MEDIA COVERAGE – National Young Chef Competition (North Zone)

S. No.	Publication Name	Date	Link
1.	**Press Information Bureau (PIB)**	06/08/2025	PHDCCI kick starts grand contest to preserve Indian culinary heritage
2.	**DD News**	06/08/2025	Chandigarh hosts first National Young Chef Competition to celebrate Indian culinary heritage
3.	**ET Hospitality World**	07/08/2025	PHDCCI kickstarts National Young Chef Competition
4.	**City Air News**	06/08/2025	PHDCCI kickstarts grand contest to preserve Indian culinary heritage
5.	**DD News Chandigarh**	07/08/2025	https://youtu.be/VRuRdB5s9dw?si=JvE_0gnRggY0hmZ2
6.	**Hospibuz.com**	07/08/2025	PHDCCI kickstarts grand contest to preserve Indian culinary heritage
7.	**Tripura Star News**	07/08/2025	PHDCCI kickstarts grand contest to preserve Indian culinary heritage

Punjab Kesari, Chandigarh (7 August 2025)

डॉ. अम्बेडकर इंस्टीच्यूट ऑफ होटल मैनेजमैंट, सैक्टर-42डी में भारत सरकार के पर्यटन मंत्रालय के सहयोग से आयोजित पी.एच.डी.सी.सी.आई. राष्ट्रीय युवा शेफ प्रतियोगिता के पहले दौर में भाग लेते होटल मैनेजमैंट के छात्र। प्रतियोगिता में 26 टीमों ने प्रारंभिक भागीदारी की। सभी प्रतिभागियों को एक प्रमाण पत्र और उपहार दिया गया। (राणा)

Dainik Bhaskar, Chandigarh (7 August 2025)

पाइनएप्पल संदेश, सूला कबाब, मीन मदरा परोसा यूनीक प्रेजेंटेशन के साथ

Chef Competition

सेक्टर-42 के एआईएचएम में 'नेशनल यंग शेफ कंपीटीशन' का आयोजन हुआ। नॉर्थ से 11 टीमों के रूप में 22 यंडिंग शेफ्स हिस्सा बने।

सिटी रिपोर्टर | चंडीगढ़

स्वाद पारंपरिक होना चाहिए और उसकी प्रेजेंटेशन मॉडर्न। जावकों से भारत की समृद्ध परंपराओं को मॉडर्न कलीनरी की इनोवेशन के साथ दिखाने का टास्क। इस कसौटी पर खरा उतरकर स्टार्टर, मेनकोर्स और डिजर्ट बनाने की कोशिश में जुटे थे नॉर्थ के यंडिंग शेफ्स। उन्हें ढाई घंटे का समय दिया गया। मौका बना "नेशनल यंग शेफ कंपीटीशन' का। दरअसल, पीएचडीसीसीआई, आईएफसीए (इंडियन फेडरेशन ऑफ कलीनरी एसोसिएशन) मिनिस्ट्री ऑफ टूरिज्म की ओर से देशभर में कंपीटीशन करावा जा रहा है। थीम 'इंडियन कलीनरी हैरिटेज का जहनः ब्लेंडिंग ट्रेडिशन विद इनोवेशन' है। शुरुआत नॉर्थ जोन के रूप में चंडीगढ़ से हुई। इसके तहत बुधवार को सेक्टर-42 के एआईएचएम में कंपीटीशन का पहला राउंड हुआ। नॉर्थ जोन से 11 टीमों से 22 पार्टिसिपेंट्स शेफ्स हिस्सा बने। शेफ्स ने इंडिया की रीजनल कुजीन को अपनी प्रेजेंटेशन से हाईलाइट किया। पाइनएप्पल संदेश, सूला कबाब, मीन मदरा, कुल्थी कबाब, पपीते का मीठा नामक कई पारंपरिक डिशेज को यूनीक लुक दी। जिसे ज्यूरी पैनल में शेफ अनिल ग्रोवर, मंजीत सिंह गिल, शेफ संजीव वर्मा और शेफ दीपक सरकार ने जज किया। उन्होंने डिशेज को हाईजीन, इनोवेशन, टेक्नीक, सर्विस एबिलिटी और स्वाद के आधार पर चेक किया। साथ ही प्लेटिंग पर टिप्स दिए।

पहले जोन में यह रहे विनर

आईएचएम (इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट) पूसा के अरुण प्रकाश और सत्यम आचार्य फर्स्ट रहे। आईएचएम (इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट) कुफरी की चेतिन और रहुल सेकेंड रहे। आईसीआई (इंडियन कलिनरी इंस्टीट्यूट) नोएडा के श्रीमोई और अवनी कटारिया थर्ड आए।

यह डिश खास

हिमाचली जायका...

इस प्रेजेंटेशन में शेफ्स ने पतोड़े को स्मोकी स्टाइल में एग्रीकोट के साथ तैयार किया। सिड्डू को वैरायटी की स्टफिंग देकर विभिन्न सॉस व देसी घी के साथ पेयर किया। लुंगड़ी की पारंपरिक सब्जी बनाई। कद्दू से हलवे को शेफ में डिजर्ट बनाया।

सिके कुल्थी कबाब...

