

सीपमूलक पाठ्यक्रम  
बारिष्ठा विषयको पाठ्यक्रम  
(**BARISTA Curriculum**)  
(दक्षतामा आधारित पाठ्यक्रम)



नेपाल सरकार  
श्रम, रोजगार तथा सामाजिक सुरक्षा मन्त्रालय  
राष्ट्रिय व्यावसायिक प्रशिक्षण प्रतिष्ठान विकास समिति  
**राष्ट्रिय व्यावसायिक प्रशिक्षण प्रतिष्ठान**  
भैँसेपाटी, ललितपुर  
फोन नः ०१ ५५९०२५४, ५५९०८००  
फ्याक्स नः ०१ ५५९०८९४  
ईमेलः info@vsdta.gov.np

आ. ब. २०८१।०८२

## कृतज्ञता

पर्यटन तथा आतिथ्यता क्षेत्रको व्यवसायसम्बन्धी बारिष्ठा पेशाको पाठ्यक्रम निर्माण तथा परिमार्जन कार्य होटल एशोसिसन, नेपालको नेतृत्वमा, रोजगारदाताको विषयगत एशोसियसनको प्रतिनिधित्व सहित, राष्ट्रिय व्यावसायिक प्रशिक्षण प्रतिष्ठान विकास समितिको मिति २०८१।०९।१५ को निर्णय, होटल एशोसिसन, नेपालको मिति २०८१।०९।२६ को सिफारिस पत्र तथा प्रतिष्ठानको मिति २०८१।१०।१० को निर्णयबाट गठन गरिएको पाँच सदस्यीय पाठ्यक्रम मस्यौदा उपसमितिमार्फत सम्पन्न गरिएको हो। उपसमितिमा श्री टेकबहादुर महत (संयोजक), श्री सूर्यकिरण श्रेष्ठ र श्री मनराजा खत्री (विज्ञ सदस्य), श्री नारायण प्रसाद निरौला (सदस्य), र श्री दिनेश लम्साल (श्री कैलाश कुमार चौहान २०८२।०१।२३ सम्म) (सदस्य सचिव) को सक्रिय भूमिका रहेको थियो।

पाठ्यक्रम विकास प्रक्रिया अन्तर्गत DACUM गोष्ठी सञ्चालन, कार्य विश्लेषण, प्रारम्भिक मस्यौदा निर्माण, विषय विज्ञद्वारा मूल्यांकन, वैधता परीक्षण तथा सुझावको समावेशसहित अन्तिम मस्यौदा तयार पारिएको हो। यो पाठ्यक्रम कार्यस्थलमा आधारित (Apprenticeship) हुने गरी तयार पारिएको छ भने यसमा सामी परियोजना (SAMI Project) मार्फतको आर्थिक सहयोग प्राप्त भएको थियो।

पाठ्यक्रम विकासका सम्पूर्ण प्रक्रियामा सहजीकरण गर्ने पाठ्यक्रम विकास विज्ञ श्री दिपक प्रसाद पौडेल तथा प्रतिष्ठानका पाठ्यक्रम मापदण्ड निर्धारण शाखाका शाखा अधिकृत श्री नारायण प्रसाद निरौला एवम् सामी परियोजनाका सिप विकास विज्ञ श्री सुरेन्द्रमोहन यादवको योगदान उल्लेखनीय रह्यो। DACUM कार्यशालामा World Bank तथा HELVETAS, Nepal को प्राविधिक सहयोगका साथै सहभागी व्यवसायीहरू श्री विशाल गाईजु, श्री श्याम बहादुर तामाङ्ग, श्री सनिस रुम्बा, श्री रबिका योन्जन, श्री विनिता दाहाल, श्री मिडमार तामाङ्ग, श्री अनिशा कार्की, श्री हिरा कार्की, श्री शशिराज गान्छाकी, र श्री लक्ष्मी बहादुर महर्जनले प्रदान गर्नुभएको जानकारी र अनुभव अत्यन्त महत्वपूर्ण रह्यो।

यसैगरी, मिति २०८२।०३।१७ गते आयोजित पाठ्यक्रम वैधता परीक्षण कार्यक्रममा श्री कुशलमान श्रेष्ठ, श्री सागर रिजाल र श्री विनोद अर्यालले मूल्यांकनकर्ताको रूपमा पुन्याउनुभएको योगदान सराहनीय छ। अन्तिम मस्यौदा समितिमा प्रस्तुत गर्दा अमूल्य सुझाव र सल्लाह प्रदान गर्नु भएका माननीय श्रम, रोजगार तथा सामाजिक सुरक्षा मन्त्री श्री शरदसिंह भण्डारी, राष्ट्रिय योजना आयोगका माननीय सदस्य डा. प्रकाशकुमार श्रेष्ठ, प्रतिष्ठानका अध्यक्ष तथा सचिव डा. कृष्णहरि पुष्कर तथा प्रतिष्ठान विकास समितिका सदस्यहरूको सहयोग प्रति प्रतिष्ठान आभारी छ।

उपरोक्त सम्पूर्ण प्रक्रियामा प्रत्यक्ष तथा अप्रत्यक्ष रूपमा सहयोग पुन्याउनु भएका सबै महानुभाव र संस्थाहरू प्रति प्रतिष्ठान हार्दिक कृतज्ञता प्रकट गर्दछ।

राष्ट्रिय व्यावसायिक प्रशिक्षण प्रतिष्ठान,  
भैँसेपाटी, ललितपुर।

पाठ्यक्रम स्वीकृति गर्ने समिति

राष्ट्रिय व्यावसायिक प्रशिक्षण प्रतिष्ठान र होटल एशोसिएसन, नेपालको सहकार्यमा निर्माण भएको बारिष्टा पेशाको ३९० घण्टाको दक्षतामा आधारित पाठ्यक्रम राष्ट्रिय व्यावसायिक प्रशिक्षण प्रतिष्ठान विकास समिति (गठन) आदेश २०८० को दफा ३ बमोजिम गठन भएको समितिले सोही आदेशको दफा ४(ड) बमोजिम यहि २०८२ साल असार २९ गते स्वीकृत गरी लागु गरेकोछ।

राष्ट्रिय व्यावसायिक प्रशिक्षण प्रतिष्ठान विकास समितिमा रहनु भएका पदाधिकारीहरु

क्र सं	पद	नाम	मन्त्रालय वा संस्थाको नाम	समितिमा पदाधिकार
१	सचिव	श्री डा.कृष्णहरि पुष्कर	श्रम, रोजगार तथा सामाजिक सुरक्षा मन्त्रालय	अध्यक्ष
२	सहसचिव	श्री .....	अर्थ मन्त्रालय	सदस्य
३	सहसचिव	श्री बैकुण्ठ अर्याल	शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय	सदस्य
४	सहसचिव	श्री जितेन्द्र बस्नेत	उद्योग, वाणिज्य तथा आपूर्ति मन्त्रालय	सदस्य
५	सहसचिव	श्री कृष्णप्रसाद सापकोटा	श्रम, रोजगार तथा सामाजिक सुरक्षा मन्त्रालय	सदस्य
६	महानिर्देशक	श्री चक्रपाणी पाण्डे	श्रम, तथा व्यवसायजन्य सुरक्षा विभाग	सदस्य
७	कार्यकारी निर्देशक	श्री डा .द्वारिका उप्रेती	वैदेशिक रोजगार बोर्ड	सदस्य
८	विज्ञ	श्री ईन्दिरा शर्मा	श्रम रोजगार तथा तालिम सम्बन्धी विज्ञ	सदस्य
९	विज्ञ	श्री विष्णुगोपाल गड्तौला	श्रम रोजगार तथा तालिम सम्बन्धी विज्ञ	सदस्य
१०	प्रतिनिधि	श्री उपेन्द्र शर्मा घिमिरे	नेपाल उद्योग वाणिज्य महाएशोसियसन	सदस्य
११	प्रतिनिधि	श्री बिरेन्द्रराज पाण्डे	नेपाल उद्योग परिएशोसियसन	सदस्य
१२	प्रतिनिधि	श्री बेलीमैया घले	संयुक्त ट्रेड युनियन समन्वय केन्द्र (JTUCC)	सदस्य
१३	कार्यकारी निर्देशक	श्री रमेशकुमार बखती	राष्ट्रिय व्यावसायिक प्रशिक्षण प्रतिष्ठान,भैसेपाटी ललितपुर	सदस्य सचिव

## बिषय सूची

१. पाठ्यक्रम निर्माण प्रकृया	१
२. पाठ्यक्रम परिचय	१
३. लक्ष्यः	१
४. उद्देश्यः	१
५. सिकाइ उपलब्धी	२
६. प्रशिक्षार्थीको न्यूनतम योग्यता	२
७. तालिम अवधिः	२
८. पाठ्य संरचना	३
९. प्रशिक्षकको योग्यता	३
१०. प्रशिक्षक प्रशिक्षार्थी अनुपात	४
११. प्रशिक्षण विधिः	४
१२. प्रशिक्षणको भाषा	४
१३. प्रशिक्षार्थी उपस्थिति	४
१४. प्रशिक्षार्थी मूल्याङ्कन	४
१५. प्रमाण-पत्र प्रदानः	५
१६. पाठ्यक्रम कार्यान्वयनको लागि सुझाव	५
१७. आवश्यक भौतिक पूर्वाधार	६
१८. मेसिन, औजार, उपकरणको विवरण	७
१९. तालिम सामग्री	८
मोड्युल (MODULE) १: पेशागत परिचय	९
मोड्युल (MODULE) २: स्वच्छता, स्वास्थ्य र सुरक्षा	१०
मोड्युल (MODULE) ३: पूर्व तयारी	२३
मोड्युल (MODULE) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी	४५
मोड्युल (MODULE) ५: ग्राहक सेवा CUSTOMER SERVICE	७४
मोड्युल (MODULE) ६: सञ्चार सीप	८१
मोड्युल (MODULE) ७: व्यावसायिकता बिकास	८४
मोड्युल (MODULE) ८: परियोजना कार्य	८७
ल्याव तथा अन्य आवश्यक सामग्रीहरूको लेआउट वा नमुना फोटो वा स्केच वा चित्रहरू	९२
पर्यटन तथा आतिथ्यता क्षेत्रका विषयहरूको पाठ्यक्रम मस्यौदा उपसमिति	९३
डाकुम कार्यशालामा संलग्न सम्बन्धित क्षेत्रमा काम गर्नुभएका विज्ञहरू	९४
बारिष्टाको पेशागत विश्लेषण चार्ट (DACUM CHART)	९५

## १ पाठ्यक्रम निर्माण प्रकृया

राष्ट्रिय व्यावसायिक प्रशिक्षण प्रतिष्ठान र होटल एशोसिसन, नेपालको सहकार्य तथा एशोसियसनको नेतृत्वमा एशोसियसनको तर्फबाट संयोजक सहित ३ जना र प्रतिष्ठानको तर्फबाट सदस्य सचिव सहित २ जना रहने गरी ५ सदस्यीय पाठ्यक्रम निर्माण उपसमिति गठन गरी बारिष्ठापेशाको पाठ्यक्रम निर्माण प्रकृया सुरु गरिएको हो। यो पाठ्यक्रम निर्माणको थालनी एशोसियसनको तर्फबाट छनोट तथा सिफारिस भएका १० जना सोही पेशाका दक्ष कामदारहरूको उपस्थितिमा डेकम (DACUM) कार्यशाला संचालन गरी पेशामा गर्नुपर्ने मुख्य काम (Duties) र सहायक काम (Task) पहिचान गरी गरिएको थियो। यसरी पहिचान गरिएका सहायक कामहरूको कार्य विश्लेषण गरी मस्यौदा पाठ्यक्रम तयार गरियो। तयारी मस्यौदा पाठ्यक्रमलाई विज्ञहरू सम्मिलित कार्यशालाको आयोजना गरी प्रमाणिकरण (Validation) गरी अन्तिम रूप दिइएको हो। यो पाठ्यक्रम राष्ट्रिय व्यावसायिक प्रशिक्षण प्रतिष्ठान विकास समितिबाट स्वीकृत भए पछि लागु हुनेछ।

## २. पाठ्यक्रम परिचय

यो पाठ्यक्रम होटल एशोसिसन, नेपालको माग अनुसार एशोसियसनकै नेतृत्वमा तयार पारिएको दक्षतामा आधारित पाठ्यक्रम (Competency-based Curriculum) हो। यो पाठ्यक्रम बारिष्ठाले सम्पादन गर्ने कार्यमा आधारित छ। यो पाठ्यक्रमले प्रशिक्षकहरूलाई सम्बन्धित पेशाको लागि आवश्यक पर्ने आधारभूत ज्ञान तथा सिपहरू प्रदर्शन तथा प्रशिक्षण गर्न र प्रशिक्षार्थीहरूलाई प्रयोगात्मक अभ्यास मार्फत सिप प्राप्त गर्न र दक्ष हुन मार्ग निर्देशन प्रदान गर्दछ। यो पाठ्यक्रम दक्षतामा आधारित पाठ्यक्रम भएकोले ८० प्रतिशत समय सिप सिकाइमा र २० प्रतिशत समय सैद्धान्तिक ज्ञानको लागि छुट्याइएको छ। यो पाठ्यक्रम अनुसारको सैद्धान्तिक तथा प्रयोगात्मक प्रशिक्षण सुरु दिन देखिनै कार्यस्थलमा आधारित भएर सोही उद्योगमा कार्यरत दक्ष बारिष्ठाहरू मार्फत उनिहरूकै सुपरिवेक्षणमा प्रदान गरिनेछ। अर्थात् यो पाठ्यक्रम अनुसारको सिकाइ औपचारिक तालिम केन्द्रमा भन्दा पनि सम्बन्धित उद्योगमा काम गर्दै सिक्दै गर्ने सिद्धान्तमा आधारित छ। तर यो पाठ्यक्रम अनुसारको प्रशिक्षण औपचारिक तालिम केन्द्रमा समेत प्रदान गर्न सकिनेछ। यस पाठ्यक्रममा आधारित रहेर सञ्चालित तालिम कार्यक्रमबाट उत्पादित जनशक्ति सम्बन्धित पेशाको लागि आवश्यक पर्ने सिपहरूमा दक्ष भई रोजगारदाताको माग अनुसार दक्ष पेशाकर्मीको रूपमा स्वरोजगार हुन अथवा सम्बन्धित पेशामा रोजगारी प्राप्त गर्न सक्षम हुने विश्वास लिइएको छ। यो पाठ्यक्रम तालिम केन्द्रमा तथा कार्यस्थलमा संचालन गर्न सकिनेछ।

## ३. लक्ष्य:

यस पाठ्यक्रमको लक्ष्य पर्यटन तथा आतिथ्यताको क्षेत्रमा आधारभूत तहका बारिष्ठाका रूपमा दक्ष जनशक्ति उत्पादन गरी रोजगारी तथा स्वरोजगारका अवसरहरू सिर्जना गर्ने रहेको छ।

## ४. उद्देश्य:

यस पाठ्यक्रममा आधारित रहेर सञ्चालित तालिम कार्यक्रमको उद्देश्य निम्नानुसार रहेका छन् :

- होटल, रेष्टुरेण्ट तथा क्याफेहरुमा सिनियर बारिष्टाहरुको प्रत्यक्ष निगरानीमा काम गराउदै सिकाउदै स्वदेश तथा विदेशमा अवस्थित आतिथ्य सेवा अन्तर्गत संचालित होटल, रेष्टुरेण्ट तथा क्याफेहरुलाई आवश्यक पर्ने आधारभूत तहका दक्ष बारिष्टाहरु तयार गर्ने।
- तालिम केन्द्रहरुबाट उत्पादित जनशक्ति र रोजगारदातालाई आवश्यक जनशक्तिको सीपको स्तरको बीचमा देखिएको असमनता (Gap) को अन्त्य गर्ने।
- दक्ष बारिष्टाहरुको प्रयोग गरी उद्योगले प्रदान गर्ने कफी तथा सेवाको स्तर अभिवृद्धि गरी ग्राहकलाई अधिकतम सन्तुष्टि प्रदान गर्ने।
- देशमा व्याप्त बेरोजगारी समस्यालाई आंशिक रूपमा समाधान गर्न सहयोग पुर्याउने।

## ५. सिकाइ उपलब्धी

यो पाठ्यक्रमको मुख्य केन्द्रविन्दु प्रयोगात्मक सिप हुनेछ। यो पाठ्यक्रममा आवश्यकता अनुसार प्रयोगात्मक सिपलाई सहयोगी हुने गरी सैद्धान्तिक ज्ञानहरु समेत समावेश गरिएको छ। यो पाठ्यक्रम अनुसार तालिम प्राप्त प्रशिक्षार्थीहरुले तालिमको अन्त्यमा निम्न सिकाइ उपलब्धी प्राप्त गर्न सक्षम हुनेछन्:

- बारिष्टा पेशासंग परिचित हुन।
- पेशागत स्वच्छता, स्वास्थ्य र सुरक्षा कायम गर्न।
- कफी सर्व गर्नको लागि आवश्यक पूर्व तयारी गर्न।
- तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी गर्न।
- ग्राहक सेवा प्रदान गर्न।
- संचार गर्न र
- व्यावसायिकता विकास गर्न।

## ६. प्रशिक्षार्थीको न्यूनतम योग्यता

यो पाठ्यक्रम अनुसार तालिम लिन चाहने प्रशिक्षार्थीहरुको न्यूनतम योग्यता यस प्रकार रहेको छ:

- न्यूनतम विद्यालय शिक्षाको माध्यमिक शिक्षा (SEE) उत्तीर्ण भएको।
- उमेर १८ वर्ष पुरा भएको।
- नेपाली नागरिक।

नोट: विशिष्ट परिवेशमा सहभागीहरुको योग्यता संस्थाको नियमानुसार हुन सक्नेछ तर प्रतिष्ठानको पूर्वस्वीकृति लिनु पर्नेछ।

## ७. तालिम अवधि:

यो पाठ्यक्रमको जम्मा तालिम अवधि ३९० घण्टा अर्थात दैनिक ६ घण्टाको दरले ६५ कार्य दिन (३ महिना) को हुनेछ। जसमध्ये ७८ घण्टा (२० प्रतिशत) समय सैद्धान्तिक

ज्ञानको लागि र ३१२ घण्टा (८० प्रतिशत) समय प्रयोगात्मक सिपको लागि छुट्टयाइएको छ।

## ८. पाठ्य संरचना

क्र सं	मोड्युल	सैद्धान्तिक घण्टा	प्रयोगात्मक घण्टा	जम्मा समय घण्टा
१	पेशागत परिचय	१२	०	१२
२	स्वच्छता, स्वास्थ्य र खाद्य सुरक्षा	११	३५	४६
३	पूर्व तयारी	१४	६२	७६
४	तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी	२७	१२५	१५२
५	ग्राहक सेवा	६	३०	३६
६	संचार सीप	४	१०	१४
७	व्यावसायिकता विकास	४	१०	१४
८	परियोजना कार्य	०	४०	४०
जम्मा समय		७८	३१२	३९०

## ९. प्रशिक्षकको योग्यता

- मुख्य प्रशिक्षक:
  - सम्बन्धित विषयमा उच्च शिक्षा हाँसिल गरी सम्बन्धित काममा १ वर्षको कार्य अनुभव हाँसिल गरेको र कम्तिमा १ हप्ताको प्रशिक्षक प्रशिक्षण (Training of Trainers) तालिम प्राप्त;
  - विद्यालय तह उत्तीर्ण गरी सम्बन्धित पेशामा न्यूनतम सिप तह २ उत्तीर्ण गरी ३ वर्षको कार्य अनुभव हासिल गरेको र कम्तिमा १ हप्ताको प्रशिक्षक प्रशिक्षण (Training of Trainers) तालिम प्राप्त ;
  - अथवा सम्बन्धित पेशामा कम्तिमा ७ वर्षको कार्य अनुभव हासिल गरेको र कम्तिमा १ हप्ताको प्रशिक्षक प्रशिक्षण (Training of Trainers) तालिम प्राप्त ; (कार्य अनुभव संस्थागत दर्ता भएका रोजगारदाताहरूबाट प्रमाणित गरेको हुनु पर्नेछ)
- सहायक प्रशिक्षक:
  - कक्षा १० उत्तीर्ण गरी सम्बन्धित पेशामा न्यूनतम सिप तह १ उत्तीर्ण गरी २ वर्षको कार्य अनुभव हासिल गरेको र कम्तिमा १ हप्ताको प्रशिक्षक प्रशिक्षण (Training of Trainers) तालिम प्राप्त ;
  - अथवा सम्बन्धित पेशामा कम्तिमा ५ वर्षको कार्य अनुभव हासिल गरेको र कम्तिमा १ हप्ताको प्रशिक्षक प्रशिक्षण (Training of Trainers) तालिम प्राप्त ; (कार्य अनुभव संस्थागत दर्ता भएका रोजगारदाताहरूबाट प्रमाणित गरेको हुनु पर्नेछ)

## १०. प्रशिक्षक प्रशिक्षार्थी अनुपात

- प्रयोगात्मक कक्षाको लागि प्रशिक्षक र प्रशिक्षार्थीको अनुपात १:१० हुनेछ।
- सैद्धान्तिक कक्षाको लागि प्रशिक्षक र प्रशिक्षार्थीको अनुपात १:२० हुनेछ।

## ११. प्रशिक्षण विधि:

यस पाठ्यक्रम अनुसार सैद्धान्तिक प्रशिक्षणको लागि व्याख्यान विधि, प्रोजेक्टर मार्फत प्रस्तुति, भिडियो, र अडियो मार्फत प्रशिक्षण गर्ने आदि विधि प्रयोग गरिनेछ भने प्रयोगात्मक प्रशिक्षणको लागि सोही उद्योगमा कार्यरत विज्ञ बारिष्ठाहरूले गरेको काम अवलोकन गर्ने, उनिहरूको निर्देशन अनुसार कार्य गर्ने, तथा एकल प्रयोगात्मक अभ्यास गर्दै सिक्ने विधिहरू अवलम्बन गरिनेछ। तालिम केन्द्रमा प्रशिक्षण गर्दा भने प्रशिक्षकद्वारा कार्य प्रदर्शन गर्ने, प्रशिक्षकको निर्देशन सँगैसँगै अभ्यास गरेर सिक्ने र प्रशिक्षकको अवलोकनमा एकल प्रयोगात्मक अभ्यासबाट सिक्ने विधिहरू प्रयोग गरिने छ। यसका अलावा प्रशिक्षकले प्रशिक्षार्थीहरूलाई समूहमा विभाजन गरी पेशासंग सम्बन्धित विभिन्न भूमिका निर्वाह गर्न लगाउने वा समूह कार्य गर्न लगाउने जस्ता विधि पनि प्रयोग गर्न सकिन्छ।

## १२. प्रशिक्षणको भाषा

प्रशिक्षणको भाषा नेपाली हुनेछ तर प्रशिक्षार्थीहरूलाई ध्यानमा राखेर स्थानीय भाषाको प्रयोग गर्न सकिनेछ। प्राविधिक शब्दावलीहरू (Technical Terminologies) भने अंग्रेजीमा उल्लेख हुन सक्नेछन्।

## १३. प्रशिक्षार्थी उपस्थिति

यसमा प्रशिक्षार्थीहरूले तालिम सञ्चालन भएको जम्मा दिनको न्यूनतम ९० प्रतिशत दिन उपस्थिति भै तोकिएका सक्षमताहरू सिकेको प्रशिक्षकले सुनिश्चित गर्नु पर्नेछ। सो नभएमा तालिम पुरा गरेको मानिने छैन र अन्तिम मूल्यांकनमा सहभागी गराइने छैन साथै तालिम सम्पन्न गरी दक्षता हाँसिल गरेको प्रमाणपत्र उपलब्ध गराइने छैन।

## १४. प्रशिक्षार्थी मूल्याङ्कन

- प्रशिक्षार्थीहरूले सिकेको सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानको (सैद्धान्तिक) मूल्याङ्कन सम्बन्धित प्रशिक्षकले मौखिक वा लिखित परीक्षाद्वारा गर्नुपर्नेछ।
- प्रशिक्षार्थीहरूले प्राप्त गरेको सिपको मूल्याङ्कन सम्बन्धित प्रशिक्षक वा उद्योगको सुपरभाइजरले नियमित रूपमा गर्नुपर्नेछ भने तालिमको अन्त्यमा एक पटक प्रयोगात्मक मूल्याङ्कन गरी सो को अभिलेख राख्नु पर्नेछ।
- प्रशिक्षार्थीहरूले प्रत्येक दक्षता हाँसिल गरेको सुनिश्चितताको लागि आवश्यकता अनुसार सुधारात्मक र अन्त्यमा एक पटक निर्णयात्मक मूल्यांकन गर्ने व्यवस्था रहेको छ । मूल्यांकनको किसिममा परीक्षा लिखित, मौखिक वा परियोजना कार्य समेत उल्लेख गरी अंक निर्धारण गरिने छ । यसको अभिलेख र योजना मुख्य र सहायक प्रशिक्षकको हुने छ ।

- प्रशिक्षार्थी सफल हुन प्रत्येक मोड्युलको सैद्धान्तिक र प्रयोगात्मक दुबै मूल्यांकनमा क्रमशः कम्तीमा ५० र ६० प्रतिशत अंक प्राप्त गर्नुपर्नेछ ।
- प्रशिक्षकले मार्कलेजरमा प्रशिक्षार्थीहरूको अभिलेखन गरी प्रमाणित गरेको आधारमा मात्र तालिम सम्पन्नको प्रमाण पत्र प्रदान गर्नु पर्नेछ । सोही प्रमाण पत्रका आधारमा सिप तह निर्धारण परीक्षामा सहभागी हुन सक्नेछन् ।
- प्रशिक्षार्थी छनोटको लागि प्रतिष्ठानको नियमावली वा तोकेको अवस्था बाहेकमा आवश्यक प्रवेश परीक्षाको सञ्चालन रोजगारदातासंगको सहकार्यमा सम्बन्धित संस्थाले नै गर्नुपर्नेछ ।

### १५. प्रमाण-पत्र प्रदान:

यो पाठ्यक्रमले अपेक्षा गरेको सक्षमता हाँसिल गरेको भनी प्रशिक्षकहरूले प्रमाणित गरेपछि सम्बन्धित संस्थाले बारिष्ठाको तालिम सम्पन्न प्रमाणपत्र उपलब्ध गराउने छ । सिप प्रमाणिकरण गर्ने कार्यका लागि यो प्रमाणपत्रलाई आधार मानेर अधिकार प्राप्त संस्थाले सिप परीक्षण गरी सिप तह उल्लेख गरी प्रमाणपत्र उपलब्ध गराउन सक्नेछ ।

