

NATIONAL

Institute of Hotel Management and Catering Technology

(Run by Maharishi Educational & Welfare Trust)



Approved by

- Alagappa University (CP) Karaikudi
- **Government of Tamilnadu**
- AHTA Malaysia



#6, College Road, Subramaniyapuram 8th Street, Karaikudi - 630 002.

Phone : 04565 - 227030 Mobile : 94431 23328 Email: nihmctkkd@gmail.com

website : www.nihmct.org







B.Sc., Catering and Hotel Administration	
Diploma in Catering and Hotel Administration	

PG. Diploma in Hotel Accommodation Management

Craft Certificate Course in Food Production

Craft Certificate Course in Food and Beverage Service

Craft Certificate Course in Front Office

Craft Certificate Course in House Keeping

Craft Certificate Course in Bakery & Confectionery

Food Production Craft Course (T.N.Govt)

Food & Beverage Service Craft Course (T.N.Govt)

AHTA - Diploma in Hotel Management & Catering Technology

3 Years

3 Years

1 Year

3 Years







Introduction

about the **INSTITUTE**and the **TRUST**which runs the **INSTITUTE**

NIHMCT has been established by the Maharishi Educational and Welfare Trust in order to bring the educational opportunities to the door-steps of the middle and lower income group of the rural community of the economically backward Pudukottai, Sivagangai, Ramnad and Virudhunagar districts in particular and Indian and International Communities in general. By starting this National Institute of Hotel Management and Catering technology in 2001, the trust believes to achieve its main motto of providing world class quality education, training and skills development in the hospitality industry to all who care and long for a standard professional qualification of high caliber at a comparatively lower fees structure which could be reached even by a proletariat student. The trust was registered in June 2000 with many lofty objectives. The first objective of the trust is the sphere of the education which is being achieved through starting the NIHMCT. Just a humble beginning to be followed by many more activities for the benefits of the human society and upliftment of the economically and intellectually downtrodden people.

THE NIHMCT

NIHMCT is a Co-Educatioanl Institute providing training and education in the hotel and catering crafts and management. This education provides perennial job opportunities and enable the students to get employment anywhere in the world. The quality of training imparted at our NIHMCT matches the international standards in the hospitality industry. This is through a service minded, efficient and devoted teaching and non-teaching who won international experience, globally recognized qualifications in this service industry.

The Students are given training in theory and practical skills of the concerned trades / crafts and prepared fully to take up a job in the concerned department of the hotel or catering institution any where around the globe in the following sectors:

- Hotel, Restaurants, Lodges, Guest House, Resorts, Tourist Homes
- Industrial Canteen including Rig operations
- Military Messes Army, Navy & Air Force
- Transport Catering i.e., Railway Catering, Ship Catering and Flight Catering
- Camping and general Catering Services
- Educational Institutions viz. Hostels, Messes,
 Canteens
- Hospital, Dietary Department
- Call Centres

Also they can start confidently and operate their own catering and accommodation facilities successfully.

Today we have around 8782 unclassified hotels and lodges in addition to 1977 classified hotels in Tamilnadu (as of 2017). At present these hotels and lodges have only less than 10% of their staff who are formally trained and educated in hotel and catering institutes. It is needless to emphasize that the employment opportunities for those who have formal catering/hotel education as the employment is immediate after the completion of the courses, even before the results of the examination.





