

Since 2001

Glorious 22 Years

COURSE & FEES DETAILS

1

B.SC. IN CATERING SCIENCE & HOTEL MANAGEMENT

(Including 6 Months Internship)

Course Duration : 3 Years

Total Course Fees : 2,70,000/-

Eligibility : Students Appeared in Class XII Level Examination (Any Stream)



2

3 YEARS DIPLOMA IN HOTEL MANAGEMENT

(Including 6 Months Internship)

Course Duration : 3 Years

Total Course Fees : 1,90,000/-

Eligibility : Students Appeared in Class XII Level Examination (Any Stream)



3

2 YEARS ADVANCE DIPLOMA IN HOTEL MANAGEMENT

(Including 6 Months Internship)

Course Duration : 2 Years

Total Course Fees : 1,60,000/-

Eligibility : Students Appeared in Class XII Level Examination (Any Stream)



4

MBA IN HOSPITALITY HUMAN RESOURCE MANAGEMENT

(Including 6 Months Internship)

Course Duration : 2 Years

Total Course Fees : 2,20,000/-

Eligibility : Students Appeared in Graduation (Any Stream)



5

18 MONTHS DIPLOMA IN HOTEL MANAGEMENT

(Including 6 Months Internship)

Course Duration : 18 Months

Fees : 99,000/-

Eligibility : Students Appeared in Class XII Level Examination (Any Stream)



6

DIPLOMA IN TRAVEL & TOURISM MANAGEMENT

(Including 6 Months Internship)

Course Duration : 1 Year

Total Course Fees : 1,20,000/-

Eligibility : 10+2 Level Examination



7

BAR TENDING & MIXOLOGY

(Including 6 Months Internship)

Course Duration : 9 Months

Total Course Fees : 41,000/-

Eligibility : 10 Level Examination



Since 2001

Glorious 22 Years

COURSE & FEES DETAILS

8

DIPLOMA IN FOOD PRODUCTION PROGRAMME

(Including 6 Months Internship)
Course Duration : 1 Year
Total Course Fees : 51,000/-
Eligibility : 10 Level Examination



9

DIPLOMA IN F&B SERVICE/ HOUSE KEEPING / FRONT OFFICE PROG.

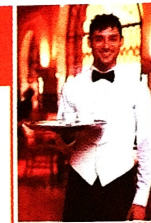
(Including 6 Months Internship)
Course Duration : 9 Months
Total Course Fees : 41,000/-
Eligibility : 10 Level Examination



10

BASIC STEWARDSHIP

(Including 6 Months Internship)
Course Duration : 1 Year
Total Course Fees : 51,000/-
Eligibility : 10 Level Examination



11

CERTIFICATE COURSE IN HOUSE KEEPING

(1 Month Theory + 5 Months Internship)
Course Duration : 6 Months
Total Course Fees :
Eligibility : Class VIII



12

CERTIFICATE COURSE IN HOUSE KEEPING

(1 Month Theory + 5 Months Internship)
Course Duration : 6 Months
Total Course Fees :
Eligibility : Class VIII



OUR INDUSTRIAL PARTNERS



8967777839 / 9932270514



www.hotscal.com
hotscalhotelmanagement@gmail.com
FDTRC SCHOOL
SAHANAGAR, BENIAGRAM, FARAKKA



HOTS^(R)
HOTEL OPERATIONAL TRAINING SCHOOL

Since 2002

হোটেল ম্যানেজমেন্ট

An ISO 9001:2015 Certified Institute, Regd. with Govt. of India & WB, FHRA(EI)

8967777839 / 9932270514

মাধ্যমিক / উচ্চমাধ্যমিকের পর ভবিষ্যত গড়তে

HOTS হোটেল ম্যানেজমেন্ট দিচ্ছে
5 Star* হোটেল, ক্রুজ ও বিদেশে

নিশ্চিত চাকুরী >>

100%
JOB GUARANTEE
No Hidden Cost

২২ বছরের বিশ্বস্ত প্রতিষ্ঠান • ৫০০০ ছাত্র-ছাত্রী কর্মরত



PASS-OUT ছাত্রদের সাথে কথা বলে যাচাইয়ের সুযোগ!

