ഫുഡ് ക്രാഫ്റ്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്
Food Craft Institute

കേരള സർക്കാർ വിനോദസഞ്ചാര വകുപ്പിന് കീഴിലുള്ള
ഒരു ഗ്രാന്റ് - ഇൻ - എയ്ഡ് സ്ഥാപനം

Ph: 0471 2310441

- തിരുവനന്തപുരം
- കൊല്ലം
- ചേർത്തല
- കോട്ടയം
- തൊടുപുഴ
- കളമശ്ശേരി
- തൃശ്ശൂർ
- പാലക്കാട്
- തിരൂർ
- പെരിന്തൽമണ്ണ
- കോഴിക്കോട്
- കണ്ണൂർ
- ഉദുമ

- Thiruvananthapuram
- Kollam
- Cherthala
- Kottayam
- Thodupuzha
- Kalamassery
- Thrissur
- Palakkad
- Tirur
- Perinthalmanna
- Kozhikode
- Kannur
- Uduma

പ്രോസ്പെക്റ്റസ്
PROSPECTUS
2024-25

www.fcikerala.org

Food Craft Institutes in Kerala

kerala
God's Own Country

- Udma
- Kannur
- Kozhikode
- Perinthalmanna
- Tirur
- Thrissur
- Palakkad
- Kalamassery
- Kottayam
- Thodupuzha
- Cherthala
- Kollam
- Thiruvananthapuram

Courses are recognized by State and Central Government and Approved by PSC

Food Craft Institute

Under Department of Tourism, Govt.of Kerala

Courtesy Our Guide
FOOD CRAFT INSTITUTE
KERALA
Courtesy Our Pride
Since 1967

kerala
God's Own Country

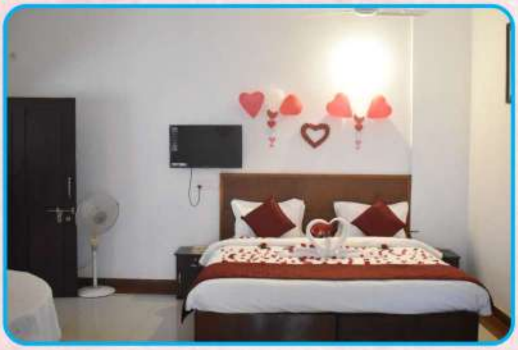
ഫുഡ് ക്രാഫ്റ്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്

കേരള സർക്കാർ വിനോദസഞ്ചാര വകുപ്പിന് കീഴിലുള്ള
ഒരു ഗ്രാന്റ് - ഇൻ - എയ്ഡ് സ്ഥാപനം

ശ്രീ. പി.എ. മുഹമ്മദ് റിയാസ്
ബഹു. പൊതുമരാമത്തും വിനോദസഞ്ചാരവും വകുപ്പ് മന്ത്രി
ചെയർമാൻ
ഫുഡ് ക്രാഫ്റ്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്

ശ്രീ. ബിജു. കെ IAS
സെക്രട്ടറി
പൊതുമരാമത്തും വിനോദസഞ്ചാരവും വകുപ്പ്
വൈസ് ചെയർമാൻ
ഫുഡ് ക്രാഫ്റ്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്

ശ്രീ. ജഗദീശ്. ഡി
അഡീഷണൽ സെക്രട്ടറി
വിനോദസഞ്ചാര വകുപ്പ്
ഡയറക്ടർ
ഫുഡ് ക്രാഫ്റ്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്



FOOD CRAFT INSTITUTE

A Grant - in - aid institution under Department of Tourism, Government of Kerala

The Food Craft Institute (Kerala) Society was founded jointly by the Government of India and the Government of Kerala in 1967 at Kalamassery. This was the first Institute of its kind which was started in India. Since the Government of India identified Tourism and Hospitality as the single industry which can generate maximum jobs and career prospects, Food Craft Institutes were started in all states across India. In Kerala it stands out as the most dynamic of all the Food Craft Institutes in the country with 13 centers from Kasargod to Thiruvananthapuram.

This Institute offers value based quality education in all the branches of the Hospitality industry and its various courses have been a stepping stone to many young aspiring candidates who occupy top executive positions in major Hotels, Cruises and as successful entrepreneurs all around the world. The courses are of 12 months duration, with nine months class room training and three months industrial Training. The training imparted in this Institute will fully equip the candidates to work in Five Star Hotels, Cruise Ships Airlines & Air Catering, Railways, Hospitals, Industrial and Institutional Catering Companies etc in India and abroad.

With the ever increasing popularity of Kerala as a Tourism destination globally and with the demand for more five star hotels, the Food Craft Institutes are fully geared up to equip young men and women with theoretical knowledge and practical training in the Hotel trade so that the increasing demand for trained professionals in the industry can be met.

The Food Craft Institute (Kerala) offers the best placement service to students, and gives an opportunity to candidates to learn with the fees subsidized by the Government. All examinations and certifications are done by the Government of Kerala and this Certificate is recognized by the Public Service Commission for appointments in all the Central and State Government Service.

All reservation and fee concessions eligible for SC/ST candidates, and other eligible candidates, including socially and educationally backward sections are provided as per Government rules from time to time.

1. Synopsis of the Courses

Food & Beverage Service

The Food Service Industry is one of the largest among the service industries in the world today. This course deals with the formal service of food and beverages in Star Hotels, Cruise Liners etc at the various outlets like Restaurants, bars, banquet halls etc. There are two parts namely Waiting Part One and Waiting Part Two, both with separate theory and practical examinations. Good communications in English, personality development and computer knowledge are part of this course. Anyone who takes up this

course can enter the Hotel Industry as a waiter and can rise up to Sr. Waiter, Captain, Restaurant Manager, Banquet Manager, Food & Beverage Manager etc.

Front Office Operation

This course deals with the reservation, registration and sale of guest rooms in a hotel receiving of guests at the Lobby, allotment of rooms and collecting payment from the guests are all part of the work of this section. Hotel Reception, Book Keeping, Tourism and Computers with special software training, are all part of the subjects taught in this course. A person who completes this course joins the Hotel Industry as a Front Office Assistant, goes on to become a Guest Relations Executive, Front Office Supervisor, Asst. Front Office Manager, Lobby Manager and Front Office Manager. Special significance is given to personality development communication skills and etiquettes

Food Production

Scientific Cooking methods and skills are learned deeply. The course covers the planning and preparation of about 200 Indian and International dishes, the various aspects of Hygiene Nutrition etc. A person who completes this course can join a Five star Hotel as a Cook and can go on to become the chef in the section of a kitchen, the Asst. Chef and finally the Chef De Cuisine or Manager of Food Production. Special emphasis is placed on discipline, grooming and hard work.