इस कबाब डिश को क्वेल के घोंसले से प्रेरित होकर तैयार किया गया। यह असल में हिमाचली स्वाद में तैयार चने के कबाब हैं। जिन्हें अनारदाना चटनी के स्वाद में पेयर कर बनाया गया है। सुनहरे रंग को फेनो के साथ घोंसले की शेप में प्रेजेंट किया।

Dainik Savera Times, Chandigarh (7 August 2025)

पीएचडीसीसीआई ने भारतीय पाक विरासत को संरक्षित करने के लिए प्रतियोगिता की शुरू

11 प्रतिभागी टीमों ने अपने कौशल और नवाचार का शानदार प्रदर्शन किया

- आईएचएम पूसा, नई दिल्ली और आईएचएम कुफरी की दो टीमों को पहले जोनल राउंड का विजेता घोषित

सवेरा न्यूज/ राकेश

चंडीगढ़, 6 अगस्त: चंडीगढ़ में उत्तरी क्षेत्र के लिए राष्ट्रीय युवा शेफ प्रतियोगिता का पहला दौर आयोजित किया गया। 11 प्रतिष्ठित संस्थानों ने ग्रैंड कुक-ऑफ में भाग लिया; दो टीमें दैट फिनाले में पहुंचीं। देश के पाक संस्थानों को इंडस्ट्री में बदलाव की जरूरत है ताकि भारतीय व्यंजनों की समृद्ध संस्कृति और इतिहास को प्रतिबिंबित किया जा सके। यह बात शेफ मंजीत गिल ने आज चंडीगढ़ में उत्तरी क्षेत्र के छह राज्यों के लिए आयोजित चरण की पहली राष्ट्रीय स्तर की युवा शेफ प्रतियोगिता के शुभारंभ के अवसर पर कही।

120 साल पुराने फेडरेशन चैंबर ऑफ कॉमर्स एंड इंडस्ट्री (फेसी) मुख्य में और दक्षिणी क्षेत्र के लिए चौथा दौर 16 दिसंबर को केरल के कोच्चिन में आयोजित किया जाएगा। डॉ. आंबेडकर इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट में आयोजित नॉर्थ जोन राउंड में, उत्तर भारत के प्रमुख आतिथ्य संस्थानों का प्रतिनिधित्व करने वाली 11 प्रतिभागी टीमों ने अपने कौशल और नवाचार का शानदार प्रदर्शन किया। आईएचएम पूसा, नई दिल्ली और आईएचएम कुफरी की दो टीमों को पहले जोनल राउंड का विजेता घोषित किया गया और अब वे उनकी 2026 में नई दिल्ली में होने वाले ग्रैंड फिनाले में अन्य जोनल विजेताओं के साथ प्रतिस्पर्धा करेंगी। भारतीय पाककला संस्थान, नोएडा की टीम को उपविजेता घोषित किया गया। निर्णायक मंडल के अध्यक्ष शेफ अनिल ग्रोवर, प्रमुखित सर्वश्रेष्ठ युवा शेफ्स की पहचान करने के बारे में नहीं है, बल्कि भारत की पाककला की पहचान को संरक्षित करने और उसे आगे बढ़ाने के बारे में है। पीएचडीसीसीआई की सहायक महासचिव तानिया एस शर्मा ने कहा कि इस एसोसिएशन को सिर्फ एक इंडस्ट्रीमेंट नहीं, बल्कि एक आंदोलन के रूप में देखते हैं।

चंडीगढ़ में उत्तरी क्षेत्र के लिए राष्ट्रीय युवा शेफ प्रतियोगिता के पहले दौर में शेफ जज तैयार व्यंजनों के स्वाद एवं गुणवत्ता को परखते हुए, वहीं प्रतियोगिता के पहले दौर में आईएचएम पूसा, नई दिल्ली और आईएचएम कुफरी की दो टीमों जोनल विजेता घोषित करते हुए मुख्य अतिथि।

Punjab Express, Chandigarh (7 August 2025)

Dr Ambedkar Institute of Hotel Management hosts first round of National Young Chef Competition held by PHDCCI

PUNJAB EXPRESS BUREAU
Chandigarh, August 6

Dr Ambedkar Institute of Hotel Management, Sector-42(D), an autonomous body under the Ministry of Tourism, Government of India hosted the first round of National Young Chef Competition held by PHDCCI in collaboration with MOT (Ministry of Tourism, Government of India).

The PHDCCI National Young Chef Competition witnessed an initial participation of 26 teams with an impressive display of culinary talent, out of which 11 teams, each comprising two promising participants, moved forward to compete with remarkable skill and innovation. Representing a diverse array of institutions from across the North Zone, these aspiring chefs demonstrated exceptional technique, creativity, and professionalism under pressure. A guest lecture was held in the auditorium coordinated by Tourism and Hospitality Skill Council which was attended by 150 school students to promote hospitality education & prospects.

