

Bi-Annual Newsletter

"ATITHYA"

January-June 2021



Department of Hotel Management
MJP Rohilkhand University, Bareilly (UP)
India-243001



M.J.P. Rohilkhand University was established in 1975 as an affiliating University. Its status was upgraded to affiliating-cum-residential university in 1985 when four teaching departments were established in the campus. In 1987 three more departments were added and in August 1997 Rohilkhand University was renamed as Mahatma Jyotiba Phule Rohilkhand University.

The University has taken an overall perspective of development plan and thereby modified University status by including new Faculties of Engineering and Technology, Management, Applied Sciences, Education and Allied Sciences etc.

DEPARTMENT OF HOTEL MANAGEMENT & CATERING TECHNOLOGY

The Department of Hotel Management & Catering Technology was established in 1996 and as per university statute 7.17 (2) the department is part of the Faculty of Management. Our University was perhaps the first in the country in 1996 to commence a Hotel Management degree program within a university campus and till date ours is the only BHM and MHM program in Rohilkhand region. The department has its own sprawling building in the beautiful green University campus. The department is being headed by Prof. Sanjay Mishra and in his able leadership, is in the process of establishing state of the art laboratories for student training.



MESSAGE FROM THE HEAD OF DEPARTMENT



Welcome to the first issue of the Bi-Annual newsletter of the Department of Hotel Management. This period marked several activities in the department like webinars, lecture series by eminent resource persons including alumni of our department despite the disruption caused by the present circumstances. Practical and theory classes were held during half the period till March 2021, subsequently classes and other activities were regularly held in online mode. Students now are in the process of joining their 6-months training at leading hotels of the country like the Marriot Group, the Leela Group, the Jaypee Group, the Sheraton group etc. Our students also had the honor of providing food service to VIPs at the University Convocation. In coming times, this newsletter will keep on providing information about various activities of the department.

Best wishes everyone!

Teachers of the Department of Hotel Management



Webinar on “Challenges & Opportunities for Budding Hospitality Professionals Post COVID Era” 09 Jan 2021



Department of Hotel Management & Catering Technology
M.J.P Rohilkhand University, Bareilly

Cordially invites All Faculty Members, Administrative Staff and Students

To

Webinar

On

Challenges & Opportunities for Budding
Hospitality Professionals-Post Covid Era

Saturday, January 9, 2021 at 11:00 AM

Patron

Prof. K. P. Singh
Hon'ble Vice Chancellor

Resource Persons

Dr. Abhinav Mishra
(IHM Lucknow)

Mr. Ashwin Singh
(Asst. Dir Sales, Ritz Carlton, Bangalore)

Mr. Rahul Bhatt
(G.M, Holiday Inn, Ahmedabad)

Dr. Amit Datta
(HOD Dept. Of H.M, Manipal University, Jaipur)

Chairman

Prof. Sanjay Mishra (Head & Dean)

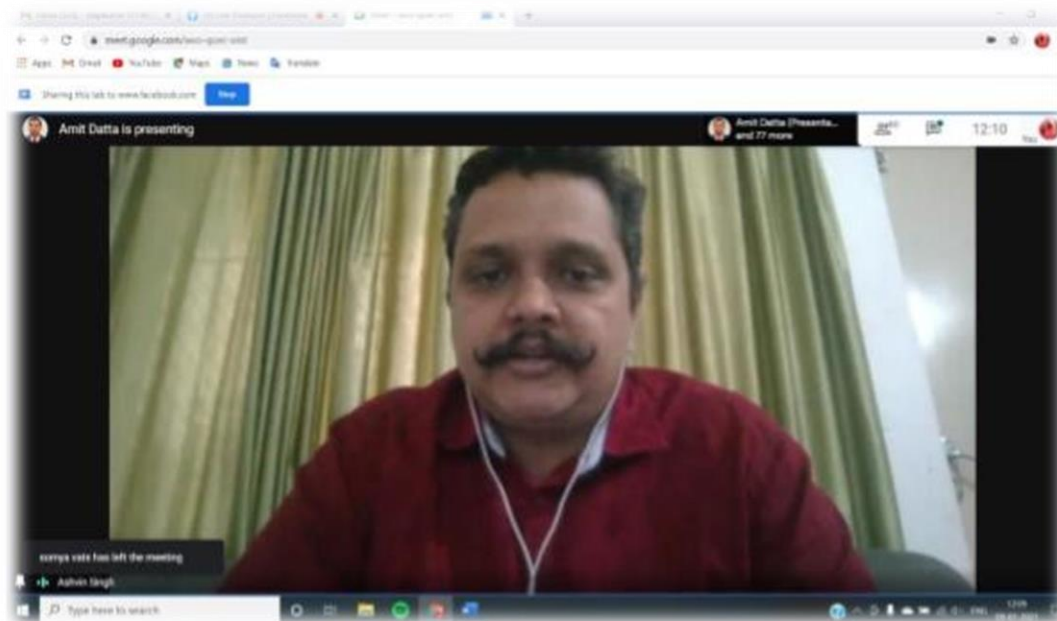
Organizing Secretary

Mr. Deepak Singh Negi (Asst. Prof.)