FDTRC SCHOOL

SAHANAGAR, BENIAGRAM, FARAKKA, MURSHIDABAD

WhatsApp Facebook Twitter YouTube



HOTEL & HOSPITALITY MANAGEMENT



Degree/Diploma/Certificate



FACILITIES

- 100% Job Guarantee
- 5000 working India/Abroad
- Internship 5 star hotel only
- No hidden cost
- Minimum course fee
- life time placement support
- Free Spoken English, Uniform & Prospectus
- Job bond letter on the time of admission
- Job on Cruise and abroad

HOTS- SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT

www.hotscal.com



8967777839 / 9932270514



FDTRC SCHOOL
SAHANAGAR, BENIAGRAM,
FARAKKA, MURSHIDABAD

হোটেল অপারেশনাল ট্রেনিং স্কুল



AN ISO 9001 : 2008 INSTITUTE

HOTEL MANAGEMENT



কেরিয়ার

বিষয়টা ঠিক কি ?

একটা হোটেল ঠিকমতো চালানোর জন্য দরকার প্রচুর পেশাদার কর্মীর। কর্মীর সংখ্যা হোটেলের আয়তনের উপর নির্ভর করলেও পেশাদারিত্বের মাত্রা কিন্তু প্রত্যেকটি জায়গা উপযুক্ত হওয়া চাই। হোটেল শিল্পের মূলমন্ত্র আতিথেয়তা হলেও একজন হোটেল কর্মীকে কিন্তু হোটেলের এ -টু - জেড সবটাই নখদর্পনে রাখতে হয়।

হোটেল ম্যানেজমেন্ট কোর্সের ছাত্র-ছাত্রীদের যেসব বিষয়ে প্রাথমিক ভাবে প্রশিক্ষণ দেওয়া হয়, তার মধ্যে রয়েছে -

মানুষের সঙ্গে সহজভাবে মেলামেশা করার ক্ষমতা।

হসপিটালিটি ইণ্ডাস্ট্রিতে তথ্য প্রযুক্তির সঠিক ব্যবহার।

কর্মক্ষেত্রে বিভিন্নভাবে পরিস্থিতির মোকাবিলা করার উপায়।

• আত্মবিশ্বাস • পার্সোনালিটি • শৃঙ্খলাবোধ • সৃজনশীলতা বাড়ানো

হোটেল ম্যানেজমেন্ট পাশ করে শুধু হোটেলই নয়, রেস্তোরাঁ, বার, ক্যাফে ও হাসপাতাল, এয়ারলাইন্স,

শপিং, রেলওয়ে প্রভৃতি জায়গায় অসংখ্য চাকুরীর সুযোগ রয়েছে। খুব তাড়াতাড়ি
ভবিষ্যৎ কি ? রোজগার করতে হলে এই পেশার জুড়ি মেলা ভার। আতিথেয়তা এই পেশার

শেখ কথ্য। বর্তমান যুগে যোগাযোগ ব্যবস্থার দ্রুত উন্নতি ঘটেছে, পর্যটন শিল্প বেড়ে
চলেছে, আর তার সঙ্গে হোটেল শিল্প ও এক অন্য মাত্রা পেয়েছে। কাজ করতে জানলে, পরিশ্রম
করার মানসিকতা থাকলে এই পেশা চাকুরী আসবে হাতের মুঠোয়।

যে ইণ্ডাস্ট্রি তার ক্লায়েন্টদের আতিথেয়তা পরিবেশন করে, তাকে বলে “হসপিটালিটি ইণ্ডাস্ট্রি”। এরকম অসংখ্য শিল্প রয়েছে যাদের মূল পরিষেবা আতিথেয়তা। এর মধ্যে রয়েছে-

- হোটেলস রেস্তোরাঁ, বার, ফাস্টফুড সেন্টার, ক্যাফে, নাইট ক্লাব, ডিস্কোথেক ইত্যাদি।
- হাসপাতাল
- ট্রাভেল অ্যান্ড ট্যুরিজম সংস্থা
- এয়ারলাইন্স, শিপিং রেলওয়ে
- কাস্টমার কেয়ার সার্ভিস সেন্টার

এই শিল্পগুলোর সঙ্গে আতিথেয়তা সরাসরি যুক্ত থাকলেও, এমন অনেক শিল্প আছে, যেখানে পরোক্ষভাবে হলেও আতিথেয়তা অবশ্যই দরকার হয়।



