना और मशीनों का रखरखाव भी शामिल है। भारत सरकार की पीएमएफएमई योजना के चलते यह क्षेत्र तेज़ी से बढ़ रहा है, खासकर राजस्थान जैसे राज्यों में जहां मसाले, अचार और डेयरी प्रॉसेसिंग की स्थानीय इकाइयां लगातार बढ़ रही हैं।

2 एक नज़र में

न्यूनतम योग्यता	8वीं पास + 18 वर्ष (एनएसक्यूएफ लेवल 4)
कोर्स अवधि	लगभग 6 माह – 1 वर्ष
आरंभिक वेतन	₹10,000-13,000/माह
कार्य-शैली	फूड यूनिट में नौकरी या अपना खाद्य प्रसंस्करण उद्यम

3 क्या-क्या चाहिए

रुचियाँ

- खाना बनाने/खाद्य उत्पादों में रुचि
- सफ़ाई और स्वच्छता के प्रति सजगता
- टीम के साथ मिलकर काम करने में सहजता

क्षमताएँ

- स्पष्ट निर्देशों का पालन करने की क्षमता
- काम करते समय बारीकी पर ध्यान
- टीम में सहज होकर काम करना

ज़रूरी कौशल

- फल-सब्जियों की छंटाई, ग्रेडिंग व साफ़-सफ़ाई
- अचार, जैम, जेली, स्क्वैश, केचप व जूस बनाना
- ब्रेड, पफ, कुकीज़ जैसे बेकरी उत्पाद तैयार करना
- प्रॉसेसिंग मशीनरी व उपकरणों का संचालन-रखरखाव
- खाद्य सुरक्षा व स्वच्छता (एफएसएसआई) मानकों का पालन
- पैकेजिंग, लेबलिंग व गुणवत्ता जांच
- कार्यस्थल की तैयारी और सुरक्षित रखरखाव

4 कैसे पहुँचें

- 1 8वीं कक्षा पूरी करें और 18 वर्ष की आयु प्राप्त करें।
- 2 'मल्टी स्किल तकनीशियन (फूड प्रॉसेसिंग)' ट्रेड में एनएसक्यूएफ लेवल 4 कोर्स के लिए एनएसडीसी/जेएसएस केंद्र में नामांकन करें।
- 3 किसी फूड प्रॉसेसिंग इकाई में हैंड्स-ऑन प्रशिक्षण/इंटर्नशिप करें।
- 4 बुनियादी खाद्य सुरक्षा (FSSAI) व स्वच्छता मानकों की जानकारी हासिल करें।
- 5 अनुभव के साथ पर्यवेक्षक (लेवल 5) स्तर तक आगे बढ़ें।
- 6 राजस्थान में राजीविका/आरएसएलडीसी के ज़रिए स्वयं सहायता समूह (SHG) या उद्यम शुरू करने में भी सहायता मिलती है।

प्रमुख परीक्षाएँ

- एनसीवीटी/एनएसडीसी ट्रेड मूल्यांकन परीक्षा; वैकल्पिक एफएसएसएआई बेसिक फूड सेफ्टी प्रमाणन

5 कहाँ से पढ़ें

सरकारी संस्थान

- राष्ट्रीय कौशल विकास निगम (NSDC) — अखिल भारतीय नेटवर्क (<https://www.nsdcindia.org/find-nsdc-training-centre>)
- जन शिक्षण संस्थान (JSS) — राजस्थान के विभिन्न जिले (<https://nsdcindia.org/find-nsdc-training-centre-jss/>)
- राजीविका – राजस्थान राज्य आजीविका मिशन (PMFME कार्यान्वयन एजेंसी) — जयपुर, राजस्थान (<https://pmfmersamb.rajasthan.gov.in/>)
- इंडियन इंस्टिट्यूट ऑफ़ फूड प्रॉसेसिंग टेक्नोलॉजी (IIFPT/NIFTEM) — थंजावुर, तमिलनाडु (<https://www.mofpi.gov.in/en/Boards-institutions/skill-development-initiatives-iicpt>)

निजी संस्थान

- Career Point Institute of Skill Development (RSLDC Partner) — कोटा, राजस्थान (<http://www.cpsid.in/collaboration/rsldc.asp>)