ALAGAPPA UNIVERSITY (CP) - KARAIKUDI



• Phone: 04565 - 227030 • Cell: 94431 23328



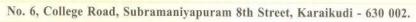
Duration - 3 Years

Eligibility - 12th Pass

Year	Sub Code	Name of the Subject	Int. Marks	Ext. Marks	Total
	11	Part-I, Communicative language Practical (Tamil/Hindi/French)	25	75	100
	12	Part-II Communicative English Practical	25	75	100
	13	Basic Food Production and Patisserie	25	75	100
	14	Basic Food and Beverage Service	25	75	100
I Year	15	Basic Front Office Operation	25	75	100
	16	Basic Accommodation Operation	25	75	100
	- 17	Environmental Studies	25	75	100
	18	Basic System Operation Practical	25	75	100
	19	Basic Food Production and Patisserie Practical	25	75	100
	110	Basic Food and Beverage Service Practical	25	75	100
	111	Basic Room Division Operation Practical	25	75	100
	21	Part-I Communicative language Practical (Tamil/Hindi/French)	25	75	100
	22	Part-II -Communicative English Practical	25	75	100
	23	Advanced Food Production	25	75	100
I Year	24	Front Office Operation	25	75	100
7 7 . 7 . 7 . 7 . 7	25	Accommodation Operation	25	75	100
٠,	26	Value Education	25	75	100
	27	Advanced Food Production Practical	25	75	100
	28	Room Division Operation	25	75	100
	29	Internship	25	75	100
	31	Food Production and Service Management	25	75	100
	32	Room Division Management	25	75	100
	33	Beverage Service	25	75	100
II Year	34	Principles of Management	25	75	100
	35	Classical Indian Cuisine Practical	25	75	100
	36	Specialized Food Service Practical	25	75	100
	37	Beverage Service Practical	25	75	100
		Total	675	2025	2700



ALAGAPPA UNIVERSITY (CP) - KARAIKUDI



• Phone: 04565 - 227030 • Cell: 94431 23328



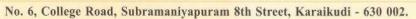
Diploma in Catering & Hotel Administration

Duration - 3 Years Eligibility - 10th Pass

Year	Sub Code	Name of the Subject	Int. Marks	Ext. Marks	Total
			100000000000000000000000000000000000000		
	44	Communication Family I. D. at 1	25		400
	11	Communicative English Practical	25	75 	100
	12	Basic Food Production	25	75 	100
	13	Basic Food Service	25	75 	100
1 1/-	14	Basic Front Office Operation	25	75	100
I Year	15	Basic Accommodation Operation	25	75	100
	16	Basic System Operation Practical	25	75	100
	17	Basic Food Production Practical	25	75	100
	18	Basic Food Service Practical	25	75	100
	19	Basic Room Division Operation Practical	25	75	100
		Total	225	450	900
	2.1	Alama IF IP I			The Desir Code
	21	Advanced Food Production	25	75	100
	22	Front Office Operations	25	75	100
II Vana	23	Accommodation Operation	25	75	100
II Year	24	Advanced Food Production Practical	25	75	100
	25	Room Division Operations Practical	25	75	100
	26	Internship	25	75	100
		Total	150	450	600
	31	Food Production and Service Management	25	75	100
	32	Room Division Management	25	75	100
III Year	33	Beverage Service	25	75	100
	34	Classical Indian Cuisine Practical	25	75	100
	35	Specialized Food Service Practical	25	75	100
	36	Beverage Service Practical	25	75	100
		Total	150	450	600



ALAGAPPA UNIVERSITY (CP) - KARAIKUDI



• Phone: 04565 - 227030 • Cell: 94431 23328



P.G.Diploma in Hotel Accommodation Management

Duration - 1 Year

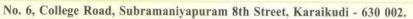
Eligibility - Any Degree

S.No.	Sub Code	Name of the Subject	Internal Marks	External Marks	Total
		THEORY PAPERS			
1.	11	Front Office Operations	40	60	100
2.	12	Housekeeping Management	40	60	100
3.	13	Computer Applications in Front Office	40	60	100
4.	14	Hotel and Catering Law	40	60	100
5.	15	Hotel Accounting	40	60	100
		PRACTICAL PAPERS			
6.	16	Front Office Operations	40	60	100
7.	17	Housekeeping Management	40	60	100
8.	18	Computer Applications in Front Office	40	60	100
		Total	320	480	800





ALAGAPPA UNIVERSITY (CP) - KARAIKUDI



• Phone: 04565 - 227030 • Cell: 94431 23328



Craft Certificate Course in Food Production

Duration - 1 Year Eligibility - 10th Pass

S.No.	Sub Code	Name of the Subject	Internal Marks	External Marks	Total
1. 2. 3. 4.	11 12 13 14	Basic Food Production Advanced Food Production Kitchen Hygiene and Food Safety Basic Food Production Practical	25 25 25 25	75 75 75 75	100 100 100 100
5.	15	Advanced Food Production	25	75	100
6.	16	Communicative English practical	25	75	100
		Total	150	450	600





ALAGAPPA UNIVERSITY (CP) - KARAIKUDI



No. 6, College Road, Subramaniyapuram 8th Street, Karaikudi - 630 002.