### १६. पाठ्यक्रम कार्यान्वयनको लागि सुझाव

- १ यो पाठ्यक्रम सक्षमतामा आधारित दक्षता हाँसिल गर्ने गरी तयार पारिएको छ ।
- २ प्रशिक्षार्थी छनोटको लागि प्रवेश परीक्षाको सञ्चालन रोजगारदातासंगको सहकार्यमा सम्बन्धित संस्थाले नै गर्न सकिनेछ भने यसले राखेको न्यूनतम् शैक्षिक योग्यता हाँसिल गरेको हुनु पर्नेछ ।
- ३ प्रशासनिक प्रयोजनको लागि यो पाठ्यक्रमको लागू गर्ने सामान्य अवस्थामा न्यूनतम् अवधि ३ (तीन) महिना हुनेछ । त्यो अवधिभर प्रशिक्षकहरूलाई पूर्व तयारी, वास्तविक कार्यस्थलको अनुभव दिलाउन समन्वय गर्न, परीक्षा तथा मूल्यांकन र प्रशिक्षार्थीहरूको सिप सिकाइको अभिलेख लेखाकन जस्ता कार्यमा खटाएर पाठ्यक्रम कार्यान्वयनमा पूर्णता प्राप्त गर्नु पर्नेछ ।
- ४ प्रशिक्षार्थीहरूलाई सरलबाट जटिल तर्फ हुने गरि सिकाउनु पर्नेछ ।
- ५ यो पाठ्यक्रममा प्रशिक्षकले पहिला देखाएर त्यसपछि संगै गरेर र अन्तिममा स्वतन्त्र गर्न दिएर सिकाउने विधिलाई अवलम्बन गर्नु पर्नेछ भने प्रशिक्षार्थीहरूको क्षमता अनुसार दोहोर्याएर गर्नुपर्ने भए त्यो पनि गरेर सम्बन्धित सक्षमता हाँसिल भएको सुनिश्चितता गर्नु पर्नेछ ।
- ६ प्रशिक्षकले प्रत्येक प्रशिक्षार्थीहरूले गरेको नमूना कार्यको अभिलेखन गरी अभिलेख राख्नु पर्नेछ । पाठ्यक्रम परिमार्जन गर्न नसकिएको अवस्थामा प्रशिक्षकले नयाँ प्रविधि ज्ञान र सिप दिनुपर्ने अवस्था रहेमा पाठ्यक्रमलाई आधार मानी थप २० प्रतिशत नविन कार्य उपकार्यहरूहरू सिकाउन सकिनेछ ।

- ७ यो पाठ्यक्रममा सामान्य अवस्थामा सैद्धान्तिक कक्षामा २० जना र प्रयोगात्मक कक्षामा १० जना मात्र हुने व्यवस्था गरिएको छ । प्रशिक्षक प्रशिक्षार्थी अनुपात सैद्धान्तिक: १:२० र प्रयोगात्मक १:१० हुनुपर्नेछ ।
- ८ यो पाठ्यक्रम कार्यान्वयनमा ल्याउन तोकिएको योग्यता पुगेको मुख्य प्रशिक्षक र सहायक प्रशिक्षकको व्यवस्था गर्नुपर्नेछ ।
- ९ वास्तविक कार्यस्थल (On the Job Training-OJT)को अनुभव दिलाउन प्रशिक्षक । तालिम प्रदायक । सम्बन्धित एशोसियसन । प्रतिष्ठानको सहजीकरणमा पाठ्यक्रमले तोकेको कार्यघण्टाको ५ देखि १० प्रतिशत कार्यघण्टाको अनुभव हाँसिल गराउन पनि सकिनेछ ।
- १० यस पाठ्यक्रममा उद्यमशीलताको सामान्य जानकारी मात्र उपलब्ध गराई स्वरोजगारमा संलग्न हुन प्रोत्साहन गरिने छ ।
- ११ सम्बन्धित तालिम प्रदायक सस्था वा रोजगारदाताहरूको छाता संगठनले रोजगारदाता तथा अन्य सरोकारवालाहरूसँग समन्वय तथा सहकार्य गरी प्रशिक्षार्थीहरूको रोजगार तथा स्वरोजगारको लागि सहजिकरण गर्नु पर्नेछ ।
- १२ प्रशिक्षार्थीहरूलाई रोजगार तथा स्व-रोजगार सम्बन्धी परामर्श प्रदान गर्ने , गराउने कार्य गर्नु पर्नेछ ।
- १३ प्रशिक्षार्थीहरूको आवश्यक व्यक्तिगत विवरण , रोजगार/स्वरोजगारको अवस्था आदिको अभिलेख राख्ने र नियमित अद्यावधिक गर्ने कार्य गर्नु पर्नेछ । ।
- १४ सरोकारवालाहरूले पाठ्यक्रम सुधारको लागि प्रतिष्ठानमा औपचारिक रूपमा पृष्ठपोषण प्रदान गर्नु पर्नेछ ।
- १५ यो पाठ्यक्रम कुनैपनि संगठित संस्था वा सरकारी कार्यालयहरूले आफ्नै आर्थिक स्रोत परिचालन गरेर सञ्चालन गर्न सकिनेछ भने पाठ्यक्रम बमोजिम तालिम लिएका व्यक्तिहरूको पूर्व जानकारी प्रतिष्ठानमा दिई अनुमति लिएमा प्रतिष्ठानको तथ्यांक प्रणाली (Data Entry System)मा प्रविष्टी गर्न सकिने छ ।

### १७. आवश्यक भौतिक पूर्वाधार

यो पाठ्यक्रम अनुसार तालिम सञ्चालन गर्न देहायका भौतिक पूर्वाधार भएको सुनिश्चित गरिनु पर्नेछ:

क्र सं	विवरण	संख्या	कैफियत
१	अफिस कोठा । आगन्तुक बस्न मिल्ने सोफाहरू भएको	१	न्यूनतम्
२	सैद्धान्तिक तालिम संचालन गर्नका लागि न्यूनतम बीस जना प्रशिक्षार्थीलाई प्रशिक्षण दिन सक्ने गरी कुर्सी टेबल स्मार्टबोर्ड । हाइटबोर्ड सहितको कक्षा कोठा	१	

३	एक पटकमा १० जनालाई प्रयोगात्मक अभ्यास गराउनको लागि आवश्यक कार्यशाला (संचालनमा रहेको होटल तथा रेष्टुरेन्टमा प्रयोगात्मक अभ्यास गराउन सकिनेछ)	२	न्यूनतम्
४	प्रशिक्षण तयारी कोठा	१	
५	स्टोर कोठा	१	
६	उपयुक्त शौचालय (महिला, पुरुष तथा अपाङ्ग मैत्री)	२	न्यूनतम्
७	पर्याप्त शुद्ध पिउने पानी तथा सरसफाइ युक्त खाजा खाने स्थान छुट्याइएको	१	

### १८. मेसिन, औजार, उपकरणको विवरण

(२० जनाको लागि दुई समूहमा एकैपटक अभ्यास गर्न पुग्ने गरी)

क्र सं	विवरण	साइज	परिमाण	इकाई	कैफियत
१	Espresso machine	२-३ ft wide/१.५-२ft tall	४	४-५	Semi automatic/ stainless steel body
२	Coffee grinders	६-८ inches width/१२-१४ inches depth/१६-२० inches height	४	४-५	Burr grinder flat or conical
३	Milk frothing pitchers	६००ml	१०-१५	१०-१५	Stainless steel ,pour spout design for latte art
४	tampers	५८mm diameter/५०-६०mm height	१०-१५	१०-१५	Stainless steel flat or slightly convex base for even tamping
५	Knock boxes	६-८ inches width/६-८ inches depth/४-६ inches height	५-६	५-६	Durable plastic or stainless steel , rubber coated or metal bar for knocking portafilter without damaging them
७	thermometers	५-७ inches in lenth/ probe diameter ०.२५-०.५ inches	५-६	५-६	Digital probe thermometers for accuracy, stainlesssteel Waterproof or splashresistant body
८	Spoons/scoops	६-७ inches	२०	२०	Stainless steel
९	Cleaning brushes	६-८ inches	४	४	Heat resistant bristles
१०	Bar mats	१२×१८ inches	१०-१५	१०-१५	Flexible rubber or silicone

११	Trays	१२×१८ medium	२०	२०	Durable light weight or silicone
१२	portafilters	५८mm	४-५	४-५	Stainless steel handle basket

## १९. तालिम सामग्री

(२० जनाको लागि दुई समूहमा एकैपटक अभ्यास गर्न पुग्ने गरी)

क्र सं	विवरण	परिमाण	इकाई	कैफियत
१	Course printed handouts (coffee theory guides, list of topics course schedule & outline, espresso extraction guide, milk steaming and latte art guide, equipment care and cleaning instructions , checklist for workstation setup)	२०	२०	Durable, clear and easy to use
२	Visual aids ( posters of coffee brewing steps , latte art designs , short demonstration on espresso, cappuccino and latte making , diagrams of coffee machine parts, grinder adjustments and workflow	५-६	५-६	Poster/chart laminated or thick card stock , full hd १०८०p videos of clear view
३	Practice materials ( coffee beans(१kg), milk(१liter) , water and cleaning solutions५-१० liters, disposable cups४०-५० / tasting cups for tasting sessions			Arabica or robusta beans with medium roasted, milk should be pasteurized preferably full fat, testing cups should be heat resistant
४	Feedback forms ( fro students to note difficulties and trainers to track progress	२०	२०	Clear and professional layout with headings , tables, and spaces for comments
५	Apron/ name tags for professionalism and hygiene	२०	२०	Durable cotton or poly cotton blend with pockes for small tools
६	Measuring scales ( for coffee and milk portioning exercises	१-२	१-२	Digital scale sturdy plastic or stainless steel platform
७	Notebook and pen	२०	२०	Durable with good quality paper.

# मोड्युलगत कार्य विश्लेषण

## मोड्युल (Module) १: पेशागत परिचय

जम्मा समय: १२ घण्टा

सैद्धान्तिक: १२ घण्टा

**मोड्युलगत विवरण (Module Description):** यस मोड्युलमा बारिष्ठा पेशाको लागि आवश्यक पर्ने पेशागत परिचय सम्बन्धित सामान्य जानकारीहरू समावेश गरिएका छन् ।

**मोड्युल परिणाम (Module Outcome):** यस मोड्युलको अन्तमा सहभागीहरू बारिष्ठा पेशासंग सम्बन्धित निम्न बिषयबस्तुसंग परिचित हुनेछन्।

### विषयबस्तु

१. कफी परिचय, कफीको उपयोगिता, कफीको प्रयोग।
२. कफी विन्स (Coffee Beans) को प्रकार, प्रशोधन र भण्डारण गर्ने तरिका।
३. बारिष्ठा पेशाको पृष्ठभूमी, परिभाषा, कार्यक्षेत्र, महत्व र सम्भावना ।
४. बारिष्ठा पेशाको मर्यादा, पेशामा रहेर “गर्न हुने” र “गर्न नहुने” कार्यहरू।
५. बारिष्ठा पेशा अन्तर्गत गरिने कार्यहरूको बारेमा संक्षिप्त जानकारी।
६. बारिष्ठा पेशामा प्रयोग हुने औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरूको परिचय तथा पहिचान।
७. ग्राइन्डर र कफी मेशिनको भागहरूको पहिचान र उपयोग गर्ने तरिका साथै तिनीहरूको नियमित सरसफाई।
८. खाद्य तथा पेय पदार्थ खरिद (Procurement) प्रकृया, भण्डारण विधि (Dry, Refrigerated, Frozen) र अभिलेखिकरण विधि।
९. तयारी खाना भण्डारण (Storage and Holding)।
१०. Cafe Opening and Closing Activities

## मोड्युल (Module) २: स्वच्छता, स्वास्थ्य र सुरक्षा

जम्मा समय: ४६ घण्टा

सैद्धान्तिक: ११ घण्टा

व्यावहारिक: ३५ घण्टा

**मोड्युलगत विवरण (Module Description):** यस मोड्युलमा बारिष्टाको लागि आवश्यक स्वच्छता सरसफाइ र खाद्य सुरक्षासँग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

**मोड्युलको सिकाई उपलब्धी (Module Outcome):** यस मोड्युलको अन्तमा सहभागीहरू निम्न सीपहरू प्रदर्शन गर्न सक्षम हुनेछन् ।

- व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्न ।
- ग्रुमिङ (Grooming) कायम गर्न ।
- व्यक्तिगत सुरक्षा कायम राख्न
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।
- खाना र पेय पदार्थको सरसफाई कायम राख्न ।
- कार्यस्थलको सुरक्षा गर्न ।
- प्राथमिक उपचार बाकस तयार गर्न ।
- प्राथमिक उपचार गर्ने ।
- किट (Pest) नियन्त्रण गर्न ।
- औजार उपकरण सफा तथा निर्मलिकरण गर्न ।
- खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्न ।

### कार्यहरू (Tasks):

१. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ।
२. ग्रुमिङ (Grooming) कायम गर्ने ।
३. व्यक्तिगत सुरक्षा कायम राख्ने ।
४. कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।
५. खाना र पेय पदार्थको सरसफाई कायम राख्ने
६. कार्यस्थलको सुरक्षा गर्ने ।
७. प्राथमिक उपचार बाकस तयार गर्ने ।
८. प्राथमिक उपचार गर्ने ।
९. किट (Pest) नियन्त्रण गर्ने ।
१०. औजार उपकरण सफा तथा निर्मलिकरण गर्ने ।
११. खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्ने ।

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) २: स्वच्छता, स्वास्थ्य र खाद्य सुरक्षा

कार्य १: व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने ।

जम्मा समय: २ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: १ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</li> <li>२. नियमित स्नान गर्ने ।</li> <li>३. नियमित मुख धुने र अनुहार सफा राख्ने ।</li> <li>४. नियमित साबुन पानी वा निर्मलीकरणरले हात सफा गर्ने ।</li> <li>५. नियमित नङ्ग काट्ने र सफा गर्ने ।</li> <li>६. आवश्यकता अनुसार कपाल काट्ने, कोर्ने र मिलाउने ।</li> <li>७. तोकिए बमोमिम सफा कपडा लगाउने ।</li> <li>८. कामको प्रकृति अनुरूप मिल्ने भए मात्र गरगहना, सजावट तथा सुगन्धित सामग्रीहरू प्रयोग गर्ने ।</li> <li>९. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• पेशाको मापदण्ड अनुसार व्यक्तिगत सरसफाई कायम गरेको ।</li> <li>• सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको ।</li> </ul>	<p><b>व्यक्तिगत सरसफाई:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय र आवश्यकता</li> <li>• मापदण्ड</li> <li>• सरसफाई गर्न प्रयोग हुने सामग्रीहरूको पहिचान र प्रयोग सम्बन्धी जानकारी</li> <li>• ग्रूमिङ (Grooming) सम्बन्धी जानकारी</li> </ul>

आवश्यक औजार उपकरण (Required tools/equipment):

- नेलकटर

आवश्यक सामग्रीहरू:

- साबुन/सर्फ पानी, पोचा, प्याम्प्लेट, चार्टपेपर

सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- चिप्लेर लड्न सक्ने हुनाले नुहाउने बेलामा सावधानी अपनाउने ।
- नङ्ग काट्दा खेरी हात खुट्टाको औलाका छाला नकाट्ने गरी सावधानी अपनाउने ।

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) २: स्वच्छता, स्वास्थ्य र खाद्य सुरक्षा

कार्य २: ग्रुमिङ्ग (Grooming) कायम गर्ने।

जम्मा समय: ३ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: २ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ul style="list-style-type: none"><li>संस्थाको नियम अनुसार तोकिएको पोशाक लगाउने।</li><li>आफ्नो साइज मिल्ने लुगा लगाउने।</li><li>सधैं सफा रहने, दाँत, औंला, जुत्ता समेत सफा राख्ने।</li><li>आफ्नो खल्ली खाली राख्ने र सकेसम्म चाबी र फुर्के राख्ने।</li><li>काममा क्यान्डी खाने, चपाउने र चुरोट पिउने काम नगर्ने।</li><li>पालिस गरिएको जुत्ता लगाउने।</li><li>नियोन वा चम्किलो रंगको पहिरन नलगाउने।</li><li>पुरुषहरूले दैनिक दाही/जुँगा काट्ने।</li><li>हल्का अत्तर लगाउने।</li><li>नङ काट्ने।</li></ul>	आवश्यक पोशाक, सरसफाइ सामग्री सहितको व्यक्तिगत स्वच्छता कायम भएको।	<ul style="list-style-type: none"><li>ग्रुमिङ्गको परिचय</li><li>ग्रुमिङ्गको आवश्यकता तथा महत्व</li><li>व्यक्तिगत सरसफाइको महत्व</li></ul>

### आवश्यक औजार उपकरण (Required tools/equipment):

- ट्रिमर, शेभिङ किट,

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- पुरुष सहभागीहरूले व्यक्तिगत हेरचाह कायम गर्दा दाही काट्दा सजक भई काट्ने।

### आवश्यक सामग्रीहरू:

- साबुन, पानी, पोशाक, शेभिङ क्रिम, अत्तर

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) २: स्वच्छता, स्वास्थ्य र खाद्य सुरक्षा

कार्य ३: व्यक्तिगत सुरक्षा कायम राख्ने

जम्मा समय: ३ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: २ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
१ चिप्लिन र लड्गनबाट बच्न भुइँ सफा राख्ने वा रबरको म्याट राख्ने ।	आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपायहरू अपनाएको ।	<ul style="list-style-type: none"><li>व्यक्तिगत सुरक्षाको महत्व ।</li><li>व्यक्तिगत सुरक्षा कायम गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू।</li></ul>
२ चिप्लिन, जलन र चोटपटकबाट सुरक्षा प्रदान गर्ने उचित पोशाक र जुता लगाउने		
३ विद्युतीय उपकरणहरू सुख्खा ठाउँमा राख्ने ।		
४ आगोको जोखिमबाट सचेत रहने ।		
५ भिजेको भुइँ, निर्माणाधीन आदि जस्ता घटनाहरूबाट बच्न रेस्टुरेन्टमा सुरक्षा संकेत राख्ने ।		
६ रेस्टुरेन्ट र बारहरूको लागि सुरक्षा प्रोटोकलहरू अवलम्बन गर्ने ।		

### आवश्यक औजार उपकरण (Required tools/equipment):

व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण,

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

दुर्घटना हुन सक्ने भएकाले सावधानी अपनाएर काम गर्ने ।

### आवश्यक सामग्रीहरू:

साइनबोर्ड वा संकेत चिन्हहरू, रबरको म्याट

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) २: स्वच्छता, स्वास्थ्य र खाद्य सुरक्षा

कार्य ४: कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

जम्मा समय: ४ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. टेबल र कुर्सीहरूलाई कीटाणुनाशकले पुछ्ने</li> <li>२. हरेक दिन भुइँ बढार्ने र भ्याकुम गर्ने</li> <li>३. सरसफाइ कायम राख्न दिनको कम्तिमा एक पटक भुइँ पुछ्ने</li> <li>४. आवश्यकता अनुसार मसला, नेपकिन र भाँडाकुँडाहरू पुनः भण्डारण गर्ने</li> <li>५. कफी काउन्टर पुछ्ने</li> <li>६. कम्तिमा एक दिन काउन्टरलाई कीटाणुरहित गर्ने</li> <li>७. तोकिएको क्षेत्रमा आपूर्ति र उपकरणहरू व्यवस्थित गर्ने</li> <li>८. बाथरूम क्षेत्रहरू सफा र कीटाणुरहित गर्ने र साबुन डिस्पेन्सर, हात तौलिया र ट्वाइलेट पेपर रिफिल गर्ने</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• कार्यस्थल धुलो र फोहोर रहित भएको ।</li> <li>• औजार उपकरणहरू सम्बन्धित स्थानमा राखेको</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• सरसफाईको महत्व</li> <li>• कार्यस्थलको सरसफाई गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू</li> <li>• कार्यस्थलको सरसफाई गर्नको लागि आवश्यक सामग्रीहरू</li> <li>• सरसफाई सामग्रीहरूको प्रयोग गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ।</li> </ul>

### आवश्यक औजार उपकरण (Required tools/equipment):

भ्याकुम,

### सुरक्षा सावधान (Safety Precautions):

रसायन प्रयोग हुने ठाउँहरूमा पर्याप्त भेन्टिलेसन सुनिश्चित गर्ने ।

### आवश्यक सामग्रीहरू:

साइनबोर्ड वा संकेत चिन्हहरू, तौलिया, साबुन डिस्पेन्सर, ट्वाइलेट पेपर, भाडु, मोप,

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) २: स्वच्छता, स्वास्थ्य र खाद्य सुरक्षा

कार्य ५: खाना र पेय पदार्थको सरसफाई कायम राख्ने

समय जम्मा: ५ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ४ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
१. खाना तयार गर्नुअघि आफ्नो हात सफा गर्ने र खाना ह्यान्डल गर्दा ग्लोब वा जिब्रो प्रयोग गर्ने	• उचित सरसफाई कायम राखिएको ।	• खाना ह्यान्डलिङ
२. खाना आइपुग्दा नियमित रूपमा निरीक्षण गर्ने निरीक्षण गर्दा यसको उपस्थिति, गन्ध, तापक्रम र म्याद समाप्त हुने मितिमा ध्यान केन्द्रित गर्ने	• पकाएको र नपकाएको खाना भण्डारण र खाना पकाउने मापदण्डहरू अपनाइएको ।	• खाना विषाक्तता
३. मासु र तरकारी भण्डार गर्ने वा भण्डारण गर्दा, चिसो पादा वा जम्मा गर्दा पकाउने र नपकाएका वस्तुहरू छुट्टाछुट्टै राख्ने		• खानाबाट हुने रोग
४. खाना भुइँबाट कमिमा ६ इन्च माथि राख्ने		• स्वच्छताका प्रकारहरू
५. पस्कनु अघि पकाएको खानाका वस्तुहरू राम्ररी पकाइएको छ भनी सुनिश्चित गर्ने		
६. खानाका बक्सहरूको सँगै सरसफाई सुनिश्चित गर्ने		
७. रासायनिक वस्तुहरूलाई खानाको सम्पर्क सतहबाट टाढा राख्ने		
८. खाना प्रदर्शन र भण्डारण कन्टेनर दैनिक धुने । पेय पदार्थका उपकरणहरू कायम राख्ने		

### आवश्यक औजार उपकरण (Required tools/equipment):

सफा गर्ने तौलिया, पेस्ट्री जिब्रो, स्प्याचुला, डिजिटल थर्मामिटर, माइक्रो ओभन,

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

खाद्य वस्तुहरू भण्डारण गर्दा खाद्य श्रेणीबद्ध कन्टेनर मात्र प्रयोग गर्नुहोस ।

### आवश्यक सामग्रीहरू:

लगबुक (FIFO) पञ्जा, मास्क, म्याक्सी रोल

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) २: स्वच्छता, स्वास्थ्य र खाद्य सुरक्षा  
कार्य ६: कार्यस्थलको सुरक्षा गर्ने

जम्मा समय: ३ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: २ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. नियमित सरसफाइ तालिका लागू गर्ने ।</li> <li>२. पैदल मार्गहरूलाई अवरोधहरूबाट टाढा राख्ने ।</li> <li>३. भिजेको वा चिप्लो ठाउँहरू चिन्ह लगाउने सावधानीका संकेतहरू प्रयोग गर्ने ।</li> <li>४. सबै क्षेत्रहरूमा उचित प्रकाश कायम राख्ने ।</li> <li>५. कर्मचारीहरूले गमी प्रतिरोधी पन्जा र एप्रोन लगाउने कुरा सुनिश्चित गर्ने ।</li> <li>६. रसायन र ज्वलनशील पदार्थहरू तातो स्रोतहरूबाट टाढा राख्ने ।</li> <li>७. आगो निभाउने उपकरणहरू प्रयोगमा राख्न तालिम दिने</li> <li>८. प्रतिष्ठानभरि धुवाँ पत्ता लगाउने उपकरण र आगो अलार्महरू स्थापना गर्ने ।</li> <li>९. आगो निस्कने द्वारहरू सफा र सजिलै पहुँचयोग्य राख्ने ।</li> <li>१०. सफाई रसायनहरूको प्रयोगको बारेमा तालिम दिने ।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• सुरक्षाजन्य उपकरणहरूको प्रयोग भएको</li> <li>• उचित व्यवस्था गरी कार्यस्थलको सुरक्षा गरिएको ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• कार्यस्थल सुरक्षाको महत्व</li> <li>• कार्यस्थलका सुरक्षामा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू</li> <li>• कार्यस्थलको सुरक्षा गर्नको लागि आवश्यक सामग्रीहरू</li> </ul>

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- सुरक्षाजन्य उपकरणहरूको प्रयोग गर्ने ।
- कार्यस्थलमा प्रवेश गर्ने तथा बाहिरिनेहरूको पहिचान र समय सहित अभिलेख गर्ने ।

### आवश्यक औजार उपकरण (Required tools/equipment):

- ताला, चावी, CCTV, Metal Detector, Finger Print Machine, आगो निभाउने उपकरण, व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण ।

### आवश्यक सामग्री:

- माक्स, पञ्जा, रजिष्टर

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) २: स्वच्छता, स्वास्थ्य र खाद्य सुरक्षा

कार्य ७: प्राथमिक उपचार बाकस तयार गर्ने

जम्मा समय : ४ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक सामग्री संकलन गर्ने।</p> <p>२. काम गर्दा सामान्य चोटपटक लागे मा आवश्यक पर्ने सामग्रीहरूको व्यवस्था गर्ने।</p> <p>३. प्राथमिक उपचार बाकसमा प्राथमिक उपचारको लागि आवश्यक पर्ने औषधी तथा सामग्री भए नभएको जाँच गर्ने ।</p> <p>४. कुनै सामग्री नपुग भएमा मगाएर राख्ने।</p> <p>५. प्राथमिक उपचार सामग्रीहरूको अभिलेख राखि कार्यस्थलमा सुरक्षित राख्ने ।</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>सामान्य रोग वा दुर्घटना अनुसारको औषधी तथा सामग्री सहितको प्राथमिक उपचार बाकस तयार भएको ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>प्राथमिक उपचारको जानकारी</li> <li>कार्यस्थलमा हुन सक्ने सम्भावित दुर्घटनाहरू</li> <li>प्राथमिक उपचार बाकस तयार गर्नको लागि आवश्यक सामग्रीहरू</li> <li>प्राथमिक उपचार बाकस तयार गर्ने तरिका</li> <li>प्राथमिक उपचार बाकस तयार गर्दा ध्यान दिनपर्ने कुराहरू</li> </ul>

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- व्यक्तिगत सुरक्षा सामग्रीको प्रयोग गर्ने ।
- अभिलेख गरिए अनुसारका सामग्रीहरू दुरुस्त राख्ने ।
- प्राथमिक उपचार बाकस उचित स्थानमा राख्ने ।

### आवश्यक औजार उपकरण) Required tools/equipment):

- ज्वरो नाप्ने मेसिन, कैची, रवरको पञ्जा, कचौरा, चिम्टा

### आवश्यक सामग्री:

- डेटोल, सिटामोल, घाउमा लागउने टेप, घाउमा लगाउने बेतादिन पाउडर, कपास, गज, मलम, ब्यान्डेज, माक्स, हेड ग्लोब

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) २: स्वच्छता, स्वास्थ्य र खाद्य सुरक्षा