Hotel Accommodation Operation

The House Keeping Department is one of the most important departments of a Hotel. This department is responsible for creating the right ambience in a hotel. A person who completes this course can work as a Housekeeping Associates and get promoted as Floor supervisor, Linen Keeper and finally Executive House Keeper.

Bakery & Confectionary

Baking is an art which is having a great demand today and it is an industry in itself, both in the Hotel Industry and as a stand alone Industry. The demand for good Bakers is ever on the rise. A candidate who completes this course learns the theory and practical of Baking, breads, bread rolls, cakes, pastries, cookies and their garnishes etc. and has a great scope in the career path.

Canning & Food Preservation

Food preservation or Canning has been practiced throughout the world and developed scientifically everywhere. Now a days it is a common practice of using preserved foods for later uses. The technology of preservation of food (canning) in one form or other is used by rich and poor people in everyday life. The food preservation has grown throughout the world. It opens job opportunities as well as developed a special branch in the food industry. Now a days the importance of the food preservation is recognized everywhere. Canning promotes the food industry by destroying toxins and micro organisms. The students completing the courses can enter their own enterprises as a part of business or as an employee in the Industry.

Courses Offered

Sl. No.	Name of the Institute	Name of the Course	No. of seats	Qualification
1.	**Food Craft Institute, Thiruvananthapuram.** Tc 28/574, Sangeeth Nagar - 222, Near Govt. Music College, Model School Jn., Thycaud P.O, 695014, Ph: 0471 - 2728340 Email: fcitvm@gmail.com	Front Office Operation Food & Beverage Service Food Production	30 40 30	Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent
2.	**Food Craft Institute, Kollam.** TKD Memorial Govt. HSS Kadappakada Pin – 691 008 Ph : 0474 276 7635 fcikollam8@gmail.com	Food Production Food & Beverage Service	40 40	Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent
3.	**Food Craft Institute, Kottayam** Kumaranalloor Pin – 686 016 Ph : 0481 231 2504 fcikottayam@gmail.com	Front Office Operation Food & Beverage Service Food Production	20 40 30	Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent
4.	**Food Craft Institute, Thodupuzha** Mangattukavala Pin – 685 585 Ph : 0486 2224601 foodcraftthodupuzha@gmail.com	Food & Beverage Service Food Production Front Office Operation	50 60 20	Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent
5.	**Food Craft Institute, Cherthala** Sree Narayana Govt. HSS Campus Pin – 688 524 Ph : 0478 2817234 fcicherthala11@gmail.com	Food & Beverage Service Food Production	40 40	Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent
6.	**Food Craft Institute, Kalamassery** Aluva – 683 104 Ph : 0484 – 2558385 Ph : 0484-2963385 E-Mail : foodcraftkly@gmail.com Web Site : www.fcikerala.org	Front Office Operation Food & Beverage Service Food Production Bakery & Confectionery Hotel Accommodation Operation Canning & Food Preservation	40 80 80 40 40 30	Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent
7.	**Food Craft Institute, Thrissur** Poothole Pin – 680 004 Ph : 0487 2384253 E mail: fcithrissur1@gmail.com	Food & Beverage Service Food Production Hotel accommodation Operation Front Office Operation	40 40 30 30	Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent
8.	**Food Craft Institute, Palakkad** Sha Tower, Vadakkenchery P.O. (MBR), Palakkad - 678 683, Ph: 0492 - 2256677 Email: fcipalakkad@gmail.com	Food & Beverage Service Food Production	30 40	Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent

9.	**Food Craft Institute, Perinthalmanna** 2nd Floor, Cee Tee Arcade, Manjeri Road, Mankada, Malappuram - 679 324 Ph: 0493 - 3295733 Email : foodcraftpmna@gmail.com	Food & Beverage Service Food Production Front Office Operation Hotel Accommodation Operation	40 40 30 30	Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent
10.	**Food Craft Institute, Tirur** City Park Centre Near EMS Park Ezhur Road Pin – 676 101 Ph :0494 2944802, 0494 2430802 E mail : fcitirur@gmail.com	Front Office Operation Food & Beverage Service Food Production	20 40 40	Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent
11.	**Food Craft Institute, Kozhikode** Near Gandhi Asram, Civil Station P.O Pin – 673 020 Ph : 0495 2372131 E mail : fcikkd@gmail.com	Front Office Operation Food & Beverage Service Food Production	20 30 30	Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent
12.	**Food Craft Institute, Kannur** Onden Road Kannur-1 Ph :0497 2706904, 0497 2933904 E mail: fcikannur@rediffmail.com	Food & Beverage Service Food production Bakery & Confectionery Front Office Operation Hotel Accommodation Operation	40 30 25 20 20	Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent
13.	**Food Craft Institute, Uduma** Mukkunnothe, Near G.H.S.S. Uduma P.O Bara, Uduma Kasargode Pin – 671 319 Ph : 0467 2236347 fcibekal@rediffmail.com	Front Office Operation Food & Beverage Service Food Production Hotel Accommodation Operation	30 40 40 30	Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent Plus Two / Equivalent

* .No. of seats likely to be changed

Note : It may be noted that in certain cases where the demand is more and facilities are available the seats for any course at any center may be increased temporarily by the Principal in consultation with the Director.

2. Duration of the Course

All courses are of twelve months duration with nine months class and three months Industrial Exposure Training.

3. Details of fees

Sl. No.	Name of Certificate Course	Admn. Fee Rs.	Tution fee Rs.	Lab fee Rs.	Exam fee Rs.	Total Rs.
1.	Front Office Operation	100	7535	8100	330	16065
2.	Food & Beverage Service	100	7535	8100	330	16065
3.	Hotel Accommodation Operation	100	7535	8100	330	16065
4.	Food Production	100	7535	15300	330	23265
5.	Bakery & Confectionery	100	7535	15300	330	23265
6.	Canning & Food Preservation	100	7535	15300	330	23265

Caution Deposit Rs. 250/-
Students activities Rs. 150/-

.Fees likely to be changed

4. Selection

Selection will be made on the basis of the merit obtained in the Plus Two/Pre Degree/ Equivalent examination. Candidates should produce all the mark sheets of qualifying examination to prove the chances taken to pass the examination. Those who have taken more than 3 chances for the qualifying examination are not eligible for admission. In the case of candidate who have passed the qualifying examination in the second chance, 5 marks and in the case of candidates who have passed in the third chance, 10 marks will be deducted from the total marks and ranking will be done accordingly for admission. In case of tie marks, candidate who have taken less chance will be ranked first and in case of further tie, those who have higher marks in English can get priority. In case of tie again the candidate with higher age will be given priority.