• Phone: 04565 - 227030 • Cell: 94431 23328

Craft Certificate Course in Food & Beverage Service

Duration - 1 Year Eligibility - 10th Pass

S.No.	Sub Code	Name of the Subject	Internal Marks	External Marks	Tota
1.	11	Food Service	25	75	100
2.	12	Beverage Service	25	75	100
3.	13	Restaurant Hygiene and Work Safety	25	75	100
4.	14	Food Service Practical	25	75	100
5.	15	Beverage Service Practical	25	75	100
6.	16	Communicative English Practical	25	75	100
		Total	150	450	600





ALAGAPPA UNIVERSITY (CP) - KARAIKUDI



• Phone: 04565 - 227030 • Cell: 94431 23328



Craft Certificate Course in Front Office

Duration - 1 Year

Eligibility - 10th Pass

S.No.	Sub Code	Name of the Subject	Internal Marks	External Marks	Tota
1.	11	Front Office Operation	25	75	100
2.	12	Accommodation Operation	25	75	100
3.	13	Room Division Management	25	75	100
4.	14	Front Office Operation Practical	25	75	100
5.	15	Accommodation Operation Practical	25	75	100
6.	16	Communicative English Practical	25	75	100
		Total	150	450	600





ALAGAPPA UNIVERSITY (CP) - KARAIKUDI



No. 6, College Road, Subramaniyapuram 8th Street, Karaikudi - 630 002.

• Phone: 04565 - 227030 • Cell: 94431 23328

Craft Certificate Course in Housekeeping

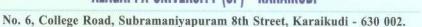
Duration - 1 Year Eligibility - 10th Pass

S.No.	Sub Code	Name of the Subject	Internal Marks	External Marks	Total
1.	11	Front Office Operation	25	75	100
2.	12	Accommodation Operation	25	75	100
3.	13	Room Division Management	25	75	100
4.	14	Front Office Operation Practical	25	75	100
5.	15	Accommodation Operation Practical	25	75	100
6.	16	Communicative English Practical	25	75	100
		Total	150	450	600





ALAGAPPA UNIVERSITY (CP) - KARAIKUDI





• Phone: 04565 - 227030 • Cell: 94431 23328

Craft Certificate Course in Bakery & Confectionery

Duration - 1 Year Eligibility - 10th Pass

S.No.	Sub Code	Name of the Subject	Internal Marks	External Marks	Total
1. 2. 3. 4. 5.	11 12 13 14 15 16	Bakery Confectionery Bakery Hygiene and Work Safety Bakery Practical Confectionery Practical Communicative English Practical	25 25 25 25 25 25	75 75 75 75 75 75	100 100 100 100 100
		Total	150	450	600





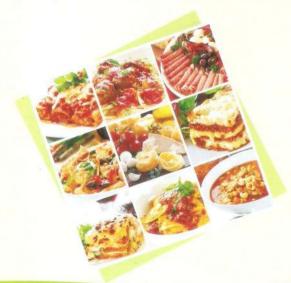
(Recognized by Government of Tamilnadu)

Duration
1 Year
Eligibility
10th Pass

Subjects

- * Communicative English
- * Hindi
- * French
- * Food Production Theory I
- * Food Production Theory II
- * Basic Food Production Practical
- * Advanced Food Production Practical
- * Commodities
- * Equipments Maintenance
- * Computer Operations
- * Nutrition & Hygiene
- * Personality Development Classes
- * Guest Lectures
- * Industrial Training Programme in Star Classified Hotels







Food & Beverage Service Craft Course

(Recognized by Government of Tamilnadu)

Subjects

- * Communicative English
- * Hindi
- * French
- * Food & Beverage Service Theory I
- * Food & Beverage Service Theory II
- * Food Service Practical
- * Beverage Service Practical
- * Equipments Maintenance
- * Computer Operations
- * Nutrition & Hygiene
- * Personality Development Classes
- * Guest Lectures
- * Industrial Training Programme in Star Classified Hotels