कार्य ८: प्राथमिक उपचार गर्ने

जम्मा समय : ८ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ७ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२. आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३. प्राथमिक उपचार गर्नु अघि सर्जिकल पञ्जा, मास्क लगाउनुका साथै आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने।</p> <p>४. साबुन पानी अथवा निर्मलीकरणरले हात सफा गर्ने।</p> <p>५. विद्युतीय वस्तुसँगको जोखिम रहेको अवस्थामा कुचालक वस्तु जस्तै :ओभानो कपडा वा काठको लट्टीले विरामी/घाइतेलाई अलग गराउने।</p> <p>६. विरामी/घाइतेलाई सुरक्षित स्थानमा राखी आराम गराउने।</p> <p><b>काटेको/घाउचोट लागेकोमा प्राथमिक उपचार</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>रगत बगिरहेको भए काटेको/घाउचोट भएको भागलाई सफा रुमाल/कपडाको टुक्राले थिच्ने।</li> <li>रगत बगिरहेको भए काटेको/घाउचोट भएको भागलाई केही समय टाउको भन्दा माथि हुने गरी राख्ने।</li> <li>काटेको/घाउचोट भएको भागलाई केही समय टाउको भन्दा माथि लैजान नमिल्ने वा खुट्टामा काटेको भएमा काटेको भन्दा माथी कपडा वा रुमालले बाँध्ने।</li> <li>रगत बग्न रोकिएपछि घाउलाई मनतातो पानीले सफा गर्ने।</li> <li>संक्रमण हुनबाट बचाउन घाउलाई पट्टीले बाध्ने।</li> <li>यदि धेरै रगत बगेमा अस्पताल पठाउने।</li> </ul> <p><b>एलर्जीको प्राथमिक उपचार</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>एलर्जीको कारण पत्ता लगाउने।</li> <li>एलर्जी भएको भाग सुन्निएको भए मनतातो पानीले सेक्ने।</li> <li>धेरै एलर्जी भएमा अस्पताल पठाउने।</li> </ul> <p><b>फ्याक्चरको प्राथमिक उपचार</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>फ्याक्चर भएको भागलाई stabilize गरी सुरक्षित स्थानमा राख्ने।</li> <li>मर्किएको भाग सुन्निएको भए look warm water ले सेक्ने।</li> <li>फ्याक्चर भएको भागमा काभ्रो (splinter) बाध्ने।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>उपचार म्यानुअल/ मापदण्ड बमोजिम भएको।</li> <li>सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको।</li> <li>कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको।</li> </ul>	<p><b>प्राथमिक उपचार:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय, महत्व</li> <li>प्राथमिक उपचार बाकस (First Aid Kit) मा रहने सामानहरू</li> <li>प्राथमिक उपचार गर्ने विधि <ul style="list-style-type: none"> <li>काटेको/घाउचोट लागेको, रगत बगेको</li> <li>एलर्जी भएको</li> <li>फ्याक्चर (Fracture)</li> <li>बेहोस भएको (कृत्रिम श्वास प्रश्वास विधि)</li> </ul> </li> <li>सुरक्षा र सावधानीहरू</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• फ्याक्चर भएमा अस्पताल पठाउने।</li> </ul> <p><b>जनावर वा किराले टोकेकोको प्राथमिक उपचार</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• बिरामीलाई टोक्ने जनावर वा किराको पहिचान गर्ने।</li> <li>• टोकेको स्थानमा look warm water ले सफा गर्ने।</li> <li>• पानीमा बस्ने जनावरले टोकेको भए घाउलाई तातोपानीमा दुबाएर १० देखि १५ मिनेट राख्ने।</li> <li>• टोकेको भागमा पट्टी बाध्ने</li> <li>• बिरामीलाई अस्पताल पठाउने।</li> </ul> <p><b>बेहोस भएकालाई प्राथमिक उपचार</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• बिरामीको शरीरमा कसिएको कपडा भए फुकाल्ने यदि जाडो ठाँउमा भएमा वाक्लो कपडाले ढाकी न्यानो पारेर राख्ने।</li> <li>• खुल्ला हावा भएको ठाँउमा राख्ने।</li> <li>• श्वास फेर्न गाह्रो भए टाउकोलाई खुट्टा भन्दा १०-१२ इन्च माथि उटाएर राख्ने।</li> <li>• श्वास प्रश्वास भएको नभएको जाँच गर्ने</li> <li>• पल्स भएको नभएको जाँच गर्ने</li> <li>• आवश्यक परेमा कृत्रिम श्वास प्रश्वास गराउने।</li> </ul> <p>७. आवश्यक थप उपचारको लागि तुरुन्तै नजिकै को स्वास्थ्य संस्थामा लैजाने।</p> <p>८. गम्भिर घटना भएमा घाइतेको विवरण र दुर्घटनाको कारण सम्बन्धित निकायमा रिपोर्ट गर्ने।</p> <p>९. प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>१०. साबुन पानी अथवा निर्मलीकरणले हात सफा गर्ने।</p> <p>११. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।</p>		
---	--	--

**औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):**

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (Personal Protective Equipment), प्राथमिक उपचार बाक्स (First Aid Kit)
- प्राथमिक उपचार म्यानुअल/मापदण्ड,

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- घाइते वा बिरामीको वरिपरि भीड हुन नदिने;
- औषधिहरू जथाभावी प्रयोग नगर्ने, एलर्जी भएको भागमा नरगड्ने।
- नाक, कान घाँटीमा केहि वस्तु परेमा/अड्केमा नतान्ने, नठेल्ने, कानमा किराहरू छिरेमा सफा तेल हाल्ने र तुरुन्तै स्वास्थ्य संस्थामा जाने। आँखामा केहि वस्तु परेमा सफा पानीले आँखा सफा गर्ने। माड्ने काम नगर्ने। तुरुन्तै स्वास्थ्य संस्थामा जाने।

**आवश्यक सामग्री:**

- माक्स, पञ्जा, हेड ग्लोब, एप्रोन, ब्यान्डेज, बेटाडिन, कटन, सामान्य औषधीहरू

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) २: स्वच्छता, स्वास्थ्य र खाद्य सुरक्षा  
कार्य ९: किट (Pest) नियन्त्रण गर्ने ।

जम्मा समय: ४ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"><li>कस्तो प्रकारको कीरा (मुसा, कमिला, मौरी, साइलो) छ भनेर निरीक्षण गर्ने</li><li>किट नियन्त्रण तालिका बनाउने ।</li><li>पहिचान गरेपछि कीराको प्रकार अनुसार कीरा नियन्त्रणका उपकरण तथा विषदी प्रयोग गर्ने ।</li><li>किट नियन्त्रण तालिकामा बमोजिम समय समयमा निरीक्षण गरी आवश्यकता अनुसार उपकरण तथा विषदी प्रयोग गर्ने ।</li><li>क्याफे पूर्ण रूपमा स्वच्छ रहेको सुनिश्चितता गर्ने ।</li><li>काम सकिएपछि रसायन तथा उपकरणहरू सुरक्षित स्थानमा भण्डारण गर्ने ।</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>क्याफे किरा तथा किटाणु रहित र स्वच्छ भएको ।</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>किट -किरा) का प्रकार</li><li>किटनासक रसायन तथा अन्य उपकरणको जानकारी</li><li>किटनासक रसायन तथा उपकरण प्रयोग गर्ने तरिका</li><li>किटनासक रसायन तथा उपकरण प्रयोग गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू ।</li></ul>

### आवश्यक औजार उपकरण (Required tools/equipment):

- किरा मार्ने उपकरण, फोमर, रेस्परेटर, स्प्रेयर, धमिरा नियन्त्रण उपकरण (बाइटिड सिस्टम, तरल उपचार, र धुला), च्याट ट्रयाप

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- केमिकल तथा उपकरण प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने ।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने ।

### आवश्यक सामग्रीहरू:

- पञ्जा, मास्क, डस्टर, केमिकल

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) २: स्वच्छता, स्वास्थ्य र खाद्य सुरक्षा

कार्य १०: औजार उपकरण सफा तथा निर्मलिकरण गर्ने।

जम्मा समय: ५ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ४ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. प्रत्येक पटक निकासी पछि समूहको टाउको फ्लश गर्ने ।</li> <li>२. प्रत्येक प्रयोगमा स्टीम वान्ड सफा गर्ने ।</li> <li>३. दिनभरि बारम्बार (समय समयमा) तातो पानीले ड्रेन फ्लश गर्ने ।</li> <li>४. बन्द गर्ने समयमा आवश्यक रसायन सहितको ब्याक फ्लश पोर्टा फिल्टर गर्ने ।</li> <li>५. कफी मेसिन, ग्राइन्डर, नियमति सफा गर्ने ।</li> <li>६. सेनिटाइजर पानीको घोल बनाउने (१ लिटर पानी, १ थोपा क्लोरिन ब्लीच) ।</li> <li>७. वाइप डस्टर र टेबल डस्टरको प्रत्येक प्रयोग पछि ब्लीच पानीले धुने ।</li> <li>८. कफी मेसिन, ग्राइन्डर, चप बोर्ड, नाइफ, पेस्ट्री चक्कु र टफको प्रत्येक प्रयोग पछि ब्लीच पानीले सफा गर्ने ।</li> <li>९. सफा कपडाले पुच्छेर यथा स्थानमा राख्ने ।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• क्याफेमा प्रयोग गरिएका औजार र उपकरणहरू सफा र कुनै दाग रहित भएको ।</li> <li>• उचित सरसफाइ कायम राखिएको र क्रस-प्रदूषणबाट बच्ने उपाय अपनाइएको ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• खाना ह्यान्डलिङ</li> <li>• खाना विषाक्तता</li> <li>• खानाबाट हुने रोग</li> <li>• खानाको क्षति</li> <li>• प्रतिष्ठामा हानि</li> <li>• क्रस कन्ट्यामिनेशन</li> <li>• नोक्सान फोर्ड, नोक्सान पैसा</li> </ul>

### आवश्यक औजार उपकरण (Required tools/equipment):

- सरसफाइ गर्ने उपकरणहरू, रसायनहरू, कफी मेसिन, ग्राइन्डर, चप बोर्ड, पेस्ट्री चक्कु र टफ

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- स्टीम वान्ड सफा गर्दा भिजेको ओसिलो कपडा प्रयोग गर्ने ।
- सामानका भागहरू आफैँ खोल्ने र बन्द गर्ने प्रयास नगर्ने ।
- मेसिनहरू सफा गर्दा विद्युतको स्वीच अफ गर्ने ।

### आवश्यक सामग्रीहरू:

- पञ्जा, मास्क, FIFO फाइल, सफा तौलिया, सेनिटाइजर घोल, ब्याक फ्लस केमिकल, कास्टिड सोडा, PMC क्यालेन्डर, क्लिनिङ ब्रस, लिन्ट फ्री डस्टर, क्लोरिन ब्लीच

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) २: स्वच्छता, स्वास्थ्य र खाद्य सुरक्षा  
कार्य ११: खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्ने।

जम्मा समय: ५ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ४ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"><li>१. भण्डारणको लागि खाद्य पदार्थ प्राप्त गर्ने।</li><li>२. तिनीहरूलाई प्रकृति अनुसार अलग गर्ने।</li><li>३. उचित तापक्रम कायम राखेर तिनीहरूलाई तिनीहरूको प्रकृति अनुसार भण्डारण गर्ने।</li><li>४. FIFO विधिको प्रयोग गर्ने।</li><li>५. उत्पादनको म्याद समाप्त हुने मिति प्रत्येक हप्ता अपडेट गर्ने र लगभग म्याद समाप्त हुने मिति खाली गर्न काम गर्ने।</li><li>६. भण्डारण क्षेत्रलाई कुनै पनि कीरा वा मुसा गतिविधिबाट मुक्त राख्ने।</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• कफीका वस्तुहरूको तापक्रम कायम राखिएको।</li><li>• पहिला प्राप्त भएका सामानलाई पहिला खपत गर्न मिल्नेगरी भण्डारण गरिएको।</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• खाद्य स्वच्छता</li><li>• खाद्य पदार्थ भण्डारणको परिभाषा, आवश्यकता तथा महत्व</li><li>• खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्ने तरिका।</li><li>• खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्दा अपनाउनु पर्ने सावधानी।</li></ul>

### आवश्यक औजार उपकरण (Required tools/equipment):

- दैनिक उपभोग रिपोर्ट, अद्यावधिक गरिएको म्याद समाप्त जाँच सूची, कीट नियन्त्रण दर्याक पाना,

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- प्याकेटहरूमा क्षति हुनबाट जोगाउने।
- म्याद सकिएका वस्तुहरू प्राप्त गर्नबाट जोगिने।

### आवश्यक सामग्रीहरू:

- Bin card,

## मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी

जम्मा समय: ७६ घण्टा

सैद्धान्तिक: १४ घण्टा

व्यावहारिक: ६२ घण्टा

**मोड्युलगत विवरण (Module Description):** यस मोड्युलमा रेष्टुरेण्ट वा क्याफेको दैनिक संचालन अघि पूर्व तयारी गर्नेसंग सम्बन्धित विभिन्न कार्यहरू समावेश गरिएका छन्।

**मोड्युलको सिकाई उपलब्धी (Module Outcome):** यस मोड्युलको अन्त्यमा सहभागीहरू निम्न सीपहरू प्रदर्शन गर्न सक्षम हुनेछन् ।

- प्रयोगमा रहेका मेशिन औजारहरूको चेकजाँच र सञ्चालन तथा बन्द गर्न ।
- कफी सेवा प्रदान गर्ने सामग्रीहरूको तयारी तथा अन्त्यमा उचित व्यवस्थापन गर्न ।
- प्रयोगमा ल्याउने र ल्याइएका कफी मेशिन, ग्राइन्डर, ब्लेण्डर, चिलर, फ्रिजर जस्ता सामानहरूको चेकजाँच गरी सञ्चालन गर्न; आवश्यकता अनुसारको मर्मत संभार गर्न, गराउन ।
- तयार भएका सामग्रीहरू सजाउने स्टकको अवस्था चेकजाँच गर्न आवश्यकता अनुसारका सामानहरू थप भण्डारण गर्न र सेवा प्रदान गरिने पेय पदार्थहरूको गुणस्तरमा ध्यान पुर्याउन ।
- ग्राहकको अर्डर लिन, सेवा दिन तयारी गर्न तथा सूचनापाटीहरू अद्यावधिक गर्न ।
- सञ्चालनमा ल्याएका मेशिन औजार तथा सामानहरू सफा गरी उचित स्थानमा थन्काउन ।
- क्याफे बन्द गरेपछि नगद दर्ता जाँच गर्न, पैसा फलोट गर्न, नगद बन्द गर्न र सूची बनाउन ।
- बारमा प्रयोग हुने क्रोकरी, कटलरी तथा गिलासहरू पुछ्न ।
- आवश्यक सामग्रीहरू माग गर्न ।
- स्टक व्यवस्थापन तथा भण्डारण गर्न ।

### कार्यहरू (Tasks):

१. मेशिन जाँच गरी सञ्चालन गर्ने
२. कफी ग्राइन्डर एडजस्ट गर्ने
३. कफी ब्लेण्डर सम्भार गर्ने ।
४. थर्मोमिटर क्यालिब्रेट गर्ने
५. फ्रिजर र चिलर सम्भार गर्ने ।
६. कफी सर्भिड सामानहरू तयार गर्ने ।
७. पानी आपूर्ति र निकास प्रणाली मर्मत सम्भार गर्ने ।
८. फ्रिज डिफ्रोस्ट गर्ने ।
९. कफी मेशिनहरू बन्द गर्ने ।
१०. डेलिभरी प्राप्त गर्ने र जाँच गर्ने ।
११. नाश हुने वस्तुहरूको गुणस्तर जाँच गर्ने ।
१२. स्टक जाँच र रिफिल गर्ने ।

१३. खाना र पेय पदार्थहरू डिस्प्ले गर्ने ।
१४. मेनु डिस्प्ले बोर्ड व्यवस्थित गर्ने ।
१५. नगद रजिस्टर जाँच गर्ने र पैसा फ्लोट गर्ने ।
१६. नगद बन्द गर्ने र सूची बनाउने ।
१७. क्रोकरी र कटलरी पुछ्ने (Wipe crockery and cutleries) ।
१८. गिलासहरू पुछ्ने (Wipe glassware) ।
१९. आवश्यक सामग्रीहरू माग गर्ने (Requisite ingredients) ।
२०. स्टक व्यवस्थापन गर्ने (Maintain stock)

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी

कार्य १: मेसिन जाँच गरी संचालन गर्ने।

जम्मा समय: ४ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ul style="list-style-type: none"><li>क्याफे खोल्ने।</li><li>मेसिन सुरु गर्नु अघि मेसिनमा पानी जाँच गर्ने।</li><li>कफी मेसिन खोल्ने</li><li>कफी मेसिन खुला छ कि छैन भनी सुनिश्चित गर्ने</li><li>कफी मेसिन तयार हुन १५(३) मिनेट पर्खने</li><li>कफी बयलरको लागि ((१२ एक्स् र स्टीम बयलरको लागि १(१)५ एक्स् बीचको प्रेसर गोज बार रिडिड जाँच गर्ने</li><li>अर्डर तयार गर्न मेसिन तयार गर्ने</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>उचित सञ्चालन प्रक्रिया कायम राखेर कफी मेसिन सुरु गरिएको</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>कफी मेसिन तथा ग्राइण्डर मेसिनको परिचय तथा प्रकार</li><li>मेसिन सुरु गर्ने प्रक्रिया</li><li>क्याटलग</li><li>आधारभूत सञ्चालन र बन्द गर्ने प्रक्रियाहरू</li></ul>

### आवश्यक औजार उपकरण(Required tools/equipment):

कफी मेसिन, कफी ग्राइण्डर, आइस मेसिन, ब्लाइण्डर, सिरप पम्प, ब्रसा कफी स्केल, नाप्ने चम्चा,

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

कुनै पनि विद्युतीय जोखिमबाट टाढा रहनुहोस्। जडानको कुनै पनि खुकुलो तार जाँच गर्ने

PMC पालना गर्ने र स्टोरमा तालिका मिलाउनुहोस्।

### आवश्यक सामग्रीहरू:

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी

कार्य २: कफी ग्राइण्डर एडजस्ट गर्ने।

जम्मा समय: ३ घण्टा ३० मिनेट

सैद्धान्तिक: ३० मिनेट

व्यावहारिक: ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
१. कफी ग्राइण्डरलाई समायोजनको लागि तयार पार्ने २. यदि कफी निकासी ढिलो छ भने, ग्राइण्डिङ संख्याहरू चरण दर (चरण बढाएर ग्राइण्डलाई मध्यमबाट मसिनोमा समायोजन गर्ने ३. यदि कफी निकासी छिटो छ भने, ग्राइण्डिङ संख्याहरू चरण दर घटाएर ग्राइण्डलाई मध्यमबाट मोटोमा समायोजन गर्ने	<ul style="list-style-type: none"><li>• एस्प्रेसो निकाल्ने समय २० देखि ३० सेकेन्डको बीचमा र १ शटको लागि मात्रा ३० मिलीलीटर भएको ।</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• कफी ग्राइण्डर सञ्चालन गर्ने</li><li>• टाइमर हेर्ने</li><li>• मेट्रिक भोल्युम</li></ul>

### आवश्यक औजार उपकरण (Required tools/equipment):

कफी ग्राइण्डर, टाइमर, र नाप्ने गिलास,

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

कफी ग्राइण्डर सफा गर्न धारिलो ब्लेड वा रसायन प्रयोग नगर्ने

पेशेवरहरूसँग सफाई तालिका पालना गर्ने ।

### आवश्यक सामग्रीहरू:

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी  
कार्य ३: कफी ब्लेण्डर सम्भार गर्ने ।

जम्मा समय: ४ घण्टा  
सैद्धान्तिक: १ घण्टा  
व्यावहारिक: ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. युनिटलाई अनप्लग गर्ने र प्रत्येक प्रयोग पछि सफा, ओसिलो कपडाले पुछ्ने</li> <li>२. कपडा र साबुन र पानी प्रयोग गरेर ब्लेण्डरलाई पुछ्ने</li> <li>३. नली वा पानीको चाप प्रयोग नगर्ने । जसले मोटरलाई क्षति पुऱ्याउन सक्छ</li> <li>४. अन्य स्वादहरूले भाँडाको स्वाद बिगार्नबाट बच्न नियमित रूपमा ब्लेड सफा गर्ने</li> <li>५. ब्लेड सफा गर्न ब्लेण्डर मार्फत ताजा पानी र बरफ चलाउने</li> <li>६. साप्ताहिक कार्यहरूमा युनिटको छेउमा रहेका एयर इनलेट स्क्रिनहरू सफा गर्ने</li> <li>७. ब्लेण्डरको ड्राइभ क्लच र कटर ब्लेडहरूको निरीक्षण गर्ने</li> <li>८. यदि ड्राइभ क्लच टाँसिएको छ भने कटर ब्लेडहरू राम्ररी घुम्ने छैनन् भनेर ध्यान दिने</li> <li>९. खुकुलो वा जीर्ण कटर ब्लेडहरू बदल्ने, जब अनुप्रयोगलाई क्रसिड बरफ आवश्यक पर्दछ, ब्लेडहरू छिटो बिग्रनेछन् ।</li> <li>१०. थप रूपमा, अपरेटरहरूले नियमित रूपमा कन्टेनरमा दरारहरूको लागि जाँच गर्ने ।</li> <li>११. ब्लेड र ड्राइभ कपलिंगहरू निरीक्षण गर्ने । जुन दुवै अपरेटरहरूले प्राविधिक बिना साइटमा प्रतिस्थापन गर्न सक्छन् ।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ग्रीजिडको लागि फूड ग्रेड लुब्रिकेन्ट प्रयोग भएको तथा कपडा, साबुन र पानी प्रयोग गरेर ब्लेण्डरलाई पुछेर सफा राखेको ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ब्लेण्डरहरूको सञ्चालन भाग</li> <li>• क्लच र कटर ब्लेडहरूको जानकारी</li> </ul>

### आवश्यक औजार उपकरण (Required tools/equipment):

- कफी ब्लेण्डर,

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- ब्लेण्डर सफा गर्न धारिलो ब्लेड वा रसायन प्रयोग नगर्ने
- पेशेवरहरूसँग सफाई तालिका पालना गर्ने।

### आवश्यक सामग्रीहरू:

- ओसिलो कपडा, लिन्ट फ्री डस्टर, साबुन,

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी  
कार्य ४: थर्मोमिटर क्यालिब्रेट गर्ने ।

जम्मा समय: ४ घण्टा  
सैद्धान्तिक: १ घण्टा  
व्यावहारिक: ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p><b>बरफ पानी विधि</b></p> <p>१. ठूलो गिलास बरफले भरिनुहोस् र त्यसपछि चिसो धाराको पानीले भरने ।</p> <p>२. आफ्नो थर्मोमिटरलाई बरफको पानीमा राख्ने प्रोबलाई मिश्रणमा कम्तिमा २ इन्च टाँस्ने ।</p> <p>३. पानीको तापक्रम बराबर गर्न र प्रोबलाई बरफको घनमा आराम गर्नबाट रोक्नको लागि बरफको पानीलाई प्रोबले चलाउने ।</p> <p>४. थर्मोमिटरले तापक्रम पढ्नको लागि कम्तिमा ३ सेकेन्ड पर्खने ।</p> <p>५. तपाईंको थर्मोमिटरको तापक्रम ३२°F पढ्नुपर्छ । यदि त्यसो भएन भने, थर्मोमिटरमा नट समायोजन गर्ने । सुई ३२° मा नआएसम्म टाउको घुमाउने ।</p> <p><b>उम्लने पानी विधि</b></p> <p>६. थर्मोमिटरको डाँठलाई उम्लिरहेको पानीमा राख्ने (गहिरो सस प्यानमा)</p> <p>७. यो कम्तिमा २ इन्च डुबेको छ भनी सुनिश्चित गर्ने र कम्तिमा ३ सेकेन्ड पर्खने । तपाईंको थर्मोमिटरले २१.२°F पढ्नुपर्छ ।</p> <p>८. यदि त्यसो भएन भने, थर्मोमिटरलाई पानीमा राख्दै, सुई २१.२°F अंकमा नपुगुन्जेल समायोजन गर्ने नब घुमाउने ।</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>उचित सञ्चालन प्रक्रिया कायम राखेको ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>निर्देशन अनुसार रिसेट बटन प्रयोग गर्न</li> <li>क्याटलग</li> <li>उच्च (उचाइ क्षेत्रहरूमा पानी कम तापक्रममा उम्लन्छ, तदनुसार आफ्नो परीक्षण समायोजन गर्न र यो उम्लने बिन्दु क्याल्कुलेटरलाई गाइडको रूपमा प्रयोग गर्न ।</li> </ul>

### आवश्यक औजार उपकरण(Required tools/equipment):

- थर्मोमिटर, सस प्यान

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- तातो पानी प्रयोग सम्बन्धी सावधानी अपनाउने ।

### आवश्यक सामग्रीहरू:

- ओसिलो कपडा, तातो पानी

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी

कार्य ५: फ्रिजर र चिलर सम्भार गर्ने ।

जम्मा समय: ४ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>१. खानामा सजिलो पहुँचको लागि फ्रिजर व्यवस्थित गर्ने</p> <p>२. फ्रिजरलाई उपयुक्त तापक्रममा सेट गरिएको सुनिश्चित गर्ने । सामान्यतया <math>-^{\circ}\text{F}</math> --<math>^{\circ}\text{C}</math> वरिपरि</p> <p>३. फ्रिजरको बाहिरी भागलाई हल्का डिटर्जेन्ट र पानीले पुछ्ने ।</p> <p>४. ढोकाको सिलहरू जाँच गर्ने । दोषपूर्ण सिलले चिसो हावा बाहिर निस्कन सक्छ, जसले गर्दा उच्च ऊर्जा खपत र खाना बिग्रन सक्छ । क्षतिग्रस्त सिलहरू तुरुन्तै बदल्ने ।</p> <p>५. म्यानुअल डिफ्रोस्ट फ्रिजर छ भने, बरफ जम्मा हुनबाट रोक्नको लागि यसलाई मासिक डिफ्रोस्ट गर्ने । फ्रिजर बन्द गर्ने । सबै सामग्रीहरू हटाउने, र बरफ पूर्ण रूपमा पगलन दिने र पुनः सुरु गर्नु अघि भित्री भाग सफा गर्ने र सुकाउने ।</p> <p>६. फ्रिजरको भित्री भाग सफा गर्न बेकिंग सोडा र पानीको घोल प्रयोग गर्ने । यसले गन्ध मात्र हटाउँदैन तर खानाको लागि स्वच्छ वातावरण पनि सुनिश्चित गर्दछ ।</p> <p>७. कन्डेन्सर कोइलहरू सफा गर्ने । (कन्डेन्सर कोइलहरू प्रायः फ्रिजरको पछाडि वा तल अवस्थित हुन्छन् । यी कोइलहरूमा धुलो र फोहोर जम्मा हुन सक्छ, जसले गर्दा क्षमता घट्छ ।)</p> <p>८. Evaporator वाष्पीकरण गर्ने फ्यानले फ्रिजर भित्र हावा परिसंचरण गर्न मद्दत गर्छ । असामान्य आवाज सुनेर र अवरोधहरू जाँच गरेर यो सहज रूपमा चिलरहेको सुनिश्चित गर्ने ।</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>उचित सञ्चालन प्रक्रिया कायम राखेको ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>फ्रिजरको आधारभूत ज्ञान ।</li> <li>फ्रिजरका प्रकार</li> <li>क्याटलग</li> <li>उच्च क्षेत्रहरूमा पानी कम तापक्रममा उम्लन्छ भने, तदनुसार आफ्नो परीक्षण समायोजन गर्ने यो उम्लने बिन्दु क्याल्कुलेटरलाई गाइडको रूपमा प्रयोग गर्ने</li> <li>मासिक, द्विवार्षिक र वार्षिक कार्यहरूको लागि रिमाइन्डरहरू सेट गर्ने तरिका ।</li> </ul>

### आवश्यक औजार उपकरण (Required tools/equipment):

- फ्रिजर, चिलर, अतिरिक्त कोइलहरू,

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- बरफ जम्मा भएको ठाउँ हटाउन धारिलो वस्तुहरूको प्रयोग नगर्ने ।
- तातो खाना सिधै फ्रिजरमा नराख्ने । कठोर रसायनहरूबाट बच्ने ।
- आन्तरिक कम्पोनेन्टहरू समावेश गर्ने कुनै पनि मर्मत कार्यहरू गर्नु अघि फ्रिजर अनप्लग गर्ने ।

### आवश्यक सामग्रीहरू:

- सुख्खा कपडा, डिटर्जेन्ट, बेकिंग सोडा,

## कार्य विश्लेषण

### मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी

कार्य ६: कफी सर्भिसड सामानहरू तयार गर्ने ।

जम्मा समय: ७ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ४ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ul style="list-style-type: none"> <li>● तयारी गर्ने सामानहरू सङ्कलन गर्ने</li> <li>● वस्तु सफा छ कि छैन जाँचे गर्ने</li> <li>● यदि वस्तु सफा छैन भने सफा गर्ने, सेनिटाइज गर्ने र सुकाउने ।</li> <li>● कपरतलारकटलेट कफी बारमा सेवा गर्न वा न्यानो अप गर्न राख्ने ।</li> <li>● न्यापकिन बक्समा न्यापकिन जाँच गर्ने</li> <li>● अर्डरको प्रकार अनुसार उपयुक्त कप, कटलरी तथा क्रकरी प्रयोग गर्ने ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● सर्भिसिडको समयमा कुनै दाग र धुलो नदेखिएको</li> <li>● सर्भिसिडको समयमा कप, न्यापकिन, कटलरी तथा क्रकरी तयारी अवस्थामा भएको ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● कप, न्यापकिन, कटलरी तथा क्रकरीको कार्य र प्रकारहरू</li> <li>● कप, न्यापकिन, कटलरी तथा क्रकरीलाई सेनिटाइज गर्ने र सफा गर्ने प्रक्रिया</li> </ul>