5. Application Forms

Application forms can submitted through the Portal www.fcikerala.org on payment of online fee of Rs. 100/- for General category and Rs. 50/- for SC/ST category.

6. Submission of Application

Application can be submitted through the portal www.fcikerala.org . The fees for the same can be remitted online and fill the application, upload the copies of SSLC / Plus Two or Equivalent certificate / Signature / Photo as per the instructions given in the website. The last date of submitting Application will be published in the website.

7. Allocation of Seats

(As per state government rules)

8. Late Receipt of Application Forms

Candidate have to fill the online application on or before the last date. All documents pertaining to admission or selection will be sent by ordinary post or email.

9. Mode of Admission

Admission to all the courses will be considered on merit basis. If in a particular course the application received and the number of applicants appearing for the interview is less than 50% of the intake of students in the course, the course may not be conducted during the academic year or transferred to other centers . This decision will be taken by the Director - FCI.

10. Payment of Fee

The fee is payable in two installments. 1st installment at the time of admission which will include admission fee, students activities, caution deposit examination fees and 50% each of tuition fee and lab fee. The Second installment is falls due on 1st November and payable before 30th November, which will include balance of tuition fee, and lab fee.

11. Protective Clothing / Uniforms

Students are required to provide themselves with the following uniforms/ protective cloth while in the dining rooms and class rooms as per the direction of the concerned principals.

Front Office Operation

Boys

Black Pant, Black belt, black shoes, black socks, White full sleeve shirt, Black Blazer, Navy blue Tie.

Girls

Black Pant, Black belt, black shoes, black socks, White full sleeve shirt, Black Blazer, & Blue scarf.

Food & Beverage Service

Boys & Girls

Black Pant, Black belt, black shoes, black socks, white full sleeve shirt, black Tie & Black waistcoat.

Food Production

Boys & Girls

White Chef Coat, White Chef Cap, Check scarf, White apron, Black Shoes & Black Socks, Black Pants & White full sleeve Shirt.

Hotel Accommodation Operation

Boys

Black Pant, White full sleeve Shirt, Black Shoe, Black Belt, Black Socks, Black Tie, White Apron.

Girls

Black Pant, White full sleeve Shirt, Black Shoe, Black Belt, Black Socks, Black vest, White apron, Black Blazer, Black tie.

Bakery & Confectionery

Boys & Girls

White Chef Coat, White Chef Cap, White Scarf, White apron, Black Shoes & Black Socks, Black Pants & White full sleeve Shirt.

Canning & Food Preservation

Boys & Girls

White Chef Coat, White Chef Cap, White Scarf, White apron, Black Shoes & Black Socks, Black Pants & White full sleeve Shirt.

12. The authorities of the Institute reserve the right to change or modify the syllabus, prospectus and rules wherever and whenever necessary the same shall be binding on all students.

13. The authorities reserve the right to postpone/cancel any of the courses.

14. Any other details not specifically covered by these clauses will be decided by the authorities and their decision will be final.

15. Class hours of Institute 9.30 am to 4.30 pm

Institute working hours 9.00 am to 4.45 pm (Monday to Friday)

16. Placement Cell

Industrial Exposure Training will be arranged by the Placement cell. The students who have Industrial Exposure training as a part of their course have to complete satisfactorily the training from the establishment in which the students are deputed from the Institute. The training marks will be the part of the mark list. The candidates who have not satisfactorily completed the Industrial Exposure training will be failed. All the expenses related to the training shall be borne by the students.

17. Regulation of the Food Craft Institute

1) Every student must obtain an identity card which will be supplied on payment of cost decided by the authority of the respective Food Craft Institutes. The students must always carry the card with his/her photograph affixed on the same and present it for inspection when demanded. No student will be allowed to attend classes, practicals etc., unless he or she has his/her identity card with him/her.
2) Students must attend theory classes, practical and tutorials of the Institute and must visit catering establishments and take in-door and out-door catering parties arranged by the Institute. Students must not absent themselves from any Institutional, curricular and extra-curricular activities without the previous permission of the Principal, such absence may lead to loss of term. Each student is required to obtain 80% attendance to appear for examination. However a further relaxation of 10% is permissible on medical grounds. The relaxation on medical grounds can be granted only by the principal after ensuring the genuiness of the case.
3) Students must not attend classes other than their own without the special permission of the Principal.
4) Conduct of the students in their classes as well as in the premises of the Institute shall be such as will cause the least disturbance to the fellow student or to other classes. The Principal may expel a student whose work or conduct is not satisfactory and the fee paid will be forfeited.
5) The students must not loiter about the Institute premises while the classes are on.
6) Smoking is strictly prohibited inside the Food Craft Institute buildings and premises.
7) Students shall do nothing either inside or outside the Institute that will in any way interfere with its orderly administration and discipline.

8) No society shall be formed in the Institute and no person invited to address a meeting without prior permission of the Principal.

9) In debates and other meetings, the chair must be taken by a responsible person approved by the Head of Institution and the subject of debates must have the previous approval of the Principal.

10) No student will be allowed to take active part in current politics.

11) No student should communicate any information or write about any matter dealing with the Institute administration to the press.

12) Students are expected to take proper care of the Food Craft Institute property and to help in keeping the premises neat and tidy. Any damage done to property of the Institute by disfiguring walls, door fittings or breaking furniture etc. is breach of discipline and will be duly punished.

13) If for any reason, the continuance of a student in the Institute is in the opinion of the Principal, which shall be final, detrimental to the best interest of the Institute, the Principal may ask such students to leave the Institute without giving reasons for his decisions.

14) Students receiving Government or Institute Scholarships or free students are granted the same on following conditions;

a) That the students are regular in attendance

b) That their conduct and progress are satisfactory

15) Absence without leave is considered a breach of discipline. Leave without permission is liable to fines. No leave will be granted without previous written application except the case of illness or emergency. Prior permission must be obtained for all other leave from the principal who will consider the application on individual merits.

16) Students, when free, should make use of the Institute Library and must not loiter around the Institute.

17) Students are prohibited from bringing/ using Mobile phones inside the Campus, any mobile phone found with any students is liable to be fined, or the phone confiscated by the authorities..

18) Fees once paid will not be refunded under any circumstances.