Duration
1 Year
Eligibility
10th Pass



AHTA

Diploma in Hotel Management & Catering Technology

Approved by AHTA - Malaysia (Universiti Utara Malaysia)

Duration - 3 Years
Eligibility - 10th Pass

Ist Semester:

- * Communicative English
- * Hindi
- * Front Office Operations Theory I
- * Housekeeping Operations Theory I
- * Food Production Theory I
- * Food & Beverage Service Theory I
- * Front Office Operations Practical I
- * House Keeping Operations Practical I
- * Food Production Practical I
- * Food & Beverage Service Practical I

IInd Semester:



- * Communicative English
- * Hindi
- * Hotel French
- * Front Office Operation Theory II
- * House Keeping Operations Theory II
- * Food Production Theory II
- * Food & Beverage Service Theory II
- * Nutrition & Hygiene

IIIrd Semester:

- * Business Communicative English
- * Hindi
- * French
- * Front Office Operations Theory III
- * Housekeeping Operations Theory III
- * Food Production Theory III
- * Food & Beverage Service Theory III
- * Front Office Operations Practical III
- * House Keeping Operations Practical III
- * Food Production Practical III
- * Food & Beverage Service Practical III
- * Economics of Tourism

IVth Semester:

- * Communicative English
- * Basics of Computer Operations
- * Continental Food Production Theory
- * Advanced Food Production Practical
- * Principles of Management
- * Hotel Maintenance

Vth Semester:

- * Front Office Management
- * Accommodation Management
- * Specialized Food Service
- * Advanced Food Production Theory
- * Front Office Management Practical
- * Specialized Food Service Practical
- * Bakery & Confectionery Practical
- * Hotel Law

VIth Semester:

- * Management Industrial Training
- * Hotel Project & Viva Voce





Unique Features & Specialities of NIHMCT



- First Motto is to Bring out the Students as the Best.
- 100% Exquisite Job Placement.
- No Capitation, No Donation.
- Enrichment Subjects / Training without additional fees.
 - More dedicative service to develop the student's right Attitudes, Behaviour, Discipline etc.
 - Special attention laid regularly on perfect uniforms, personal grooming and hygiene of the students as an everyday aspect.
- Great emphasis on effective Practical Classes & Carving.
- Best and good focus on Communicative Skills (English, Hindi & French) Theoretical aspects, Personality Development Classes, Computer Operations, Guest lecturers from various reputed Star-Classified Hotels & renowned Institutes and Colleges.
- Good and Well-Equipped Infrastructure Facilities.
- Co-Education.
- Separate Hostel Facilities for Boys and Girls.
- Monthly Scholarship for SC/ST Students.
- Special Discount on course fee for Female Students.
 - To uplift the Educational standard of the students, Our Examination committee gives an insight on Daily, Weekly tests & Monthly examinations and progress is communicated to the Parents Regularly.
 - Meditation & Karate classes are conducted regularly to enhance the concentration & Self control of the students.
 - Special Fee concession for Differently abled students.

Industrial Training & Placement



- * Excellent Training & Placement in Star Classified Hotels in & around India every six months (Winter & Summer).
- * As a part of Course Completion, AHTA International Hospitality Training Programmes at Malaysia is given to AHTA Diploma students.
- * Campus interview conducted at the end of the course for the students to get Job Training & Placement in Star Classified hotels in and around India.
- * Eligible & Merit Scholars are given golden opportunity by conducting campus interview to Singapore, Dubai, Kuwait, Malaysia, Japan & China
- * Week-end Training and Part-Time jobs arranged for interested students regularly.



Our National Placement Cell keep Tracking of Vacancies in Star Hotels & Resorts, Restaurants, Bakeries, Air Catering, Ship Catering in homeland and elsewhere.