#### आवश्यक औजार, उपकरण:

- क्रकरी, कटलरी, स्लिभ, ब्राउज वा पेपर कप, पेय पदार्थ बोक्ने सामान,

#### सुरक्षा सावधानी (SafetyPrecautions):

- फुट्न सक्ने वस्तुहरू प्रयोग गर्दा सधैं सचेत र सावधान रहने ।
- कीटनाशक र सरसफाइ पालना गर्ने ।
- कुनै पनि रासायनिक र भौतिक खतराहरूबाट बच्न लेवल लगाएर राख्ने ।

#### आवश्यक सामग्रीहरू (Required Mterials):

- नेपकिन, पेपर कप, चिनीको थैली, स्टिरर, र स्ट्रहरू

## कार्य विश्लेषण

### मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी

कार्य ७: पानी आपूर्ति र निकास प्रणाली मर्मत सम्भार गर्ने ।

जम्मा समय: ३ घण्टा ३० मिनेट

सैद्धान्तिक: ३० मिनेट

व्यावहारिक: ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. समस्याहरू आउनुभन्दा पहिले नै रोक्नको लागि प्रणालीको नियमित निरीक्षण गर्ने, चुहावटको जाँच गर्ने, पानीको उचित चाप सुनिश्चित गर्ने ।</li> <li>२. जटिलताको अवस्थामा दोषपूर्ण कम्पोनेन्टहरू मर्मत वा प्रतिस्थापन गर्ने ।</li> <li>३. पानीको गुणस्तरको नियमित परीक्षण र अनुगमन गर्ने ।</li> <li>४. खानाका कणहरू नालीमा जानबाट जोगिन भाँडा धुनु अघि सबै प्लेटहरू र भाँडाहरू डिब्बामा स्क्र्याप गर्ने ।</li> <li>५. ड्रेनहरू सफा गर्ने र मर्मत गर्ने ।</li> <li>६. ड्रेन पाइपहरू निरीक्षण गर्ने र आवश्यकता अनुसार उच्च चापको ड्रेन जेटिङको प्रयोग गरी अवरोध हटाउने ।</li> <li>७. बढी क्षती हुन नदिन नियमित सफाई तालिका बनाइ लागु गर्ने ।</li> <li>८. कडा सिल बनाउन खोल प्लन्जरहरू प्रयोग गर्ने ।</li> <li>९. कपाल, खानाका स्क्र्यापहरू र अन्य फोहोरहरू निकाल्न धातुको कुण्डलको छेउ नाली खोल्ने ठाउँमा घुसाउने र सफा गर्ने ।</li> </ol>	<p>पानी आपूर्ति र निकास प्रणाली बिना अवरोध संचालन भएको ।</p>	<p><b>पानी आपूर्ति र निकास प्रणाली मर्मत सम्भार</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● परिचय</li> <li>● आवश्यकता तथा महत्व</li> <li>● मर्मत सम्भार गर्ने तरिका</li> <li>● मर्मत सम्भार गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू</li> <li>● नियमित मर्मत तालिका बनाउने तरिका ।</li> </ul>

**आवश्यक औजार, उपकरण:**

- प्लन्जर, धातुको कुण्डल

**सुरक्षा सावधानी (SafetyPrecautions)::**

- सफाई रसायन प्रयोग गर्दा सावधानी पूर्वक प्रयोग गर्ने ।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- केमिकलहरू, ।

## कार्य विश्लेषण

### मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी

कार्य ८: फ्रिज डिफ्रोस्ट गर्ने ।

जम्मा समय: ४ घण्टा ३० मिनेट

सैद्धान्तिक: ३० मिनेट

व्यावहारिक: ४ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>१. सबै (दूध र मासु र बेकरी र फ्रिज गर्न मिल्ने सामानहरू) डिप फ्रिजरबाट निकाल्ने र सुरक्षित क्षेत्रमा राख्ने वा अर्को फ्रिजरमा स्थानान्तरण गर्ने ।</p> <p>२. पावर पोइन्टबाट फ्रिजर र रेफ्रिजरेटरको कर्ड बन्द गर्ने र १ देखि २ घण्टा पर्ख्ने ।</p> <p>३. ट्रेहरू बाहिर निकालेर सफा गर्ने ।</p> <p>४. सबै क्षेत्र ओसिलो कपडा र तातो पानीले सफा गर्ने ।</p> <p>५. भित्ता सुकाउने र फिल्टर र डिप प्यान सफा गर्ने ।</p> <p>६. रेफ्रिजरेटरको सबै पार्टहरू जडान गरी काम गरिरहेको छ कि छैन जाँच गर्ने ।</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>रेफ्रिजरेटरको लागि ५ डिग्री सेल्सियस कायम गरेको ।</li> <li>फ्रिजरको सबै ठाउँको बरफ हटेको र फ्रिज सफा र सुख्खा भएको ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>फ्रिज डिफ्रोस्ट गर्न पर्ने कारण ।</li> <li>समय समयमा फ्रिज डिफ्रोस्ट नगरेमा हुन सक्ने क्षती ।</li> <li>फ्रिज डिफ्रोस्ट गर्ने तरिका ।</li> <li>फ्रिज डिफ्रोस्ट गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कारणहरू ।</li> </ul>

#### आवश्यक औजार, उपकरण:

- अतिरिक्त रेफ्रिजरेटर र फ्रिजर,

#### सुरक्षा सावधानी (SafetyPrecautions):

- विद्युतीय जोखिमबाट सावधान रहने ।
- उचित सफाई प्रक्रिया पालना गर्ने

#### आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- Damp cloth, सफा गर्न आवश्यक केमिकल

कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी

कार्य ९: कफी मेसिनहरू बन्द गर्ने ।

जम्मा समय: २ घण्टा ३० मिनेट

सैद्धान्तिक: ३० मिनेट

व्यावहारिक: २ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक रसायनहरू सहित पोर्टा फिल्टरमा पछाडि फ्लश गर्ने ।</li> <li>२. कफी मेसिनको समूह हेड बटन थिच्ने र १० सेकेन्ड पर्खने ।</li> <li>३. सो प्रक्रिया ८-१० पटकसम्म दोहोर्‍याउने ।</li> <li>४. मेसिनको विद्युत सप्लाई बन्द गर्ने ।</li> <li>५. त्यसपछि मेसिनलाई सुख्खा र सफा कपडाले सफा गर्ने ।</li> <li>६. मेसिनको ड्रेनेजहरूमा रहेको फोहोर तातो पानीले सफा गर्ने ।</li> <li>७. मेसिनलाई छोपेर राख्ने ।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● मेसिनको फोहोर भाग पूर्ण रूपमा सफा गरिएको ।</li> <li>● मेसिनको विद्युत सप्लाई बन्द गरिएको ।</li> </ul>	<p>निम्न बारे व्याख्या गर्ने</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● कफी मेसिन बन्द गर्ने प्रक्रियाहरू ।</li> <li>● कफी मेसिन सफा गर्ने तरिका ।</li> <li>● कफी मेसिन सफा गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू ।</li> <li>● स्वास्थ्य र स्वच्छता मापदण्डहरू</li> <li>● विद्युतीय जोखिम र सुरक्षा नियमहरू</li> </ul>

आवश्यक औजार, उपकरण (Required tools/equipment):

- कफी मेसिन,

सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- केवल प्लग गर्ने र स्विच अन गर्ने
- मर्मतसम्भार क्यालेन्डर र सफाई तालिका अद्यावधिक पालना गर्ने
- हट स्पट क्षेत्रबाट बच्ने ।
- अनप्लग गर्नु अघि मेसिन बन्द गर्ने ।

आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- सफाई रसायनहरू, तातो पानी, कपडा,

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी

जम्मा समय: ३ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

कार्य १०: डेलिभरी प्राप्त गर्ने र जाँच गर्ने

व्यावहारिक: २ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. उपलब्ध सामानको मौजदात जाँच गर्ने ।</li> <li>२. आवश्यक सामानको सूची तयार गर्ने ।</li> <li>३. आवश्यक सामान विक्रेता वा स्टोरकीपरसंग माग गर्ने ।</li> <li>४. माग गरिएको सूची अनुसार सामो जाँच गरी बुझिलिने ।</li> <li>५. सामानलाई उचित स्थानमा राख्ने ।</li> <li>६.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● अर्डर सूची अनुसार उचित मात्रा र गुणस्तर अनुसारको सामान प्राप्त भएको</li> <li>● सामान सजिलै प्राप्त हुने गरी उपयुक्त स्थानमा राखिएको ।</li> </ul>	<p>निम्न बारे व्याख्या गर्ने ।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● स्टक ह्यान्डलिङ</li> <li>● प्राप्त गर्ने र डेलिभर गर्ने प्रक्रिया</li> <li>● आपूर्तिकर्ताको उचित सूची (नाम टेलिफोन र ठेगाना)</li> </ul>

**आवश्यक औजार, उपकरण (Required tools/equipment):**

- क्याफे स्ट्याम्प, टूली, स्टक कोठा, पेस्ट्री केस

**सुरक्षा सावधानी (SafetyPrecautions)::**

- खाद्य वस्तुहरू प्राप्त गर्दा र वितरण गर्दा उचित सुरक्षा नियमहरू पालना गर्ने
- मात्रा, गुणस्तर र उचित सिल गरिएको प्याकहरू र स्ट्याम्प कार्टुनहरू जाँच गर्ने
- कुनै पनि क्षतिग्रस्त बक्स वा असामान्यको लागि तुरुन्तै रिपोर्ट गर्ने

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- डेलिभरी बीजक, कलम, रेकर्ड फाइल, पि।-अर्डर चेकलिस्ट, बिन कार्ड

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी

जम्मा समय: ३ घण्टा ३० मिनेट

कार्य ११: नाश हुने वस्तुहरूको गुणस्तर जाँच गर्ने ।

सैद्धान्तिक: ३० मिनेट

व्यावहारिक: ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. मौज्जातमा भएका वस्तुहरू समय समयमा अवलोकन गर्ने ।</li> <li>२. म्याद समाप्त हुने मिति हेर्ने ।</li> <li>३. वस्तु जाँच गर्दा आँखा र नाक खुला राख्ने ।</li> <li>४. यदि कलर परिवर्तन भएमा वा नराम्रो गन्ध आएमा यसलाई नष्ट गर्ने ।</li> <li>५. नष्ट गरिएका वस्तुको अभिलेख राख्ने ।</li> <li>६. सुपरभाइजर वा स्टोरकिपरलाई रिपोर्ट गर्ने ।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● FIFO नियमहरू पालना भएको ।</li> <li>● म्याद सकिएका वा बिग्रेका वस्तु नष्ट गरी अभिलेख राखिएको ।</li> </ul>	<p>नम्न बारे व्याख्या गर्ने</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● नाश हुने र नाश नहुने खाद्य वस्तुहरू ।</li> <li>● FIFO नियमहरू</li> <li>● खाद्य वस्तुहरूको गुणस्तर जाँच गर्ने तरिका ।</li> <li>● गुणस्तर जाँच गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू ।</li> </ul>

**आवश्यक औजार, उपकरण (Required tools/equipment):**

चेकलिस्ट गाइड, क्लिप बोर्ड,

**सुरक्षा सावधानी (SafetyPrecautions):**

म्याद समाप्त भएका वा बिग्रेका वस्तुको प्रयोगले फुड पोइजनिङ्ग भए ठुलो क्षती हुन सक्ने हुनाले सावधानी अपनाउने ।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):** नाश हुने वस्तुहरू, कलम, रेकर्ड पाना, खाद्य वस्तुहरू ।

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी  
कार्य १२: स्टक जाँच र रिफिल गर्ने ।

जम्मा समय: ३ घण्टा ३० मिनेट  
सैद्धान्तिक: ३० मिनेट  
व्यावहारिक: ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. क्याफेको लागि आवश्यक सामग्रीको सूची तयार गर्ने ।</li> <li>२. मौज्जातमा भएका सामग्री जाँच गर्ने ।</li> <li>३. मौज्जातमा भएका आवश्यक सामग्रीको लागि माग फारम तयार गरी विक्रेता वा स्टोरकीपर मार्फत अर्डर गर्ने ।</li> <li>४. अर्डर प्राप्त भएपछि यसलाई राम्ररी जाँच गर्ने ।</li> <li>५. मापदण्ड अनुसार स्टकलाई उचित स्टेशनमा राख्ने ।</li> </ol>	<p>दिनभरी सर्भिस गर्नको लागि आवश्यक सामग्री तयारी अवस्थामा रहेको ।</p>	<p>निम्न बारे व्याख्या गर्ने</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● मौज्जात</li> <li>● माग फारम</li> <li>● सामान माग गर्ने प्रकृया</li> <li>● मौज्जातबाट सामान खर्च गर्ने तरिका</li> </ul>

**आवश्यक औजार, उपकरण (Required tools/equipment):**

- स्टक कोठा, च्याक, कप होल्डर, आइस बाल्टिन, चिलर र फ्रिजर, सेल्फहरू

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- क्रस कन्टामिनेशन सुरक्षा प्रक्रिया पालना गर्ने
- उपलब्ध सबै वस्तुहरू जाँच गर्ने र रेकर्ड गर्ने र अद्यावधिक गर्ने
- रासायनिक भण्डारण क्षेत्र छुट्टै राख्ने
- भण्डारण क्षेत्रमा लेबल राख्ने ।
- नियमित रूपमा कीट निरीक्षण गर्ने

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- कफीको दाना, दूध, आइसक्रिम,

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी

कार्य १३: खाना र पेय पदार्थहरू डिस्प्ले गर्ने ।

जम्मा समय: ३ घण्टा ३० मिनेट

सैद्धान्तिक: ३० मिनेट

व्यावहारिक : ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>१. डिस्प्ले गर्न आवश्यक खाद्य तथा पेय पदार्थहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>२. संकलन गरिएका खाद्य तथा पेय पदार्थहरू जाँच गर्ने ।</p> <p>३. प्रदर्शन गर्नु अघि बनावट, प्याकेजिङ र रंग जाँच गर्ने ।</p> <p>४. उपयुक्त चिसो र तातो तापक्रम मिलाइ पेस्ट्री शोकेसमा खाद्य तथा पेय वस्तुहरू प्रदर्शन गर्ने ।</p> <p>५. विक्री गर्दा FIFO प्रकृया अवलम्बन गर्ने ।</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>उपयुक्त तापक्रम मिलाएको ।</li> <li>खाद्य तथा पेय पदार्थहरू आकर्षक तरिकाले प्रदर्शन गरिएको ।</li> </ul>	<p>निम्न बारे व्याख्या गर्ने ।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>स्टक भण्डारण</li> <li>भण्डारण तापमान</li> <li>FIFO</li> <li>LIFO</li> <li>सेवा गर्ने र न्यानो पार्ने समय</li> <li>खाद्य तथा पेय पदार्थहरू प्रदर्शन गर्ने तरिका</li> <li>खाद्य तथा पेय पदार्थहरू</li> <li>स्वच्छ खाना ह्यान्डलिङ प्रक्रियाहरू</li> </ul>

आवश्यक औजार, उपकरण:

- कफी बार, शोकेस

सुरक्षा सावधानी (SafetyPrecautions)::

- खाद्य तथा पेय पदार्थहरूको गुणस्तर र मात्रा राम्ररी जाँच गरी डिस्प्ले गर्ने ।

आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- Packaging materials (प्याकेजिङ सामग्रीहरू), खाद्य तथा पेय पदार्थहरू

## कार्य विश्लेषण

### मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी

कार्य १४: मेनु डिस्प्ले बोर्ड व्यवस्थित गर्ने ।

जम्मा समय: ३ घण्टा ३० मिनेट

सैद्धान्तिक: ३० मिनेट

व्यावहारिक: ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>१. म्यानेजरसंगको परामर्शमा क्याफेमा प्रदान गर्न सकिने खाद्य तथा पेय पदार्थ यकिन गर्ने ।</p> <p>२. मेनु डिस्प्ले बोर्डमा भएको पुरानो खाद्य तथा पेय पदार्थको मेनु हटाउने ।</p> <p>३. मेनु डिस्प्ले बोर्डलाई राम्रोसंग सफा गर्ने ।</p> <p>४. मेनु डिस्प्ले बोर्डमा नयाँ मेनु सफासंग ग्राहकले सजिलै पढ्न सक्ने गरी लेख्ने ।</p>	<p>साइन बोर्ड दैनिक ग्राहकको रोजाइ र क्याफेको मापदण्ड अनुसार अद्यावधिक गरिएको ।</p>	<p>निम्न बारे व्याख्या गर्ने:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● साइन बोर्ड, सूचना बोर्ड</li> <li>● मेनु र प्रचारात्मक</li> <li>● मेनु तयारी</li> </ul> <p>मेनु र साइनबोर्डको मासिक अपडेट</p>

**आवश्यक औजार, उपकरण (Required tools/equipment):**

- मेनु डिस्प्ले बोर्ड,

**सुरक्षा सावधानी (SafetyPrecautions):**

- मेनु डिस्प्ले बोर्डमा मेनु लेख्दा लड्न सक्ने हुनाले सावधानी अपनाउने ।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- साइन पेन, डस्टर

## कार्य विश्लेषण

### मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी

कार्य १५: नगद रजिस्टर जाँच गर्ने र पैसा फ्लोट गर्ने

जम्मा समय: ४ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. दैनिक खाता बन्द गर्नको लागि डेबुक, कलम, क्याल्कुलेटर सङ्कलन गर्ने ।</li> <li>२. नगद काउन्टरमा नगद आपूर्ति गर्ने ।</li> <li>३. काउन्टरमा खटाइएको कर्मचारी मार्फत नगद काउन्टर खोल्ने ।</li> <li>४. बिक्री रकम गणना गर्ने ।</li> <li>५. डेबुकमा दैनिक बिक्रीबाट प्राप्त हिसाब र काउन्टरमा उपलब्ध रकम तथा बैंकमा जम्मा भएको रकमको हिसाब मिले नमिलेको एकिकन गर्ने ।</li> <li>६. यदि हिसाब फरक परेमा सम्बन्धित क्याफे प्रबन्धक वा वरिष्ठ कर्मचारीसँग परामर्श गरी समाधान निकाल्ने ।</li> <li>७. हिसाब किताब र नगद समेत मेनेजर वा तोकिएको व्यक्तिलाई बुझाउने ।</li> </ol>	<p>दैनिक नगद रजिस्टर र फ्लोट पैसा राम्रोसँग व्यवस्थित गरिएको ।</p>	<p>निम्न बारे व्याख्या गर्ने:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● डेबुक</li> <li>● क्रेडिट कार्ड मेसिन सञ्चालन</li> <li>● दैनिक बिक्री निक्षेपको लागि बैंकिङ प्रक्रिया</li> <li>● सानो नगद प्रक्रियाको साथ साना वस्तुहरू खरिद गर्ने</li> <li>● गणना</li> <li>● छपाई</li> <li>● कागजको आकार</li> </ul>

#### आवश्यक औजार, उपकरण:

- स्टक रजिस्टर, क्याल्कुलेटर, कम्प्युटर, प्रिन्टर, पंचिंग मेसिन, बिजक, नगद भण्डारण सेफ, क्याफे स्ट्याम्प, क्रेडिट काड मेसिन, वाईफाई ।

#### सुरक्षा सावधानी (SafetyPrecautions):

- नगद राम्रोसँग गनेर लिने दिने गर्ने ।
- सेफको साँचो सुरक्षित राख्ने ।

#### आवश्यक सामग्री:

- नगद दर्ता, A4 कागज, नगद, बैंक निक्षेप पर्चा, कार्वन पेपर, प्रिन्टिङ पेपर, कलम, क्लिप, रबर ब्यान्ड,

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी  
कार्य १६: नगद बन्द गर्ने र सूची बनाउने ।

जम्मा समय: ४ घण्टा  
सैद्धान्तिक: १ घण्टा  
व्यावहारिक: ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>१. दैनिक खाता बन्द गर्नको लागि दैनिक खाता, कलम, क्याल्कुलेटर सङ्कलन गर्ने ।</p> <p>२. दिनको अन्त्यमा अर्डर बन्द गर्ने ।</p> <p>३. सेफ फ्लोटको पैसा गणना गर्ने र दर्ता गर्ने ।</p> <p>४. फाइलमा राखिएको खाना र पेय पदार्थको बिक्री र स्टक ट्याली सहित संलग्न गर्ने ।</p> <p>५. डेबुकको हिसाब निकाली आम्दानी तथा खर्च खातामा सारी आम्दानी, खर्च र बाँकी एकिकन गर्ने ।</p> <p>६. नगदलाई सेफमा राखि सेफ बन्द गर्ने र साँचो सुरक्षित राख्ने ।</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>खाद्य तथा पेय पदार्थको बिक्रीबाट प्राप्त रकम, काउन्टर मनी र दैनिक खर्च मिलान भएको ।</li> <li>सेफ राम्रोसंग बन्द गरिएको ।</li> <li>वील र खाताहरू सुरक्षितसंग राखिएको ।</li> </ul>	<p>निम्न बारे व्याख्या गर्ने</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>नगद बन्द र सूची</li> <li>आपूर्ति र बिक्री</li> <li>स्टक क्रस चेक</li> <li>बुक किपिङ</li> <li>डे बुक</li> <li>दैनिक बिक्री सन्तुलन</li> <li>विसंगति रिपोर्ट</li> </ul>

**आवश्यक औजार, उपकरण(Required tools/equipment):**

- डे बुक, स्टक रजिस्टर, क्याल्कुलेटर, कार्ड मेसिन, कम्प्युटर, प्रिन्टर, क्याफे स्ट्याम्प

**सुरक्षा सावधानी (SafetyPrecautions):**

- नगद राम्रोसंग गनेर लिने दिने गर्ने ।
- सेफको साँचो सुरक्षित राख्ने ।
- छोड्नु अघि सधैं लकर, क्याफेको ढोका, भ्यालहरू दोहोरो जाँच गर्ने ।
- सधैं एक जना साक्षीको साथ अन्तिममा बाहिर निस्कने ।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- आम्दानी खर्च खाता, दैनिक खाता, कलम, कागज, बिजक

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी

कार्य १७: क्रोकरी र कटलरी पुच्छने ।

जम्मा समय: ४ घण्टा ३० मिनेट

सैद्धान्तिक: ३० मिनेट

व्यावहारिक: ४ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>१. तातो पानी तयार गर्ने ।</p> <p>२. भिजाउने प्यान वा वाइन कूलरको २५% भाग उम्लिरहेको पानीले भर्ने (चिसो भएमा पानी परिवर्तन गर्नुपर्छ) ।</p> <p>३. सुक्खा र सफा पुच्छने कपडा तयार गर्ने ।</p> <p>४. क्रोकरीलाई तातो पानीको बाफमा राख्ने ।</p> <p>५. बायाँ हत्केलामा पुच्छने कपडाको एक भाग राखी कपडा माथी प्लेटहरू राख्ने र दाया हातले सोही कपडाको अर्को भागले सफा तथा सुक्खा हुनेगरी पुच्छने ।</p> <p>६. पुछि सकेपछि सोही कपडाले समातेर सफा स्थानमा राख्ने ।</p> <p>७. विभिन्न प्रकारका कटलरीहरूलाई क्रमबद्ध रूपमा समूहबद्ध गर्ने ।</p> <p>८. कटलरीको ह्यान्डल माथि पर्ने गरी तातो पानीमा डुवाउने ।</p> <p>९. कपडालाई आधा पट्याइ बायाँ हातले कटलरीलाई समात्ने सोही कपडाको अर्को छेउ दाहिने हातले समती कटलरीलाई पालिस गर्ने</p> <p>१०. ह्यान्डललाई सफा ट्रेमा राख्नु अघि अन्तिममा पालिस गर्ने ।</p> <p>११. एक पटक पालिस गरिसकेपछि, कटलरीलाई नछुने ।</p>	<p>क्याफे भित्र र बाहिर सर्भिसको लागि तयारी क्रोकरी र कटलरी दाग र धुलो रहित भएको ।</p>	<p>निम्न कुराहरूको बारेमा व्याख्या गर्ने ।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● सरसफाईको महत्व ।</li> <li>● क्रोकरी र कटलरी पुच्छने तरिका ।</li> <li>● क्रोकरी र कटलरी पुच्छदा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू</li> </ul>

**आवश्यक औजार, उपकरण (Required tools/equipment):**

- क्रोकरी, कटलरी, बाल्टिन वा प्यान,

**सुरक्षा सावधानी (SafetyPrecautions):**

- क्याफे क्षेत्रमा स्वास्थ्य र सरसफाईको बारेमा सधैं सतर्क रहने ।
- तातो पानीले पोल्न सक्ने तथा क्रोकरी र कटलरीहरू खसेर फुट्न सक्ने हुनाले सावधानी अपनाउने ।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- पुच्छने एजेन्टहरू, सफा कपडाहरू

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी  
कार्य १८: गिलासहरू पुछ्ने ।

जम्मा समय: ४ घण्टा ३० मिनेट  
सैद्धान्तिक: ३० मिनेट  
व्यावहारिक: ४ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. तातो पानी तयार गर्ने</li> <li>२. भिजाउने प्यान वा वाइन कूलरको २५% भाग उम्लिरहेको पानीले भरने (चिसो भएमा पानी परिवर्तन गर्नुपर्छ) ।</li> <li>३. सुक्खा र सफा पुच्छने कपडा तयार गर्ने ।</li> <li>४. कपडाको एउटा छेउ तातो पानीमाथि राखेर गिलासको डाँठ र तल समात्ने र गिलासलाई घेर्ने ।</li> <li>५. काँचको कपडाको एउटा कुना गिलासको छेउमा बाँधेर घुसाउनुहोस</li> <li>६. दायाँ हातको औँला गिलासमा र औँलाहरू गिलास बाहिर राख्ने ।</li> <li>७. पालिस गर्न गिलासको कपडा घडीको दिशामा घुमाउने ।</li> <li>८. सबै पालिस गरिएका गिलासहरू ट्रेमा उल्टो पारेर राख्ने ।</li> <li>९. गिलासलाई सधैं डाँठ वा तल समात्ने ।</li> </ol>	<p>क्याफे भित्र र बाहिर सर्भिसको लागि तयारी गिलासहरू दाग र धुलो रहित भएको ।</p>	<p>निम्न कुराहरूको बारेमा व्याख्या गर्ने ।:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● सरसफाईको महत्व ।</li> <li>● गिलासहरू पुछ्ने तरिका ।</li> <li>● गिलासहरू पुछ्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू</li> </ul>

आवश्यक औजार, उपकरण(Required tools/equipment):

- बाल्टिन वा प्यान,

सुरक्षा सावधानी(SafetyPrecautions):

- क्याफे क्षेत्रमा स्वास्थ्य र सरसफाईको बारेमा सधैं सतर्क रहने ।
- तातो पानीले पोल्न सक्ने तथा गिलासहरू खसेर फुट्न सक्ने हुनाले सावधानी अपनाउने ।

आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- पुछ्ने एजेन्टहरू, सफा कपडाहरू

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी

जम्मा समय: २ घण्टा ३० मिनेट

कार्य १९: आवश्यक सामग्रीहरू माग गर्ने (Requisite ingredients)