Objective: To clear the apprehension of the hospitality students about their carrier choice/option in the post covid period.

Registration Link:

<https://forms.gle/RErTGeswsNuarNM9>

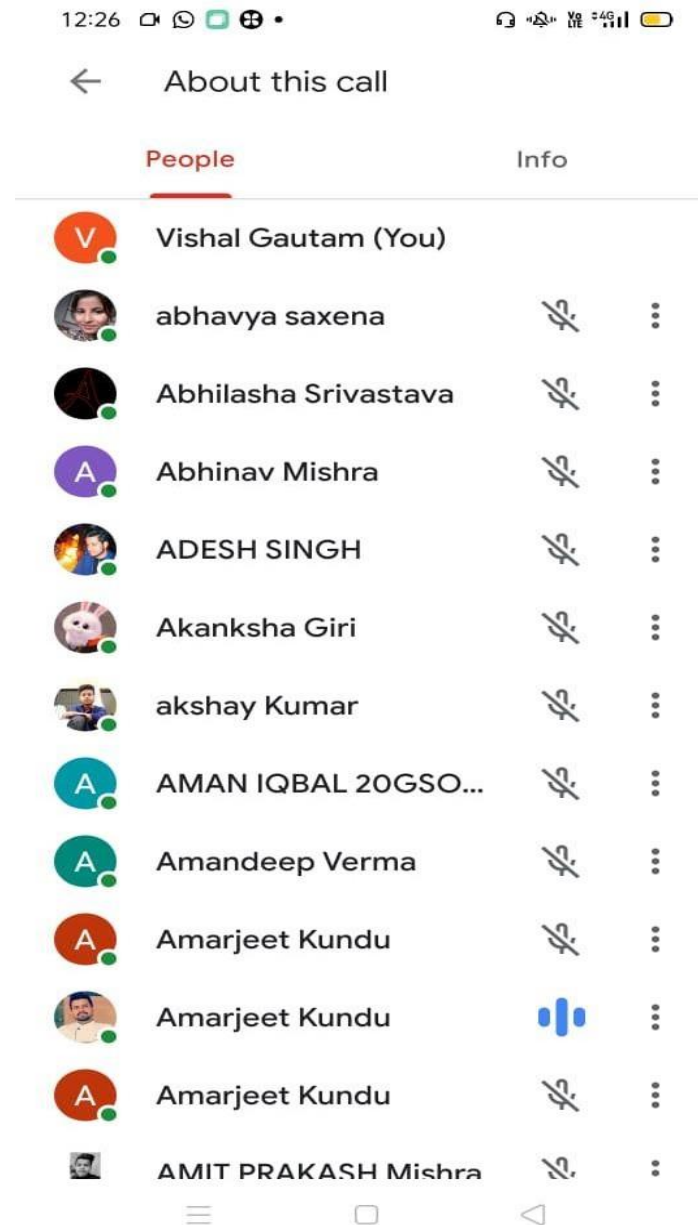


The main deliberations of the webinar were as follows:

1. How to build a fruitful career in the Hotel Industry.
2. Expectations of the Industry from beginners.
3. Importance of application of theoretical knowledge in practical area.
4. Always maintaining a positive attitude towards work.
5. What to expect in the foreign lands.
6. Lessons drawn from the COVID pandemic. The session was very interactive and queries from the Participants were answered by the concerned resource person.

The keynote speakers of the webinar were Dr. Abhinav Mishra, Mr. Ashwin Singh, Dr. Amit Datta and Mr. Rahul Bhatt.

Webinar on “Emerging Trends in Modern Cuisine- Indian Cuisine Position in Global in Comparison to other Cuisines” 23 Jan 2021



The main deliberations of the webinar were as follows:

1. Relevance of Uttarakhand Cuisine with climate and terrain.
 2. Application of Molecular Cuisine.
 3. Nutrition value of Indian and Continental snacks.
 4. Relevance of Progressive Cuisine in our life.
 5. Career opportunities in Hospitality in other countries.
- A lot of questions and queries from the participants were satisfactorily answered by the concerned resource person.