Job Opportunities for Hotel Management Students



- Star Classified Hotels (India & Abroad)
- Resorts
- **Classical Restaurants**
- **Ship Catering**
- Air Catering
- Railway Catering
- **Hospital Catering**
- **Call Centres**
- Bakery & Confectionery Shops
- **Fast Food Restaurants**
- Lecturers & Instructors in renowned Hotel Management Colleges
- Air Hostess
- **Industrial Catering**













Admission Procedure



- Application fee for the above ONE YEAR Courses is Rs. 300/- in person and Rs. 350/-by post.
- Send DD of Rs.350/- in favour of "National Institute of Hotel Management & Catering Technology" Payable at Karaikudi.
- Register the Application in Person with following Certificates (Original & Xeroxs)
 - 1. Mark Statement
 - 2. Transfer Certificate
 - 3. Community Certificate
 - 4. Passport & Stamp Size Photos (Each 10)

Just want to Express my Gratitude and say Thank You NIHMCT



Aravindsamy Singapore



Dharma London

East or West Our NIHMCT is the Best



My NIHMCT is my Pride

Vivek Dubai







Faculty

Well Qualified, Experienced, Dedicative, Involvement & Creation - Oriented Eminent faculties on Hotel Management & Catering Technology Streams work with the main motto of the welfare and bright future of the students.

Special Guest Lectures

To create an awareness among the students about the present and modern advanced trends of the Hotel Industry, to face the challenging competitions among the budding hoteliers and to make a skillful smart hoteliers, we are conducting an excellent guest lectures focusing not only on Theoretical aspects, mainly on Industry - Oriented Practical skills.

Guest Lectures are given by the executive Chefs, Food & Beverage Managers of the leading Star Hotels, Cruise line Ships and Head of the Departments, Senior Lecturers from various renowned Colleges and Universities.

Selection Procedure

The candidates applying for admission has to take an entrance in GK, Arithmetic and English X Std level. The selection will be based on the marks obtained in the entrance test, the marks obtained in the academic qualification and the performance in the personal interview.

King of Good Times Enter you Through National Catering College





Management Trainees & Recruitment List

Our Students have been recruited as Management Trainees in the following Star Classified Hotels









S.No.	Hotel Names	Place
1.	Radisson Blu	Chennai
2.	ITC Grand Chola	Chennai
3.	Quality Inn Sabari	Chennai
4.	Benzz Park	Chennai
5.	Hotel Savera	Chennai
6.	Sterling Resorts	Ooty
7.	Sterling Resorts	Moonar
8.	Hotel Beverly	Chennai
9.	Le Royal Meridien	Chennai
10.	Intercontinental Resort	Mahabalipuram
11.	Hotel Shan Royal	Chennai
12.	The Capitol	Bangalore
13.	Harsha Inn	Bangalore
14.	Royal Orchid	Bangalore
15.	Radisson	Chennai
16.	Hotel Germanus	Madurai
17.	Jenny Club	Coimbatore
18.	The Residency	Coimbatore
19.	The Residency Tower	Chennai
20.	Hotel Breeze	Chennai
21.	Hotel Sindoori	Chennai
22.	Jenny's Residency	Trichy
23.	Hotel Femina	Trichy
24.	Black Thunder Resorts	Mettupalayam
25.	Radha Park Inn	Chennai
26.	Windsor Castle	Salem
27.	Quality Inn Residency	Hyderabad
28.	Hotel Fortune Klassik	Ludhiana (Punjab)
29.	Vestin Park	Chennai
30.	Ambassador Pallava	Chennai
31.	Hot Grand Palace	Chennai
32.	Green Berg Resorts	Kerala
33.	Metro Pole	Mysore