सैद्धान्तिक: ३० मिनेट

व्यावहारिक: २ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
१. उपलब्ध स्टकहरू जाँच गर्ने । २. क्याफेमा आवश्यक सामग्रीहरूको सूची तयार पारी उपलब्ध स्टकसंग तुलना गर्ने । ३. न्यूनतम स्टक लेभल भन्दा कम भएमा माग फारम भरेर स्टोरकिपरलाई बुझाउने वा खरिदको लागि बजारमा अर्डर गर्ने । ४. सामग्रीहरू प्राप्त भए पछि जाँच गरी बुझिलिने । ५. सामग्रीहरूको अभिलेख राख्ने ।	सही समयमा आवश्यक सामग्रीहरू क्याफेमा प्राप्त भएको ।	निम्न बारे व्याख्या गर्ने: <ul style="list-style-type: none"><li>• खरिद प्रक्रियाहरू</li><li>• माग फारम</li><li>• माग फारम भर्ने तरिका</li><li>• सामग्रीहरू माग गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू</li></ul>

आवश्यक औजार, उपकरण (Required tools/equipment):

- कम्प्युटर, POS

सुरक्षा सावधानी (SafetyPrecautions):

- आवश्यकता भन्दा कम सामन माग गर्दा क्याफे संचालनमा अवरोध हुन सक्ने वा बढी माग गर्दा बिग्रन सक्ने हुनाले विशेष सावधानी अपनाउने ।

आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- माग फारम, कापी, कलम

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ३: पूर्व तयारी  
कार्य २०: स्टक व्यवस्थापन गर्ने (Maintain stock) ।

जम्मा समय: ४ घण्टा ३० मिनेट  
सैद्धान्तिक: ३० मिनेट  
व्यावहारिक: ४ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"><li>सामानहरूको सूची व्यवस्थित गर्ने ।</li><li>कर्मचारीहरूलाई छिटो सामानहरू फेला पार्न सक्ने गरी सामग्रीहरूमा लेबल राख्ने ।</li><li>निश्चित अवधिमा कुनै खास वस्तुको कति बिक्री भयो भनेर ट्र्याक गर्ने ।</li><li>विगतका वर्षहरूमा सोही समयमा बिक्री भएका परिमाणहरूको आधारमा आवश्यक मौज्जातको अनुमान गर्ने ।</li><li>अगिल्ला वर्ष तथा दिनहरूको बिक्रीको आधारमा ग्राहकहरूलाई सन्तुष्ट पार्न पर्याप्त मौज्जात राख्ने ।</li><li>मौज्जात अभिलेखिकरण गर्न सफ्टवेयरको प्रयोग गर्ने ।</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>क्याफे संचालनको लागि आवश्यक सामग्रीहरूको प्रयाप्त मौज्जात व्यवस्थित भएको ।</li></ul>	<p>निम्न बारे व्याख्या गर्ने:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>मौज्जातको आवश्यकता तथा महत्व ।</li><li>मौज्जात व्यवस्थित गर्ने तरिका ।</li><li>मौज्जात व्यवस्थित गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू ।</li></ul>

आवश्यक औजार, उपकरण (Required tools/equipment):

- कम्प्युटर, POS,

सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- आवश्यकता भन्दा कम सामन मौज्जात राख्दा क्याफे संचालनमा अवरोध हुन सक्ने वा बढी मौज्जात राख्दा बिग्रन सक्ने हुनाले विशेष सावधानी अपनाउने ।

आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

स्टक रजिस्टर, कापी, कलम, प्रिन्टिङ्ग पेपर,

## मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी

जम्मा समय: १५२ घण्टा

सैद्धान्तिक: २७ घण्टा

व्यावहारिक: १२५ घण्टा

**मोड्युलगत विवरण (Module Description):** यस मोड्युलमा तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारीसंग सम्बन्धित विभिन्न कार्यहरू समावेश गरिएका छन्।

**मोड्युलको सिकाई उपलब्धी (Module Outcome):** यस मोड्युलको अन्त्यमा सहभागीहरू निम्न सीपहरू प्रदर्शन गर्न सक्षम हुनेछन् ।

- एसप्रेसोवेस तातो तथा चिसो कफी तयार गर्न । Prepare Espresso base Hot/Cold coffee
- ब्रुवेस कफी तयार गर्न । Prepare brew base coffee
- बैकल्पिक ब्रु कफी तयार गर्न । Prepare alternative brew coffee
- बैकल्पिक कफी तयार गर्न । Prepare coffee alternative
- पेय पदार्थ सभ गर्न । Serve the Beverages

### कार्यहरू (Tasks):

१. एस्प्रेसो (सर्ट ब्ल्याक) तयार गर्ने (Prepare Espresso (Shot Black))
२. अमेरिकानो तयार गर्ने (Prepare Americano)
३. एस्प्रेसो अफागातो तयार गर्ने (Prepare Espresso affagato)
४. कालो कफी तयार गर्ने (Prepare Black coffee)
५. दुध कफी तयार गर्ने (Prepare Milk coffee)
६. क्वाफे लाते तयार गर्ने (Prepare Café Latte)
७. क्यापाचिनो तयार गर्ने (Prepare Cappuccino)
८. फ्ल्याट ह्वाइट लाते तयार गर्ने (Prepare flat white latte)
९. माकियात्तो तयार गर्ने (Prepare Macchiato)
१०. मोका म्याडनेस तयार गर्ने (Prepare Mocha madness)
११. क्याफे मोका तयार गर्ने (Prepare Cafe Mocha)
१२. हट चकलेट तयार गर्ने (Prepare Hot Chocolate)
१३. नेपाली चिया तयार गर्ने (Prepare Nepali tea)
१४. मुस्ताङ्ग कफी तयार गर्ने (Prepare Mustang coffee)
१५. फिल्टर ब्रिउ (V60) तयार गर्ने (Prepare Filter Brew (V60))
१६. ह्याण्ड ड्रिप कफी तयार गर्ने (Prepare Hand Drip Coffee)
१७. फ्रेन्च प्रेस कफी तयार गर्ने (Prepare French Press Coffee)
१८. टर्किस कफी तयार गर्ने (Prepare Turkish Coffee)
१९. आइस्ड अमेरिकानो तयार गर्ने (Prepare iced Americano)
२०. बेलेन्डेड आइस्ड कफी तयार गर्ने (Prepare blended ice coffee)
२१. मिल्कशेक तयार गर्ने (Prepare Milkshake)

२२. स्मूथी तयार गर्ने (Prepare smoothie)
२३. आइस्ड चिया तयार गर्ने (Prepare iced tea)
२४. फ्रेस लेमोनेड तयार गर्ने (Prepare fresh lemonade)
२५. बेलेन्डेड मिन्ट लेमोनेड तयार गर्ने (Prepare blended mint lemonade)
२६. भर्जिन मोजितो तयार गर्ने (Prepare virgin Mojito)
२७. फ्रेस जुस तयार गर्ने (Prepare fresh juice).

कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी

जम्मा समय: ६ घण्टा

कार्य १: एस्प्रेसो (सर्ट ब्ल्याक) तयार गर्ने Prepare Espresso (Shot Black)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li> <li>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>३. Coffee Beans लाई Grind गर्ने।</li> <li>४. Porta Filter (Single ७-८ ग्राम, /Double १६-१८ ग्राम) मा Grind गरेको Coffee भर्ने।</li> <li>५. Coffee Ground Porta Filter को Level भन्दा माथि आएमा Doser Lid ले Straight अथवा C Cut ले Level मिलाउने र बढी भएको Coffee Ground लाई Dosing Unit मा हाल्ने।</li> <li>६. Porta Filter मा Level मिलाई भरेको Coffee लाई Distributor ले मिलाएर Tamping गर्ने।</li> <li>७. Group Head लाई Shot Button थिचेर Flush गर्ने।</li> <li>८. Tamping गरेको Porta Filter लाई Group Head मा लगेर Set गर्ने।</li> <li>९. Coffee Spout को मुनि मनतातो Espresso Cup (2/3 oz) /Ceramic cup/Transparent Cup) राख्ने</li> <li>१०. Espresso Machine को Shot Button Press गर्ने। (२० देखि ३० सेकेण्ड भित्र Espresso तयार हुन्छ)</li> <li>११. एउटा Saucer/Tea-Spoon राखेर Espresso Serve गर्ने।</li> <li>१२. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li> <li>१३. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li> <li>१४. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• २० देखि ३० सेकेण्ड भित्र एस्प्रेसो तयार भएको।</li> <li>• तयारी एस्प्रेसो २/३ औंस (oz) को मनतातो एस्प्रेसो कपमा सिंगलमा ३० मिलिलिटर र डबलमा ६० मिलिलिटर भएको।</li> <li>• तयारी एस्प्रेसोमा Crema माथि देखिएको।</li> </ul>	<p><b>एस्प्रेसो कफी:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रयोग</li> <li>• गुणस्तर</li> </ul> <p><b>कटिङ्ग:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> </ul> <p><b>कप:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> </ul> <p><b>टेम्पिङ्ग:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> </ul> <p><b>Knock Box:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• उपयोग</li> </ul> <p><b>Distributor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• उपयोग</li> <li>• प्रयोग विधि</li> </ul>

**औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):**

- Coffee Machine, Coffee Grinder, Cup, Saucer, Tea-Spoon, Weighing Scale, Timer, Knock Box, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थलमा औजार उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- Coffee Beans, water, चिनीको थैली (sugar sachet.), न्यापकिन (Napkins)

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी

कार्य २: अमेरिकानो तयार गर्ने Prepare Americano

जम्मा समय: ६ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li> <li>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>३. Coffee Beans लाई Grind गर्ने।</li> <li>४. ८ Oz को Ceramic अथवा Transparent Cup लिने।</li> <li>५. उक्त कपमा तातो पानी ७०% (upper handle को lower level सम्म) भर्ने।</li> <li>६. Espresso/Doppio extract गर्ने।</li> <li>७. Saucer, Tea-Spoon, Sugar राखेर अमेरिकानो Serve गर्ने।</li> <li>८. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li> <li>९. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li> <li>१०. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• २० देखि ३० सेकेण्ड भित्र Espresso/Doppio तयार भएको।</li> <li>• तातो पानीको मात्रा ७०% भएको।</li> <li>• तयारी अमेरिकानोमा Crema माथि देखिएको।</li> <li>• सर्भ गरिएको कप सफा भएको।</li> </ul>	<p><b>अमेरिकानो कफी:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> <li>• गुणस्तर</li> <li>• तयार गर्ने विधि</li> </ul> <p><b>अमेरिकानो कफी कप:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> </ul>

### औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Coffee Machine, Coffee Grinder, Cup, Saucer, Tea-Spoon, Weighing Scale, Timer, Knock Box, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थलमा औजार उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।

### आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- Coffee Beans, water, चिनीको थैली (sugar sachet.), न्यापकिन (Napkins)

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी

कार्य ३: एस्प्रेसो अफागातो तयार गर्ने (Prepare Espresso affagato)

जम्मा समय: ६ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li> <li>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>३. Coffee Beans लाई Grind गर्ने।</li> <li>४. Espresso/Doppio extract गर्ने।</li> <li>५. जिलेटो र भेनिला आइसक्रिम वा आइसक्रिमलाई सानो कचौरा वा गिलासमा खन्याउने।</li> <li>६. माथिबाट तातो एस्प्रेसो खन्याउने।</li> <li>७. माथिबाट सेभ गरिएको चकलेट र लिंकर छिचोल्ने वा छेउमा बिस्कुटसँग जोड्ने।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• सर्भ गरिएको कप सफा भएको।</li> </ul>	<p>एस्प्रेसो अफागातो कफी:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> <li>• गुणस्तर</li> <li>• तयार गर्ने विधि</li> </ul> <p>एस्प्रेसो अफागातो कफी कप:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> </ul>

### औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Coffee Machine, Coffee Grinder, Cup, Saucer, Tea-Spoon, Weighing Scale, Timer, Knock Box, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थलमा औजार उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।

### आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- Coffee Beans, water, चिनीको थैली (sugar sachet.), न्यापकिन (Napkins)

## कार्य विश्लेषण

**मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी**  
कार्य ४: कालो कफी तयार गर्ने (Prepare Black coffee)

जम्मा समय: ४ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</p> <p>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३. उच्च गुणस्तरको, विशेष ग्रेडको कफी विन्स प्रयोग गर्ने।</p> <p>४. Coffee Beans लाई Grind गर्ने।</p> <p>५. कफीको कपमा ग्राहकको अर्डर अनुसार लगभग २ देखि ३ चम्चा कफी पाउडर भर्ने।</p> <p>६. पानीलाई उमाल्ने (लगभग २००°F वा ९३°C)।</p> <p>७. कपमा तातो पानी हालेर चलाउने र २ मिनेट भित्र पिउन दिने।</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>कफी र पानीको मात्रा मिलेको।</li> <li>चिनी र चम्चा प्लेटमा राखेर सभ्र गरेको।</li> <li>कफी सभ्र गरेको कप सफा भएको।</li> <li>सभ्र गर्दा कफी प्लेटमा नपोखिएको।</li> </ul>	<p><b>कालो कफी:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>प्रयोग</li> <li>गुणस्तर</li> <li>तयार गर्ने विधि</li> </ul> <p><b>कालो कफी कप:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>प्रयोग</li> </ul>

### औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Coffee Machine, Coffee Grinder, Cup, Saucer, Tea-Spoon, Weighing Scale, Timer, Knock Box, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थलमा औजार उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।

### आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- Coffee Beans, water, चिनीको थैली (sugar sachet.), न्यापकिन (Napkins)

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी  
कार्य ५: दुध कफी तयार गर्ने (Prepare Milk coffee)

जम्मा समय: ४ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</p> <p>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३. उच्च गुणस्तरको, विशेष ग्रेडको कफी बिन्स प्रयोग गर्ने</p> <p>४. Coffee Beans लाई Grind गर्ने</p> <p>५. कफीको कपमा ग्राहकको अर्डर अनुसार लगभग २ देखि ३ चम्चा कफी पाउडर भर्ने।</p> <p>६. पानीलाई उमाल्ने (लगभग २००°F वा ९३°C)</p> <p>७. कपमा आधा जती तातो पानी हाल्ने र २ मिनेटसम्म भिज्ने दिने।</p> <p>८. सोही कपमा माथीबाट तातो दूध हाल्ने र चलाएर सर्भ गर्ने।</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>कफी, दूध र पानीको मात्रा मिलेको।</li> <li>चिनी र चम्चा प्लेटमा राखेर सर्भ गरेको।</li> <li>कफी सर्भ गरेको कप सफा भएको।</li> <li>सर्भ गर्दा कफी प्लेटमा नपुछिएको।</li> </ul>	<p><b>दुध कफी:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>प्रयोग</li> <li>गुणस्तर</li> <li>तयार गर्ने विधि</li> </ul> <p><b>दुध कफी कप:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>प्रयोग</li> </ul>

### औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Coffee Machine, Coffee Grinder, Cup, Saucer, Tea-Spoon, Weighing Scale, Timer, Knock Box, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थलमा औजार उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।

### आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- Coffee Beans, water, दुध, चिनीको थैली (sugar sachet.), न्यापकिन (Napkins)

## कार्य विश्लेषण

**मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी**  
कार्य ६: क्याफे लाते तयार गर्ने Prepare Café Latte

जम्मा समय: ६ घण्टा  
सैद्धान्तिक: १ घण्टा  
व्यावहारिक: ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li> <li>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>३. Coffee Beans लाई Grind गर्ने।</li> <li>४. मनतातो ८-९ Oz को Ceramic Cup लिने।</li> <li>५. २५० मिलिलिटर ताजा चिसो दुध पिचर (Jug)मा लिने।</li> <li>६. एस्प्रेसो/डोपियो extract गर्ने (एस्प्रेसो भए ३० र डोपियो भए ६० मिलिलिटर)</li> <li>७. लिएको दुधलाई ५८-७० डिग्री सेन्टिग्रेटमा तताउने।</li> <li>८. तताएको दुधलाई तयारी एस्प्रेसो अथवा डोपियोमा कपको रिम सम्म pouring गर्ने।</li> <li>९. एउटा Saucer/Tea-Spoon र सुगर राखेर क्याफे लाते Serve गर्ने।</li> <li>१०. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li> <li>११. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li> <li>१२. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• २० देखि ३० सेकेण्ड भित्र एस्प्रेसो/डोपियो कफी तयार भएको।</li> <li>• तयारी एस्प्रेसो/डोपियो ८-९ औंस (oz) को मनतातो सेरामिक कपमा सिंगलमा ३० मिलिलिटर र डबलमा ६० मिलिलिटर भएको।</li> <li>• क्याफे लाते तयार गरिएको कपमा दुधको गुणस्तर bubbleless, microfoam, velvet, silky smooth भएको।</li> <li>• क्याफे लातेको सर्भिङ्ग तापक्रम ५८-७० डिग्री सेन्टिग्रेडमा भएको।</li> <li>• क्याफे लातेको microfoam सालाखाला २५% भएको।</li> <li>• सर्भिङ्ग कप सफा भएको।</li> </ul> <p>कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</p>	<p><b>क्याफे लाते:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रयोग</li> <li>• गुणस्तर</li> <li>• विधि</li> </ul> <p><b>पिचर (Pitcher):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> </ul> <p><b>पोरिङ्ग (pouring):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> <li>• विधि</li> </ul> <p><b>कप:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> </ul> <p><b>दुध:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> </ul>

### औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Coffee Machine, Coffee Grinder, Cup, Saucer, Tea-Spoon, Weighing Scale, Timer, Knock Box, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थलमा औजार उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।

### आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- Coffee Beans, water, दुध, चिनीको थैली (sugar sachet.), न्यापकिन (Napkins)

## कार्य विश्लेषण

**मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी**  
कार्य ७: क्यापाचिनो तयार गर्ने (Prepare Cappuccino)

जम्मा समय: ६ घण्टा  
सैद्धान्तिक: १ घण्टा  
व्यावहारिक: ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</p> <p>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३. मनतातो ५-६ Oz को Ceramic Cup लिने।</p> <p>४. २५० मिलिलिटर ताजा चिसो दुध पिचर (Jug)मा लिने।</p> <p>५. एस्प्रेसो/डोपियो extract गर्ने (एस्प्रेसो भए ३० र डोपियो भए ६० मिलिलिटर)</p> <p>६. लिएको दुधलाई ५८-७० डिग्री सेन्टिग्रेटमा तताउने।</p> <p>७. तताएको दुधलाई तयारी एस्प्रेसो अथवा डोपियोमा कपको रिम सम्म Pouring गर्ने।</p> <p>८. एउटा Saucer/Tea-Spoon र सुगर राखेर क्यापेचिनो Serve गर्ने।</p> <p>९. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</p> <p>१०. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>११. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>२०-३० सेकेण्ड भित्र एस्प्रेसो/ डोपियो कफी तयार भएको।</li> <li>तयारी एस्प्रेसो/डोपियो ५-६ औंस (oz) को मनतातो सेरामिक कपमा सिंगलमा ३० मिलिलिटर र डबलमा ६० मि.लि. भएको।</li> <li>क्यापेचिनो तयार गरिएको कपमा दुधको गुणस्तर bubbleless, microfoam, velvet, silky smooth भएको।</li> <li>क्यापेचिनोको सर्भिङ्ग तापक्रम ५८-७० डिग्री सेन्टिग्रेडमा भएको।</li> <li>क्यापेचिनोको microfoam सालाखाला ४०% भएको।</li> <li>सर्भिङ्ग कप सफा भएको।</li> </ul>	<p>क्यापेचिनो:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रयोग</li> <li>गुणस्तर</li> <li>विधि</li> </ul> <p>पिचर (Pitcher):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>प्रयोग</li> </ul> <p>पोरिङ्ग (pouring):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>प्रयोग</li> <li>विधि</li> </ul> <p>कप:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>प्रयोग</li> </ul> <p>दुध:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>प्रयोग</li> </ul>

### औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Coffee Machine, Coffee Grinder, Cup, Saucer, Tea-Spoon, Weighing Scale, Timer, Knock Box, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थलमा औजार उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।

### आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- Coffee Beans, water, दुध, चिनीको थैली (sugar sachet.), न्यापकिन (Napkins)

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी

कार्य ८: फ्ल्याट ह्वाइट लाते तयार गर्ने (Prepare flat white latte)

जम्मा समय: ६ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>२. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</p> <p>३. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>४. डबल सट (लगभग 18–20g coffee → 40–45ml espresso) तयार गर्ने।</p> <p>५. Steam wand प्रयोग गरी दूधलाई 55–60°C सम्म न्यानो बनाउने।</p> <p>६. अत्यन्तै सानोतिनो बबल (microfoam) तयार गर्ने –यो Flat White को मुख्य विशेषता हो।</p> <p>७. एस्प्रेसो भएको कपमा दूध विस्तारै हल्का तरिकाले टेक्स्चर मिलाएर हाल्ने।</p> <p>८. माथि धेरै फोम नबनाउने–फोम लगभग 2–3 mm मात्र बनाउने।</p> <p>९. तयारी कफी सफा क</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espresso को स्वाद प्रबल भएको</li> <li>• दूध क्रीमी तर फोम कम भएको</li> <li>• कफी-दूध अनुपात लगभग 1:3 भएको</li> <li>• कफी सर्भ गरेको कप सफा भएको।</li> <li>• सर्भ गर्दा कफी प्लेटमा नपोखिएको।</li> </ul>	<p><b>फ्ल्याट ह्वाइट लाते:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रयोग</li> <li>• गुणस्तर</li> <li>• विधि</li> </ul> <p><b>पोरिङ (pouring):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> <li>• विधि</li> </ul> <p><b>कप:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> </ul> <p><b>दुध:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> </ul>

### औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Coffee Machine, Coffee Grinder, Cup, Saucer, Tea-Spoon, Weighing Scale, Timer, Knock Box, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray, moka pot, Milk frother (steam wand भए उत्तम)

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थलमा औजार उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।

### आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- Coffee Beans, पानी, दुध, चिनीको थैली (sugar sachet.), न्यापकिन (Napkins)

कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी

कार्य ९: माकियात्तो तयार गर्ने (Prepare Macchiato)

जम्मा समय: ६ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक : ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।	• २० देखि ३० सेकेण्ड भित्र एस्प्रेसो/डोपियो कफी तयार भएको।	माकियात्तो: • परिचय • प्रयोग
२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।	• तयारी एस्प्रेसो/डोपियो २-३ औंस (oz) को मनतातो सेरामिक कपमा सिंगलमा ३० मिलिलिटर र डबलमा ६० मिलिलिटर भएको।	• गुणस्तर • विधि
३. मनतातो २-३ Oz को Ceramic Cup लिने।	• माकियात्तो] तयार गरिएको कपमा दुधको फोमको गुणस्तर bubbleless, microfoam, velvet, silky smooth भएको।	पिचर (Pitcher): • परिचय • प्रकार • प्रयोग
४. १५० मिलिलिटर ताजा चिसो दुध पिचर (Jug)मा लिने।	• माकियात्तो]को सर्भिङ्ग तापक्रम ५८-७० डिग्री सेन्टिग्रेडमा भएको।	कप: • परिचय • प्रकार • प्रयोग
५. एस्प्रेसो/डोपियो extract गर्ने (एस्प्रेसो भए ३० र डोपियो भए ६० मिलिलिटर)	• तयारी एस्प्रेसो अथवा डोपियोमा तताएको दुधको फोमले चिन्ह लगाइएको।	दुध: • परिचय • प्रकार • प्रयोग
६. लिएको दुधलाई ५८-७० डिग्री सेन्टिग्रेटमा तताउने।	• सर्भिङ्ग कप सफा भएको।	
७. तताएको दुधको फोमलाई चम्मचाले लिएर तयारी एस्प्रेसो अथवा डोपियोमा चिन्ह लगाउने।		
८. एउटा Saucer/Tea-Spoon राखेर माकियात्तो] Serve गर्ने।		
९. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।		
१०. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।		
११. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।		

**औजार, उपकरण (Tools, Equipment):**

- Coffee Machine, Coffee Grinder, Cup, Saucer, Tea-Spoon, Weighing Scale, Timer, Knock Box, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray, moka pot,

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थलमा औजार उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।
- Steam Wand Purge गर्दा सफा टावेल प्रयोग गर्ने।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- Coffee Beans, पानी, दुध, चिनीको थैली (sugar sachet.), न्यापकिन (Napkins)

कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी

कार्य १०: मोका म्याडनेस तयार गर्ने (Prepare Mocha madness)

जम्मा समय: ६ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</p> <p>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३. १-२ सट एस्प्रेसो बनाउने।</p> <p>४. मेसिन नभए मोकापट, फिल्टर कफी, वा इन्स्टन्ट कफी प्रयोग गर्ने।</p> <p>५. एउटा ससप्यानमा दूध, चकलेट सिरप/कोको, र चिनी राखेर मध्यम तापमा हल्का उम्लनु नदिई न्यानो बनाउने।</p> <p>६. कोको पाउडर प्रयोग गरे राम्रोसँग whisk गरी smooth बनाउने।</p> <p>७. कपमा तयार गरेको एस्प्रेसो हाल्ने।</p> <p>८. माथिबाट न्यानो चकलेट-दूध विस्तारै खन्याएर मिलाउने।</p> <p>९. चाहेमा हल्का फ्रोथ बनाउन frother प्रयोग गर्ने।</p> <p>१०. माथि whipped cream राख्ने।</p> <p>११. Dark chocolate shavings वा बढी चकलेट सिरपले drizzle गर्ने।</p> <p>१२. कपलाई ससर प्लेट माथी राखेर सभर्भ गर्ने।</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• क्रीमी, चकलेटी, र कफीको बलियो स्वाद भएको।</li> <li>• सर्भिङ्ग कप सफा भएको।</li> </ul>	<p>मोका म्याडनेस:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रयोग</li> <li>• गुणस्तर</li> <li>• विधि</li> </ul> <p>पिचर (Pitcher):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> </ul> <p>कप:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> </ul> <p>दुध:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> </ul> <p>चकलेट:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> </ul>

आवश्यक औजार, उपकरण:

- कफी मेसिन, जग, कफी मग, कफी कप, ससर

सुरक्षा सावधानी(Safety Precautions):

- कार्यस्थलमा औजार उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेसिनको System अनुसार Lock गर्ने।

आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- Coffee Beans, पानी, दुध, चिनीको थैली (sugar sachet.), न्यापकिन (Napkins), चकलेट

## कार्य विश्लेषण

**मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी**  
कार्य ११: क्याफे मोका तयार पार्ने ।

जम्मा समय: ६ घण्टा  
सैद्धान्तिक: १ घण्टा  
व्यावहारिक: ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।	• २० देखि ३० सेकेण्ड भित्र एस्प्रेसो/डोपियो कफी तयार भएको।	क्याफे मोका: • परिचय • प्रयोग • गुणस्तर • विधि
२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।	• तयारी एस्प्रेसो/डोपियो ८-१० औंस (oz) को मनतातो सेरामिक कपमा सिंगलमा ३० मिलिलिटर र डबलमा ६० मिलिलिटर भएको।	<b>पिचर (Pitcher):</b> • परिचय • प्रकार • प्रयोग
३. मनतातो ८-१० Oz को Ceramic Cup लिने।	• क्याफे मोका तयार गरिएको कपमा दुधको गुणस्तर bubbleless, microfoam, velvet, silky smooth भएको।	<b>पोरिङ (pouring):</b> • परिचय • प्रकार • प्रयोग • विधि
४. २५० मिलिलिटर ताजा चिसो दुध पिचर (Jug)मा लिने।	• क्याफे मोकाको सर्भिङ्ग तापक्रम ५८-७० डिग्रि सेन्टिग्रेडमा भएको।	<b>कप:</b> • परिचय • प्रकार • प्रयोग
५. ३० मिलिलिटर चक्लेट सस अथवा पाउडर ३० ग्राम कपमा लिने।	• क्याफे मोकाको microfoam सालाखाला २५% भएको।	<b>दुध:</b> • परिचय • प्रकार • प्रयोग
६. राखिएको कपमा एस्प्रेसो/डोपियो extract गर्ने (एस्प्रेसो भए ३० र डोपियो भए ६० मिलिलिटर)	• एस्प्रेसो र चक्लेटको मिश्रण भएको।	<b>चक्लेट:</b> • परिचय • प्रकार • प्रयोग
७. एस्प्रेसो र चक्लेटको मिश्रण बनाउने।	• सर्भिङ्ग कप सफा भएको।	
८. लिएको दुधलाई ५८-७० डिग्रि सेन्टिग्रेडमा तताउने।		
९. तताएको दुधलाई तयारी मिश्रणमा कपको रिम सम्म Pouring गर्ने।		
१०. एउटा Saucer मा राखेर क्याफे मोका Serve गर्ने।		
११. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।		
१२. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।		
१३. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।		

