

१. पृष्ठभूमी तथा परिचय

नेपालको आर्थिक विकासमा सीपमूलक जनशक्तिको भूमिका महत्त्वपूर्ण रहेको छ। यूवाहरूको माग र बजारको सम्भावनाको आधारमा प्राविधिक तथा व्यावसायीक तालिम संचालन गरि स्वरोजगार बनाउने पालिकाको नीति बमोजिम र आर्थिक वर्ष २०८२-०८३ को वार्षिक स्वीकृत कार्यक्रम अनुसार गाउँपालिकाले यूवाहरूलाई सीपयुक्त, व्यवसायीक र दक्ष जनशक्ति बनाउन आवश्यक रहेकोले प्राविधिक तथा व्यावसायिक शिक्षा र तालिम परिषद् (CTEVT) बाट स्वीकृत पाठ्यक्रम अनुसार यस बन्दीपुर गाउँपालिका भित्र रहेका युवा, अपाङ्गहरू, विदेशबाट फर्केका वा बेरोजगार व्यक्तिहरूलाई लक्षित गरिएको छ।

गण्डकी प्रदेश तनहुँ जिल्लाको दक्षिण पश्चिम भागमा अबस्थित पहाडकी रानी उपमाले परिचित पर्यटकीय नगर बन्दीपुर गाउँपालिका प्राकृतिक, भौगोलिक, धार्मिक र साँस्कृतिक सम्पदाले सुसज्जित गण्डकी प्रदेशको उत्कृष्ट पर्यटकीय गन्तव्यको रूपमा आफ्नो पहिचान बोकेको छ। पर्यटकिय क्षेत्र भएकै कारण आन्तरिक तथा बाह्य पर्यटकलाई लक्षित गरी निजी तथा सरकारी तबरबाट होटल व्यवसायमा करोडौं लगानी भएको छ। पर्यटन प्रबर्धनका लागि होटल तथा रेष्टुरेण्टहरूमा यथेष्ट लगानी भएता पनि यस ठाउँमा भौगोलिक तथा बिबिध कारणले स्थानिय दक्ष जनशक्तिको अभाव छ। बैदेशिक रोजगारको बढ्दो लहरका कारण स्थानिय युवाहरूलाई पालिकामा नै रोक्न तथा आवश्यक सिप तथा दक्षताको अभावमा राम्रो सुबिधा सहित यहाँका होटल तथा रेष्टुराँहरूमा रोजगार दिन नसकिने अबस्था बिधमान छ। बेकरी तालिम पछिल्लो समय बजारमा युवायुवतीहरू माझ अत्यन्त माग भएको तालिम हो। बेकरी भन्न साथ सामान्यतय हामीले खाने केक भन्ने अर्थ लागेता पनि यसका विविध आयाम हरु छन्। बेकरी भित्र झन्डै १०० भन्दा बढी प्रकारहरू पर्दछन्। स-साना बच्चादेखि बृद्धसम्म पनि बेकरिको राम्रो माग छ। सामान्यतय भोक मेट्नको लागि बेकरिको प्रयोग हुने भएता पनि पछिल्लो समय विभिन्न पार्टी, बिबाह तथा उत्सवहरूमा समेत यसको बढ्दो माग हुन थालेको छ। बन्दीपुर क्षेत्रमा ठुला लगानीका होटलहरू भएतापनि राम्रो बेकरी तथा बेकरी सम्बन्धि दक्ष जनशक्ति नभएकोले बेकरी सम्बन्धि तालिम गराई स्थानिय होटल तथा रेष्टुराँहरूमा तथा देशका जुनसुकै भुभागमा गएर पनि रोजगारको सम्भावना रहेको हुँदा बन्दीपुर गाउँपालिकाले १६ वर्षदेखि ४० वर्षसम्मका युवाहरूलाई लक्षित गरि बेकरी तालिमको आयोजना गरिएको छ।

