



Pastry Chef

पेस्ट्री शेफ (पैटिसरी/बेकर) मीठे और बेकड व्यंजनों का कलाकार होता है — केक, पेस्ट्री, कुकीज़, कपकेक, पाई, ब्रेड, चॉकलेट, बॉन-बॉन, आइसक्रीम, शर्बत और तरह-तरह के डेज़र्ट बनाता है। वह सामग्री और उनकी सही मात्रा समझता है, बेकिंग,...



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-6343

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

पेस्ट्री शेफ (पैटिसरी/बेकर) मीठे और बेकड व्यंजनों का कलाकार होता है — केक, पेस्ट्री, कुकीज़, कपकेक, पाई, ब्रेड, चॉकलेट, बॉन-बॉन, आइसक्रीम, शर्बत और तरह-तरह के डेज़र्ट बनाता है। वह सामग्री और उनकी सही मात्रा समझता है, बेकिंग, क्रीमिंग, लैमिनेटिंग, रोलिंग, टेम्परिंग और सजावट जैसी बारीक तकनीकें सीखता है, और पेस्ट्री को आकर्षक ढंग से पेश करता है। यह काम होटल, बेकरी, पैटिसरी और रेस्टोरेंट में मिलता है, और कुछ वर्षों के अनुभव के बाद अपनी बेकरी या ऑनलाइन डेज़र्ट कारोबार शुरू करने का शानदार रास्ता भी है।

2 एक नज़र में

न्यूनतम योग्यता	12वीं या आईटीआई + 18 वर्ष (एनएसक्यूएफ लेवल 4)
कोर्स अवधि	सर्टिफिकेट 3-6 माह; डिप्लोमा 1 वर्ष
आरंभिक वेतन	₹15,000-22,000/माह
कार्य-शैली	होटल/बेकरी/पैटिसरी में पूर्णकालिक; अपना कारोबार भी

3 क्या-क्या चाहिए

रुचियाँ

- बेकिंग, केक और मिठाइयाँ बनाने में गहरी रुचि
- रंग, सजावट और खाने को सुंदर बनाने की कला पसंद
- नई रेसिपी और स्वाद के साथ प्रयोग करने का शौक

क्षमताएँ

- बारीकियों और सटीक माप पर पूरा ध्यान
- रचनात्मकता और सुंदर प्रस्तुति की कला
- लंबे घंटे खड़े रहकर मेहनत करने की क्षमता और टीम भावना

ज़रूरी कौशल

- केक, पेस्ट्री, कुकीज़, ब्रेड और डेज़र्ट बनाना और बेक करना
- सामग्री का सही अनुपात, मिक्सिंग, क्रीमिंग और डो/बैटर तैयार करना
- लैमिनेशन, रोलिंग, पाइपिंग और आइसिंग/फ्रॉस्टिंग तकनीक
- चॉकलेट टेम्परिंग, बॉन-बॉन और फ्रोज़न डेज़र्ट बनाना

- केक सजावट, फोंडेंट व शुगर आर्ट से आकर्षक प्रस्तुति
- रसोई की साफ़-सफ़ाई, खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता (हाइजीन) मानक
- सामग्री की गणना, लागत नियंत्रण और ऑर्डर प्रबंधन

4 कैसे पहुँचें

- 1 12वीं कक्षा या आईटीआई पूरा करें और 18 वर्ष की आयु प्राप्त करें।
- 2 पेस्ट्री/बेकरी कॉमिस के लिए एनएसक्यूएफ लेवल 4 कोर्स (एनएसडीसी/टीएचएससी) में नामांकन करें।
- 3 आईएचएम या किसी बेकरी अकादमी से बेकरी एवं कन्फेक्शनरी सर्टिफिकेट/डिप्लोमा करें।
- 4 होटल या बेकरी में कॉमिस/ट्रेनी पेस्ट्री कुक के रूप में व्यावहारिक अनुभव लें।
- 5 अनुभव के साथ पेस्ट्री शेफ बनें और आगे एक्ज़िक्यूटिव पेस्ट्री शेफ या अपनी बेकरी की ओर बढ़ें।
- 6 राजस्थान में आरएसएलडीसी/पीएमकेवीवाई केंद्रों से भी मुफ्त प्रशिक्षण व प्लेसमेंट सहायता मिल सकती है।

प्रमुख परीक्षाएँ

- टीएचएससी/एनएसडीसी द्वारा पेस्ट्री-बेकरी कॉमिस मूल्यांकन एवं प्रमाणन परीक्षा

5 कहाँ से पढ़ें

सरकारी संस्थान

- इंस्टीट्यूट ऑफ़ होटल मैनेजमेंट (IHM) जयपुर - बेकरी एवं कन्फेक्शनरी — जयपुर, राजस्थान
- राजस्थान कौशल एवं आजीविका विकास निगम (RSLDC) — जयपुर, राजस्थान (<https://livelihoods.rajasthan.gov.in/rsldc/>)
- टूरिज्म एवं हॉस्पिटैलिटी स्किल काउंसिल (THSC) - पेस्ट्री बेकरी कॉमिस — अखिल भारतीय नेटवर्क (https://thsc.in/admin/uploads/curriculum/Pastry%20Bakery%20Commis_THC_Q2708.pdf)
- राष्ट्रीय कौशल विकास निगम (NSDC) - प्रशिक्षण केंद्र — 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