Congratulations



Best Wishes to Our Students Working Abroad



Jayaraman Singapore



Priyadarshini Singapore



Jerine Fradric Newzealand



Mahusook Rahman Dubai



Seeniprinulkhan Dubai



Siva Chokalingam Singapore



M.Srinivasan UK



Sudhagar Dubai



Malairajan China



Dinesh Kumar Singapore



Sathappan UK



Rajakumaran Malaysia



Deivarayan U.K



Mohammed Ibrahim Rafee - Dubai



Saravanán Singapore



Periyasamy Singapore



Rajkumar Singapore



Veerappan Dubai



Vellaisamy Singapore



Siva @ Chinnasamy London



Anandh Gandhi Malaysia



Dinakaran Turkey



Ayyappan Singapore



Balamurugan Hungary



Bharathi Raja China



Lakshmanan Malaysia



Domnic Xavier UAE



Haja Aludeen South Africa



Karthick Malaysia



Karthik Dubai



Karthik Krishna China



Ragupathy Kuwait



Santhosh Kumar USA



Sarath Kumar Saudi Arabia



Manikandan Dubai





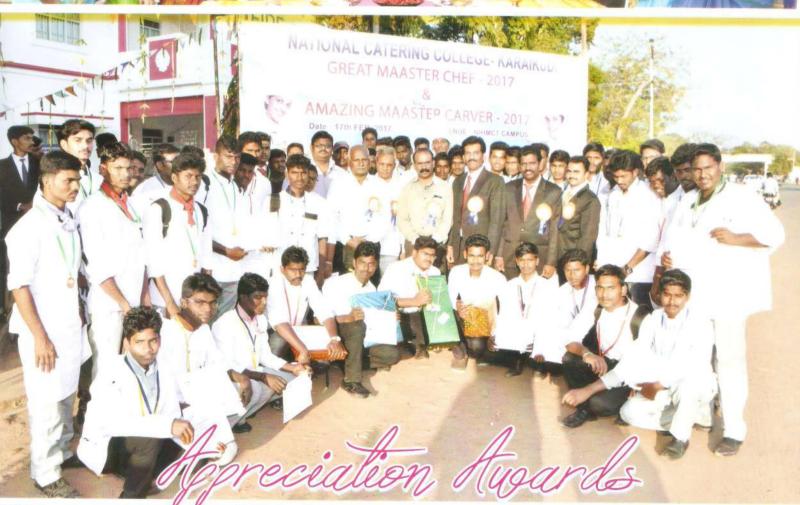






























நாளிதழ்களில் செய்திகள்



கல்லூரி மாணவர்களுக்கு சான்றிதழ்

காரைக்குடி நேஷனல் கேட்டரிங் கல்லூரியில் 17-வது ஆண்டு வீழா கொண்டாட்ட்டட் ஆ வீழாவில் கல்லூரியின் தாவா எர் கையது வரவேற்றார். கல்லூரி இயக்குனர் மனோகர் முன்னிலை வகித்தரர். கல்லூரி முதல்வர் சிவராமமூர்த்தி ஆண்டறிக்கை வரித்தர் கட்டியுரவில் அழகப்பா பல்கலைக்க முத துணை வேத்தர் கட்டியைர் சிறப்பு விருந்தினராக லக்க நக துணை வேத்தர் கட்டியைர் சிறப்பு விருந்தினராக லக்க கொண்டு, ஆண்டு விழாவையொட்டி நடத்தப்பட்ட பல்வேறு போட்டிகளில் வெற்றிபெற்ற மாணவர்களுக்கு சான்றிந்து மற் நம் பரிக்களை வழக்கி திறப்புரையாற்றிகளர். பீஸ்னர் குன் றக்குடி அடிகளார் கல்லூரி ஆய்வுத்துறை இயக்குனர் மோகன் மற்றும் காரைக்குடி தொழிலாளர் வணிக கழக தலைவர் சாமி. திராவிடமணி ஆகியோர் வாழ்த்துரை வழங்கினர். மேலும் விழாவை முன்னிட்டு கேட்டரில் தல்லூரி மாணவர்கள் 101 புதிய வகை உணவுகளை அறிமுகப்படுத்தினர். முடிவில் துறைத் தலைவர் வெங்கிட்டசன் தன்றி கூறினார்.