ফাইভ স্টার হোটেল সারা পৃথিবীতে অসংখ্য ফাইভ স্টার হোটেল আছে। উদাহরণ হিসাবে যদি একটি মাত্র হোটেলের আয়তন বিশ্লেষণ করা যায়, তাহলেও বোঝা যাবে কি বিপুল পরিমাণ কর্মীর দরকার হয় এরকম একটি হোটেল চালাতে।

- ফাইভ স্টার হোটেলটিকে অবশ্যই শহরের গুরুত্বপূর্ণ অঞ্চলে হতে হবে।
- হোটেল কার পার্কিং এর ব্যবস্থা আবশ্যিক।
- ন্যূনতম ৫০ টি ঘর থাকবে।
- প্রত্যেক ঘরে সংলগ্ন বাথরুম থাকবে।
- প্রত্যেকটি ঘরে ২৪ ঘণ্টা গরম-ঠাণ্ডাজল ও টেলিফোনের ব্যবস্থা থাকবে।
- হোটেলের ঘর, লবি, করিডোর শীততাপ নিয়ন্ত্রিত হতে হবে।
- ২৪ ঘণ্টা লিফটের ব্যবস্থা থাকবে।



এছাড়াও সুইমিং পুল, কনফারেন্স রুম, ব্যাস্কেটবল হল, বুক স্টল, বিউটি পার্লার, বৈদেশিক মুদ্রা বিনিময় ব্যবস্থা, লাগেজ রুম, কসমেটিক পপ, এবং একাধিক রেস্টোরাঁ ও বার থাকতে হবে।

বিভিন্ন হোটেল ম্যানেজমেন্ট প্রশিক্ষণ কেন্দ্রে বিভিন্ন বিষয়ে পড়ানো হয়।

তবে মূল চারটি বিষয় প্রত্যেকটি জায়গাতেই বিস্তারিতভাবে পড়ানো হয়।

এই বিষয়গুলো সম্পর্কে সংক্ষেপে আলোচনা করা হল

- ফুড এ্যান্ড বেভারেজ সার্ভিস
- হাউস - কিপিং
- ফ্রন্ট অফিস ফুড প্রোডাকশন



হোটেল পরিচ্ছন্ন রাখাই হাউস - কিপিং এর কাজ। পরিচ্ছন্ন এবং সঠিকভাবে গোছানো হোটেলের কদর স্বাভাবিকভাবেই বেশি। একটি হোটেলের পরিচ্ছন্ন আবহাওয়া ও সুন্দর পরিবেশে অতিথিদের স্বচ্ছন্দ হতে সাহায্য করে। বড় - বড় হোটেল পরিচ্ছন্ন রাখতে প্রচুর পেশাদার হাউস কিপিং কর্মীর প্রয়োজন। হোটেলের যে সকল জায়গা পরিচ্ছন্ন রাখতে হবে সেগুলি হল -

- লবি, ফ্রন্ট অফিস, ডেক্স, রেস্টোরাঁ, বার, ফ্রন্ট অফিস টয়লেট, সুইমিং পুল, হেলথ ক্লাব, বিউটি পার্লার, লিফট, সিঁড়ি, কার পার্কিং এরিয়া।
- হাউস কিপিং ডিপার্টমেন্ট একটি হাউস কিপিং ডেক্স ২৪ ঘণ্টাই খোলা থাকবে। এদের কাজ জরুরী তথ্য নথিভুক্ত করে রাখা। তথ্যগুলি হল -
- হাউস কিপিং কর্মীদের ডিউটি চার্ট, গ্রুপ রুম নাম্বার, ইনহাউস ভি. আই. পি রুম নাম্বার, নাইট প্রোগ্রাম, ডেলি ও উইকলি ক্লিনিং প্রোগ্রাম, স্পেশাল ও জেনারেল ইনফরমেশন।

কিভাবে খাদ্য পানীয় পরিবেশন করতে হয়, তাই শেখানো হয় এই বিষয়টিতে। একজন পেশাদার ওয়েটারকে খাদ্য ও পানীয় পরিবেশন করার সময় কয়েকটি নিয়মের দিকে লক্ষ্য রাখতে হয়, যেমন-