19) Any student who has discontinued after the second installment of the fees falls due, will have to pay the second installment also before getting his/her Certificates.

20) Any property of the Institutes damaged due to negligence by a student or students will have to be replaced or paid for by them only.
21) Matters not covered by the existing rules will rest at the absolute discretion of the Principal.
22) Non – compliance of the rules of the Institute will lead to severe disciplinary proceedings including fine.

The Appellate authority in case of any complaint against the decision of the Principal, will be the Director - Food Craft Institute.

Short term courses

When need arises short term courses are conducted from time to time in connection with Government agencies like Kudumbasree, SC/ST development department, Lakshadweep Administration etc. Courses are also conducted for quasi government and private organizations. Tailormade courses are conducted for cooking, baking etc for house wives & students. The duration, the fees, the syllabus & certification, will be decided by the Principal in consultation with the concerned agencies.

ഫുഡ് ക്രാഫ്റ്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്

കേരള സർക്കാർ വിനോദസഞ്ചാര വകുപ്പിന് കീഴിലുള്ള ഒരു ഗ്രാന്റ് – ഇൻ – എയ്ഡ് സ്ഥാപനം

1967–ൽ ഭാരതസർക്കാരിന്റെയും കേരള സർക്കാരിന്റെയും സംയുക്ത സംരംഭമായി ആരംഭിച്ച സ്ഥാപനമാണ് ഫുഡ് ക്രാഫ്റ്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് (കേരള) സൊസൈറ്റി. നിലവിൽ തിരുവനന്തപുരം മുതൽ കാസർഗോഡ് വരെ 13 ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടുകൾ കേരളത്തിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നു. വിനോദ സഞ്ചാര വ്യവസായത്തിന്റെ വളർച്ച മുന്നിൽകണ്ട്, അതിനനുസരണമായ തൊഴിലവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ, ഇന്ത്യയിലെ വിവിധ പട്ടണങ്ങളിൽ ഫുഡ് ക്രാഫ്റ്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടുകൾ പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്നു.

വിനോദ സഞ്ചാര മേഖലയിലെ ഹോട്ടൽ വ്യവസായവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിവിധ കോഴ്സുകളാണ് കേരളത്തിലെ 13 കേന്ദ്രങ്ങളിലായി ഈ സ്ഥാപനം നടത്തുന്നത്. ഒരു വർഷം ദൈർഘ്യമുള്ള ഈ കോഴ്സിൽ 9 മാസത്തെ പഠനവും 3 മാസത്തെ വ്യവസായ പരിശീലനവും നൽകുന്നു. ഇന്ത്യയിലും വിദേശത്തുമുള്ള സ്റ്റാർ ഹോട്ടലുകൾ, വിമാനകമ്പനികൾ, വിനോദ സഞ്ചാര കപ്പലുകൾ, റെയിൽവേ, വ്യവസായ സ്ഥാപനങ്ങൾ, കേറ്ററിംഗ് കമ്പനികൾ തുടങ്ങിയ വിവിധ മേഖലകളിൽ ഈ സ്ഥാപനത്തിലെ പഠനത്തിലൂടെ തൊഴിൽ ലഭിക്കുന്നു.

കേരളം വിനോദ സഞ്ചാരത്തിന്റെ ദേശീയ അന്തർദേശീയ കേന്ദ്രമായി മാറിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ, പഞ്ചനക്ഷത്ര ഹോട്ടലുകളുൾപ്പടെ, ഹോട്ടൽ വ്യവസായത്തിന്റെ വർദ്ധനവിനാനുപാതികമായ, തൊഴിൽ സാധ്യത ലക്ഷ്യമാക്കി ഈ സ്ഥാപനത്തിലൂടെ വിദഗദ്ധ പരിശീലനം ഉറപ്പാക്കുന്നു.

കാലാകാലങ്ങളിലുള്ള സർക്കാർ ഉത്തരവുകൾക്കു വിധേയമായി പട്ടികജാതി/പട്ടികവർഗ, മറ്റ് അർഹ വിഭാഗക്കാർക്ക് സർക്കാരിൽ നിന്നുള്ള ഫീസിളവുകൾ ഈ കോഴ്സുകൾക്ക് ലഭിക്കുന്നു.

കൂടാതെ വമ്പിച്ച ജോലി സാധ്യത ഉറപ്പുള്ള ഈ കോഴ്സുകൾക്ക് കേരള പബ്ലിക് സർവ്വീസ് കമ്മീഷൻ അംഗീകരിച്ച കേരള സർക്കാരിന്റെ സാങ്കേതിക വകുപ്പ് നൽകുന്ന സർട്ടിഫിക്കറ്റും ലഭിക്കുന്നു.

1. വിവിധ കോഴ്സുകൾ

ഫുഡ് & ബിവറേജസ് സർവ്വീസ്

സ്റ്റാർ ഹോട്ടലുകളുടെ നിലവാരത്തിനനുസരിച്ച് ഭക്ഷണ പാനീയങ്ങൾ കൃത്യമായ ക്രമത്തിൽ വിതരണം ചെയ്യുന്നതെങ്ങനെയെന്നാണ് ഈ കോഴ്സിൽ പഠിപ്പിക്കുന്നത്. സ്റ്റാർ ഹോട്ടലുകൾ, വിനോദ സഞ്ചാര കപ്പലുകൾ, റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, ബാങ്കറ്റ് ഹാളുകൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ ഈ കോഴ്സിലൂടെ ജോലി ലഭിക്കുന്നു. Waiting Part-I, Waiting Part-II എന്നീ രണ്ട് വിഷയങ്ങളിലായി, തിയറിയും, പ്രാക്റ്റിക്കലും കൂടാതെ, കമ്മ്യൂണിക്കേഷൻ ഇംഗ്ലീഷ്, വ്യക്തിത്വ വികസനം, കമ്പ്യൂട്ടർ സാക്ഷരത എന്നീ വിഷയങ്ങളും ഈ കോഴ്സിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഈ പഠനത്തിന് ശേഷം വെയ്റ്റർ തസ്തികയിൽ ഹോട്ടലുകളിൽ ജോലിയിൽ പ്രവേശിക്കാവുന്നതും, ജോലിയിലെ പ്രാവണ്യത്തിനും പ്രാഗത്ഭ്യത്തിനുമനു

സരിച്ച് സീനിയർ വെയിറ്റർ, ക്യാപ്റ്റൻ, റെസ്റ്റോറന്റ് മാനേജർ, ഫുഡ് ആന്റ് ബിവറേജസ് മാനേജർ എന്നീ നിലകളിൽ ഉയരാവുന്നതുമാണ്.