ऑनलाइन

- एनएसडीसी – प्रशिक्षण केंद्र खोजें — ऑनलाइन (<https://www.nsdcindia.org/find-nsdc-training-centre>)
- स्किल इंडिया डिजिटल हब — ऑनलाइन (<https://www.skillindiadigital.gov.in/>)
- पीएमएफएमई (PMFME) पोर्टल – मंत्रालय, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग — ऑनलाइन (<https://pmfme.mofpi.gov.in/>)

फ्रीस

अधिकांश सरकारी योजनाओं (एनएसडीसी, जेएसएस, आरएसएलडीसी) के तहत यह कोर्स मुफ्त या बहुत कम शुल्क पर उपलब्ध है। स्वयं का उद्यम शुरू करने पर पीएमएफएमई योजना के तहत स्वयं सहायता समूह सदस्यों को लगभग ₹40,000 तक की बीज पूंजी (सीड कैपिटल) भी मिल 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/>)
- PMFME Seed Capital for SHG Members (<https://pmfme.mofpi.gov.in/>)

6 काम कैसा होता है

कहाँ काम

फूड प्रॉसेसिंग इकाइयाँ, फूड प्रॉसेसिंग कंपनियाँ, कुटीर उद्योग, स्वयं सहायता समूह (SHG), एनजीओ और सीएसआर वित्त-पोषित परियोजनाएं।

कार्य-संस्कृति

आमतौर पर सप्ताह में 5-6 दिन, रोज़ 8-9 घंटे काम होता है; शिफ्ट ड्यूटी और ओवरटाइम आम है। काम में सफ़ाई और खाद्य सुरक्षा नियमों का सख्ती से पालन ज़रूरी होता है। इस क्षेत्र में दिव्यांगजनों के लिए भी अवसर मौजूद हैं।

कौन नौकरी देता है

- | | |
|--|---|
| • अचार, जैम व सॉस बनाने वाली फूड कंपनियाँ | • बेकरी व एफएमसीजी फूड कंपनियाँ |
| • स्वयं सहायता समूह (SHG) व सहकारी समितियाँ | • कुटीर व लघु खाद्य उद्योग |
| • होटल/कैटरिंग यूनिट्स के फूड प्रॉडक्शन विभाग | • पीएमएफएमई योजना के तहत स्वरोज़गार/अपना उद्यम |
| • भारतीय खाद्य निगम (एफसीआई) व सेना आपूर्ति कोर की खाद्य इकाइयाँ | • रक्षा एवं सरकारी उपक्रम (एचएएल, बीईएल, बीएचईएल, ऑर्डनेंस/म्यूनिशन्स इंडिया) |

माँग (2026)

केंद्र सरकार की पीएमएफएमई योजना के तहत अब तक देशभर में 59,000 से अधिक सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यम औपचारिक रूप ले चुके हैं और 5 लाख से ज़्यादा रोज़गार सृजित हुए हैं, जिससे प्रशिक्षित फूड प्रॉसेसिंग तकनीशियनों की मांग लगातार बढ़ रही है। राजस्थान में मसाला, अचार व डेयरी प्रॉसेसिंग की इकाइयाँ राजीविका के सहयोग से तेज़ी से बढ़ रही हैं।

7 आगे बढ़ने का रास्ता

- 1 सहायक इकाई कार्यकर्ता
- 2 मल्टी स्किल तकनीशियन (फूड प्रॉसेसिंग)
- 3 पर्यवेक्षक – फल एवं सब्जी प्रॉसेसर (लेवल 5)
- 4 यूनिट मैनेजर / अपना खाद्य प्रसंस्करण उद्यम

कमाई

शुरुआत	₹10,000–13,000/माह
मध्य स्तर	₹15,000–20,000/माह
वरिष्ठ स्तर	₹25,000–30,000+/माह

एंविशनबॉक्स के अनुसार एक मल्टी स्किल तकनीशियन (फूड प्रॉसेसिंग) की आय लगभग ₹13,300–26,700/माह होती है। इसके अलावा, पीएमएफएमई योजना के तहत अपना छोटा उद्यम शुरू करने वालों की आय इससे भी अधिक हो सकती है — जैसे कुल्लू रसोई और काल्की कॉर्पोरेशन जैसी इकाइयों में देखा गया है, जहां शुरुआती निवेश के बाद रोज़ाना मुनाफ़ा कई गुना बढ़ा है।