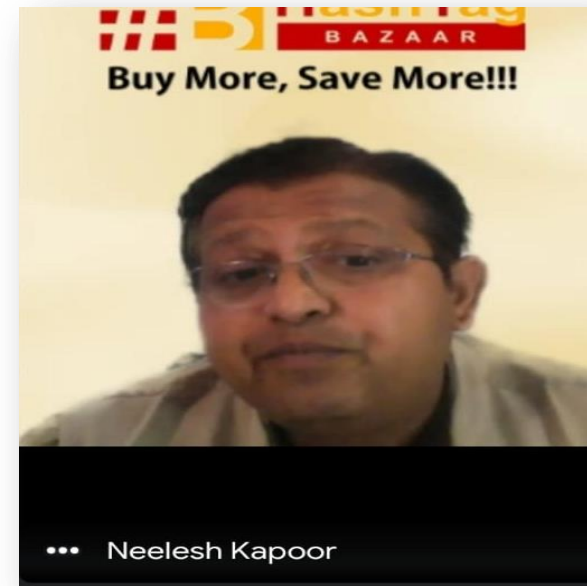
The keynote speaker of the webinar were Dr. Dinesh Karush, Dr. Masood Aslam, Mr. Amarjeet Kundu, Chef. Rachit Saxena.

Webinar on “Entrepreneurship in the Hospitality Industry Real Life Stories & More” 08 Feb 2021

The first speaker Mr. Ankush Arora, Co-Founder, Placio, is working on launching India's 1st social ecommerce platform and has raised pre-seed capital of half a million dollar. Story telling being one of the most important mediums of learning about entrepreneurship; Mr. Ankush Arora shared his life story of a successful entrepreneur and participants learned from real life experiences - finding problems, analyzing, taking risks, solving problems and adapting to change.

The second speaker Mr. Neelesh Kapoor, Co-founder, Director and CEO of a social eCommerce startup deliberated on the Essentials to become a successful entrepreneur and motivated participants.

Faculty members and students from all across the country participated and interacted, making the webinar a great success.



आत्मनिर्भर भारत को उद्यमिता समय की मांग

अमृत विचार, बरेली.

रुहेलखंड विश्वविद्यालय के होटल मैनेजमेंट विभाग में सोमवार को 'एन्टरप्रेन्योरशिप इन द हास्पिटैलिटी इण्डस्ट्री : रियल लाइफ स्टोरी एण्ड मोर' शीर्षक पर राष्ट्र स्तरीय वेबिनार का आयोजन हुआ। वेबिनार में मुख्य वक्ता अंकुश अरोड़ा एवं नीलेश कपूर ने एन्टरप्रेन्योरशिप के बारे में महत्वपूर्ण जानकारियां दीं। अंकुश अरोड़ा विश्वविद्यालय के होटल मैनेजमेंट विभाग के छात्र रहे हैं। उन्होंने प्लेसियो स्टार्टअप की स्थापना की जिसका संबंध स्टूडेंट हाउसिंग से है। इसके लिए इन्हें दो मिलियन अमेरिकी डालर की पूंजी सिंगापुर स्थित वेन्चर कैपिटलिस्ट से प्राप्त हुई। वर्तमान में यह अगले स्टार्टअप पर कार्य कर रहे हैं। इन्होंने अपने उद्यमि-

वेबिनार

- रुहेलखंड विश्वविद्यालय के द्वारा आयोजित वेबिनार में वक्ताओं ने अपने संघर्ष की कहानी बयां की
- हमें अपने छात्रों को रोजगार सृजनकर्ता के रूप में विकसित करना है

जीवन और संघर्ष की महत्वपूर्ण जानकारियां साझा कीं। नीलेश कपूर लेखक एवं कन्सल्टेंट हैं। वह एक महत्वपूर्ण स्टार्टअप हैशटैग बाजार डाट.काम के सीईओ हैं। इन्होंने एक सफल एंव कुशल एंटरप्रेन्योर कैसे बना जाए इसके बारे में जानकारी दी। डा. हेमा वर्मा ने कहा कि आत्मनिर्भर भारत के लिए उद्यमिता समय की मांग है। हमें अपने छात्रों को रोजगार सृजनकर्ता के रूप में विकसित करना है। उद्यमिता सीखने का सर्वोत्तम तरीका स्वयं उन लोगों से सीखना व प्रेरणा लेना है जिन्होंने सफल स्टार्टअप विकसित किए हैं। शोध द्वारा ज्ञात है कि उद्यमियों की जीवन गाथा द्वारा जटिल सूत्र भी आसानी से समझे जा सकते हैं। यह अति आवश्यक है कि उद्यम लाभवाचक है। वेबिनार में देश के विभिन्न प्रांतों के प्रतिभागियों ने हिस्सा लिया। उपरोक्त कार्यक्रम के संरक्षक, कुलपति प्रो. केपी सिंह, अध्यक्ष प्रो. संजय मिश्रा एवं आयोजक डा. हेमा वर्मा रहीं। वेबिनार का निर्देशन आजाद हुसैन ने किया। तकनीकी सहायता में दिलीप कुमार और राहुल कुमार ने सहयोग किया। मुकेश कुमार ने उत्तराखंड के चमोली में हुई त्रासदी से प्रभावित लोगों के प्रति संवेदना व्यक्त करते हुए ईश वन्दना के साथ सभी का स्वगत किया।

Webinar on "Rejuvenation of Hospitality Industry to provide the necessary fillip to Indian Economy" 10 Feb 2021

बरेली

बरेली, गुरुवार, 11 फरवरी 2021

7

The main deliberations of the webinar were as follows:

1. Greater emphasis on Hygiene and Sanitation
2. One COVID monitoring cell should be there in every Hotel or there should be weekly checkup of every employee.
3. Need of change in curriculum of Hospitality Industry.
4. Less personal contact with guest due to COVID-19.
5. Entrepreneurship, different program and area from where subsidy can be received from the government to promote tourism.
6. Resource persons shared their hospitality experiences among the students.
7. Hotel industry is like a touch-me-not plant which is bouncing back after COVID-19 pandemic. The queries from the listeners were answered by the concerned resource person.