बन्दीपुर गाउँपालिका भित्रका युवाहरूको रोजगारमुलक सीप बिकास गरि युवाहरूलाई व्यावसाय तर्फ उन्मुख गरि रोजगार सृजना गर्ने उद्देश्यले (३९० घण्टा) दिने बेकरी तालिम संचालन गर्नका लागि सेवा प्रदायक छनौट गरि संचालन गर्न देहायका शर्तहरू तयार गरिएको छ।

२. तालिमको नाम र अवधि

तालिमको नाम: बेकर (Baker)

तालिम अवधि: ३९० घण्टा

स्थान: गाउँपालिकाले तोकेको स्थान (निःशुल्क)।

३. तालिमको लक्ष्य र उद्देश्य

३.१. लक्ष्य

देश तथा विदेशमा रोजगारी प्राप्त गर्न सक्ने सीपयुक्त दक्ष बेकर जनशक्ति उत्पादन गरी बेरोजगारी समस्याको समाधान गर्ने

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
म. बहादुर के.सी.
गाउँपालिका अध्यक्ष

र आयआर्जनमा वृद्धि गरी विपन्न परिवारको जीवनस्तर सुधार गर्ने।

३.२. उद्देश्यहरू

यस तालिम कार्यक्रमको विशिष्ट उद्देश्यहरू निम्नानुसार रहेका छन्:

- बेकरी कार्यसँग सम्बन्धित सरसफाई, खाद्य संरक्षण तथा पूर्व तयारीका कार्यहरू गर्न सक्ने जनशक्ति तयार गर्ने।
- विभिन्न प्रकारका ब्रेडहरू, केकहरू, कुकिजहरू, र हट/कोल्ड डेजर्टहरू तयार गर्न सक्ने सीपयुक्त जनशक्ति तयार गर्ने।
- बेकर पेशाको लागि आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू सुरक्षित तरिकाले प्रयोग गर्ने ज्ञान र सीप प्रदान गर्ने।
- रोजगारी र स्वरोजगारका लागि आवश्यक पर्ने सामान्य व्यावसायिक योजना (Entrepreneurship Development) तयार गर्न सक्ने क्षमताको विकास गर्ने।
- तालिम प्राप्त व्यक्तिहरूलाई रोजगारीका अवसरहरू प्राप्त गर्न वा आफ्नै व्यवसाय सुरु गर्न सक्षम बनाउने।

४. लक्षित वर्ग, योग्यता र संख्या

- गाउँपालिकाले छनौट गरेका १८ देखि ४५ वर्ष उमेर समूहका युवाहरू, जसमध्ये महिला, अपाङ्ग, विदेशबाट फर्केका, दलित जनजातिका युवाहरू।
- विशेष गरि होटल तथा रेष्टुरेन्ट व्यवसाय संचालन गरिरहेका तर गुणस्तरीय बेकरी सम्बन्धी तालिम दिन नसकेका युवाहरू।
- न्यूनतम योग्यता: साधारण लेखपढ गर्न सक्ने (General literacy)।
- प्रशिक्षार्थी संख्या: एक समूहमा अधिकतम २०-२५ जना।

५. कार्यक्षेत्र र जिम्मेवारीहरू (SCOPE OF WORK AND RESPONSIBILITIES)

तालिम प्रदायक संस्थाले गर्नुपर्ने मुख्य कार्यहरू:

- पाठ्यक्रम विकास: प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालिम परिषद् (CTEVT) बाट मान्यता प्राप्त वा सोही स्तरको ३९० घण्टाको पाठ्यक्रम।
- तालिम सञ्चालन: सैद्धान्तिक ज्ञान (२०%) र प्रयोगात्मक अभ्यास (८०%) लाई समेटेर तालिम सञ्चालन गर्ने।
- सामग्री व्यवस्थापन: आवश्यक तालिम स्थल, उपकरण, सहभागीलाई खाजा, कच्चा पदार्थ र तालिम सामग्रीको व्यवस्था गर्ने।
- सीप परीक्षण: तालिम सफलतापूर्वक सम्पन्न भएपछि प्रशिक्षार्थीहरूलाई राष्ट्रिय सीप परीक्षण बोर्ड (NSTB) वा सो सँग समन्वय भएको निकाय मार्फत लेभल १ सीप परीक्षणको व्यवस्था गरिनेछ।
- प्रमाण-पत्र: तालिम र सीप परीक्षणमा सफल भएका प्रशिक्षार्थीहरूलाई नेपाल सरकारबाट मान्यता प्राप्त प्रमाणपत्र प्रदान गरिनेछ।