Chef Manjit Gill, President IFCA and Chef Sudhir Sibal, Founder Member, IFCA and Steering Committee Member of National Young Chef Competition were also present at the competition to encourage and support the participants. The theme of the competition focused on traditional Indian dishes with a fusion twist representing the perfect balance between roots and modernity. Following a rigorous evaluation by a distinguished panel of judges comprising of renowned Chef Anil Grover (Certified World Chef Judge), Chef Nand Lal Sharma (Deputy General Manager Himachal Pradesh Tourism Development Corporation) . Chef Sanjeev Verma (Chef and Partner Pashtun Restaurant), Chef Deepak Sarkar (Executive Chef Hyatt Regency Chandigarh).

The winners were as follows:

- 1st Prize:- Institute of Hotel Management, Pusa - Arun Prakash and Satyam Acharya
- 2nd Prize:- Institute of Hotel Management, Kufri - Yogin and Rahul
- 3rd Prize :- Indian Culinary Institute, Noida - Shreemoyee and Avni

Katariya Arvind Varma, Principal AIHM, thanked the esteemed jury for their time, expertise, and guidance at the PHDCCI National Young Chef Competition, and praised the participants for their dedication, creativity, and professionalism, acknowledging that their efforts played a vital role in the event's success and showcased promising culinary skills. All participants were given a certificate and gift hampers.

पाक कला में स्वाद से लेकर परखा बनाने और परोसे जाने का तरीका

-सेक्टर-42 के डा. आंबेडकर इंस्टीट्यूट आफ होटल मैनेजमेंट में हुई नेशनल यंग शेफ प्रतियोगिता

स्वाइस रिपोर्टर, चंडीगढ़ : पाक कला, इसमें स्वाद तो अहम होता है, लेकिन इसके अलावा बनाने से लेकर परोसे जाने का तरीका भी बहुत महत्व रखता है। खासकर तब जब बात हो नेशनल यंग शेफ प्रतियोगिता की। ऐसा माहौल नजर आया सेक्टर-42 के डा. आंबेडकर इंस्टीट्यूट आफ होटल मैनेजमेंट में। यहां पर बुधवार को पीएचडीसीसीआइ ने यंग शेफ प्रतियोगिता-2025 आयोजित की। जो नार्थ जोन के लिए थी। इसमें 11 टीम शामिल हुई। हर टीम में दो लोग शामिल हुए। सभी ने इस दौरान न केवल पकवान बनाए, बल्कि उन्हें परोसा भी। हर पकवान में हेरिटेज और इनोवेशन में देखा गया। इस प्रतियोगिता में जज थे शेफ अनिल ग्रोवर, शेफ संजीव वर्मा, दीपक सरकार और नंद लाल। इस मौके पर शेफ डा. मंजीत सिंह गिल भी मौजूद थे। मंजीत सिंह गिल ने बताया कि इस कंपीटिशन का उद्देश्य है कि स्टूडेंट्स को मंच दिया जाए। इनकी कला को बेहतर बनाया जाए, क्योंकि इस तरह की प्रतियोगिता से ही बहुत कुछ सीखने को मिलता है।

सेक्टर-42 स्थित आंबेडकर इंस्टीट्यूट आफ होटल मैनेजमेंट में आयोजित यंग शेफ कुलिनरी कंपीटिशन के दौरान फूड टेस्ट करते सीनियर शेफ ■ जागरण

कम्पीटिशन में बनाए गए पकवान ■ जागरण

याद बने विजेता : इस प्रतियोगिता में पहला स्थान मिला इंस्टीट्यूट आफ होटल मैनेजमेंट पूसा के अरुण प्रकाश और सत्यम आचार्य को। दूसरा स्थान मिला इंस्टीट्यूट आफ होटल मैनेजमेंट कुफरी के योगिन और राहुल को। तीसरा स्थान मिला इंडियन कुलिनरी इंस्टीट्यूट, नोएडा की श्रीमयी और अवनी कटारिया को। इन में से दो पहले और दूसरे नंबर की टीम को दिल्ली में आयोजित ग्रैंड फिनाले में जाने का मौका मिलेगा। जो जनवरी 2026 को होगा।

हिमाचल की मिट्टी से जुड़ाव ने दिलाया दूसरा स्थान : योगिन और राहुल ने प्रतियोगिता के लिए हिमाचल प्रदेश के पकवान को चुना। इसकी वजह पूछने पर वे बोले कि हम दोनों हिमाचल प्रदेश के कुफरी स्थित इंस्टीट्यूट आफ होटल मैनेजमेंट से पढ़ाई कर रहे हैं। हम चाहते थे कि अपने संस्थान और हिमाचल की समृद्ध सांस्कृतिक विरासत को देश के सामने प्रस्तुत करें। इसी उद्देश्य से हमने हिमाचल के पारंपरिक व्यंजनों को चुना। बता दें कि योगिनी मूल रूप से मुंबई से हैं और राहुल छत्तीसगढ़ से, लेकिन हिमाचल की संस्कृति ने प्रभावित किया।