**आवश्यक औजार, उपकरण(Required tools/equipment):**

- कफी मेसिन, कफी ग्राइन्डर, टेम्पर, नक बक्स, मिल्क पिचर र ट्विण्ड क्रिम डिस्पेन्सर।

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थलमा औजार उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- Coffee Beans, पानी, दुध, चिनीको थैली (sugar sachet.), न्यापकिन (Napkins), चक्लेट

## कार्य विश्लेषण

**मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी**  
कार्य १२: हट चकलेट तयार गर्ने (Prepare Hot chocolate)

जम्मा समय: ६ घण्टा  
सैद्धान्तिक: १ घण्टा  
व्यावहारिक: ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान	
१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।	<ul style="list-style-type: none"> <li>• तयारी हट चकलेट ८-१० औंस (oz) को मनतातो सेरामिक कपमा भएको।</li> <li>• हट चकलेट तयार गरिएको कपमा दुधको गुणस्तर bubbleless, microfoam, velvet, silky smooth भएको।</li> <li>• हट चकलेटको सर्भिङ्ग तापक्रम ६५-७० डिग्री सेन्टिग्रेडमा भएको।</li> <li>• हट चकलेटको microfoam सालाखाला २५% भएको।</li> <li>• तातोपानी र चकलेटको मिश्रण भएको।</li> <li>• सर्भिङ्ग कप सफा भएको।</li> </ul>	<b>चकलेट:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> </ul>	
२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।			
३. मनतातो ८-१० Oz को Ceramic Cup लिने।			
४. २५० मिलिलिटर ताजा चिसो दुध पिचर (Jug)मा लिने।			
५. ३० मिलिलिटर चकलेट सस अथवा पाउडर ३० ग्राम कपमा लिने।			
६. २० देखि ३० मिलिलिटर तातो पानी र चकलेटको मिश्रण बनाउने।			
७. लिएको दुधलाई ६५-७० डिग्री सेन्टिग्रेडमा तताउने।			
८. तताएको दुधलाई तयारी मिश्रणमा कपको रिम सम्म Pouring गर्ने।			
९. तयारी हट चकलेटलाई चललेट सस अथवा पाउडरले गर्नेसिङ्ग (Garnishing) गर्ने।			
१०. एउटा Saucer मा चम्चा राखेर हट चकलेट Serve गर्ने।			
११. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।			
१२. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।			
१३. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।			

### औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Coffee Machine, Cup, Saucer, Weighing Scale, Thermometer, Pitcher, Parfait Spoon, Squeeze Bottle, Tea spoon, Tray

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थलऔजार तथा उपकरण साथै सामग्री ,हरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Steam Wand Purge गर्दा सफा टावेल प्रयोग गर्ने।

### आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- न्यापकिन, चिनीको थैली, Milk, Chocolate,

## कार्य विश्लेषण

**मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी**  
कार्य १३: नेपाली चिया तयार पार्ने (Prepare Nepali Tea)

जम्मा समय: ४ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ३ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li> <li>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>३. पानी उमाल्ने।</li> <li>४. क्याफेको मापदण्ड अनुसारको कपमा आधा तातो पानी खन्याउने।</li> <li>५. उक्त कपमा १-२ टि व्याग राख्ने।</li> <li>६. ७० देखि ७५ डिग्री सेल्सियसको आसपास दूध तताउने।</li> <li>७. टि व्याग भएको कपमा तातो दूधले भर्ने।</li> <li>८. कपलाई ससर माथी राखेर तातो चिया सर्भ गर्ने।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• दुध, पानी र चियाको मात्रा मिलेको।</li> <li>• चियाको रंग आएको।</li> <li>• पर्याप्त तातो भएको।</li> <li>• कप सफा भएको।</li> <li>• ससरमा चिया नपुखिएको।</li> </ul>	<p><b>नेपाली चिया:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> <li>• तयार गर्ने तरिका</li> <li>• तयार गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू।</li> </ul>

**आवश्यक औजार, उपकरण (Required tools/equipment):**

- पानी तताउने भाँडो, दुध तताउने भाँडो, कप, ससर, टि स्पोन

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- तातो दुध तथा पानीको प्रयोग गर्दा पोल्न सक्ने हुनाले सावधानी पूर्वक काम गर्ने।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- न्यापकिन, चिनीको थैली, टि व्याग, दुध, पानी

कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी  
कार्य १४: मुस्ताङ कफी तयार गर्ने (Prepare Mustang Coffee)

जम्मा समय: ५ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ४ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</p> <p>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३. पहिले Espresso (वा बलियो कफी) तयार गर्ने।</p> <p>४. एउटा सस प्यानमा मध्यम तापमा रक्सी (45 ml) हाल्ने ।</p> <p>५. त्यसमा एक चम्चा बटर हाल्ने र हल्का तताउने ।</p> <p>६. मिठास र स्वाद राम्रोसँग फैलियोस भन्नको लागि चिनी वा मह हालेर राम्ररी हल्लाउने ।</p> <p>७. बटर र चिनी/मह रक्सी राम्रोसँग मिक्स भइसकेपछि, उक्त मिश्रणमा तयारी कफी हाल्ने</p> <p>८. राम्ररी हल्लाएर सबै सामग्रीहरू एक अर्कामा मिलाउने।</p> <p>९. तयार गरिएको Mustang Coffee एक कपमा हाल्ने।</p> <p>१०. इच्छानुसार condensed milk थपेर क्रीमी बनाउने</p> <p>११. तातो मुस्ताङ कफी सर्भ गर्ने ।</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>तातो प्यानमा रक्सी र बटरको मिश्रणलाई खैरो पारेर र त्यसपछि चिनी हालेर कफी बनाइन्छ।</li> </ul>	<p><b>मुस्ताङ कफी:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>प्रयोग</li> <li>तयार गर्ने तरिका</li> <li>तयार गर्दा ध्यान दनुपर्ने कुराहरू ।</li> </ul>

आवश्यक औजार, उपकरण (Required tools/equipment):

- कफी मेसिन, सस प्यान, कफी मग, सस प्यान, कफी कप, ससर

सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- मात्रा मिलाउदा सावधानी पूर्वक मिसाउने ।
- तातो दुध तथा पानीको प्रयोग गर्दा पोल्ल सक्ने हुनाले सावधानी पूर्वक काम गर्ने

आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- Coffee Beans, दुध, चिनी, न्यापकिन, रक्सी, बटर

कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी

जम्मा समय: ७ घण्टा

कार्य १५: फिल्टर ब्रिउ कफी तयार गर्ने (Prepare Filter Brew Coffee)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ६ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</p> <p>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३. १५ ग्राम कफी विन्स जोखेर मिडियम कोर्ष ग्राइन्ड गर्ने।</p> <p>४. एउटा केट्लीमा तातो पानी तयार गर्ने।</p> <p>५. कफी पट V60 Dripper र Filter Paper तयार गर्ने।</p> <p>६. V60 Dripper कफी पटको माथि राखि फिल्टर पेपर हाल्ने।</p> <p>७. उक्त पेपरलाई कट्लीको तातो पानीले प्रिरिन्ज (Pre-rinse) गर्ने।</p> <p>८. उक्त प्रिरिन्ज गरेको पानी फाल्ने।</p> <p>९. V60 सेट लाई Weighing Scale मा राख्ने।</p> <p>१०. तयारी सेट माथी ग्राउन्ड कफी राख्ने।</p> <p>११. ४५-६० मिलिलिटर पानी राखेर Blooming को लागि ३०-४५ सेकेण्ड छोडिदिने।</p> <p>१२. २४० मिलिलिटर (कफीको १६ गुणा) पुग्ने गरी बाँकि पानी सर्कुलर मोसनमा pour गर्ने।</p> <p>१३. पानी ड्रिप हुन्जेल Brewing को लागि छोडिदिने।</p> <p>१४. तयार कफी सफा तातो कपमा सर्भ गर्ने।</p> <p>१५. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</p> <p>१६. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>१७. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>कफी ग्राइन्ड मिडियम कोर्ष भएको।</li> <li>फिल्टर पेपर प्रिरिन्ज भएको।</li> <li>ब्लुमिङ भएको।</li> <li>१:१६ (कफी:पानी) को रेसियो फलो भएको।</li> <li>सर्भ गरिएको कप सफा र तातो भएको।</li> </ul>	<p><b>फिल्टर ब्रिउ (V60):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>प्रयोग</li> <li>गुणस्तर</li> <li>तयार गर्ने विधि</li> </ul> <p><b>ब्लुमिङ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>समय</li> </ul> <p><b>पोरिङ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>विधि</li> </ul>

**औजार, उपकरण (Tools, Equipment):**

- V 60 Dripper, Filter Paper, Coffee pot, Weighing Scale, Hand Grinder, Kettle, Cup, Spoon

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल औजार तथा उपकरण साथै सामग्री, हरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- न्यापकिन, चिनीको थैली, Hot water, Coffee Beans,

कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी

कार्य १६: ह्यान्ड ड्रिप कफी तयार पार्ने

(Prepare Hand Drip Coffee/Pour over)

जम्मा समय: ७ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ६ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने।</p> <p>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३. पेपर फिल्टर ड्रिपरमा राखेर तातो पानीले प्रीरिन्स गर्ने। जसले गर्दा कागजको स्वाद हट्छ र ड्रिपर पनि न्यानो हुन्छ।</p> <p>४. कफीलाई <b>Medium grind</b> (चामलभन्दा अलि मोटा कणजस्तो) गर्ने।</p> <p>५. १५ ग्राम कफी पाउडरमा यसको <b>दुई गुणा पानी</b> (लगभग 30-40ml) हाल्ने। त्यसो गर्दा कफी हल्का-हल्का बिफरिने (फुल्ने) प्रक्रिया हुन्छ र यसले CO<sub>2</sub> बाहिर निकाल्छ र स्वाद खुल्छ।</p> <p>६. पानीलाई <b>वृत्ताकार घुमाउँदै</b> विस्तारै हाल्दै जाने।</p> <p>७. पानी <b>एकै पटक धेरै नहाल्ने</b>, सतह समान राख्ने।</p> <p>८. धेरै छिटो ड्रिप भयो भने ग्राइन्ड अलि बारीक बनाउने।</p> <p>९. धेरै ढिलो भयो भने ग्राइन्ड अलि मोटा बनाउने।</p> <p>१०. कफी राम्रोसँग झरेपछि ड्रिपर हटाई कपमा हाल्ने।</p> <p>११. पाहुनाको रोजाई अनुसार अलिकति चिनी वा दूध थप्ने। तर Pour-over कफी <b>बल्याकमा नै उत्कृष्ट</b> मानिन्छ।</p> <p>१२. धेरै ताजा बीन्स (१-२ हप्ता भित्र रोस्ट भएको) उपयोग गर्ने।</p> <p>१३. पानीको तापक्रम 92-96°C राख्ने।</p> <p>१४. Pour गर्ने गति एकदमै स्थिर राख्ने। मिठास र баланс राम्रो आउँछ।</p> <p>१५. acidity, sweetness र aroma राम्रो संतुलन दिनको लागि कफीलाई Medium roast गर्ने।</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>कफी ग्राइन्ड कोर्ष भएको।</li> <li>Pour-over समय लक्ष्य: <b>2:30 - 3:00 minutes</b> लागेको।</li> <li>सर्भ गरिएको कप सफा र तातो भएको।</li> <li>१:१६ (कफी:पानी) को रेसियो फलो भएको।</li> <li>ब्रिउइङ्ग ३ मिनेटमा भएको।</li> </ul>	<p><b>ह्यान्ड ड्रिप कफी:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>प्रयोग</li> <li>गुणस्तर</li> <li>तयार गर्ने विधि</li> </ul> <p><b>ब्लुमिङ्ग:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>समय</li> </ul> <p><b>Brewing:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>समय</li> </ul>

**औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):**

- फिल्टर ड्रिपर (V60, Kalita, Melitta आदि), ग्राइन्डर (Medium grind size), केटल (gooseneck भए उत्तम), कप वा सर्वर, Weighing Scale, Cup, Spoon

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल औजार उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गरिएको।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- तातो पानी pouring गर्दा ध्यान दिने।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- पेपर फिल्टर, ताजा कफी बीन्स (Medium roast उत्तम), तातो पानी (92-96°C)

## कार्य विश्लेषण

**मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी**  
कार्य १७: फ्रेन्च प्रेस तयार गर्ने (Prepare French Press)

जम्मा समय: ६ घण्टा  
सैद्धान्तिक: १ घण्टा  
व्यावहारिक: ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने।	• कफी ग्राइन्ड कोर्ष भएको।	<b>फ्रेन्च प्रेश:</b>
२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।	• ब्लुमिङ्ग भएको।	• परिचय
३. १५ ग्राम कफी विन्स जोखेर कोर्ष ग्राइन्ड गर्ने।	• सर्भ गरिएको कप सफा र तातो भएको।	• प्रकार
४. एउटा केटलीमा तातो पानी तयार गर्ने।	• १:१६ (कफी:पानी) को रेसियो फलो भएको।	• प्रयोग
५. उक्त पानीले फ्रेन्च प्रेशलाई प्रि हिट गर्ने।	• ब्रिउइङ्ग ३ मिनेटमा भएको।	• गुणस्तर
६. प्रिहिट गरेको पानी फालेर उक्त फ्रेन्च प्रेशमा तयारी धुलो कफी राख्ने।		• तयार गर्ने विधि
७. उक्त फ्रेन्च पेशलाई Weighing Scale मा राखेर ४५-६० मिलिलिटर तातो पानी हाल्ने।		<b>ब्लुमिङ्ग:</b>
८. Blooming को लागि ३० देखि ४५ सेकेण्ड छोडिदिने।		• परिचय
९. २४० मिलिलिटर (कफीको १६ गुणा) पुग्ने गरी बाँकि पानी सर्कुलर मोसनमा pour गर्ने।		• समय
१०. Brewing को लागि प्लन्जरले छोपेर ३ मिनेट छोडिदिने।		<b>Brewing:</b>
११. उक्त प्लन्जरलाई प्रेश गर्ने।		• परिचय
१२. तयार कफी सफा तातो कपमा सर्भ गर्ने।		• समय
१३. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।		
१४. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।		

**आवश्यक औजार, उपकरण (Required tools/equipment):**

- फ्रेन्च प्रेस सेट, टाइमर, स्केल, स्कूप

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गरिएको।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- तातो पानी pouring गर्दा ध्यान दिने।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- न्यापकिन, ताजा कफी बीन्स (Medium roast उत्तम), तातो पानी (92-96°C),

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी  
कार्य १८: टर्किस कफी तयार गर्ने । (Prepare Turkish coffee)

जम्मा समय: ६ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने।</p> <p>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३. Cezve (टर्किस पोट) मा ठन्डा पानी, कफी, र चिनी हाल्ने।</p> <p>४. Cezve लाई कम/मध्यम आगोमा तताउने।</p> <p>५. कफी माथिबाट बिस्तारै भिज्दै जान्छ, त्यसपछि मात्र नर्मल तरिकाले हल्का हल्लाउने।</p> <p>६. कफी तात्दै जाँदा सतहमा फोम (foam/crema) आउँछ। फोम माथि उठ्न थालेपछि उम्लिन नदिने।</p> <p>७. फोमलाई छानेर कपमा आधा भाग हाल्ने।</p> <p>८. Cezve पुनः हल्का आगोमा राखेर फेरि फोम आउँदासम्म तताउने।</p> <p>९. उम्लिन लागेको बेला तुरुन्तै आगोबाट उतार्ने।</p> <p>१०. बाँकी कफीलाई कपमा बिस्तारै खन्याउने।</p> <p>११. १-२ मिनेट रोकेर पिउँदा कफी तल बस्ने र स्वाद थप राम्रो हुने हुनाले सो बारेमा ग्राहकलाई जानकारी दिने।</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>कफी बनाउन गुणस्तरीय टर्किस भाँडो, टर्किस ग्राइन्ड कफी र पानी प्रयोग गरिएको।</li> <li>सामान्य कफीको भन्दा गाढा, सुगन्धित र स्मूथ स्वाद भएको।</li> <li>सर्भ गरिएको कप सफा र तातो भएको।</li> </ul>	<p><b>टर्किस कफी:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>प्रयोग</li> <li>गुणस्तर</li> <li>तयार गर्ने विधि</li> <li>पिउने तरिका</li> </ul> <p><b>Brewing:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>समय</li> </ul>

आवश्यक औजार, उपकरण (Required tools/equipment):

- टर्किस कफी पोट (Cezve / Ibrik), कफी कप, चम्चा

सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थल, औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गरिएको।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- तातो पानी तथा तातो कफी pouring गर्दा ध्यान दिने।

आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- कफी, चिनी (रुचिअनुसार), तातो पानी

## कार्य विश्लेषण

### मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी

कार्य १९: आइस्ड अमेरिकनो तयार गर्ने (Prepare Ice Americano)

जम्मा समय: ६ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू लगाउने।	• २० देखि ३० सेकेण्ड भित्र Doppio तयार भएको।	<b>आइस्ड अमेरिकनो कफी:</b>
२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।	• चिसो पानीको मात्रा ६ Oz भएको।	• परिचय
३. Coffee Beans लाई Grind गर्ने।	• सभै गरिएको ग्लास सफा भएको।	• प्रकार
४. १६ Oz को ग्लासमा ८-१० टुक्रा आइस क्युब राख्ने।		• प्रयोग
५. उक्त ग्लासमा लगभग ६ Oz चिसो पानी राख्ने।		• गुणस्तर
६. डोपियो (६० मिलिलिटर) तयार गर्ने।		• तयार गर्ने विधि
७. उक्त ग्लासमा तयार गरिएको डोपियो माथिबाट खनाउने।		<b>आइस्ड अमेरिकनो कफी ग्लास:</b>
८. सुगर सिरप (२०-३० मिलिलिटर) सर्ट ग्लासमा र स्ट्र राखेर सभै गर्ने।		• परिचय
९. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।		• प्रकार
१०. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।		• प्रयोग
११. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।		

#### औजार, उपकरण (Tools, Equipment):

- Coffee Machine, Coffee Grinder, Glass, Weighing Scale, Timer, Knock Box, short glass, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

#### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थल औजार तथा उपकरण साथै सामग्री ,हरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।

#### आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- Coffee Beans, Water, Sugar Syrup, straw, Ice cube, Napkins

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी

जम्मा समय: ६ घण्टा

कार्य २०: बेलेन्डेड आइस्ड कफी तयार गर्ने (Prepare blended Iced coffee)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू लगाउने।</p> <p>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३. Coffee Beans लाई Grind गर्ने।</p> <p>४. Espresso मेसिन छु भन्ने 1-2 shot बनाएर चिस्याउने। नभए 1-2 tsp instant coffee + ½ cup तातो पानी मिसाएर चिस्याउने।</p> <p>५. चिसो कफी, दूध (½ कप), चिनी/सिरप, बरफ (1-1.5 कप), र चाहेमा चकलेट सिरप वा भेनिला ब्लेन्डरमा राख्ने।</p> <p>६. ब्लेन्डरलाई ३०-४० सेकन्ड चलाउने।</p> <p>७. स्मूथ, क्रीमी र स्लशी टेक्सचर आउने गरी blend गर्ने।</p> <p>८. ग्लासमा खन्याएर Cream whipped गरी माथिबाट चकलेट ड्रिजल (optional) गरी सर्व गर्ने</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• कफी चिसो सर्व गरेको।</li> <li>• कफी, दूध, चिनी/सिरप, र बरफको मात्रा मिलाएको।</li> <li>• सर्भ गरिएको ग्लास सफा भएको।</li> </ul>	<p><b>ब्लेन्डेड आइस्ड कफी:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> <li>• गुणस्तर</li> <li>• तयार गर्ने विधि</li> <li>• सर्व गर्ने तरिका</li> </ul> <p><b>ब्लेन्डेड आइस्ड कफी ग्लास:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> </ul>

आवश्यक औजार, उपकरण (Required tools/equipment):

- Coffee Machine, Coffee Grinder, Blender Machine, Glass, Weighing Scale, Timer, Knock Box, short glass, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray, spoon.

सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेसिनको System अनुसार Lock गर्ने।

आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- Coffee Beans, Water, Sugar Syrup, straw, Ice cube, Napkins, Milk, Chocolate, whipped Cream, Vanilla

## कार्य विश्लेषण

**मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी**  
कार्य २१: मिल्कसेक तयार गर्ने । (Prepare Milkshake)

जम्मा समय: ६ घण्टा  
सैद्धान्तिक: १ घण्टा  
व्यावहारिक: ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू लगाउने।</li> <li>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>३. बेस तयार गर्नको लागि ग्राहकको स्वाद अनुसारको आइसक्रिम लिने।</li> <li>४. दूध, आइसक्रिम, चिनी र बरफका टुक्रा ब्लेन्डरमा राख्ने।</li> <li>५. ३०-४० सेकेन्ड राम्रोसँग ब्लेन्ड गर्ने मिश्रण क्रीमी र गाढा भएपछि ब्लेन्ड गर्न रोक्ने। यदि धेरै बाक्लो भयो भने अलि दूध थप्ने।</li> <li>६. ग्लासको भित्ता चकलेट सिरपले डेकोरेट गरेर मिल्कसेक हाल्ने।</li> <li>७. माथि व्हिप्ड क्रिम वा स्प्रिंकल्स/चेरीले सजाउने।</li> <li>८. एवं रितले ग्राहकको अर्डर अनुसार चकलेट मिल्कसेक, स्ट्रबेरी मिल्कसेक, बनाना मिल्कसेक आदि बनाउने।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● गाढा, स्मूथ, र चिसो भएको।</li> <li>● स्वाद र सुगन्ध सन्तुलित भएको।</li> <li>● राम्रो प्रस्तुतीकरण भएको</li> </ul>	<p><b>मिल्कसेक:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● परिचय</li> <li>● प्रकार</li> <li>● प्रयोग</li> <li>● गुणस्तर</li> <li>● आवश्यक सामग्री</li> <li>● तयार गर्ने विधि</li> <li>● सर्व गर्ने तरिका</li> </ul> <p><b>मिल्कसेक ग्लास:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● परिचय</li> <li>● प्रकार</li> <li>● प्रयोग</li> </ul>

**आवश्यक औजार, उपकरण (Required tools/equipment):**

- ब्लेन्डर/ग्राइण्डर-मिक्सर, मेजरिङ कप/स्पून, लामो स्पून/स्पँचुला, ग्लास/मिल्कसेक सर्विङ कप, चक्कु र कटिङ बोर्ड, आइसक्रिम स्कुपर, सिरप डिस्पेन्सर, फ्रिज

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल , औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- चिसो दूध - १ कप, आइसक्रिम (भेनिला) - २ स्कुप, चिनी - १-२ टिस्पून (स्वाद अनुसार), बरफका साना टुक्रा - ३-४, टपिङको लागि: व्हिप्ड क्रिम, चकलेट सिरप वा स्प्रिंकल्स (ऐच्छिक), ताजा स्ट्रबेरी, कोको पाउडर, पाकेको केरा।

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी  
कार्य २२: स्मूथी तयार गर्ने (Prepare smoothies)

जम्मा समय: ५ घण्टा  
सैद्धान्तिक: १ घण्टा  
व्यावहारिक: ४ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू लगाउने।</li> <li>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>३. फलफूल छिल्का फालेर साना टुक्रा बनाउने।</li> <li>४. ग्राहकले अनुरोध गरेको ३,४ टुक्रा ताजा फलफूलको टुक्रा, २-३ स्कूप दही, २०-३० मिलिलिटर चिनीको सिरप, ४-५ टुक्रा आइस्ट क्यूब, ४५ मिलिलिटर दूध ब्लेण्डर मेसिनमा राख्ने।</li> <li>५. ग्राहकले अनुरोध गरेमा ओट्स, बदाम, किसमिस, चिया वा प्रोटीन पाउडर आदि ब्लेण्डर मेसिनमा थप गर्ने।</li> <li>६. ब्लेण्डर प्रयोग गरेर ती सबै सामग्रीहरूलाई स्मूथ हुने गरी ब्लेण्ड गर्ने।</li> <li>७. मिश्रणलाई सर्भिड कपमा खन्याउने।</li> <li>८. माथि ह्विपड क्रिम राख्ने।</li> <li>९. राम्रो देखिनको लागि केराको केही टुक्रा राख्ने।</li> <li>१०. कफी मानक सेवाप्रक्रिया अनुसार सर्व गर्ने।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• स्मूथी स्मूथ, गाढा र क्रीमी भएको।</li> <li>• फलकै टुक्रा नदेखिएको।</li> <li>• एकरूप मिश्रण</li> <li>• मुख्य फलको स्वाद स्पष्ट आउएको।</li> <li>• चिनी/मह न त धेरै बढी न त कम भएको।</li> <li>• दही वा दूधको स्वाद फलसँग सन्तुलित भएको।</li> <li>• फलफूल ताजा वा राम्रो अवस्थामा भएको।</li> <li>• 4-8°C सर्विड तापक्रम भएको।</li> <li>• ग्लास सफा, किनारमा छिट्टाहरू नलागेको।</li> <li>• फलेवर अनुसार टपिड (बेरी, केरा, चिया सिड्स) मिलाइएको।</li> <li>• आकर्षक रंग (फलको प्राकृतिक रंग) झल्किएको।</li> </ul>	<p><b>स्मूथी:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> <li>• गुणस्तर</li> <li>• आवश्यक सामग्री</li> <li>• तयार गर्ने विधि</li> <li>• सर्व गर्ने तरिका</li> </ul> <p><b>स्मूथी ग्लास:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• प्रयोग</li> </ul>

आवश्यक औजार, उपकरण (Required tools/equipment):

- ब्लेण्डर/ग्राइण्डर-मिक्सर, मेजरिड कप/स्पून, लामो स्पून/स्पँचुला, ग्लास/मिल्कसेक सर्विड कप, चक्कु र कटिड बोर्ड, आईस्क्रिम स्कुपर, सिरप डिस्पेन्सर, फ्रिज

सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेसिनको System अनुसार Lock गर्ने।

आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- फलफूल (केरा, स्ट्रबेरी, आम, ब्लुबेरी आदि) - १ कप, दही (योगर्ट) वा दूध - ½ कपs चिनी, मह वा सिरप (स्वाद अनुसार), बरफका टुक्रा - ३-४, ऐच्छिक: ओट्स - १-२ टेबलस्पून, चिया/प्रोटीन पाउडर, बदाम, किसमिस वा चिया सिड्स