हॉस्पिटैलिटी इंडस्ट्री में हाइजीन और सैनिटेशन महत्वपूर्ण

कोविड-19 महामारी से सीखकर सभी होटलों में हाइजीन और सैनिटेशन का बनाया जाए अलग विभाग, ताकि हो सके स्टॉफ की जांच

अनुर विहार, बरेली

होटल इंडस्ट्री में हाइजीन और सैनिटेशन का महत्वपूर्ण योगदान रहता है। इंडस्ट्री के लोग कोरोना महामारी से सीखकर होटल में हाइजीन और सैनिटेशन का एक अलग विभाग बनाए ताकि वहां के स्टाफ की समय-समय पर स्वास्थ्य की जांच हो सके और ब्राह्मक को संतुष्ट कर उनके अच्छी सुविधाएं उपलब्ध करायी जा सकें। यह जानकारी ग्रेटर नोड विद्यापीठ के होटल मैनेजमेंट व कैटरिंग विभाग के द्वारा बुधवार को 'रिजुवनेशन ऑफ हॉस्पिटैलिटी इंडस्ट्री टू प्रोवाइड द नैससरी फिल्लिप टू इंडियन इकोनॉमी' विषय पर आयोजित राष्ट्रीय वेबिनार में मुख्य वक्ता केजी दुबे ने दी।

वेबिनार में वक्ताओं ने 'आतिथ्य उद्योग के कार्याकल्प एवं उसका भारतीय अर्थव्यवस्था में महत्वपूर्ण योगदान' के बारे में छात्रों को जानकारी दी। आईएचएम जोधपुर के प्रधानाचार्य केजी दुबे ने हॉस्पिटैलिटी के अपने



वेबिनार

● विद्यापीठ के होटल मैनेजमेंट विभाग द्वारा आयोजित किया गया वेबिनार, विशेषज्ञों ने रही अपनी राय

25 वर्षों के अनुभवों को साझा किया। इनकी 12 किताबें छात्रों को महत्वपूर्ण एवं जानवर्यक जानकारीयें उपलब्ध करा रही हैं। इनकी दो किताबों को गवर्नमेंट ऑफ इंडिया के विभाग से अग्रार्ड भी मिल चुका है। नई दिल्ली स्थित जे.पी. सिद्धार्थ होटल के जी.एम. किशोर जोशी ने द लीला होटल नई दिल्ली एवं मुंबई एवं लंदन के अनुभवों को साझा किया। उन्होंने बताया कि जिस तरह एक छुईमुई का पौधा छूने से मुरझा जाता है

लेकिन कुछ समय के बाद में वह अपनी मूल अवस्था में वापस आ जाता है। इसी तरह कोविड-19 महामारी की वजह से होटल इंडस्ट्री ने इसको बहुत सफर किया लेकिन अब यह धीरे-धीरे करके उसी तरह से अपने स्वरूप में अपने आप को स्थापित कर रहा है। उम्मेद भवन पैलेस, जोधपुर के लैनिंग एंड डेवलपमेंट मैनेजर अतनु बनर्जी ने 5 स्टार प्रॉपर्टी में किए हुए 23 वर्षों के कार्य से सभी प्रतिभागियों को लाभान्वित किया। सेंट सोलजर कॉलेज जालंधर के प्रधानाचार्य संदीप लोहानी ने छात्रों को हॉस्पिटैलिटी कैरियर में सफल भविष्य कैसे बनाने के बारे में महत्वपूर्ण टिप्स साझा किए।

उन्होंने आत्मनिर्भर हुनर से रोजगार योजना और एक कारगर योजना के बारे में किस तरह से हम इस से गुजरने के बाद में अपने आप को कैसे स्थापित कर पाए, इसके बारे में बहुत महत्वपूर्ण जानकारीयें सभी प्रतिभागियों के साथ साझा कीं। उपरोक्त कार्यक्रम के संरक्षक