சைவரக்குடி நேஷனல் கல்லூரியில்

60 வகை உணவுகள் அறிமுக போட்டி

காணர்க்குடி நேதுளல் கேட்டரின் கல்லுரியில் கலையி இட்ட பாணவில்குக்கியை சடையல் கலை போட்டி நடைபெற்றது. இவில் 20 மாணவில்கு கொண்டி 50 வசை உணவுகளான கடிய நிலையை, சேல்விற்கு சேலுகைய ஒடில், ரெல்லிக்காய், முனைக்கும் உள்பட பல வசையான உணவு வறைகளை மாணவிகள் சல்லந்த கீற்கும் படுத்தி வைத்துனர். போட்டியின் நடுவல்காக, கோலிந்தா ஆண்டியி பொடிக் பள்ளி ஆசிரியைகள் கோல், வல்னியின் நடையி பொடிக் பள்ளி தசிரியமகள் கோல், வல்னியின் நடையி பொடிக்கிய கூறிசேன் மற்றும் தெறுவந்தின் மக்கேற்றுளர். போட்டியில் மெறுறி கேற்ற பணைக்கருக்கு கிக்கள் மற்றும் எண்றிந்து வதங்கப்பட்டது. முன்னராக கூறுள் தனைகள் கையது அளைவணையும் வரியேற்றும், கல்லூரி முதல்வ சிலையான சையது அளைவணையும் வரியேற்றும், கல்லூரி முதல்வ சிலையக்கையையி கெல்கடேகள் கள்பி கூறிகளர்.

மாணவர்கள் உறுதிமொழி

் அப்துல்கலாம் பீறந்த நாளை முன்னிட்டு காரைக்குமுகில் மாணவர்கள் உறுநி மொழி எடுத்துக்கொண்டனர்.

விழிப்புணர்வு கருத்தரங்கு



சாலைப் பாதுகாப்பு விழிப்புணர்வு கருத்தரங்கில் பேசிய மோட்டார் வாகன ஆய்யாளர் ராஜ்பாண்டியன்.

மோட்டார் வாகன ஆய்வாளர் ராஜயான்டியன். காறைக்குடி, நவூக்காரைக் டி. மக். தொழில் வணிக குடி நேஷ்களல் கேட்டரின் கழக் செய்யலாளர் சாமி கல்லூர் பில் சாலைப் இராவிட மணி. லயன்ஸ் வரதுகாப்பு விழிப்புணர்வு தாத்த்தர்கள்கு தாளா ளர் பால்கத் கப்பட பவர் கரை தடத்தத் நலைமையில் நடத்து கலைமையில் நடத்து வரை கர் மாகன முதல்வர் சிவராம முதல்வர் சிவராம மூத்தி வர சேற்றார். மோட்டார் வாகன ஆய் அறைத் தலைவர் வேள்க வானர் நிலை () ராஜபான்



தினமணி சார்பில் காரைக்குடியில் வாக்காளர் விழிப்புணர்வு கையெழுத்து இயக்கம்

காரைக்குடி கல்லூரியில் உணவு தயாரித்தல் போட்டி



காரைக்குடி நேஷனல் கேட்டரிங் கல்லூரியில் நடைபெற்ற கார்விங் போட்டியில் பங்கேற்ற மாணவர்கள்