- ওয়েটার যখন অতিথির প্লেটে খাদ্য পরিবেশন করছেন, সেই সময় তাঁকে বাঁ দিক থেকে পরিবেশন করতে হবে।
- অতিথির প্লেটে আগে থেকেই খাবার দেওয়া থাকলে সেক্ষেত্রে ডান দিক থেকে পরিবেশন করতে হবে।
- পানীয় সবসময় ডান দিক থেকে পরিবেশন করতে হবে।
- সুপ দিতে হবে ডান দিক থেকে, তবে ওয়েটার যদি একটি বড় কন্টেনার থেকে অতিথিদের সুপ কাপে ঢেলে দেন, সেক্ষেত্রে পরিবেশন হবে বাঁ দিক থেকে।
- মেয়েদের সবার আগে পরিবেশন করতে হবে। বাকি অতিথিদের ক্ষেত্রে ব্লকওয়াইজ সার্ভ করতে হবে।
- ব্যবহার করা প্লেট ডান দিক থেকে সরাতে হবে।
- এছাড়াও আরও কয়েকটি বিষয়ের দিকে নজর রাখতে হবে একজন পেশাদার ওয়েটারকে। যেমন- অতিথি রেস্টোরায়ে আসার পর যত তাড়াতাড়ি সম্ভব তাঁকে অ্যাটেন্ড করতে হবে।
- ছোটদের জন্য অতিরিক্ত চেয়ারের বন্দোবস্ত রাখতে হবে।
- অতিথিদের প্রতি বিনয়ী ও নম্র হতে হবে।
- অতিথিদের ব্রেজার খোলাও পরার সময় সাহায্য করতে হবে।
- অতিথিরা নিজেদের মধ্যে কথা বললে বিরক্ত করা চলবে না। এইসব প্রাথমিক বিষয়গুলো মাথায় রেখে একজন অতিথিকে সার্ভিস দিতে হবে। কারণ একটা হোটেল ওয়েটারই সেলসম্যানের ভূমিকা পালন করেন।

একটি হোটেলের ফ্রন্ট অফিসেই প্রথম অতিথিরা আসেন। ফ্রন্ট অফিস সরাসরি অতিথিদের সঙ্গে যোগাযোগ করে। ফ্রন্ট অফিসকে আবার পাঁচ ভাগে ভাগ করা হয় যেমন-

- ইনফরমেশন অ্যাণ্ড রিসেপশন
- টেলিফোন অ্যাণ্ড টেলেক্স
- ক্যাশ
- রিজার্ভেশন
- বেল ডেস্ক

রিসেপশনের কিছু কাজের নমুনা এরকমঃ

- লগ বুক স্টাডি ডিপারচার লিস্ট চেকিং
- ভি. আই. পি. অ্যারাইভাল লিস্ট এবং অ্যারাইভাল লিস্ট চেকিং
- ভি. আই. পি. কমিউনিকেশন লিস্ট চেকিং
- ওয়কে আপ কল রেজিস্টার চেকিং
- রেকর্ড ও ইনফরমেশন আপডেট করা
- কি এবং কি রেজিস্টার চেকিং
- হাউস কিপিং রুম রিপোর্ট চেকিং
- সেলস রিপোর্ট তৈরী
- অ্যাডভান্স রিজার্ভেশন চেকিং
- ফরেনার রেজিস্ট্রেশন নম্বর চেকিং
- স্টেটাস ক্যালকুলেশন



শুধুমাত্র সুস্বাদ খাবারের জন্যই অতিথিরা বার বার ফিরে আসতে পারে। তাই সুস্বাদ খাবার ও সাথে গুণাগুণ বজায় রাখাও একান্ত জরুরী।

হোটেলে অনেক রকম টেকনিকে খাবার তৈরী করা হয় যেমন -

- বিটিং • ব্রেডিং • ক্রিমিং • ফোল্ডিং • লিডিং • ম্যারিনেটিং • স্টিরিং খাবার তৈরী

সময় পরিস্কার থাকা একান্ত দরকার। অতএব রান্নার আগেই দরকার একান্ত প্রস্তুতির।

একটু খতিয়ে দেখা যাক :