वर्चुअल ट्रेनिंग से इटालियन क्विजीन सीखेंगे छात्र

अनुर विहार, बरेली

किसी भी डिशा (भोजन) को पकाने का एक अलग ही तरीका होता है। डिशा अच्छी तैयार कर ली जाए लेकिन उसे सही से न सजाया यानि परसेा जाए तो उसका महत्व कम हो जाता है। होटल इंडस्ट्री में इस पर विशेष ध्यान दिया जाता है। यही यजह है कि उसी रेफ़ के डिमांड होती है जो दोनों कला में निपुण होते हैं। ग्रेटर नोड विद्यापीठ के होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग विभाग के छात्रों को भी डिशा को तैयार करने व उसे सजाने की कला की ट्रेनिंग दी जाएगी। देरा-विदेरा

विद्यापीठ के कुलपति प्रो. के.पी. सिंह, होटल मैनेजमेंट विभाग के हेड व वेबिनार के अध्यक्ष

● विश्व में काम कर चुके जयपुर के शेफ़ देवि लाइव ट्रेनिंग

● सूप, पिज्जा, समत 4 वरह छी इटालियन डिशा बनाने व सजाने की देवी जानकारी

संजय मिश्रा और आयोजन सचिव शोपक सिंह नेगी रहे। कार्यक्रम में विजय कुमार अग्रवाल ने

में नौकरी के दौरान मदद के लिए वर्चुअल ट्रेनिंग की तैयारी की गई है। इसके लिए मणिपाल यूनिवर्सिटी के एसो. प्रोफेसर अरविंद कुमार से संपर्क किया गया है। वह इटालियन डिशा तैयार करने के मास्टर हैं। यह यूएस में मेरियट ग्रुप में काम कर चुके हैं। यह यूएस के रायल कैरिबियन में भी काम कर चुके हैं। इसके अलावा भारत में ताज क्लू डायमंड होटल में भी शेफ़ रहे हैं। वह मेरिड व एमेटी में भी पढ़ा चुके हैं। अरविंद कुमार ने फ़ोन पर बातचीत के दौरान बताया कि इटालियन फूड की डिमांड काफी बढ़ती जा रही है। भारत में भी काफी मांग है। उन्होंने बताया कि डिशा तैयार करना तो आसान है लेकिन उसे सजाना सबसे बड़ी चुनौती होती है। मौजूदा समय में लोगों के पास अधिक समय नहीं

उत्तराखंड के चमोली त्रासदी से प्रभावित लोगों के प्रति संवेदना व्यक्त की। वेबिनार में मोहित

है। कई लोग जल्दी में होटल जाते हैं और जल्दी खाकर भी लौट जाते हैं लेकिन सजावट पर ज्यादा ध्यान देते हैं। लाइव सेरान के दौरान छात्रों को इटालियन ग्रीन लैंडिंग इंटरनेशनल रूस, रेसोतो पिजा वेन-नॉनवेज, इटालियन राइस व स्पीट डिशा बनकर व सजाकर दिखायी जाएगी। दीपक नेगी ने बताया कि कई वर्षों पहले पिजा की शॉप कचहरी पर खुली थी लेकिन तब कोई डिमांड नहीं थी लेकिन अब कई आउटलेट खुल गए हैं और वहां भीड़ भी लग रही है। छात्रों को लाइव सेरान के दौरान पिजा, इटालियन सूप समेत 4 तरह की डिशा शुरू से तैयार करने और फिर उन्हें सजाने की ट्रेनिंग दी जाएगी। लाइव सेरान के दौरान एक्सपर्ट के साथ-साथ करीब 100 छात्र ऑनलाइन शामिल होंगे।

कुमार, दिलीप कुमार, राहुल कुमार और पारस संतोषी का योगदान रहा।

12:53

11 FEBRUARY Bareilly.pdf

'छुईमुई के पौधे की तरह होती होटल इंडस्ट्री'

एमजेपीआरयू के होटल मैनेजमेंट विभाग में हुआ वेबिनार

bareilly@inext.co.in

BAREILLY (10 Feb): एमजेपीआरयू के होटल मैनेजमेंट विभाग में वेडनसडे को एक राष्ट्रीय वेबिनार का आयोजन हुआ। इसका विषय 'आतिथ्य उद्योग के कार्याकल्प एवं उसका भारतीय अर्थव्यवस्था में महत्वपूर्ण योगदान' रहा। वेबिनार के मुख्य वक्ता केजी दुबे, किशोर जोशी, अतनु बनर्जी और संदीप लोहानी रहे। उन्होंने वेबिनार से संबंधित कई जरूरी

जानकारीयें दीं। आईएचएम जोधपुर में प्रधानाचार्य केजी दुबे ने बताया कि हॉस्पिटैलिटी के 25 वर्षों के अनुभवों को साझा किया। बताया कि उनकी 12 किताबें छात्रों के लिए आ चुकी हैं।

कोरोना काल में टिककत

किशोर जोशी नई दिल्ली स्थित जेपी सिद्धार्थ होटल में जीएम पद पर कार्यरत हैं। आपने द लीला होटल नई दिल्ली एवं मुंबई एवं लंदन के अनुभवों को

साझा किया। बताया कि कोविड-19 में जिस तरह एक छुईमुई का पौधा छूने से मुरझा जाता है लेकिन कुछ समय के बाद में वह अपनी मूल अवस्था में आ जाता है, इसी तरह होटल इंडस्ट्री ने बहुत सफर किया लेकिन अब वह धीरे-धीरे कर अपने स्वरूप को स्थापित कर रहा है। कार्यक्रम का शुभारंभ विजय कुमार अग्रवाल ने चमोली त्रासदी से प्रभावित लोगों के प्रति संवेदना व्यक्त करते हुए किया।

Workshop on “Italian Cuisine” 22 Feb 2021

The resource person of the workshop was Chef. Arvind Rai from Manipal University, Jaipur.