## कार्य विश्लेषण

**मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी**  
कार्य २३: आइसड चिया तयार गर्ने । (Prepare iced tea)

जम्मा समय: ५ घण्टा  
सैद्धान्तिक: १ घण्टा  
व्यावहारिक: ४ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li> <li>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>३. एउटा ग्लासमा ८-१० टुक्रा आइस क्यूब राख्ने।</li> <li>४. ६ Oz जति चिसो पानी राख्ने।</li> <li>५. २ Oz जति तातो पानीले दुईवटा टि व्यागको फ्लेवर extract गर्ने।</li> <li>६. उक्त extract गरिएको टि फ्लेवर तयारी ग्लासमा हाल्ने।</li> <li>७. सेपरेट सुगर सिरप १ Oz र स्ट्र सहित सर्भ गर्ने।</li> <li>८. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li> <li>९. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li> <li>१०. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• सर्भ गरिएको कप सफा भएको।</li> <li>• स्ट्र र १ Oz सिरप सहित सर्भ गरिएको।</li> </ul>	<p><b>आइसड चिया:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• आवश्यक सामग्रीहरू</li> <li>• गुणस्तर</li> <li>• तयार गर्ने विधि</li> </ul>

### औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- ग्लास, चम्चा, आइस बक्स, short cup, ट्रे

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थल औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।

### आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- न्यापकिन, चिनी, पानी, आइस, स्ट्र, सुगर सिरप, टि व्याग

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी  
कार्य २४: फ्रेस लेमोनेड तयार गर्ने (Prepare Fresh lemonade)

जम्मा समय: ५ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ४ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू लगाउने।	• सर्भ गरिएको कप सफा भएको।	<b>लेमोनेड:</b>
२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।	• कागतीको स्लाइसले सजाइएको।	• परिचय
३. सेकरमा ८-१० टुक्रा आइस क्युव राख्ने।	• मिक्समा एकरूपता भएको।	• प्रकार
४. १५० मिलिलिटर चिसो पानी राख्ने।	• स्ट्र राखेर सर्भ भएको।	• आवश्यक सामग्रीहरू
५. २० मिलिलिटर लेमन जुस र सुगर सिरप राख्ने।		• गुणस्तर
६. सेकरको कभर बन्द गरेर सेक गर्ने।		• तयार गर्ने विधि
७. Visible glass मा transfer गर्ने।		<b>चास्नी (सुगर सिरप)</b>
८. कागतीलाई स्लाइसमा काट्ने।		• परिचय
९. कागतीको स्लाइसले सजाएर स्ट्र सहित सर्भ गर्ने।		• उपयोग
१०. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।		• चास्नी तयार गर्ने विधि
११. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।		
१२. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।		

### औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- सेकर, ग्लास, चम्चा, आइस बक्स, ट्रे

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थल औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।

### आवश्यक सामग्री (Required Materials):

- नेपकिन, चिनी, पानी, आइस, स्ट्र, सुगर सिरप, कागती

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी

जम्मा समय: ५ घण्टा

कार्य २५: बेलेन्डेड मिन्ट लेमोनेड तयार गर्ने (Prepare blended mint lemonade)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ४ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू लगाउने।</p> <p>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३. फ्रेस कागतीको रस झिकेर अलग राख्ने।</p> <p>४. निम्न सामग्री सफा गरेर ब्लेन्डरमा राख्ने</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>कागतीको रस</li> <li>पुदिना पात</li> <li>चिनी</li> <li>चिसो पानी</li> <li>बरफ</li> </ul> <p>५. ३०-३५ सेकेण्ड मिश्रण स्मूथ र फ्रोथी हुने गरी राम्रोसँग ब्लेन्ड गर्ने</p> <p>६. ग्लासमा खन्याउने र ग्लासमा १-२ पुदिना पात वा कागती स्लाइस राखेर सजाउने।</p> <p>७. अझै refreshing चाहेमा अन्त्यमा सोडा वाटर २-३ टेबलस्पून थपेर सर्व गर्ने।</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>कागतीको खट्टोपन, चिनीको मिठास र पुदिनाको freshness सन्तुलित भएको।</li> <li>मिश्रण स्मूथ र फ्रोथी भएको।</li> <li>न धेरै पातलो न धेरै बाक्लो-पिउन सजिलो भएको।</li> <li>पानी र लेमोनेड अलग नदेखिएको।</li> <li>पुदिना ताजा हरियो र कागती ताजा र रसिलो भएको।</li> <li>हल्का हरियो-पहेलो मिश्रित आकर्षक रंग आएको।</li> <li>4-8°C को चिसोपन भएको।</li> <li>सफा ग्लासमा कागतीको स्लाइस वा पुदिनाको फिँगरले गार्निस गरिएको।</li> </ul>	<p><b>फ्रेस लेमोनेड:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>आवश्यक सामग्रीहरू</li> <li>गुणस्तर</li> <li>तयार गर्ने विधि</li> </ul>

**औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):**

- ब्लेन्डर, जुसर/लेमन स्क्विजर, मेजरिङ कप/स्पून, कटिङ बोर्ड र चक्कु, ग्लास वा जार, Fine strainer, स्पून/स्टिरर

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।

**आवश्यक सामग्री (Required Materials):**

- ताजा लेमन (कागती/नेबु) - 2 वटा, ताजा पुदिना पात - 10-15 पात, चिनी - 3-4 टेबलस्पून (स्वाद अनुसार), बरफ - 1 कप (crushed ice भए झनै राम्रो), चिसो पानी - 1.5 कप, नुन - 1 चुट्की (ऐच्छिक), सोडा वाटर - ¼ कप (ऐच्छिक, refreshing बनाउन)

कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ४: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी  
कार्य २६: भर्जिन मोजितो तयार गर्ने । (Prepare virgin mojito)

जम्मा समय: ६ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू लगाउने।</li> <li>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>३. ग्लास वा मड्लर कपमा ५-६ पुदिना पात र चिनी राख्ने।</li> <li>४. १ कागतीलाई ४ टुक्रा बनाएर पुदिनामाथि राख्ने।</li> <li>५. मड्लरले पुदिना र कागतीलाई हल्का च्याप्ने तर कुटेर तितो ननिकाल्ने गरी थिच्ने।</li> <li>६. ग्लासको आधा-दुई तिहाइ भागसम्म crushed ice ले भर्ने।</li> <li>७. सोडा वाटर बिस्तारै हाल्ने।</li> <li>८. लामो चम्चाले बिस्तारै stir गर्ने।</li> <li>९. कागतीको स्लाइस, पुदिना पात, र स्ट्र राखेर serve गर्ने।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• कागतीको खट्टोपन, चिनीको मिठास र पुदिनाको freshness सन्तुलित भएको।</li> <li>• पुदिनाका पातहरू हल्का bruised मात्र भएको, च्यातिएको वा कालो नदेखिएको।</li> <li>• बरफ राम्रोसँग crushed भएर drink चिसो र refreshing भएको।</li> <li>• सोडा वाटर र कागतीको रस मिश्रण एकरूप भएको।</li> <li>• पुदिनाको ताजा सुगन्ध स्पष्ट हुनुका साथै कागतीको freshness पनि महसुस भएको।</li> <li>• पुदिना ताजा हरियो र कागती ताजा र रसिलो भएको।</li> <li>• हल्का हरियो-पहेलो मिश्रित आकर्षक रंग आएको।</li> <li>• 4-8°C को चिसोपन भएको।</li> <li>• सफा ग्लासमा कागतीको स्लाइस वा पुदिनाको फिंगरले गर्निस गरिएको।</li> </ul>	<p><b>भर्जिन मोजितो:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• आवश्यक सामग्रीहरू</li> <li>• गुणस्तर</li> <li>• तयार गर्ने विधि</li> <li>• सर्भिङ्ग ग्लास</li> </ul>

आवश्यक औजार, उपकरण (Required tools/equipment):

- मड्लर, ग्लास/मोजितो ग्लास, मेजरिङ कप/स्पून, कटिङ बोर्ड र चक्कु, स्टिरर/लामो चम्चा, आईस क्रशर वा सामान्य बरफ, जग

सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थल औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।

आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- ताजा लेमन (कागती/नेबु) - 2 वटा, ताजा पुदिना पात - 10-15 पात, चिनी - 3-4 टेबलस्पून (स्वाद अनुसार) , बरफ - 1 कप (crushed ice भए झनै राम्रो), चिसो पानी - 1.5 कप, नुन - 1 चुट्की (ऐच्छिक), सोडा वाटर - ¼ कप (ऐच्छिक, refreshing बनाउन)

## कार्य विश्लेषण

**मोड्युल (Module) ४:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयारी  
कार्य २७: फ्रेस जुस तयार गर्ने (Prepare fresh juice)

जम्मा समय: ५ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ४ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	आवश्यक प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू लगाउने।</p> <p>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३. फलफुल राम्ररी धोइ पखाली तयार गर्ने।</p> <p>४. छिल्का फाल्ने, बीउ हटाउने र उचित आकारमा काट्ने।</p> <p>५. काटेको फललाई जुसर/ब्लेन्डरमा हाल्ने।</p> <p>६. जुसर प्रयोग गर्दा: फलको टुक्रा जुसरमा राख्ने।</p> <p>७. ब्लेन्डर प्रयोग गर्दा: फल + अलिकती पानी (50-100 ml) ब्लेन्डरमा राख्ने।</p> <p>८. जुस निकाल्ने।</p> <p>९. ब्लेन्डर प्रयोग गरेपछि Fine Strainer ले छानेर ठोसकुरा छुट्याउने।</p> <p>१०. चिनी, नून, कागती, बरफ स्वाद अनुसार मिलाउने।</p> <p>११. गार्निसका लागि कागतीको स्लाइस वा पुदिना राखी चिसो-चिसो सर्व गर्ने।</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>रङ:</b> फलको प्राकृतिक रङ स्पष्ट देखिनु।</li> <li>• <b>स्वाद:</b> ताजा, प्राकृतिक, कुनै कडवाहट वा बिग्रीएको स्वाद नहुने।</li> <li>• <b>सुगन्ध:</b> फलको प्राकृतिक गन्ध आउने।</li> <li>• <b>बनावट:</b> न धेरै बाक्लो न धेरै पातलो; पानी अत्यधिक मिसिएको नहुने।</li> <li>• <b>ताजापन:</b> बनाएको 5-10 मिनेटभित्र सेवा गर्नुपर्ने।</li> <li>• <b>स्वच्छता:</b> उपकरण सफा, कुनै फोहोर वा गन्ध नहुने।</li> </ul>	<p><b>फ्रेस जुस:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• आवश्यक सामग्रीहरू</li> <li>• गुणस्तर</li> <li>• तयार गर्ने विधि</li> <li>• सर्भिङ्ग ग्लास</li> </ul>

आवश्यक औजार, उपकरण (Required tools/equipment):

- जुसर (Fruit Juicer), ब्लेन्डर (Juice without pulp filter), Fine Strainer (छन्ने झार), मेजरिङ कप/स्पून, कटिङ बोर्ड र चक्कु, जग, सर्भिङ ग्लास, लेमन स्क्विजर (कागतीका लागि)

सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थल औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।

आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- मनपर्ने फल (सुन्तला, उखु, सेब, अनार, अनारस आदि), चिनी (ऐच्छिक) - १-२ टिस्पून, बरफ - केही टुक्रा (ऐच्छिक), नून - १ चुट्की (कागती/अनारमा मात्र चाहिएको भए)

## मोड्युल (Module) ५: ग्राहक सेवा Customer Service

जम्मा समय: ३६ घण्टा

सैद्धान्तिक: ६ घण्टा

व्यावहारिक: ३० घण्टा

**मोड्युल विवरण (Description):** यस मोड्युलमा ग्राहकबाट अर्डर लिने, ग्राहकहरूलाई उनीहरूको अर्डर बमोजिम सभर्भ गर्ने, नगद प्रवन्ध गर्ने (नगद रजिष्टर र फ्लोट मनी चेक गर्ने), ग्राहक/अतिथिबाट पृष्ठपोषण लिने र ग्राहकको गुनासो डिल गर्ने कार्यहरूसँग सम्बन्धी ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्।

**मोड्युल परिणाम (Module Outcome):** यस मोड्युल पूरा भएपछि प्रशिक्षार्थीहरू ग्राहकबाट अर्डर लिन, ग्राहकहरूलाई उनीहरूको अर्डर बमोजिम सभर्भ गर्ने, नगद प्रवन्ध गर्ने (नगद रजिष्टर र फ्लोट मनी चेक गर्ने), ग्राहक/अतिथिबाट पृष्ठपोषण लिन र ग्राहकको गुनासो डिल गर्न सक्षम हुनेछन्।

### कार्यहरू:

१. अतिथिलाई स्वागत गर्ने Receive and Seat Guest
२. अर्डर लिने Take order
३. अर्डर बमोजिम सभर्भ गर्ने Serve customers with their order
४. नगद काउन्टर व्यवस्थापन गर्ने Manage Cash Counter
५. ग्राहक/अतिथिबाट पृष्ठपोषण लिने Receive Customer/Guest Feedback
६. ग्राहकको गुनासो सुन्ने Deal with Customer Complaints

कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ५: ग्राहक सेवा

कार्य १: अतिथिलाई स्वागत गर्ने Receive and Seat Guest

जम्मा समय: ६ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li> <li>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>३. पाहुनालाई मुस्कुराएर अभिवादन गर्ने।</li> <li>४. रिजर्भसन भए नभएको सोध्ने।</li> <li>५. रिजर्भसन छ भने अतिथिको नाम सोधेर रिजर्भसन अभिलेख अनुसार जाँच गर्ने।</li> <li>६. अतिथिलाई निर्दिष्ट टेबलमा लैजाने।</li> <li>७. सबैभन्दा राम्रो दृश्यको साथ महिलालाई पहिले सिटमा बस्न सहयोग गर्ने।</li> <li>८. क्रमशः सबै पाहुनालाई सिटमा बस्न सहयोग गर्ने।</li> <li>९. पाहुनालाई रिफ्रेसर टावेल दिने।</li> <li>१०. पानीको साथ सेवा गर्न सुरु गर्ने।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• मुस्कानका साथ Greet गर्दै ग्राहक/पाहुनाको स्वागत र scorting गरिएको।</li> <li>• पाहुनालाई बस्नको लागि सहयोग गरिएको।</li> <li>• पानीको साथ सेवा गर्न सुरु गरिएको।</li> </ul>	<p><b>ग्राहक/पाहुना:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> </ul> <p><b>ग्राहक/पाहुना स्वागत:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• महत्व</li> <li>• स्वागत गर्ने तरिका</li> <li>• स्वागत गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू</li> </ul> <p><b>ग्राहक/पाउना वस्ने क्षेत्र (Customer/Guest Seating area):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• तयारी विधि</li> </ul>

**आवश्यक औजार, उपकरण (Required Tools, Equipment):**

- Table, Chair

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल औजार उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- सामाजिक दुरी कायम गर्ने।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- Reservation slip, Refresher towel

कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ५: ग्राहक सेवा  
कार्य २: अर्डर लिने (Take Order)

जम्मा समय: ६ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ५ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
११. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।	• मुस्कानका साथ Greet गर्दै ग्राहक/पाउनाको स्वागत र scorting गरिएको।	<b>ग्राहक/पाउना:</b> • परिचय • प्रकार
१२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।	• अर्डर लिने वेलामा ग्राहक/पाउनालाई अफटेरो महशुस हुने गरी ज्यादै नजिक वा ज्यादै टाढा नबसिएको।	<b>अर्डर:</b> • परिचय • प्रकार • Kitchen Order Ticket (KOT)
१३. मुस्कानका साथ Greet (नमस्कार, समय अनुसार Good Morning, Good Afternoon, Good Evening) गर्दै ग्राहक/पाउनाको स्वागत गर्ने।	• ग्राहकसँग अर्डर लिँदा नोट गर्न (पेन, KOT/BOT Slip, साथमा राखिएको।	• BOT • मेनु पेश गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू
१४. नम्रता (Polite) का साथ ग्राहक/पाउनालाई Customer/Guest Seating area सम्म scorting गर्ने र वस्नको लागि अनुरोध गर्ने।	• आफ्नो Gesture, Posture स्वाभाविक (Normal) राखिएको।	<b>ग्राहक/पाउना वस्ने क्षेत्र (Customer/Guest Seating area):</b> • परिचय • प्रकार • तयारी विधि
१५. ग्राहक/पाउना समक्ष पहिले बार मेनु र त्यसपछि फुड मेनु पेश गर्ने।	• ग्राहक/गोष्टको अर्डर पाप्त गरे पछि रुजु गरिएको।	
१६. ग्राहक/पाउनाहरूलाई केहि समय निर्णय लिन समय दिने र आफू wait गरेर वस्ने।	• कम्पनिको मापदण्ड बमोजिम भएको।	
१७. ग्राहक/पाउनाहरू अर्डर दिन तयार भए पछि BOT काट्ने।	• कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।	
१८. एक पटक ग्राहक/पाउनाको अर्डर रुजु गर्ने।		
१९. ग्राहक/पाउनाको अर्डरलाई Bar अथवा कफी स्टेसनमा पेश गर्ने।		
२०. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।		
२१. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।		
२२. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।		

**आवश्यक औजार, उपकरण (Required Tools, Equipment):**

- Side Station, Menu (Bar/Food)

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल औजार उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- सामाजिक दुरी कायम गर्ने।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- Pen, KOT/BOT

## कार्य विश्लेषण

### मोड्युल (Module) ५: ग्राहक सेवा

जम्मा समय: ७ घण्टा

कार्य ३: अर्डर बमोजिम सर्भ गर्ने Serve customers with their order सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ६ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।	• मुस्कानका साथ सर्भ गरिएको।	<b>Serving:</b>
२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।	• सर्भ गर्दा अर्डरको क्रम अनुसार सर्भ गरिएको।	• परिचय
३. ग्राहक/पाउनाको अर्डर Bar अथवा कफी स्टेसनबाट तयारीको लागि पेश गरे पछि अर्डर तयार नहुन्जेलको समयमा अर्डरको प्रकृति बमोजिम Mise-en-place तयार गर्ने।	• खाना तथा पेय पदार्थको प्रकृति बमोजिम तापक्रम maintain गरिएको।	• विधि
४. ग्राहक/पाउनाको अर्डर Bar अथवा कफी स्टेसनबाट तयार भएको संकेत प्राप्त गर्ने।	• Standard Procedure Service बमोजिम Tray ह्याण्डल र सर्भ गरिएको।	• सर्भ गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू
५. मुस्कानका साथ अर्डर गर्ने ग्राहक/पाउनालाई सर्भ गर्ने।	• आफ्नो Gesture, Posture स्वाभाविक (Normal) राखिएको।	<b>Serving Standard Procedure:</b>
६. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।		• परिचय
७. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।		• महत्व
८. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।		• ब्याख्या
		<b>Tray handling technique:</b>
		• परिचय
		• महत्व
		• विधि

#### आवश्यक औजार, उपकरण (Required Tools, Equipment):

- मेनु, अर्डर बमोजिम सर्भिङ्ग सामग्री (Tray, Cutleries, Napkins)

#### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थलऔजार तथा उपकरण साथै सामग्री ,हरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- सर्भ गर्दा हडवड नगरी सावधानी पूर्वक कार्य गर्ने।
- सामाजिक दुरी कायम गर्ने।

#### आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):

- Pen, KOT/BOT

कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ५: ग्राहक सेवा

जम्मा समय: ७ घण्टा

कार्य ४: नगद काउन्टर व्यवस्थापन गर्ने Manage Cash Counter

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ६ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li> <li>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>३. कर र कर सम्बन्धी व्यवस्था र नगद व्यवस्थापन कार्यविधि अध्ययन गर्ने।</li> <li>४. ग्राहक/पाउनाले गरेको अर्डर बमोजिम विल तयार गर्ने।</li> <li>५. ग्राहक/पाउनाले संकेत गरे पछि विल पेश गर्ने।</li> <li>६. नगद रजिष्टर अथवा कम्प्युटरमा entry गरेर ग्राहक/पाउनालाई विल चुक्ता गरेर रहन आएको खुद्रा पैसा नम्रताका साथ रसिद सहित दिने।</li> <li>७. दैनिक विक्रिको अभिलेख तयार गर्ने।</li> <li>८. किचेन अर्डर स्लिपसँग विक्रि र विक्रिबाट प्राप्त नगद रुजु गर्ने।</li> <li>९. जम्मा हुन आएको नगदलाई आवश्यकता अनुसार सुरक्षित सेभिङ्ग र परिचालन गर्ने।</li> <li>१०. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• नगद व्यवस्थापन कार्यविधि बमोजिम कार्य भएको।</li> <li>• ग्राहक/पाउनालाई विल चुक्ता गरेर रहन आएको खुद्रा पैसा रसिद सहित दिएको।</li> <li>• कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li> </ul>	<p><b>नगद व्यवस्थापन:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Float Money</li> <li>• बिक्रि</li> <li>• नाफा नोकशान</li> <li>• लागत मूल्य</li> <li>• नगद रजिष्टर</li> <li>• बिल</li> <li>• कर र कर सम्बन्धी व्यवस्था</li> <li>• विक्रि प्रतिवेदन</li> </ul> <p><b>नगद विल चुक्ता/डिपोजिट:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• विधि</li> <li>• चेक</li> <li>• क्रेडिट/डेबिट कार्ड बाट विल चुक्ता विधि</li> <li>• वारकोड/मोवाइल ट्रान्सफर विधि</li> </ul>

**आवश्यक औजार, उपकरण (Required Tools, Equipment):**

- calculator, punching machine, Credit/Debit Card Machine, Barcord, Mobile Phone Transfer Mechanism, Stapler, Stamp Pad,

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- सुरक्षित नगद व्यवस्थापन सुनिश्चित गर्ने।
- Cash Drawer लाई सधैं लक गरेर राख्ने।
- कार्यालय समयमै नगद डिपोजिट गर्ने।
- Cash till Key सुरक्षित राख्ने।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- Cash register, pen, stock register, paper, clips, cash of all denominator, rubber band, bank deposit slip, carbon paper, Sales Bill

कार्य विश्लेषण

**मोड्युल (Module) ५: ग्राहक सेवा**

कार्य ५: ग्राहक/अतिथिबाट पृष्ठपोषण लिने

Receive Customer/Guest Feedback

जम्मा समय: ५ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ४ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li> <li>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>३. मुस्कानका साथ पृष्ठपोषणको लागि अनुरोध गर्ने।</li> <li>४. मौखिक पृष्ठपोषण प्राप्त गर्दा टिपोट गर्ने र लिखित पृष्ठपोषण प्राप्त गर्दा पृष्ठपोषण फाराम संकलन गर्ने।</li> <li>५. संकलित पृष्ठपोषण सुधारको लागि सम्बन्धित व्यक्ति अथवा निकायमा पेश गर्ने।</li> <li>६. प्राप्त पृष्ठपोषण बमोजिम सुधार गर्ने।</li> <li>७. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• मुस्कानका साथ पृष्ठपोषण प्राप्त गर्नको लागि अनुरोध गरिएको।</li> <li>• मौखिक तथा लिखित पृष्ठपोषण प्राप्त गरी अभिलेख राखिएको।</li> </ul>	<p><b>पृष्ठपोषण Feedback:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• महत्व</li> <li>• पृष्ठपोषण लिने तरिका</li> <li>• पृष्ठपोषण प्राप्त गर्दा दिनुपर्ने कुराहरू</li> </ul> <p><b>पृष्ठपोषण फाराम Feedback Form:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रयोग</li> <li>• ब्याख्या</li> </ul>

**आवश्यक औजार, उपकरण (Required Tools, Equipment):**

- Feedback Box

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- व्यक्तिगत, कार्यस्थलऔजार तथा उपकरण साथै सामग्री ,हरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- पृष्ठपोषण फाराम (Customer Feedback Card/Form), पेन,

कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ५: ग्राहक सेवा

कार्य ६: ग्राहकको गुनासो सुन्ने

Deal with Customer/Guest's Complaints

जम्मा समय: ५ घण्टा

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यावहारिक: ४ घण्टा

कार्य चरणहरू	कार्यसम्पादन मापदण्ड	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li> <li>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>३. मुस्कानका साथ सवालजवाफ अथवा अवरोध नगरी गुनासो सुन्ने।</li> <li>४. आफू र आफ्ना सहकर्मीहरूबाट भएको गल्तिको लागि क्षमा याचना गर्ने।</li> <li>५. समस्याको पहिचान गरी विकल्पहरू प्रस्तुत गर्ने।</li> <li>६. तत्काल सुधार गर्ने र ग्राहक/पाउनालाई धन्यवाद दिने।</li> <li>७. समस्याको अभिलेख राख्ने।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• मुस्कानका साथ गुनासो सुनेको।</li> <li>• गुनासो सुन्दा उल्टो सवाल जवाफ अथवा अवरोध नगरेको।</li> <li>• क्षमायाचना गरेको।</li> <li>• अरुलाई दोष नलगाइएको।</li> <li>• समस्याको पहिचान गरी विकल्पहरू प्रस्तुत गरिएको।</li> <li>• मौखिक तथा लिखित गुनासो प्राप्त गरी अभिलेख राखिएको।</li> </ul>	<p><b>ग्राहक/पाउनाको गुनासो:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• गुनासो सुन्ने तरिका</li> <li>• गुनासो सुन्नुका फाइदा</li> </ul> <p><b>क्षमा याचना:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• विधि</li> <li>• हाउभाउ</li> </ul>

**आवश्यक औजार, उपकरण (Required Tools, Equipment):**

- गुनासो पेटिका

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- व्यक्तिगत, कार्यस्थलऔजार तथा उपकरण साथै सामग्री ,हरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- गुनासो संकलन फाराम (Complaints handling Card/Form), पेन

## मोड्युल (Module) ६: सञ्चार सीप

जम्मा समय: १४ घण्टा

सैद्धान्तिक: ०४ घण्टा

व्यावहारिक: १० घण्टा

**मोड्युलगत विवरण (Module Description):** यस मोड्युलमा सञ्चार सम्बन्धी आवश्यक ज्ञान तथा सीप समावेश गरिएको छ ।

**मोड्युलको सिकाई उपलब्धी (Module Outcome):** यस मोड्युलको अन्तमा सहभागीहरू निम्न सिप हासिल गर्न सक्षम हुन् छन् ।

- सहकर्मीहरूसँग सञ्चार गर्ने
- सुपरिवेक्षकसँग सञ्चार गर्ने
- रोजगारदातासँग सञ्चार गर्ने
- पाहुनाहरूसँग सञ्चार गर्ने
- व्यावसायिक संघ संस्थासित सञ्चार गर्ने

**कार्यहरू (Tasks):**

१. सहकर्मीहरूसँग सञ्चार गर्ने
२. सुपरिवेक्षकसँग सञ्चार गर्ने
३. रोजगारदातासँग सञ्चार गर्ने
४. सेवाग्राहीहरूसँग सञ्चार गर्ने
५. व्यावसायिक संघ संस्थासंग सञ्चार गर्ने

## कार्य विश्लेषण

मोड्युल (Module) ६: सञ्चार सीप

जम्मा समय : १४ घण्टा

सैद्धान्तिक: ४ घण्टा

व्यावहारिक: १० घण्टा

क्र . सं .	कार्यहरु	कार्य संपादन मापदण्ड	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	समय घण्टामा		
				सै	प्र	जम्मा
१	सहकर्मीहरूसँग सञ्चार गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>• शिष्टाचारका शब्द र व्यवहारको प्रदर्शन भएको ।</li> <li>• सम्मान पूर्वक विचारको आदानप्रदान भएको ।</li> <li>• पेशागत समस्या, विचार र अवसरहरु बारे खुल्ला वार्तालाप भएको ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• संचारको परिभाषा</li> <li>• पेशा व्यवसायमा संचारको आवश्यकता तथा महत्व</li> <li>• संचारका प्रकार सहकर्मीसँग सम्बन्ध कायम गर्नाको महत्व</li> <li>• सहकर्मीसँग सञ्चार गर्नाको उदेश्य</li> <li>• सहकर्मीसँग सञ्चार गर्ने विधि</li> </ul>	१ घण्टा	२ घण्टा	३ घण्टा
२	सुपरिवेक्षकसँग सञ्चार गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>• शिष्टाचारयुक्त शब्द र हाउभाउ युक्त वार्ता भएको ।</li> <li>• चुस्त तवरले आवश्यकताको प्रस्तुति र कार्य तत्परता स्पष्ट भएको ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• सुपरिवेक्षकसँग सुसम्बन्ध कायम गर्नाको आवश्यकता</li> <li>• सुपरिवेक्षकसँग सञ्चार गर्ने विधि</li> </ul>	१ घण्टा	२ घण्टा	३ घण्टा
३	रोजगारदातासँग सञ्चार गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>• गर्नुपर्ने कार्यको आदेश माग भएको</li> <li>• रोजगारदाताको आवश्यकता अनुसार कार्य प्रगति रिपोर्ट गरिएको ।</li> <li>• रोजगारदाताको अनुमति विचार सकारात्मक भएको ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• रोजगारदातासंगको सञ्चारको आवश्यकता</li> <li>• रोजगारदातासँग सञ्चार गर्नाको उदेश्य</li> <li>• रोजगारदातासँग सञ्चार गर्ने विधि</li> </ul>	०.५ घण्टा घण्टा	२ घण्टा	२.५ घण्टा