- स्कूल ऑफ़ बेकरी एंड कलिनरी आर्ट्स (SBICA) — जयपुर, राजस्थान (<https://schoolofbakery.com/jaipur>)
- माय बेकरी स्कूल — जयपुर, राजस्थान (<https://mybakeryschool.com/jaipur>)
- लवोन अकादमी ऑफ़ बेकिंग एंड पेस्ट्री आर्ट्स — बेंगलुरु/नई दिल्ली (<https://www.lavonne.in/>)
- एपीसीए इंडिया (Academy of Pastry & Culinary Arts) — अखिल भारतीय / गुरुग्राम (<https://www.apcaindia.com/>)

ऑनलाइन

- स्किल इंडिया डिजिटल हब — ऑनलाइन (<https://www.skillindia.digital.gov.in/>)
- जन शिक्षण संस्थान (JSS) – प्रशिक्षण केंद्र खोजें — ऑनलाइन/राजस्थान के जिले (<https://nsdcindia.org/find-nsdc-training-centre-jss/>)

फ्रीस

एनएसडीसी/टीएचएससी/आरएसएलडीसी/पीएमकेवीवाई जैसी सरकारी योजनाओं के तहत यह प्रशिक्षण अक्सर मुफ्त या बहुत कम शुल्क पर मिलता है। आईएचएम जयपुर के बेकरी एवं कन्फेक्शनरी डिप्लोमा तथा निजी बेकिंग अकादमियों के कोर्स की फीस लगभग ₹30,000–2,50,000 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 Scholarships (<https://sje.rajasthan.gov.in/>)

6 काम कैसा होता है

कहाँ काम

पाँच सितारा होटलों की पेस्ट्री किचन, बेकरी की दुकानें, पैटिसरी, कैफ़े, रेस्टोरेंट, कूज़ लाइन और क्लाउड किचन; कुछ वर्षों बाद अपनी बेकरी या ऑनलाइन डेज़र्ट कारोबार।

कार्य-संस्कृति

आमतौर पर सप्ताह में 6 दिन, रोज़ 10–12 घंटे काम होता है; सुबह जल्दी की शिफ्ट, ओवरटाइम और त्योहारों/शादियों के सीज़न में भारी काम आम है। गर्म ओवन के पास खड़े रहकर सफ़ाई और हाइजीन का पूरा ध्यान रखना पड़ता है।

कौन नौकरी देता है

- पाँच सितारा होटल शृंखलाएँ (ताज, ओबेरॉय, मैरियट, आईटीसी, हयात)
- पैटिसरी और डेज़र्ट कैफ़े (ले15, लवोन, स्थानीय पैटिसरी)
- कूज़ लाइन, एयरलाइन कैटरिंग और बड़े बैकवेट/कैटरर
- बेकरी एवं कन्फेक्शनरी शृंखलाएँ (मॉन्जिनीज़, थियोब्रोमा, ब्रेड टॉक)
- रेस्टोरेंट, कैफ़े और क्लाउड किचन
- स्वरोज़गार – अपनी बेकरी, होम बेकिंग और ऑनलाइन डेज़र्ट कारोबार

माँग (2026)

भारत में केक, आर्टिसन ब्रेड, चॉकलेट और मिठाइयों की माँग तेज़ी से बढ़ रही है — जन्मदिन, शादी, त्योहार और कैफ़े संस्कृति के कारण कुशल पेस्ट्री शेफ और बेकर की ज़रूरत हर शहर में बनी हुई है। होटल, बेकरी शृंखलाओं, क्लाउड किचन के साथ-साथ ऑनलाइन ऑर्डर और होम बेकिंग ने इसे स्वरोज़गार का भी बेहतरीन क्षेत्र बना दिया है।

7 आगे बढ़ने का रास्ता

- 1 ट्रेनी / कॉमिस पेस्ट्री कुक
- 2 सहायक पेस्ट्री शेफ (डेमी शेफ द पार्टी)
- 3 पेस्ट्री शेफ / शेफ द पार्टी
- 4 एक्ज़िक्यूटिव पेस्ट्री शेफ / अपनी बेकरी के मालिक

कमाई

शुरुआत	₹15,000–22,000/माह
मध्य स्तर	₹30,000–45,000/माह
वरिष्ठ स्तर	₹60,000–1,20,000+/माह