The highlights of the workshop were as follows:

1. A brief tour of Italian Cuisine by Chef. Arvind Rai.
2. Mise-en-place of the dishes prepared in front of the viewers.
3. Preparation of the following Italian Dishes. a) Minestrone soup. b) Margita Pizza. c) Penne Pesto pasta. d) Green Rissito.
4. During the entire session the moderators were in communication with the chef regarding the cooking process.
5. Plate presentation done by the Chef at the end.
6. At the end queries were answered by Chef Arvind Rai and Dr. Amit Dutta, himself a renowned Pastry Chef the queries from the participants were answered by the resource person.

सूप व मार्गरीटा पिज्जा की ऑनलाइन ट्रेनिंग

अमृत विचार, बरेली

एमजेपी रुहेलखंड विश्वविद्यालय (रुविवि) के होटल मैनेजमेंट विभाग में सोमवार को इटालियन कुजिन पर नेशनल वर्कशॉप का सीधा प्रसारण स्कूल ऑफ होटल मैनेजमेंट मणिपाल विश्वविद्यालय जयपुर के सहयोग से किया गया। इस वर्कशॉप में देश-विदेश में काम कर चुके मशहूर शेफ अरविंद राय ने प्रतिभागियों को (इटालियन कुजिन) व्यंजन बनाने एवं परोसने का तरीका सिखाया। उन्होंने इटली के प्रसिद्ध इंटरनेशनल मिनिस्ट्रानी सूप, मार्गरीटा पिज्जा, पेने पेस्टो पास्ता एवं रेसोटो (राइस) बनाकर, सजाकर और उसे परोस कर दिखाया।

शेफ अरविंद राय ने बताया कि जब कोई भी व्यंजन पकने के बाद खाने के लिए परोसा जाता है तो उस व्यंजन की सजावट देखकर हमारी



रुविवि के होटल मैनेजमेंट विभाग में ऑनलाइन प्रशिक्षण में शामिल छात्र।

● अमृत विचार

रुचि, भूख बढ़ जाती है। शेफ ने सीधा संवाद करते हुए प्रतिभागियों को चार प्रकार की इटालियन कुजिन को बनाकर एवं परोस कर दिखाया। उन्होंने अपने अनुभवों को साझा किया। अरविंद राय रॉयल कैरेबियन और भारत के ताज ब्लू डायमंड होटल में कार्य कर चुके

हैं। उपरोक्त कार्यक्रम में मणिपाल विश्वविद्यालय के स्कूल ऑफ होटल मैनेजमेंट के हेड डॉ. अमित दत्ता और मुकेश शेखर ने प्रतिभागियों के साथ महत्वपूर्ण जानकारियां साझा कर उनका मार्गदर्शन किया। इस कार्यक्रम के संरक्षक हमारे विश्वविद्यालय के कुलपति प्रोफेसर

के पी सिंह, होटल मैनेजमेंट विभाग के हेड एवं डीन एवं वर्कशॉप के अध्यक्ष प्रोफेसर संजय मिश्रा और आयोजन सचिव दीपक सिंह नेगी रहे। वर्कशॉप में दिलीप कुमार, पारस संतोषी, मोहित कुमार, बाला प्रताप सिंह, नवनीत शुल्का, विजय कुमार व छात्र शामिल रहे।

Workshop on “Indian Sweets” 24 May 2021

The highlights of the workshop were as follows:

1. A brief tour of Indian Sweets by Chef. Akhil Thakur & Chef Saurav Sharma.
2. Mise-en-place of the dishes prepared in front of the viewers.
3. Preparation of the following Indian Sweet Dishes. a) Rasmalai. b) Ghewar. c) Gulab Jamun. d) Mango Phirni e) Rasgulla. f) Kala Jamun.
4. During the entire session the moderators were in communication with the chef regarding the cooking process.
5. Plate presentation done by the Chef at the end.
6. At the end queries were answered by Chef Akhil Thakur and Chef. Saurav Sharma. The queries from the participants were answered by the resource person.