கள்ளில் போட்டியில் பங்கேற்ற மாணவர்கள்.
கானச்குடி, யிப் 18: வரைக்குடி நேஷனல் கேட்டரில் கல்லூரின் தொடர்பில் மன்று மில் கேட்டரில் கல்லூரிகள் திடையிலான உணவு அபாரித்தல் மற்றும் காய்கறிகள், பழங்களைக்கொண்டு வடிவமைக்கும் கார்வில் போட்டிகள் வெள்ளிக்கிழமை நடைபெற்றன.
சென்னை, கோவை திருச்சி மதுலை, விருஅந்கர் திண்டுக்கல், திப்போட்டிகள் வெள்ளிக்கிழமை நடைபெற்றன.
சென்னை, கோவை திருச்சி மதுலை, விருஅந்கர் திண்டுக்கல், திப்போட்டிகளில் மங்கேற்றனர், காவர்ட்ட பல்வேறு ஊர்களில் மந்து 21 கேட்டரில் கல்லூரிகளைச் சேட்டி மாணவர் களிலி செட்டியர் தனர். இரில் மாணவர் செட்டியர் தனர். இரில் மாணவர் கட்டியர் கல்லூரிகளைக்கார். இரில் மாணவர் கள் கைவீல் மற்றும் தமிழ்நாடு உணவு வகைகளை தயாரித்தனர். கேற்காக காய்கறிகள், மன்னைப் பொருள்கள் என 56 பொருள்கள் மன்னை கேட்டரில் கல்லூரியர்கள் என கண்டியரில் மாணவர்கள் மன்னை கேட்டரில் கல்லூரியர்கள் கிறுரியர்கள் மன்னனர் போட்டியில் கல்லூரியர்கள் கிறுக்கர் மன்னனர் போட்டியில் கண்ணுரியர்கள் முகலிடமும் தஞ்சாவுர் திருக்கு எஸ்.ஆரினர்க்கர் மன்னன போட்டியில் கணைவர்கள் முகலிடமும் தஞ்சாவுர்கள் மாணவர்கள் முகலிடமும் தஞ்சாவுரி மாணவர்கள் முகலிடமும் தஞ்சாவுரி மாணவர்கள் முகலிடமும் தஞ்சாவுரியர்கள் மாணவர்கள் முகலிடமும் தஞ்சாவுரியர்கள் முகலிடமும் தஞ்சாவுரியர்கள் மாணவர்கள் முகலிடமும் தஞ்சாவுரியர்கள் மாணவர்கள் முகலிடமும் தஞ்சாவுரியர்கள் மாணவர்கள் முகலிடமும் தன்றியர்கள் கிறுரியர்கள் கிறுகள் மாணவர்கள் முகலிடமும் கிடியர்கள் கிறுரியர்கள் கிறுரியர்கள் கிறுகள் மானவர்கள் கிறுகள் மாணவர்கள் கிறுக்கர் மாணவர்கள் மகைவர்கள் மாணவர்கள் முகலியர்கள் மனவர்கள் கிறன்றனர்கள் கிறுக்கள் மாணவர்கள் முகலியர்கள் கிறன்றியர்கள் கிறன்றனர்கள் கிறன்றியர்கள் மக்கர்கள் மக்கர்கள் கிறுக்கள் கிறுக்கள் கட்டியர்கள் கிறுக்கள் கிறுக்கள் கிறுகள் கட்டியர்கள் கிறுக்கள் மாணவர்கள் மக்கர்கள் கிறுக்கள் கிறுக்கள் கிறுக்கள் கிறுக்கள் கிறுக்கள் கிறைக்குர்கள் கிறுக்கள் கிறுக்கள் கிறுகள் கிறுக்கள் கிறுக்கள் கிறைக்குர்கள் கிறுக்கள் கிறுக்கள் கிறுக்கள் கிறுக்கள் கிறுக்கள் கிறுக்கள் கிறுக்கள் கிறுக்கள் கிறுக்கள் க

வது இந்தவன் கேட்டாள் கல்லூரா மாணவர்கள் இரண்டு மற் றும் முன்றாம்டம் பிபெற்றனர். போட்டிக்கான ஏற்பாடுகளை சாரைக்குடி நேஷவல் கேட்ட ரிங் கல்லூரி தானானர் எஸ். கையது தலைமையில், கல்லூரியின் முதல்வர் ஆரவம். சிவராமமூர்த்தி கல்லூரியின் இயக்குறி பி.எஸ். மனோகர் மற்றும் ஆசிரியர்கள் செய்திருந்தனர்.

காரைக்குடி நேஷனல் கேட்டரிங் கல்லூரியில் துவக்க விழா

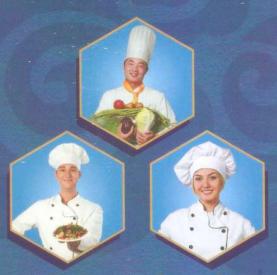


சமையல் கலை போட்டி

காரைக்குடி பே ம சகரக்குடி நேருவ் கேட்டரில் கல்லூர்வில் மரவட்ட மன்ற கிடி மற்றி பேறும் மரனவி குக்கு என்றைவு நடைபேற்று அன்றும்

See Cappy
Stage of August Par
Stage of August Par
Stage of August See See
Stage of August See
Stage of Aug





திட்டமிட்டு உழைக்கும் போது திசைகள் தோறும் வெற்றி





NATIONAL

Institute of Hotel Management and Catering Technology

(Run by Maharishi Educational & Welfare Trust)

#6, College Road, Subramaniyapuram 8th Street, Karaikudi - 630 002.

Phone: 04565 - 227030, 94431 23328 Email: nihmctkkd@gmail.com website: www.nihmct.org