- ফুড ইকুপিমেণ্ট কালেকশন • ওয়াকস্পেসের ব্যবস্থা • খাবার দেওয়ার ডিশের ব্যবস্থা
- ফেলে দেওয়া জিনিসের জন্য বড় একটি পেপার স্যাক। • জুস তৈরীর ব্যবস্থা : ফ্রিজে রাখার
- আগে ফয়েল বা প্লাস্টিক দিয়ে মাংস মুড়ে রাখতে হবে। • চিজ রাখতে হবে ফ্রিজে। • ছুরি
- সর্বদা গরম জলে ধুয়ে নিতে হবে • শূকনো জিনিস মিক্সিং করে রাখতে হবে। • ফ্রাইং প্যানে
- মাখন লাগিয়ে রাখতে হবে ইত্যাদি।

হোটেল ম্যানেজমেন্ট পড়তে হলে মাধ্যমিক / উচ্চ মাধ্যমিক সমতুল্য পরীক্ষায় পাশ করতে হবে। বয়স হতে হবে ১৮ থেকে ২৮ এর মধ্যে এবং চটপটেও স্মার্ট হওয়া জরুরী।

শুধু ভারতেই নয়, সারা বিশ্বেই হোটেল শিল্প দ্রুত বিস্তার করছে। যোগাযোগ ব্যবস্থা ও তথ্য প্রযুক্তি ব্যাপক উন্নতির সঙ্গে ক্রমেই ফুলে - ফেঁপে উঠছে হোটেল ব্যবসা। কলকাতা ও তার আসে পাশেই তৈরী হয়েছে কয়েকটি আন্তর্জাতিক হোটেল, বার, রেস্টোরাঁ। এদের প্রয়োজন অনেক পেশাদার কর্মীর, হয়তো বা আপনিই হতে পারেন তাদের মধ্যে একজন। সেই জন্য দরকার উপযুক্ত প্রশিক্ষণটা HOTS থেকে ভাল কেউ দিতে পারে না। আমাদের কিছু পাঠ্যক্রম

- 18 months Diploma in Hotel Management • 9 months courses in food & Beverage Service & Food Production • 26th week Course in Basic Hotel & Catering Operation
- এর প্রশিক্ষণ নিয়ে অনেকেই আজ হোটেল ছাড়াও রেস্টুরেন্ট, বার, প্লেনে, জাহাজেও নানা জায়গায় সুপ্রতিষ্ঠিত। তাছাড়া আপনি প্রশিক্ষণ নিয়ে স্বাধীনভাবে ব্যবসা শুরু করতে পারেন।

হোটেল ও অ্যালায়েড ইণ্ডাস্ট্রির ম্যানেজমেন্ট ট্রেনিং • হসপিটালিটি এগজিকিউটিভ • শেফ

- ক্যাটারিং ম্যানেজার • হোটেল ম্যানেজমেন্ট এবং ফুড ক্রাফট ইনস্টিটিউটের ফ্যাকাল্টি
- ন্যাশানাল ও ইন্টারন্যাশানাল এয়ার লাইন্সে কেবিন ক্রু • কল সেন্টার এগজিকিউটিভ
- ব্যাঙ্ক ও বীমা সংস্থার কাস্টমার সার্ভিস এগজিকিউটিভ • ট্যুরিজম ডেভেলপমেন্ট

কর্পোরেশনের ম্যানেজার বা সুপারভাইজার। পরিশেষে বলা যায় এই চাকুরী আর পাঁচটি চাকুরীর মত ১০-৫ টা বাঁধাধরা চাকুরীর মত নয়। শিফটিং ডিউটি। কাজ করতে যাচ্ছি একথাটা সর্বদা মাথায় রাখতে হবে। আপনার সামান্য কর্তব্যে অবেহলাই হোটেলের সুনাম নষ্ট করে দিতে পারে। প্রয়োজনে ওভারটাইম করতে হতে পারে। শুরুতেই থাকা খাওয়া, টিপস, মেডিক্যাল সহ ১০-১২ হাজার টাকা পর্যন্ত রোজগার করতে পারেন। ডিউটি। কাজ করতে পারেন।

Hotel Operational Training School (HOTS)

FDTRC School, Sahanagar, Beniagram, Farakka,

Dist.- Murshidabad

Helpline : 8967777839 - 9932270514

Website : hots1231.com