कमल बहादुर के.सी.
प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत

Sumit

६. अपेक्षित नतिजाहरू (EXPECTED OUTCOMES/DELIVERABLES)

तालिम सफलतापूर्वक सम्पन्न भएपछि प्राप्त हुने परिणामहरू:

- बेकरी उत्पादनमा दक्ष जनशक्ति तयार हुनेछ।
- तालिममा सहभागीहरूको हाजिरी विवरण र मूल्याङ्कन नतिजा।
- तालिम सम्पन्नताको प्रमाणपत्र (CTEVT वा सम्बन्धित निकायबाट प्रमाणित)।
- सम्भव भएमा रोजगारीको सुनिश्चितता वा व्यवसाय योजनाको खाका।

७. प्रशिक्षकको योग्यता (QUALIFICATION OF TRAINERS)

- प्रशिक्षकको CTEVT बाट मान्यता प्राप्त गरी कम्तीमा २ वर्षको अनुभव भएको।
- तालिम सञ्चालन गर्ने अनुभव र सीप भएको (Training of Trainers - ToT प्रमाणपत्र)।

८. आवश्यक कागजातहरू (REQUIRED DOCUMENTS FOR INSTITUTES)

- कम्पनी/संस्था दर्ता प्रमाणपत्र।
- भ्याट/प्यान दर्ता प्रमाणपत्र।
- कर चुक्ता प्रमाणपत्र।
- CTEVT वा सम्बन्धित निकायको सम्बन्धन प्रमाणपत्र।
- संस्थाको विगतको कार्य अनुभवका पत्रहरू।

९. तालिम संचालन प्रक्रिया

- गाउँपालिकाले कार्यशर्त र लागत अनुमान स्विकृत गर्नेछ।
- सार्वजनिक खरिद ऐन २०६३ र बन्दीपुर गाउँपालिकाको सार्वजनिक खरिद नियमावली २०७८ मा उल्लेखित प्रावधानको परिधिभित्र रहि सूचिकृत परामर्श सेवाबाट प्रस्ताव माग गरिनेछ र प्राप्त प्रस्तावहरूबाट मुल्यांकन तथा छनौट समितिले सबैभन्दा कमदररेटको उपयुक्त परामर्शदाता संस्था छनौट गरिनेछ।
- छनौट भएको परामर्शदाता/ संस्थासँग कार्यशर्त बमोजिम सम्झौता गरिनेछ।

१०. अनुगमन र मूल्याङ्कन

- बन्दीपुर गाउँपालिकाको कार्यालयका प्रतिनिधीहरूद्वारा प्रशिक्षार्थीहरूको दैनिक हाजिरी, कार्यप्रगति र अन्तिम मूल्याङ्कन गराउनुपर्नेछ।
- तालिम सुरु हुनुअघि विस्तृत योजना (Inception Report) र तालिम सम्पन्न भएपछि अन्तिम प्रतिवेदन पेश गर्नुपर्नेछ।
- सम्झौता अनुसार तालिम सम्पन्न भए पश्चात तालिमको प्रतिवेदन सक्कली बिल भरपाई कर बिजक फोटोहरू सहभागीहरूको उपस्थिती अनुगमन मुल्यांकन प्रतिवेदन पश्चात मात्र भुक्तानीको लागि योग्य हुनेछ।



Sumit

Signature
कमल बहादुर के.सी.
प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत