



जींद भास्कर 12-09-2025



जींद। सीआरएसयू में होटल एंड टूरिज्म मैनेजमेंट विभाग में सब्जियों के प्रकार के कट्स पर फूड एंड बेवरेज प्रोडक्शन प्रैक्टिकल सत्र आयोजित किया। वीसी प्रो. रामपाल सैनी के मार्गदर्शन में यह कार्यक्रम हुआ। छात्रों को कटिंग की मूल तकनीकें जैसे सटीकता, समानता और पेशेवर प्रस्तुति के बारे में प्रशिक्षण दिया गया। शेफ डॉ. प्रवीण ने विभिन्न क्लासिकल और आधुनिक कटिंग स्टाइल्स का प्रदर्शन किया और उनके व्यंजनों में उपयोग को समझाया। प्रैक्टिकल के दौरान छात्रों ने नाइफ हैंडलिंग, स्वच्छता, सुरक्षा और सटीकता के महत्व को महसूस करते हुए उत्साहपूर्वक भाग लिया। होटल एवं टूरिज्म मैनेजमेंट विभागाध्यक्ष डॉ. अनुपम भाटिया ने विद्यार्थियों को व्यावहारिक ज्ञान व कौशल विकास के लिए प्रोत्साहित किया।

सी.आर.एस.यू. में फूड एंड बेवरेज प्रोडक्शन प्रैक्टिकल सत्र आयोजित

जींद, 11 सितम्बर (ललित) : चौधरी रणबीर सिंह विश्वविद्यालय के कुलगुरु प्रो. रामपाल सैनी के मार्गदर्शन में होटल प्रबंधन विभाग के प्रथम वर्ष बी.एच.एम. छात्रों के लिए फूड एंड बेवरेज प्रोडक्शन का प्रैक्टिकल सत्र आयोजित किया।



कार्यक्रम में मौजूद विद्यार्थी।

सत्र का मुख्य उद्देश्य छात्रों को सब्जियों के विभिन्न प्रकार के कट्स से परिचित कराना था, जो पेशेवर पाक कला में अत्यंत महत्वपूर्ण कौशल माना जाता है। छात्रों को कटिंग की मूल तकनीकें जैसे सटीकता, समानता और पेशेवर प्रस्तुति के बारे में प्रशिक्षण दिया गया।

शैफ डॉ. प्रवीण ने विभिन्न क्लासिकल और आधुनिक कटिंग स्टाइल्स का प्रदर्शन किया और उनके व्यंजनों में उपयोग को समझाया। प्रैक्टिकल दौरान छात्रों ने नाइफ हैंडलिंग, स्वच्छता, सुरक्षा और सटीकता के महत्व को महसूस करते

हुए उत्साहपूर्वक भाग लिया।

इस प्रकार के सत्रों का उद्देश्य नवोदित हॉस्पिटैलिटी पेशेवरों की आधारशिला को मजबूत करना और उन्हें तकनीकी कौशल एवं आत्मविश्वास प्रदान करना है, ताकि वे पाक उद्योग में उत्कृष्टता प्राप्त कर सकें। होटल एवं टूरिज्म मैनेजमेंट विभागाध्यक्ष डॉ. अनुपम भाटिया ने विद्यार्थियों को व्यवहारिक ज्ञान व कौशल विकास हेतु निरंतर प्रोत्साहित करते हैं। उनके नेतृत्व में विभाग में प्रशिक्षण सत्र और गतिविधियां नियमित रूप से आयोजित की जाती हैं।



छात्रों को सब्जियों की कटिंग की मूल तकनीकें सिखाई गई



छात्रों के साथ शेफ डा. प्रवीण। • सौ. विवि

जागरण संवाददाता • जींद : चौधरी रणवीर सिंह विश्वविद्यालय में होटल प्रबंधन विभाग (बीएचएम) के प्रथम वर्ष छात्रों के लिए फूड एंड बेवरेज प्रोडक्शन का प्रैक्टिकल सत्र आयोजित किया। सत्र का मुख्य उद्देश्य छात्रों को सब्जियों के विभिन्न प्रकार के कट्स से परिचित करवाना था, जो पेशेवर पाक कला में अत्यंत महत्वपूर्ण कौशल माना जाता है। शेफ डा. प्रवीण ने विभिन्न क्लासिकल और आधुनिक कटिंग स्टाइल का प्रदर्शन किया और उनके व्यंजनों में उपयोग को समझाया। छात्रों ने नाइफ हैंडलिंग, स्वच्छता, सुरक्षा और

सटीकता के महत्व को महसूस करते हुए भाग लिया। इस प्रकार के सत्रों का उद्देश्य नवोदित हास्पिटैलिटी पेशेवरों की आधारशिला को मजबूत करना और उन्हें तकनीकी कौशल एवं आत्मविश्वास प्रदान करना है, ताकि वे पाक उद्योग में उत्कृष्टता प्राप्त कर सकें। होटल एवं टूरिज्म मैनेजमेंट विभागाध्यक्ष डा. अनुपम भाटिया ने बताया कि विद्यार्थियों को व्यावहारिक ज्ञान व कौशल विकास के लिए निरंतर प्रोत्साहित करते हैं। विभाग में प्रशिक्षण सत्र और गतिविधियां नियमित रूप से आयोजित की जाती हैं।



सीआरएसयू में प्रैक्टिकल सत्र का आयोजन

जींद। चौधरी रणबीर सिंह विश्वविद्यालय के कुलगुरु प्रो. रामपाल सैनी के मार्गदर्शन में होटल प्रबंधन विभाग के प्रथम वर्ष बीएचएम छात्रों के लिए फूड एंड बेवरेज प्रोडक्शन का प्रैक्टिकल सत्र आयोजित किया। सत्र का मुख्य उद्देश्य छात्रों को सब्जियों के विभिन्न प्रकार के कट्स से परिचित कराना था जो पेशेवर पाक कला में अत्यंत महत्वपूर्ण कौशल माना जाता है। छात्रों को कटिंग की मूल तकनीकें जैसे सटीकता, समानता और पेशेवर प्रस्तुति के बारे में प्रशिक्षण दिया गया। शेफ डा. प्रवीण ने विभिन्न क्लासिकल और आधुनिक कटिंग स्टाइलस का प्रदर्शन किया और उनके व्यंजनों में उपयोग को समझाया।