४	पाहुनाहरूसँग सञ्चार गर्ने	<ul style="list-style-type: none"> <li>• गर्नुपर्ने कार्यको आदेश माग भएको</li> <li>• सेवाग्राहीहरूको आवश्यकता अनुसार कार्य प्रगति रिपोर्ट गरिएको</li> <li>• सेवाग्राहीहरूको अनुमति विचार सकारात्मक भएको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• सेवाग्राहीहरूसँग सञ्चारको आवश्यकता</li> <li>• सेवाग्राहीहरूसँग सञ्चार गर्नाको उद्देश्य</li> <li>• सेवाग्राहीहरूसँग सञ्चार गर्ने विधि</li> </ul>	१ घण्टा	२ घण्टा	३ घण्टा
५	व्यावसायिक संघ संस्थासँग सञ्चार गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>• शिष्टाचारयुक्त शब्द र हाउ भाउ युक्त वार्ता भएको ।</li> <li>• चुस्त तवरले आवश्यकताको प्रस्तुति र कार्य तत्परता स्पष्ट भएको ।</li> <li>• व्यावसायिक संघ संस्थासँग भेटघाट, संलग्नता, समन्वय र विचार सकारात्मक भएको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• व्यावसायिक संघ संस्थासँग सुसम्बन्ध कायम गर्नाको आवश्यकता</li> <li>• व्यावसायिक संघ संस्थासँग सञ्चार गर्ने विधि</li> </ul>	०.५ घण्टा	२ घण्टा	२.५ घण्टा
		जम्मा		४ घण्टा	१० घण्टा	१४ घण्टा

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने ।

**आवश्यक औजार उपकरण) Required tools/equipment):**

- टेलिफोन

**आवश्यक सामग्री:**

- कापी कलम

## मोड्युल (Module) ७: व्यावसायिकता बिकास

जम्मा समय : १४ घण्टा

सैद्धान्तिक: ०४ घण्टा

व्यावहारिक: १० घण्टा

**मोड्युलगत विवरण (Module Description):** यस मोड्युलमा वृत्ति विकास सम्बन्धी आवश्यक पर्ने ज्ञान तथा सीप समावेश गरिएको छ ।

**मोड्युलको सिकाई उपलब्धी (Module Outcome):** यस मोड्युलको अन्तमा सहभागीहरू निम्न सिप हासिल गर्न सक्षम हुन् छन् ।

- इन्टरनेट ब्राउज गर्न
- तालिममा सहभागी हुन
- कार्यशाला+सेमिनार कार्यशालाहरूमा भाग लिन
- संबन्धित सामग्रीहरू) पत्रपत्रिका, पुस्तिका, ब्रोशियर आदि (को अध्ययन गर्न
- श्रव्य दृश्य सामग्रीहरूको अवलोकन गर्न
- सम्बन्धित फिल्ड अवलोकन गर्न
- विषय विज्ञसंग सहकार्य गर्न

### कार्यहरू (Tasks):

१. इन्टरनेट ब्राउज गर्ने,
२. तालीममा सहभागी हुने
३. कार्यशाला+सेमिनार कार्यशालाहरूमा भाग लिने
४. संबन्धित सामग्रीहरू) पत्रपत्रिका, पुस्तिका, ब्रोशियर आदि (को अध्ययन गर्ने
५. श्रव्य दृश्य सामग्रीहरूको अवलोकन गर्ने
६. सम्बन्धित फिल्ड अवलोकन गर्ने
७. विषय विज्ञसंग सहकार्य गर्ने

## कार्य विश्लेषण

### मोड्युल (Module) ७: व्यावसायिकता विकास

जम्मा समय : १४ घण्टा

सैद्धान्तिक: ४ घण्टा

व्यावहारिक: १० घण्टा

क्र.सं	कार्यहरु	अन्तिम कार्य संपादन सूचक	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	समय घण्टामा		
				सै	प्र	जम्मा
१	इन्टरनेट ब्राउज गर्ने ।	इन्टरनेट ब्राउज गरी सम्बन्धित पेशाको थप ज्ञान र सीप प्राप्त गरेको ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>इन्टरनेट ब्राउजको महत्व</li> <li>महत्वपूर्ण साइटहरु ब्राउज गर्ने विधि</li> </ul>	१ घण्टा	२ घण्टा	३ घण्टा
२	तालीममा सहभागी हुने ।	तालीम दिने विभिन्न तालीम प्रदायक संस्थाहरु खोजी गरेको ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>तालीम कार्यक्रमको सूची प्राप्त गर्ने विधि</li> <li>सञ्चार र सम्बन्ध कायम गर्ने विधि</li> </ul>	३० मिनेट	१ घण्टा	१ घण्टा ३० मिनेट
३	कार्यशाला/सेमिनार कार्यशालाहरुमा भाग लिने ।	तालीम, सेमिनार तथा कार्यशालामा सक्रियताका साथ सहभागिता जनाएको ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>तालीम/सेमिनार कार्यशालाहरुमा भाग लिनाको उद्देश्य</li> <li>तालीम/सेमिनार कार्यशालाबाट फाइदा लिने तरिका</li> </ul>	३० मिनेट	२ घण्टा	२ घण्टा ३० मिनेट
४	सम्बन्धित सामग्रीहरु(पत्रपत्रिका, पुस्तिका, ब्रोशियर आदि) को अध्ययन गर्ने	अध्ययन गरेका कागजबाट कार्य क्षेत्रमा लागू हुने कुरा प्रस्तुत गरिएको ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>ब्रोशियर लगायत अन्य सामग्रीको अध्ययनको आवश्यकता</li> <li>अध्ययन गर्ने विधि</li> </ul>	३० मिनेट	१ घण्टा	१ घण्टा ३० मिनेट
५	श्रव्य दृश्य सामग्रीहरुको	विभिन्न श्रव्य दृश्य सामग्रीहरुको अध्ययन	<ul style="list-style-type: none"> <li>श्रव्य दृश्य सामग्री अवधारण</li> </ul>	३० मिनेट	१ घण्टा	१ घण्टा

	अवलोकन गर्ने ।	गरी आफूलाई चुस्त दुरुस्त बनाएको ।	• श्रव्य दृश्य सामग्री अवलोकन काम फाईदा			३० मिनेट
६	सम्बन्धित फिल्ड अवलोकन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>सम्बन्धित फिल्डको अध्ययन भ्रमणगरी आफूलाई चुस्त दुरुस्त बनाएको ।</li> <li>नयाँ नयाँ प्रविधि र ज्ञान आर्जन गरि आफ्नो व्यवसायमा लागु गर्न सफल भएको ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>नयाँ नयाँ प्रविधि अवधारण</li> <li>सम्बन्धित फिल्ड अवलोकनबाट फाईदा</li> </ul>	३० मिनेट	२ घण्टा	२ घण्टा
७	विषय बिज्ञसँग सहकार्य गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> <li>सक्रियताका साथ काममा सहभागिता जनाएको ।</li> <li>नयाँ नयाँ प्रविधि र ज्ञान आर्जन गरि आफ्नो काममा लागु गर्न सफल भएको ।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>नयाँ नयाँ प्रविधिको अवधारण</li> <li>बिषय बिज्ञसँग काम गर्दाको फाईदा</li> </ul>	३० मिनेट	१ घण्टा	१ घण्टा ३० मिनेट
		जम्मा		४ घण्टा	१० घण्टा	१४ घण्टा

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने ।

**आवश्यक औजार उपकरण) Required tools/equipment):**

- कम्प्युटर र इन्टरनेट

**आवश्यक सामग्री:**

- कापी, कलम, म्यानुअल

## मोड्युल (Module) ८: परियोजना कार्य

जम्मा समय : ४० घण्टा

सैद्धान्तिक: ० घण्टा

व्यावहारिक: ४० घण्टा

### परियोजना १

जम्मा समय: २० घण्टा

<p><b>विवरण (Description):</b> यस परियोजना कार्यमा ग्राहकको अर्डर लिने, अर्डर अनुसार तयार गरी सर्भ गर्ने, अमेरिकानो Americano, हट चकलेट ड्रिङ्स, क्याफे लाते, क्यापेचिनो तयार गर्ने, ग्राहकसँग पृष्ठपोषण लिने कार्यहरू समावेश गरिएका छन्।</p>
<p><b>परिणाम (Outcome):</b> यस परियोजान सम्पन्न गरे पछि प्रशिक्षार्थीहरू ग्राहकको अर्डर लिन, अर्डर अनुसार तयार गरी सर्भ गर्ने, अमेरिकानो Americano, हट चकलेट, क्याफे लाते, क्यापेचिनो तयार गर्न, ग्राहकसँग पृष्ठपोषण लिन सक्षम हुनेछन्।</p>
<p><b>कार्यहरू:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>१. ५ जना ग्राहकको अर्डर लिने Take order of 5 pax</li><li>२. अर्डर अनुसार तयार गरी सर्भ गर्ने (यो परियोजना प्रयोजनको लागि)<ol style="list-style-type: none"><li>क. एक जनालाई अमेरिकानो Americano</li><li>ख. एक जनालाई हट चकलेट</li><li>ग. एक जनालाई क्याफे लाते Café latte</li><li>घ. एक जनालाई क्यापेचिनो Cappuccino</li><li>ङ. एक जनालाई फ्रेस जुस र कुनै वेकरी आइटम Hot Chocolate with Bakery Item</li></ol></li><li>३. ग्राहकसँग पृष्ठपोषण लिने Take feedback from customer.</li><li>४. टेबल सफा गर्ने Perform Table Clearance</li><li>५. बिल फर्साट गर्ने Perform Bill Settlement.</li></ol>

कार्य निर्देशन तथा मापदण्ड

निर्देशन (Direction)	कार्यसम्पादन मापदण्ड
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li> <li>२. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>३. ग्राहकको अर्डर लिने।</li> <li>४. अमेरिकानो तयार गर्ने।</li> <li>५. हट चकलेट तयार गर्ने</li> <li>६. क्याफे लाते तयार गर्ने।</li> <li>७. क्यापेचिनो तयार गर्ने।</li> <li>८. फ्रेस जुस तयार गर्ने र वेकरी आइटम तताएर सभ्भ गर्ने।</li> <li>९. ग्राहकसँग पृष्ठपोषण लिने।</li> <li>१०. टेवल सफा गर्ने।</li> <li>११. विल फर्स्योट गर्ने।</li> <li>१२. परियोजना कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li> <li>१३. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li> <li>१४. परियोजना कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ग्राहकको अर्डर लिइएको।</li> <li>• अर्डर अनुसार सभ्भ गरिएको।</li> <li>• एक जनालाई अमेरिकानो, एक जनालाई हट चकलेट, एक जनालाई क्याफे लाते, एक जनालाई क्यापेचिनो Cappuccino र एक जनालाई फ्रेस जुससंग कुनै वेकरी आइटम</li> <li>• ग्राहकसँग पृष्ठपोषण लिइएको</li> <li>• टेवल सफा गरिएको।</li> <li>• विल फर्सोट गरिएको</li> </ul>

**औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):**

- Espresso Coffee Machine, Coffee Grinder, Knock box, Oven, Refrigerator, Pitcher, Thermometer, Tamper, Coffee Distributors, Tamping Mat, Bar Mat, Cutleries Set (Fork, Knife, Spoon, Tea Spoon), Parfait Spoon, Sugar Sachet Holder, Serving Tray, Side Plate, Cup and Saucer, Espresso Cup and saucer, Pastry Case, Stainless steel spatula, Tongs, Menu and menu stand, Measuring cup, Stop Watch (Timer), Weighing Scale, Dust bin

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- कार्यस्थल औजार उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सरसफाइ तथा सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने।
- कार्यस्थल, खाद्य तथा पेय पदार्थ स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- आगोले पोल्नबाट बच्न होसियारी अपनाउने।
- तिखा तथा धारिला औजारहरू प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने।

**आवश्यक सामग्रीहरू:**

- कफी विन्स, चकलेट सिरप, चिनी, फलफुलहरू, Wiping Cloth, Napkins, Cleaning Agents, Plastic gloves, Straw, Squeeze Bottle,

## परियोजना २

जम्मा समय: २० घण्टा

**विवरण (Description):** यस परियोजना कार्यमा गुमिङ्ग कायम गर्ने, कार्यस्थल सफा र निर्मलिकरण गर्ने, कफी मेशिन सञ्चालनको लागि तयार गर्ने, कफी ग्राइण्डर सञ्चालनको लागि तयार गर्ने, फ्रिज डिफोरष्ट गर्ने, कटलरी, क्रकरी तथा ग्लास सफा र निर्मलिकरण गर्ने, स्टक गणना गर्ने, अर्डर दिने र अर्डर बमोजिमको सामान प्राप्त गर्ने कार्यहरू समावेश गरिएका छन्।

**परिणाम (Outcome):** यस परियोजना सम्पन्न गरे पछि प्रशिक्षार्थीहरू गुमिङ्ग कायम गर्ने, कार्यस्थल सफा र निर्मलिकरण गर्ने, कफी मेशिन सञ्चालनको लागि तयार गर्ने, कफी ग्राइण्डर सञ्चालनको लागि तयार गर्ने, फ्रिज डिफोरष्ट गर्ने, कटलरी, क्रकरी तथा ग्लास सफा र निर्मलिकरण गर्ने, स्टक गणना, अर्डर दिन र अर्डर बमोजिमको सामान प्राप्त गर्ने सक्षम हुनेछन्।

### कार्यहरू:

१. गुमिङ्ग कायम गर्ने Maintain Grooming
२. कार्यस्थल सफा र निर्मलिकरण गर्ने Clean and Sanitize Work Station
३. कफी मेशिन सञ्चालनको लागि तयार गर्ने Make Coffee Machine ready to operate
४. कफी ग्राइण्डर सञ्चालनको लागि तयार गर्ने Make Coffee Grainder ready to operate
५. फ्रिज डिफोरष्ट गर्ने Deforest Freeze
६. कटलरी, क्रकरी तथा ग्लास सफा र निर्मलिकरण गर्ने Clean and sanitize Cutleries, crockeries and glassware
७. स्टक गणना, अर्डर दिने र अर्डर बमोजिमको सामान प्राप्त गर्ने Stock counting, ordering and receiving

**कार्य निर्देशन तथा मापदण्ड**

निर्देशन	कार्यसम्पादन मापदण्ड
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li> <li>२. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li> <li>३. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>४. गुमिङ्ग कायम गर्ने Maintain Grooming</li> <li>५. कार्यस्थल सफा र निर्मलिकरण गर्ने Clean and Sanitize Work Station</li> <li>६. कफी मेशिन सञ्चालनको लागि तयार गर्ने Make Coffee Machine ready to operate</li> <li>७. कफी ग्राइण्डर सञ्चालनको लागि तयार गर्ने Make Coffee Grainder ready to operate</li> <li>८. फ्रिज डिफोरष्ट गर्ने Deforest Freeze</li> <li>९. कटलरी, क्रकरी तथा ग्लास सफा र निर्मलिकरण गर्ने Clean and sanitize Cutleries, crockeries and glassware</li> <li>१०. स्टक गणना, अर्डर दिने र अर्डर बमोजिमको सामान प्राप्त गर्ने Stock counting, ordering and receiving</li> <li>११. परियोजना कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li> <li>१२. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li> <li>१३. परियोजना कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li> </ol>	<p><b>परियोजना (Project):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>१. गुमिङ्ग कायम गर्ने Maintain Grooming</li> <li>२. कार्यस्थल सफा र निर्मलिकरण गर्ने Clean and Sanitize Work Station</li> <li>३. कफी मेशिन सञ्चालनको लागि तयार गर्ने Make Coffee Machine ready to operate</li> <li>४. कफी ग्राइण्डर सञ्चालनको लागि तयार गर्ने Make Coffee Grainder ready to operate</li> <li>५. फ्रिज डिफोरष्ट गर्ने Deforest Freeze</li> <li>६. कटलरी, क्रकरी तथा ग्लास सफा र निर्मलिकरण गर्ने Clean and sanitize Cutleries, crockeries and glassware</li> <li>७. स्टक गणना, अर्डर दिने र अर्डर बमोजिमको सामान प्राप्त गर्ने Stock counting, ordering and receiving</li> </ol> <p><b>मापदण्ड:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>१. कार्यस्थल सफा र निर्मलिकरण भएको।</li> <li>२. कफी मेशिन सञ्चालनको लागि तयार भएको।</li> <li>३. कटलरी सफा र निर्मलिकरण भएको।</li> <li>४. स्टक गणना, अर्डर दिने र अर्डर बमोजिमको सामान प्राप्त भएको।</li> </ol>

**औजार, उपकरण (Tools, Equipment):**

Espresso Coffee Machine, Coffee Grinder, Blender Machine, Knock box, Drip Coffee Machine, Hand brewing Machines (Pour over, French press), Oven, Refrigerator, Pitcher, Thermometer, Tamper, Coffee Distributors, Tamping Mat, Bar Mat, Cutleries Set (Fork, Knife, Spoon, Tea Spoon), Parfait Spoon, Sugar Sachet Holder, Serving Tray, Glassware (Hi Ball Glass, Parafay Glass, Hurricane Glass), Side Plate, Tea Pot, Cup and Saucer, Espresso Cup and saucer, Pastry Case,

Stain steel spatula, Tongs, Chopping Board, Squeezer, Menu and menu stand, Whipping cream canister with ISI charger, Ice bucket, Shaker, Shot Glass, ISI charger, Broom, Dust Pan, Mop, Brush, Mop Bucket Set, Volumetric scoop, Whisk, Measuring cup, Fire extinguisher, Trash bag, Group head cleaning brush, Crued set, Blind Basket, Water Dispenser, Stop Watch (Timer), Weighing Scale, Dust bin, PPE, Squeeze Bottles

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- कार्यस्थल औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सरसफाइ तथा सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने।
- कार्यस्थल, खाद्य तथा पेय पदार्थ स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- आगोले पोल्नबाट बच्न होसियारी अपनाउने।
- तिखा तथा धारिला औजारहरू प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने।

**आवश्यक सामग्रीहरू (Required Materials):**

- Wiping Cloth, Napkins, Filter paper, Sanitizer, Plastic gloves, Straw, Cleaning agents, Soap, Sampoo, Towel

ल्याव तथा अन्य आवश्यक सामग्रीहरूको लेआउट वा नमुना फोटो वा स्केच वा चित्रहरू



पर्यटन तथा आतिथ्यता क्षेत्रका विषयहरूको पाठ्यक्रम मस्यौदा उपसमिति राष्ट्रिय व्यावसायिक प्रशिक्षण प्रतिष्ठानको तत्वाधानमा कमी पेशाको आधारभूत तहको सिपमूलक तालिम पाठ्यक्रम निर्माण तथा परिमार्जन गर्न राष्ट्रिय व्यावसायिक प्रशिक्षण प्रतिष्ठान विकास समितिको मिति २०८१।०९।१५ को निर्णयानुसार रोजगारदाताहरूकै संघको नेतृत्वमा देहायको पाठ्यक्रम मस्यौदा उपसमिति गठन गर्ने व्यवस्था बमोजिम श्री होटल संघ नेपालको सिफारिस अनुसार प्रतिष्ठानबाट मिति २०८१।१०।१० गते गठन भएको पर्यटन तथा आतिथ्यता विषय क्षेत्रको पाठ्यक्रम निर्माण उपसमितिमा रहनु भएको व्यक्तिहरूको नामावली यस प्रकार रहेको छ ।

क	रोजगारदाताहरूको केन्द्रीय वैधानिक संघ/महासंघले सिफारिस गरेको विज्ञ सदस्य वा कम्तिमा ५ वर्ष सोही क्षेत्रमा काम गरेको विज्ञ मध्येबाट प्रतिष्ठानले तोकिएको विषय विज्ञ १ जना	संयोजक	टेकबहादुर महत ९८५१०३१४९५	
ख	मान्यता प्राप्त संस्थाबाट सम्बन्धित ट्रेड(विषय) सिप तह ३ वा सोसरह उत्तीर्ण भएको वा सोही विषयमा छोटो अवधिको तालिममा संलग्न भई कम्तिमा ३ वर्षको प्रशिक्षण गरी सो विषयको ज्ञान भएको वा वैदेशिक रोजगारीमा गएर सोही ट्रेड(विषय)मा २ वर्ष काम गरी फर्केका व्यक्तिहरू मध्येबाट संयोजकसँगको समन्वयमा प्रतिष्ठानले तोकेको विषय विज्ञ २ जना	सदस्य १	सूर्यकिरण श्रेष्ठ ९८४१३३७४६७	
		सदस्य २	मनराजा खत्री ९८५१०६७७१६	
ग	राष्ट्रिय व्यावसायिक प्रशिक्षण प्रतिष्ठानमा पाठ्यक्रम हेर्ने शाखा अधिकृत	सदस्य	नारायण प्रसाद निरौला ९८५२०७०८१७	
घ	कार्य कारी निर्देशकले तोकिएको प्रतिष्ठानको शाखा अधिकृत वा सोसरहको कर्मचारी १ जना	सदस्य सचिव	कैलाश कुमार चौहान २०८२।०१।२३	सम्म
			दिनेश लम्साल ९८५८०२३८४७	२०८२।०१।२४

## डाकुम कार्यशालामा संलग्न सम्बन्धित क्षेत्रमा काम गर्नुभएका विज्ञहरू

यस पाठ्यक्रम विकास गर्न रोजगारदाताहरूको विषयगत छाता संगठनलाई संलग्न गराइ उनीहरूको अगुवाइमा उनीहरूले नै सिफारिस गर्नुभएको विज्ञहरू र कार्य स्थलमा काम गर्दै गर्नुभएका सम्बन्धित विषयका ज्ञाताहरूलाई आमन्त्रण गरी सक्षमतामा आधारित परिमार्जित डाकुम (Development A Curriculum, DACUM) प्रक्रिया अपनाइएको छ । यस प्रक्रियाले प्रशिक्षार्थी कार्य सम्बन्धमा आवश्यक शिक्षण विधि प्रदान गर्नेछ । उपसमितिको अथक प्रयास र परिश्रमको राम्रो परिणाम स्वरूप यसको निर्माण भएको छ ।

सम्बन्धित रोजगारदाता संघ तथा पाठ्यक्रम मस्यौदा उपसमितिबाट सिफारिस भई मिति २०८२।०१।२१ मा सञ्चालन भएको डेकुम प्रथम कार्यशालामा सहभागी हुनुभएकाहरूले पाठ्यक्रम निर्माण परिमार्जनमा पुर्याउनु भएको योगदानलाई कदर स्वरूप यहाँ उल्लेख गरिएको छ ।

### डेकुम कार्य शालामा सहभागी

स्थान: एयरपोर्ट होटल सिनामंगल

क्र सं	सहभागीहरूको नाम	काम गरेको विषय	ठेगाना	कैफियत
१	विशाल गाईजु	वरिष्ठा	एयरपोर्ट होटल	
२	श्याम बहादुर तामाङ	वरिष्ठा सुपरभाइजर	गोर्खा रेष्टुरेन्ट	
३	सनिस रुम्बा	वरिष्ठा	क्रिष्ट क्याफेटेरिया	
४	रविका योन्जन	वरिष्ठा	पर्ल कफि स्कूल	
५	विनिता दाहाल	वरिष्ठा	तपोवन होटल्स	
६	मिडमार तामाङ	वरिष्ठा	पीडी विन्स कफिसप	
७	अनिशा कार्की	वरिष्ठा	एपेक्स होटल	
८	हिरा कार्की	वरिष्ठा	एपेक्स होटल	
९	शशिराज गान्छाकी	वरिष्ठा	नोभा क्याफे	
१०	लक्ष्मी बहादुर महर्जन	वरिष्ठा	एयरपोर्ट होटल	

सहजकर्ताको नाम: श्री दिपक प्रसाद पौडेल, पाठ्यक्रम सहजकर्ता

अभिलेखकर्ताको नाम: श्री कविता भण्डारी, HALVITAS, Nepal

संयोजक: श्री नारायणप्रसाद निरौला, NAVT

व्यवस्थापक: श्री रजिद सैजु, HALVITAS, Nepal

**बारिष्ठाको पेशागत विश्लेषण चार्ट (DACUM CHART)**  
(DACUM कार्यशालाबाट पहिचान गरिएका काम ,कर्तव्य र कार्यहरू)

क्र सं	काम र कर्तव्य	कार्य १	कार्य २	कार्य ३	कार्य ४	कार्य ५	कार्य ६	कार्य ७	कार्य ८	कार्य ९	कार्य १०	कार्य ११	कार्य १२	कार्य १३	कार्य १४	कार्य १५
१	<b>Maintain Hygiene Sanitation and Safety</b>	Maintain Personal Hygiene	Maintain Grooming	Maintain Personal Safety	Maintain Workplace Sanitation	Maintain food and beverage hygiene	Maintain workplace safety	Maintain first aid kit box	Provide first-aid							
२	<b>Maintain Café Tools and Equipment</b>	Maintain Coffee Machine	Maintain Grinder	Maintain Blender	Calibrate Thermometer	Maintain freezer and chillers	Maintain coffee k (Accessories)	Maintain Water Supply and Drainage System								
३	<b>Perform Mise-en-Place</b>	Wipe Crockery and Cutlery	Wipe Glassware	Requisition Ingredients	Maintain Stock	Perform Grinding	Store Ingredients									
४	<b>Prepare Hot</b>	Prepare Espresso							Prepare white la				Prep Choc			

	<b>Beverages</b>		Prepare Americano	Prepare Espresso Affogato	Prepare Black Coffee	Prepare Milk Coffee	Prepare Café Lattee	Prepare Cappuccino		Prepare Macchiao	Prepare Mocha Madness	Prepare Café Mocha		Prepare Tea	Prepare Mustang Coffee	Prepare filter coffee	Prepare brew
५	<b>Prepare Cold Beverages</b>	Prepare iced coffee	Prepare blended iced coffee	Prepare milkshake	Prepare Smoothie	Prepare iced tea	Prepare fresh lemonade	Prepare blended mint lemonade	Prepare virgin mojito	Prepare fresh juice							
६	<b>Serve Guest /Customer</b>	Receive and seat guest	Take Order	Prepare Order	Serve hot and cold beverages	Serve Bakery Item											
७	<b>Perform Cleaning</b>	Clear Table	Clean Crockery and Cutlery	Clean Glassware	Clean Floor	Manage Garbage											
८	<b>Perform Communication</b>	Communicate with colleagues	Communicate with Juniors	Communicate with senior	Communicate with Guest	Communicate with other related department	Receive Feedback	Handle Complaint									
९	<b>Develop Professionalism</b>	Participate in Training	Participate in Meeting	Participate in Workshop and Seminar	Read Book and Newspaper	Coordinate with Senior	Read Catalogue	Visit Internet Site	Conduct Exposure Visit								