एम्बिशनबॉक्स के अनुसार एक पेस्ट्री शेफ की औसत आय लगभग ₹35,000–37,000/माह होती है, और पेस्केल के अनुसार वार्षिक औसत लगभग ₹4 लाख (₹1 लाख–₹10 लाख की रेंज) है। शुरुआती कॉमिस स्तर पर वेतन कम रहता है, पर पाँच सितारा होटल के एक्ज़िक्यूटिव पेस्ट्री शेफ बनने या अपनी सफल बेकरी चलाने पर आय कई गुना बढ़ सकती है।

8 अच्छी बातें · चुनौतियाँ

अच्छी बातें

- रचनात्मक और संतोषजनक कला — अपनी बनाई मिठाइयों से लोगों की खुशी
- अपनी बेकरी या ऑनलाइन डेज़र्ट कारोबार शुरू करने का साफ़ रास्ता
- होटल, बेकरी शृंखला और विदेश तक में बढ़ती माँग और अवसर

चुनौतियाँ

- लंबे घंटे, सुबह जल्दी की शिफ्ट और त्योहारों में भारी काम
- गर्म ओवन के पास खड़े रहकर मेहनत — शारीरिक रूप से थकाऊ
- शुरुआती स्तर पर वेतन सीमित; पहचान बनने में समय लगता है

9 असल ज़िंदगी की कहानियाँ

Pooja Dhingra

संस्थापक, ले15 पैटिसरी - 'भारत की मैकरॉन क्वीन'

मुंबई की पूजा धिंगरा ने पहले लॉ की पढ़ाई शुरू की, पर मन बेकिंग में रमा तो स्विट्ज़रलैंड में हॉस्पिटैलिटी और पेरिस के मशहूर ले कॉर्डन ब्लू से पेस्ट्री की ट्रेनिंग ली। पेरिस में मैकरॉन से मिली प्रेरणा लेकर वे भारत लौटीं और 2010 में सिर्फ़ दो कर्मचारियों के साथ 'ले15 पैटिसरी' शुरू किया — भारत का पहला मैकरॉन स्टोर। आज ले15 एक जानी-मानी पैटिसरी शृंखला है, वे दो किताबें लिख चुकी हैं, फोर्ब्स की '30 अंडर 30 एशिया' सूची में शामिल हुईं और मास्टरशेफ इंडिया में जज रहीं। उनकी कहानी दिखाती है कि जुनून और मेहनत से पेस्ट्री की कला को एक बड़े कारोबार में बदला जा सकता है।

Wikipedia · https://en.wikipedia.org/wiki/Pooja_Dhingra

Vinesh Johny

सह-संस्थापक, लवोन अकादमी ऑफ बेकिंग एंड पेस्ट्री आर्ट्स, बेंगलुरु

बेंगलुरु के विनेश जॉनी का बेकिंग से पहला रिश्ता तब जुड़ा जब उनकी माँ ने प्रेशर कुकर में उनका पहला केक बनाया। पढ़ाई में मन कम लगता था, पर रसोई में खूब लगता था — होटल मैनेजमेंट के बाद उन्होंने पेस्ट्री को अपना जुनून बनाया और विदेश जाकर फ्रेंच पैटिसरी सीखी। भारत में स्तरीय पेस्ट्री शिक्षा की कमी देखकर उन्होंने लवोन अकादमी की सह-स्थापना की, जो देश की अग्रणी बेकिंग एवं पेस्ट्री संस्थान बनी और हर साल सैकड़ों छात्रों को प्रशिक्षित करती है। वे फोर्ब्स '30 अंडर 30 एशिया' में शामिल हुए और भारत के वर्ल्डस्किल्स पेस्ट्री प्रतियोगियों के प्रशिक्षक रहे। उनका सफ़र बताता है कि घर की साधारण रसोई से शुरू होकर पेस्ट्री में देश का नाम रोशन किया जा सकता है।

Pastry Arts Magazine · <https://pastryartsmag.com/people/vinesh-johny-the-makings-of-a-pastry-pioneer/>

10 स्रोत व आगे पढ़ें

1. राजस्थान करियर गाइडेंस - पेस्ट्री शेफ — <https://cg.rajasthan.gov.in/careerguidance/hi/career/%e0%a4%aa%e0%a5%87%e0%a4%b8%e0%a5%8d%e0%a4%9f%e0%a5%8d%e0%a4%b0%e0%a5%80-%e0%a4%b6%e0%a5%87%e0%a4%ab/>
2. एम्बिशनबॉक्स - पेस्ट्री शेफ सैलरी — <https://www.ambitionbox.com/profile/pastry-chef-salary>
3. पेस्केल - पेस्ट्री शेफ सैलरी (भारत) — https://www.payscale.com/research/IN/Job=Pastry_Chef/Salary
4. टूरिज्म एवं हॉस्पिटैलिटी स्किल काउंसिल - पेस्ट्री बेकरी कॉमिस QP — https://thsc.in/admin/uploads/curriculum/Pastry%20Bakery%20Commis_THC_Q2708.pdf
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