बरेली

लिम्का बुक ऑफ वर्ल्ड रिकार्ड में दर्ज पंजाब के दो शेफ छात्रों को दे रहे ट्रेनिंग ऑनलाइन बताया, कैसे बनाएं मिठाई

अमृत विचार, बरेली


एम्प्लोयी रुहेलखंड विश्वविद्यालय के कैचलर ऑफ़ होटल मैनेजमेंट और सेंट सोल्जर स्कूल ऑफ़ मैनेजमेंट जालंधर के सहयोग से भारतीय मिठाइयों पर राष्ट्रीय वर्कशॉप का आयोजन किया गया। अक्टूबर इंस्टीट्यूट 24 दुर्गा नगर में आयोजित वर्कशॉप में सेंट सोल्जर इंस्टीट्यूट ऑफ़ मैनेजमेंट के शेफ अखिल ठाकुर और शेफ सौरव शर्मा ने छात्र-छात्राओं को गुलाब जामुन, रसगुल्ला, रस मलाई, आम की फिरनी, घेवर आदि मिठाइयां बनाकर दिखाईं। शेफ ने छात्रों के साथ मिठाइयां बनाने की विधि और उनसे संबंधित महत्वपूर्ण जानकारियां भी साझा कीं। बता दें


कि दोनों शेफ का नाम लिम्का बुक ऑफ़ वर्ल्ड रिकार्ड में भी दर्ज है। दोनों शेफ के शो लगातार पंजाब टीवी पर भी आते हैं। कार्यशाला में 255 से अधिक प्रतिभागियों ने अपना पंजीकरण कराकर कार्यक्रम में हिस्सा लिया। कार्यशाला के सफल संचालन में सेंट सोल्जर स्कूल के प्रधानाचार्य संदीप लोहानी ने योगदान किया। कार्यक्रम में प्रतिभागियों के पूछे गए प्रश्नों का शेफ अखिल ठाकुर एवं शेफ सौरव शर्मा ने प्रभावी ढंग से उत्तर दिया। कार्यशाला में संरक्षक कुलपति प्रो. केपी सिंह, अध्यक्ष संकायाध्यक्ष प्रो. संजय मिश्रा, दीपक नेगी, विजय कुमार अग्रवाल, दिलीप कुमार, मुकेश कुमार, कीर्ति शर्मा, मोहित कुमार भी मौजूद रहे।





ऑनलाइन वर्कशॉप में मिठाई बनाना सिखाते शेफ ।


Department of Hotel Management & Catering Technology
MJP Rohilkhand University Bareilly (U.P.)
Cordially invite all Faculty Members and Students
To
National Workshop on Indian Sweets
Monday, May 24, 2021 at 11 AM

Patron

Prof. K.P. Singh
Hon'ble Vice Chancellor
MJPRU

Resource Person

Chef Akhil Thakur
St. Soldier IHM
Jalandhar

Chairman

Prof. Sanjay Mishra
(Head & Dean)
MJPRU

Organizing Secretary

Asst. Prof. D.S. Negi
MJPRU



Registration Link: <https://forms.gle/cFmms5inytqqdEU7>

The resource person of the workshop were Chef. Akhil Thakur and Chef. Saurav Sharma from St. Soldier Institute of Hotel Management, Jalandhar.

Lecture Series (Virtual Mode) Date 31-05-21 to 26-06-21



Patron
Prof. K.P. Singh
(Vice- chancellor)



Chairperson
Prof. Sanjay Mishra
(Head & Dean)



Coordinator
Mr. Deepak Singh Negi

Programme Co-ordinators:

- 1.Mr. Vijay Kumar Agarwal (6395199639)
- 2.Mr. Mukesh Kumar (9457281828)
- 3.Mr. Vishal Gautam (9027559852)
- 4.Mr. Dilip Kumar (8077884413)
- 5.Mr. Mohit Kumar (8006949320)



Lecture Series(Virtual Mode) **Date 31-05-21 to 26-06-21**

We are glad to announce that the Department of Hotel Management & Catering Technology is organizing a Lecture Series with the objective of creating Job & Business opportunities in the Hospitality Sector during the current scenario.

The Lectures will cover various aspect of the hospitality sector, career opportunities, entrepreneurship to clear the apprehension of the students regarding Hotel Management as a career choice.

More lecture schedule will be notify in the near future.

Attendance for the lectures is mandatory for all students.

Delivery Mode:

The lecture will be scheduled on Google Meet or Zoom. The link will be shared one day before.