8 अच्छी बातें • चुनौतियाँ

अच्छी बातें

- स्थिर और तेज़ी से बढ़ते खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में काम
- अचार-जैम से लेकर बेकरी तक विविध कौशल सीखने का मौका
- पीएमएफएमई योजना के सहारे खुद का उद्यम शुरू करने का रास्ता

चुनौतियाँ

- दोहराव भरा और शारीरिक रूप से थका देने वाला शिफ्ट-कार्य
- स्वच्छता व खाद्य सुरक्षा नियमों का कड़ाई से पालन ज़रूरी
- कच्चे माल (फल-सब्जी) की मौसमी उपलब्धता से काम प्रभावित हो सकता है

9 असल ज़िंदगी की कहानियाँ

Leela Devi

संस्थापक, कुल्लू रसोई (अचार, शीरा व बड़ियां निर्माता)

हिमाचल प्रदेश के कुल्लू ज़िले की लीला देवी ने नवंबर 2021 में किरण स्वयं सहायता समूह की सदस्य के रूप में 'कुल्लू रसोई' नाम से अचार, शीरा और बड़ियां बनाने की छोटी इकाई शुरू की। पीएमएफएमई योजना की जानकारी मिलने पर उन्हें ₹40,000 की बीज पूंजी मिली, जिससे उन्होंने बर्तन, टोकरी, भट्टी, सीलिंग मशीन और पैकेजिंग बॉक्स खरीदे। इस निवेश से उनकी रोज़ की उत्पादन क्षमता 1 किलो से बढ़कर 3 किलो हो गई और मुनाफ़ा ₹150 से बढ़कर ₹350 प्रतिदिन हो गया। आज वे स्थानीय दुकानों, मेलों और राज्य सरकार के आयोजनों के ज़रिए अपने उत्पाद बेचती हैं।

Ministry of Food Processing Industries (PMFME), Government of India · https://pmfme.mofpi.gov.in/newsletters/success_stories/KulluRasoi.html

Ranjan Kumar Swain

संस्थापक, काल्की कॉर्पोरेशन (बेकरी उत्पाद निर्माता)

ओडिशा के केंद्रापाड़ा ज़िले के रंजन कुमार स्वाई फूड व केमिकल सेक्टर में दो दशकों के अनुभव के बाद जुलाई 2022 में अपनी बेकरी इकाई 'काल्की कॉर्पोरेशन' शुरू की, जहां वे कुकीज़ जैसे डेयरी-आधारित बेकड उत्पाद बनाते हैं। ज़िला उद्योग केंद्र से पीएमएफएमई योजना की जानकारी मिलने पर उन्होंने यूको बैंक से ₹66.5 लाख का ऋण लेकर ओवन, मिक्सिंग मशीन जैसे उपकरण खरीदे। आज उनकी इकाई रोज़ाना 1,500 किलो उत्पादन क्षमता तक पहुंच चुकी है और वे सोशल मीडिया व ई-कॉमर्स के ज़रिए भी बिक्री करते हैं।

Ministry of Food Processing Industries (PMFME), Government of India · https://pmfme.mofpi.gov.in/newsletters/success_stories/KaalkiCorporation.html

10 स्रोत व आगे पढ़ें

1. राजस्थान करियर गाइडेंस – मल्टी स्किल तकनीशियन (फूड प्रॉसेसिंग) — <https://cg.rajasthan.gov.in/careerguidance/hi/career/%e0%a4%ae%e0%a4%b2%e0%a5%8d%e0%a4%9f%e0%a5%80-%e0%a4%b8%e0%a5%8d%e0%a4%95%e0%a4%bf%e0%a4%b2-%e0%a4%a4%e0%a4%95%e0%a4%a8%e0%a5%80%e0%a4%b6%e0%a4%bf%e0%a4%af%e0%a4%a8-%e0%a4%ab%e0%a4%bc%e0%a5%82/>
2. पीएमएफएमई – सफलता की कहानियाँ (मंत्रालय, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग) — https://pmfme.mofpi.gov.in/pmfme/newsletters/success_stories.html
3. एंबिशनबॉक्स – मल्टी स्किल तकनीशियन सैलरी — <https://www.ambitionbox.com/profile/Multi-Skill-Technician-salary/food-and-beverages-industry>
4. 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