ഫ്രണ്ട് ഓഫീസ് ഓപ്പറേഷൻ

ഹോട്ടലിൽ എത്തിച്ചേരുന്ന അതിഥികളെ സ്വീകരിക്കൽ, മുറി അനുവദിച്ചു നൽകൽ, അതിഥികളിൽ നിന്നും വാടക ഈടാക്കൽ, റൂം റിസർവേഷൻ, രജിസ്ട്രേഷൻ, റൂം വിൽപന, ഗസ്റ്റ് ചെക്കൗട്ട് എന്നിവ ഈ വിഷയത്തിന്റെ ഭാഗമാണ്. ബുക്ക് കീപ്പിംഗ്, സോഫ്റ്റ്‌വെയർ അധിഷ്ഠിത കമ്പ്യൂട്ടർ പരിശീലനം എന്നിവ കൂടി ഈ കോഴ്സിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഈ കോഴ്സ് പൂർത്തിയാക്കിയ ശേഷം, ഫ്രണ്ട് ഓഫീസ് അസിസ്റ്റാന്റായി ജോലി ലഭിക്കാവുന്നതും, ഗസ്റ്റ് റിലേഷൻ എക്സിക്യൂട്ടീവ്, ഫ്രണ്ട് ഓഫീസ് സൂപ്പർ വൈസർ, അസിസ്റ്റന്റ് ഫ്രണ്ട് ഓഫീസ് മാനേജർ, ലോബി മാനേജർ, ഫ്രണ്ട് ഓഫീസ് മാനേജർ എന്നീ നിലകളിലേക്ക് ഉയരാവുന്നതുമാണ്. വ്യക്തിത്വ വികസനവും ഇംഗ്ലീഷ് ഭാഷയിലുള്ള ആശയ വിനിമയ നൈപുണ്യവും ഈ കോഴ്സിന്റെ ഭാഗമാക്കിയിട്ടുണ്ട്.

ഫുഡ് പ്രൊഡക്ഷൻ

ശാസ്ത്രീയമായ രീതിയിൽ ആഹാരം പാചകം ചെയ്യാൻ പഠിപ്പിക്കുന്ന കോഴ്സാണിത്. ദേശിയ അന്തർദേശിയ തലത്തിലുള്ള 200-ൽ പരം വിവിധ തരത്തിലുള്ള ആഹാരം പാചകം ചെയ്യുന്നതിന് ഈ കോഴ്സിലൂടെ പഠിപ്പിക്കുന്നു. ശുചിത്വം, പോഷക സമൃദ്ധമായ ആഹാര നിർമ്മാണം എന്നിവ ഇതിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഈ കോഴ്സ് കഴിയുന്നവർക്ക് ഫൈവ് സ്റ്റാർ ഹോട്ടലുകളിലുൾപ്പടെ COMMI-III ആയി ജോലിയിൽ പ്രവേശിക്കാവുന്നതും അസിസ്റ്റന്റ് ഷെഫ്, സൂപ്പർവൈസർ, ഷെഫ് കിച്ചൺ മാനേജർ എന്നീ തലങ്ങളിൽ എത്താവുന്നതുമാണ്.

ഹോട്ടൽ അക്കോമഡേഷൻ ഓപ്പറേഷൻ

ഹോട്ടലുകളിലെ പ്രധാനപ്പെട്ട വിഭാഗമാണ് ഹൗസ് കീപ്പിംഗ്, ഹോട്ടലുകളിലെ മുറി അന്താരാഷ്ട്ര നിലവാരത്തിനനുസരിച്ച് സജ്ജീകരിക്കൽ, ഹോട്ടലും പരിസരവും വൃത്തിയായി സൂക്ഷിക്കൽ തുടങ്ങിയവ ഈ വിഭാഗത്തിൽപ്പെടുന്നവയാണ്. ഈ കോഴ്സ് കഴിയുന്ന ഒരാൾക്ക് ഹൗസ് കീപ്പിംഗ് അസോസിയേറ്റായി ജോലിയിൽ പ്രവേശിക്കാവുന്നതും ഫ്ളോർ സൂപ്പർവൈസർ, ലിനൻ കീപ്പർ, എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഹൗസ് കീപ്പർ എന്നീ തസ്തികകളിൽ എത്താവുന്നതുമാണ്. സ്ഥാപനത്തിന്റെ റിസപ്ഷൻ സെക്ഷനിൽ ആകർഷണങ്ങൾ നൽകി ആഴ്ചയിൽ മൂന്ന് പ്രാവശ്യം മോടിപിടിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

ബേക്കറി ആന്റ് കൺഫെക്ഷനറി

പാചകവും കലയും സമന്വയിക്കുന്ന ബേക്കിംഗ് വളരെ തൊഴിൽ സാധ്യതയുള്ള വ്യവസായമാണ്. ഈ കോഴ്സ് പൂർത്തിയാക്കുന്ന ഒരാൾ ബ്രെഡ്, ബ്രെഡ് റോൾ, കേക്കുകൾ പേസ്ട്രീസ്, കുക്കീസ്, ബിസ്കറ്റുകൾ, പഫ്സ് മുതലായവ ബേക്ക് ചെയ്യുന്നതിന് തീയറിയിലും പ്രാക്റ്റിക്കലിലും പ്രാവീണ്യം നേടുന്നതോടൊപ്പം തൊഴിൽ ലഭിക്കുന്നതിനുള്ള സാധ്യതയും നേടുന്നു.

കാനിംഗ് ആന്റ് ഫുഡ് പ്രിസർവേഷൻ

ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളെ അണുവിമുക്തമാക്കി ദീർഘകാലത്തേക്ക് അതിന്റെ തനിമയെ നിലനിർത്തി ശാസ്ത്രീയമായി സൂക്ഷിക്കുന്ന പഠനരീതി. ഈ മേഖല വ്യാവസായികമായി വളരെ വേഗത്തിൽ വളർന്നുകൊണ്ടിരിക്കുകയും അനന്തമായ തൊഴിൽ അവസര

ങ്ങൾ ഉറപ്പുവരുത്തുകയും ചെയ്യുന്നു. സ്വന്തമായി ബിസ്സിനസ് തുടങ്ങുന്നതിനും ഗൾഫ് മേഖലയിലും, സൗത്ത് അമേരിക്കൻ രാജ്യങ്ങളിലും ജോലി സാധ്യതയും വർധിപ്പിക്കുന്നു.