Speaker Name	Profile	Topic	Date/Time
Ms. Kirti Sharma	HOD St. Soldier Institute of Hotel Management, Jalandhar	SOPs for House Keeping Services in Hotels during Covid-19	31.05.2021/ 11:00 am onwards
Mr. Ankit Kumar	SOT, (Ex Student MJPRU Bly), The Oberoi Vanyavilas, Ranthambore, Rajasthan	Modulating Inter-personnel skills for furthering prospects in the Hospitality Industry	05.06.2021/ 11:00 am onwards
Mr. Prashant Shirma	Principal St. Soldier Institute of Hotel Management, Jalandhar	New trends in designing in the hospitality sector post Covid era	12.06.2021/ 11:00 pm onwards
Mr. Prakhar Singhal	Ex Student MJPRU Bly) Bar Incharge, Ram Bagh Palace, Jaipur, Rajasthan.	How to build a successful career in Bartending	19.06.2021/ 11:00 am onwards
Mr. Mukesh Shekhar	Assistant Professor School of Hotel Management, Manipal University, Jaipur,	Molding a Promising Career in the Hospitality Sector	26.06.2021/ 11:00 am onwards

Protocol for attending the Lecture Series:

- You are required to report 15 minutes before the session tomorrow so that technical glitches can be sorted before the sessions.
- Keep the laptops/ Mobile in a ready state.
- Ensure that you are online and have good internet bandwidth.
- Join Google Meet/Zoom through the provided link.
- Once you are connected, switch off your mic and camera.
- Join the meet from a noiseless location.
- Your questions will be welcomed during the Q and A session at the end of the Lecture.
- Post your questions concisely in the chatbox.

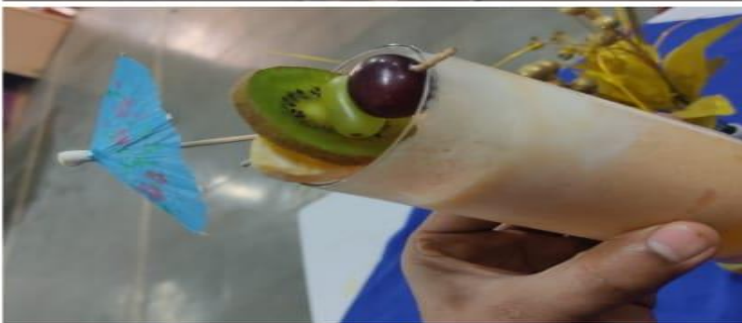
FOOD PRODUCTION PRACTICALS AT THE DEPARTMENT



FOOD AND BEVERAGE SERVICE PRACTICALS



MOCKTAILS!!



HOUSEKEEPING PRACTICALS AT THE DEPARTMENT



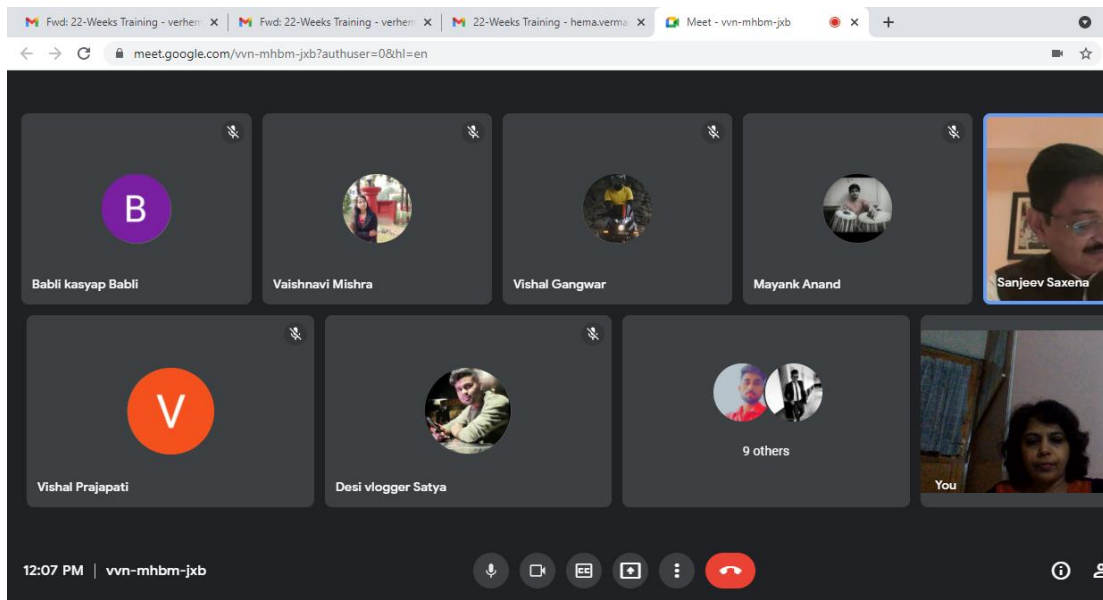
Teachers of the department actively participated in the University's Founders Sports.



Our students had the honor of providing food service to VIPs at the University Convocation



Interviews were held by Jaypee Group of hotels on 28-06-2021 to select students for training. 15 students appeared for the interview and 9 were selected.



Editorial Team



PATRON
Prof. Sanjay Mishra
Head & Dean

EDITOR
Dr. Hema Verma
Assistant Professor
Email id : hema.verma@mjpru.co.in



CO-EDITOR
Mr. Mukesh Kumar
Faculty
Email id : mkshkumar721@gmail.com