2. കോഴ്സിന്റെ കാലയളവ്

12 മാസം ദൈർഘ്യമുള്ള കോഴ്സിൽ 9 മാസം പഠനവും, 3 മാസം വ്യവസായ പരിശീലനവുമാണ്.

3. പഠിതാക്കളെ തെരഞ്ഞെടുക്കൽ

Plus Two/ Pre Degree/തത്തുല്യം മാർക്കിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ തയ്യാറാക്കുന്ന റാങ്ക് ലിസ്റ്റിൽ നിന്നാണ് പ്രവേശനം നൽകുന്നത്. രണ്ടാം അവസരത്തിൽ വിജയിച്ചവരുടെ 5 മാർക്കും മൂന്നാം അവസരത്തിൽ വിജയിച്ചവരിൽ നിന്നും 10 മാർക്കും കുറവ് ചെയ്തതായിരിക്കും റാങ്ക് ലിസ്റ്റ് തയ്യാറാക്കുന്നത് മൂന്ന് അവസരങ്ങൾ കഴിഞ്ഞ് Plus Two/ Pre Degree/ തത്തുല്യം വിജയിച്ചവരുടെ അപേക്ഷ പരിഗണിക്കുന്നതല്ല. തുല്യമാർക്ക് വരുന്ന പക്ഷം ആദ്യ അവസരത്തിൽ വിജയിച്ചവർക്ക് മുൻഗണന കൊടുക്കുന്നതും തുടർന്നും തുല്യമാർക്ക് വരുന്ന പക്ഷം, ഇംഗ്ലീഷിൽ കൂടുതൽ മാർക്ക് വാങ്ങിയവർക്ക് മുൻഗണനനൽകും, തുല്യത ആവർത്തിക്കുന്നുവെങ്കിൽ വയസ്സ് കൂടിയവർക്ക് മുൻഗണന ലഭിക്കുന്നതുമാണ്.

4. അപേക്ഷാ ഫോറം

'www.fcikerala.org' എന്ന വെബ്സൈറ്റിൽ നിന്നും അപേക്ഷാ ഫോറം ഓൺലൈനായി സമർപ്പിക്കാവുന്നതാണ്.

ഓൺലൈനായി 100/- രൂപ പൊതുവിഭാഗക്കാർക്കും, 50/-രൂപ പട്ടികജാതി/ പട്ടിക വർഗ വിഭാഗക്കാർക്കും ഫീസ് ഒടുക്കേണ്ടതാണ്.

5. അപേക്ഷ സമർപ്പിക്കേണ്ട രീതി

അപേക്ഷ ഫോറം www.fcikerala.org എന്ന വെബ്സൈറ്റ് വഴി സമർപ്പിക്കാവുന്നതാണ്. ഫീസ് ഓൺലൈനായി ഒടുക്കിയതിന് ശേഷം അപേക്ഷ ഫോറം പൂരിപ്പിച്ച് എസ്.എസ്.എൽ.സി / പ്ലസ് ടു / തത്തുല്യം എന്നിവയുടെ സർട്ടിഫിക്കറ്റുകൾ / ഒപ്പ് / ഫോട്ടോ എന്നിവ അപ്‌ലോഡ് ചെയ്ത് വെബ്സൈറ്റിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന നിർദ്ദേശങ്ങൾ പാലിച്ച് അപേക്ഷ പൂരിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. അപേക്ഷ സമർപ്പിക്കേണ്ട അവസാന തീയതി വെബ്സൈറ്റിൽ പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്നതാണ്.

6. സാമുദായിക സംവരണം

നിലവിലുള്ള സർക്കാർ വ്യവസ്ഥകൾക്ക് വിധേയമായി, സംവരണാടിസ്ഥാനത്തിലും പൊതുവിഭാഗത്തിലും ഉൾപ്പെടുത്തി റാങ്ക് ലിസ്റ്റ് തയ്യാറാക്കുന്നതാണ്. പാലക്കാട് ജില്ലയിലെ വടക്കാഞ്ചേരിയിൽ ആരംഭിച്ചിട്ടുള്ള ഫുഡ് ക്രാഫ്റ്റ് ഇൻസ്റ്റിട്യൂട്ടിൽ പട്ടികജാതി, പട്ടികവർഗ്ഗ, ഒ.ഇ.സി. വിഭാഗത്തിൽപെട്ട വിദ്യാർത്ഥികൾക്ക് പ്രാമുഖ്യം നൽകുന്നതാണ്.

7. വൈകി ലഭിക്കുന്ന അപേക്ഷാഫോറം

അപേക്ഷകർ ഓൺലൈയിൻ അപേക്ഷഫോമുകൾ നിശ്ചിത സമയത്തിനുള്ളിൽ തന്നെ സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. പ്രവേശനവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട എല്ലാ കത്തിടപാടുകളും സാധാരണ തപാലിലോ, ഇ-മെയിലോ വഴിയായിരിക്കും.

8. അഡ്മിഷൻ നൽകുന്ന രീതി

മെറിറ്റ് അടിസ്ഥാനത്തിലായിരിക്കും അഡ്മിഷൻ നല്കുന്നത്. ഏതെങ്കിലും ഒരു കോഴ്സിന്, അനുവദനീയമായ സീറ്റിന്റെ പകുതിയിൽ കുറച്ച് കുട്ടികൾ മാത്രമേ ചേർന്നിട്ടുള്ളൂവെങ്കിൽ, അത്തരം കോഴ്സുകൾ, ഡയറക്ടറുടെ അനുമതിയോടു കൂടി ഉപേക്ഷിക്കാനോ മറ്റു സെന്ററുകളിലേയ്ക്ക് മാറ്റുവാനോ സാധ്യതയുണ്ട്.

9. ഫീസ് ഒടുക്കേണ്ടവിധം

രണ്ടു ഗഡുക്കളായാണ് ഫീസ് ഒടുക്കേണ്ടതാണ്. ട്യൂഷൻ ഫീസ്, ലാബ് ഫീസ് എന്നിവയുടെ 50%വും, അഡ്മിഷൻ ഫീസ്, സ്റ്റുഡൻസ് ആക്റ്റിവിറ്റീസ് ഫീസ്, കോഷൻ ഡെപ്പോസിറ്റ്, പരീക്ഷാ ഫീസ് എന്നിവ പൂർണ്ണമായും അഡ്മിഷൻ സമയത്തു തന്നെ ഒടുക്കേണ്ടതാണ്. ട്യൂഷൻ ഫീസ്, ലാബ് ഫീസ് എന്നിവയുടെ ബാക്കി തുക നവംബർ 1 ന് ബാധ്യത ആകുന്നതും നവംബർ 30 –ന് മുമ്പ് ഒടുക്കേണ്ടതുമാണ്.

10. യൂണിഫോം

അതാത് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിലെ പ്രിൻസിപ്പൽമാരുടെ നിർദ്ദേശാനുസരണമുള്ള യൂണിഫോമും സുരക്ഷാ വസ്ത്രങ്ങളും നിർബന്ധമായും ധരിക്കേണ്ടതാണ്.

1. ആവശ്യമാണെന്ന് ബോധ്യപ്പെടുന്ന പക്ഷം, സിലബസ്, പ്രോസ്പെക്ടസ്, നിയമങ്ങൾ എന്നിവ മാറ്റുന്നതിന് ഡയറക്ടർക്ക് അധികാരമുണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്.
2. കോഴ്സ് നീട്ടി വയ്ക്കുന്നതിനും ഒഴിവാക്കുന്നതിനും ഡയറക്ടർക്ക് അധികാരമുണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്.
3. മുകളിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്നതിനു പുറമെയുള്ള മറ്റ് വിഷയങ്ങളിൽ ഡയറക്ടറിന്റെ തീരുമാനം അന്തിമമായിരിക്കും.
4. ക്ലാസ് പ്രവർത്തന സമയം രാവിലെ 9.30 മണി മുതൽ വൈകുന്നേരം 4.30 മണി വരെയും ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് പ്രവർത്തന സമയം രാവിലെ 9 മണി മുതൽ വൈകുന്നേരം 4.45 മണി വരെയും (തിങ്കൾ മുതൽ വെള്ളി വരെ) ആണ്.

11. വ്യവസായ പരിശീലന വിഭാഗം

പരിശീലന വിഭാഗം നിശ്ചയിക്കുന്ന സ്ഥാപനത്തിൽ വ്യവസായ പരിശീലനം നിർബന്ധമായും പൂർത്തിയാക്കേണ്ടതാണ്. പരിശീലന കാലയളവിലെ മാർക്ക്, മാർക്ക് ലിസ്റ്റിൽ രേഖപ്പെടുത്തുന്നതാണ്. പരീശീലന കാലയളവിലെ ചെലവ് വിദ്യാർത്ഥികൾ സ്വന്തമായി വഹിക്കേണ്ടതാണ്. പരിശീലനകാലം കൃത്യമായി പൂർത്തിയാക്കാത്തവരെ, കോഴ്സിൽ പരാജയപ്പെട്ടവരായി പ്രഖ്യാപിക്കുന്നതാണ്.

12. ഫുഡ് ക്രാഫ്റ്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിലെ വ്യവസ്ഥകളും നിയന്ത്രണങ്ങളും

1. അതാത് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടുകളിലെ ഫോട്ടോ ഐഡന്റിറ്റി കാർഡ് നിർബന്ധമായും കൈവശം സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്. ഐഡന്റിറ്റി കാർഡില്ലാതെ, ക്ലാസിലോ, ലാബിലോ, പ്രവേശനം അനുവദിക്കുന്നതല്ല, ഐഡന്റിറ്റി കാർഡ് നിർമ്മിക്കുന്നതിനുള്ള ചെലവ് വിദ്യാർത്ഥികൾ വഹിക്കേണ്ടതാണ്.
2. പഠന ക്ലാസുകളിലും പ്രാക്റ്റിക്കൽ ക്ലാസുകളിലും പങ്കെടുക്കുന്നതോടൊപ്പം ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് സംഘടിപ്പിക്കുന്ന, കേറ്ററിംഗ് സ്ഥാപനങ്ങളിലെ സന്ദർശനം, കേറ്ററിംഗ് പാർട്ടി എന്നിവയിലും എല്ലാ വിദ്യാർത്ഥികളും പങ്കെടുക്കേണ്ടതാണ്. പഠന പ്രവർത്തനങ്ങളിലും പാഠ്യേതര പ്രവർത്തനങ്ങളിലും ഹാജർ നിർബന്ധമാണ്.

80% ത്തിൽ കുറവ് ഹാജരുള്ളവരെ പരീക്ഷ എഴുതാൻ അനുവദിക്കുന്നതല്ല. മെഡിക്കൽ കാരണങ്ങളാൽ ഹാജർ കുറവ് വരുന്നവർ, സമർപ്പിക്കുന്ന മെഡിക്കൽ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് മൊത്തം ഹാജർ 70% കുറവ് വരുന്നില്ല എന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തി പ്രിൻസിപ്പൽ ഹാജർ സംബന്ധിച്ച് അന്തിമ തീരുമാനം എടുക്കുന്നതാണ്.

3. പ്രവേശനം നേടിയ കോഴ്സുകളുടെ ക്ലാസ്സുകളിൽ മാത്രമേ വിദ്യാർത്ഥികൾ പ്രവേശിക്കാൻ പാടുള്ളൂ.
4. മറ്റ് കുട്ടികൾക്കോ, മറ്റ് ക്ലാസ്സുകൾക്കോ ബുദ്ധിമുട്ടുണ്ടാക്കുന്ന രീതിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കുട്ടികളെ സ്ഥാപനത്തിൽ നിന്നും പുറത്താക്കുന്നതാണ്. ഇത്തരക്കാർക്ക് ഒടുക്കിയ ഫീസ് തിരികെ നല്കുന്നതല്ല.
5. ക്ലാസ് നടക്കുന്ന സമയം വിദ്യാർത്ഥികൾ പുറത്തുണ്ടാകാൻ പാടില്ല
6. ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിലും പരിസരത്തും പുകവലി, ലഹരി പദാർത്ഥങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ കർശനമായി നിരോധിച്ചിരിക്കുന്നു
7. ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ പ്രവർത്തനത്തിന് ഹാനികരമാകുന്ന രീതിയിൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിനകത്തോ, പുറത്തോ, വിദ്യാർത്ഥികൾ പ്രവർത്തിക്കാൻ പാടില്ല
8. സ്ഥാപനത്തിൽ കൂട്ടായ്മയോ, മറ്റ് സ്ഥാപനങ്ങളിലെ വിദ്യാർത്ഥി സന്ദർശനമോ പൊതുയോഗങ്ങളോ, പ്രിൻസിപ്പലിന്റെ മുൻകൂർ അനുമതി ഇല്ലാതെ നടത്തുവാൻ പാടില്ല.
9. പ്രിൻസിപ്പലിന്റെ മുൻകൂർ അനുമതിയോടുകൂടി മാത്രമേ ചർച്ചകളും യോഗങ്ങളും സംഘടിപ്പിക്കുവാൻ പാടുള്ളൂ. പ്രിൻസിപ്പൽ അനുവദിക്കുന്ന ചർച്ചാവിഷയങ്ങളായിരിക്കേണ്ടതും, ഉത്തരവാദിത്വമുള്ള വ്യക്തികൾ ചർച്ച നയിക്കേണ്ടതുമാണ്.
10. വിദ്യാർത്ഥികളെ പൊതുരാഷ്ട്രീയ പ്രവർത്തനത്തിന് അനുവദിക്കുന്നതല്ല.
11. സ്ഥാപനത്തെകുറിച്ചുള്ള വിവരങ്ങൾ പത്രമാധ്യമങ്ങൾക്ക് നൽകുന്നതിനോ, പത്രക്കുറിപ്പ് എഴുതുന്നതിനോ വിദ്യാർത്ഥികൾക്ക് അനുവാദമുണ്ടായിരിക്കുന്നതല്ല.
12. സ്ഥാപനത്തെ വൃത്തിയോടും, ശ്രദ്ധയോടും പരിപാലിക്കേണ്ടതാണ്. സ്ഥാപനത്തിലെ ഫർണീച്ചറുകൾ, ഇലക്ട്രിക്കൽ /പ്ലംബിങ്ങ് ഉപകരണങ്ങൾ, മറ്റ് ഉപകരണങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്ക് നാശനഷ്ടം വരുത്തുന്നത് ശിക്ഷാർഹമായിരിക്കും. കൂടാതെ ആയതിന്റെ നഷ്ടം നശിപ്പിക്കുന്നവരിൽ നിന്നും ഈടാക്കുന്നതായിരിക്കും.
13. ഒരു വിദ്യാർത്ഥി, ഈ സ്ഥാപനത്തിൽ തുടർന്ന് പഠിക്കുന്നത് സ്ഥാപനത്തിനും മറ്റ് വിദ്യാർത്ഥികൾക്കും ദോഷകരമാകും എന്ന് ബോധ്യമായാൽ മറ്റ് കാരണം കൂടാതെ വിദ്യാർത്ഥിയെ പുറത്താക്കാൻ പ്രിൻസിപ്പലിന് അധികാരമുണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്.
14. സ്ഥിരമായി ഹാജരാകുന്നവർക്കും നല്ല സ്വഭാവവും പെരുമാറ്റവും കാത്ത് സൂക്ഷിക്കുന്നവർക്കും മാത്രമേ സർക്കാർ നല്കുന്ന സ്കോളർഷിപ്പിനും ഫീസിളവിനും അർഹത ഉണ്ടായിരിക്കുകയുള്ളൂ.
15. മുൻകൂർ അനുമതി ഇല്ലാതെ ക്ലാസിൽ ഹാജരാകാതിരിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല. അസുഖങ്ങൾക്കും അടിയന്തിര സാഹചര്യങ്ങൾക്കുമല്ലാതെ മുൻകൂർ അപേക്ഷ

ഇല്ലാതെ ലീവ് അനുവദിക്കുന്നതല്ല. ലീവ് ലഭിക്കുന്നതിനുവേണ്ടി നല്കുന്ന അപേക്ഷ, പ്രിൻസിപ്പൽ പരിശോധിച്ച് അർഹത ഉണ്ടെന്ന് ബോധ്യമാകുന്നപക്ഷം അനുവദിക്കുന്നതാണ്.

16. വിദ്യാർത്ഥികൾക്ക് ഒഴിവ് വേളകളിൽ ലൈബ്രറി ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.
17. വിദ്യാർത്ഥികൾ മൊബൈൽ ഫോൺ ഉപയോഗിക്കുന്നതും, കൊണ്ടുവരുന്നതും ഈ സ്ഥാപനത്തിൽ നിരോധിച്ചിരിക്കുന്നു ഇതിന് വിരുദ്ധമായി സ്ഥാപനത്തിൽ മൊബൈൽ ഫോൺ കൊണ്ടുവരുന്നത് ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടാൽ ആയത് പിടിച്ചെടുക്കുന്നതാണ്.
18. ഏതൊരു കാരണവശാലും ഒടുക്കിയ ഫീസ് തിരികെ നൽകുന്നതല്ല.
19. നവംബർ മാസം ക്ലാസിൽ ഹാജർ ഉണ്ടായിരിക്കുകയും രണ്ടാം ഗഡു ഫീസ് ഒടുക്കാതെ പഠിത്തം അവസാനിപ്പിക്കുകയും ചെയ്യുന്നവർക്ക് ആയത് ഒടുക്കിയ ശേഷം മാത്രമേ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നൽകുകയുള്ളൂ.
20. വിദ്യാർത്ഥികളുടെ അശ്രദ്ധമൂലം, സ്ഥാപനത്തിലെ ഏതെങ്കിലും ഉപകരണത്തിന് കേടുപാടുകൾ സംഭവിക്കുന്ന പക്ഷം ആയതിന്റെ നഷ്ടം വിദ്യാർത്ഥികൾ വഹിക്കേണ്ടതാണ്.
21. മുകളിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്നതിനു പുറമെയുള്ള മറ്റ് വിഷയങ്ങളിൽ പ്രിൻസിപ്പലിന്റെ തീരുമാനം അന്തിമമായിരിക്കും.
22. സ്ഥാപനത്തിലെ വ്യവസ്ഥകൾ പാലിക്കാതിരിക്കൽ അച്ചടക്ക ലംഘനമായി കണക്കാക്കുന്നതും ഫൈൻ ചുമത്തൽ ഉൾപ്പടെയുള്ള ശിക്ഷാ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നതുമാണ്.
23. പ്രിൻസിപ്പലിന്റെ തീരുമാനത്തിൽ എന്തെങ്കിലും പരാതിയുള്ള പക്ഷം, ഫുഡ് ക്രാഫ്റ്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഡയറക്ടറെ സമീപിക്കാവുന്നതാണ്.

Hilton

Govt. Food Craft Institute, Kozhikode
FOOD CRAFT INSTITUTE
KOZHIKODE

ഗവ: ഫുഡ് ക്രാഫ്റ്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്

Food Craft Institute
Udma

Directorate of Food Craft Institute (Kerala) Society

Vazhutacaud, Thiruvananthapuram
Ph: 0471 2310441 Email: directorfci@gmail.com
www.fcikerala.org

Since 1967