



USA Blueberries – North India Patisserie Competition 2026

Official & Mandatory Key
Ingredient | CIHM
Chandigarh



Summary

- 17 Institutes participated
- 34 student chefs engaged
- 7 North Indian states represented
- USA Blueberries mandatory (except Fondant)
- 10+ newspaper coverages
- 283 publishers | 97.9M+ reach
- 3 YouTube + 3 Instagram assets







Strategic Objective

- Position USA Blueberries as a premium functional ingredient
- Integrate into structured culinary education
- Engage future chefs early in career stage
- Demonstrate versatility across formats
- Generate academic + media penetration





Participating Institutes (17)



Participating Institutes (17)

- Institute of Hotel Management (IHM) Pusa – Delhi
- International Culinary Institute (ICI) – Noida
- IHM Rohtak – Haryana
- IHM Yamunanagar – Haryana
- IHM Hamirpur – Himachal Pradesh
- IHM Shimla – Himachal Pradesh
- Chitkara University – Punjab
- IHM Gurdaspur – Punjab
- Army Institute of Hotel Management – Chandigarh
- SRM University – Sonipat
- Chandigarh Group of Colleges – Landran
- GNA University – Punjab
- CT University – Punjab
- Chandigarh University – Punjab
- IHM Dehradun – Uttarakhand
- IHM Faridabad – Haryana
- IHM Kurukshetra – Haryana

Competition Structure

Mandatory USA Blueberries Usage:

- Bread
- Petit Fours
- Plated Dessert
- Theme-Based Cake

Non-Mandatory:

- Fondant Modelling

Approved Formats:

- IQF
- Dried
- Purée
- Fruit Filling
- Freeze-Dried



Category Results – Bread & Petit Fours

Bread Competition

Position	Institute
Winner	ICI Noida
Second	IHM Shimla
Third	IHM Pusa

Petit Fours

Position	Institute
Winner	ICI Noida
Second	IHM Yamunanagar
Third	IHM Pusa



Jury Panel

- Chef Ashian Topno – Regional Head, Pillsbury India
- Chef Guru Prakash Singh – Bakery Specialist
- Chef Satya Prakash – Executive Chef
- Chef Sandeep Kanojia – Pastry Chef, Hyatt Regency

Judging Criteria:

- Technical execution
- Flavor balance
- Ingredient integration
- Innovation
- Presentation



Category Results – Plated Dessert & Cake

Plated Dessert

Position

Institute

Winner

ICI Noida

Second

Chitkara University

Third

IHM Kurukshetra

Theme Cake

Position

Institute

Winner

IHM Pusa

Second

Chandigarh University

Third

ICI Noida

Quiz & Fondant Results

Quiz

Position

Winner

Second

Third

Institute

IHM Pusa

ICI Noida

Chandigarh University

Fondant (No Blueberry Mandate)

Position

Winner

Second

Third

Institute

IHM Shimla

Chitkara University

CGC Landran

Overall Championship

Position

Institute

Overall Champion
Runner-Up
Second Runner-Up

ICI Noida
IHM Pusa
IHM Shimla



Photo Gallery





ਪੰਜਾਬ ਦੀ ਆਵਾਜ਼
ਅਜੀਤ ©
ਦੁਨੀਆ ਵਿਚ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਪੜ੍ਹਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਪੰਜਾਬੀ ਅਖਬਾਰ

ਅਮਰਤਜਾਲਾ

The Tribune
VOICE OF THE PEOPLE

ਪੰਜਾਬ ਟਾਈਮਜ਼
Punjab Times
Leading Punjabi & English daily newspaper


ਦੈਨਿਕ ਜਾਗਰਣ


ਦੈਨਿਕ ਸਵੇਰਾ
ਅੰਮ੍ਰਿਤਸਰ
ਤਾਇਮਜ਼

 **the pioneer**


ਦੈਨਿਕ ਭਾਸਕਰ

**ਜਗ
ਬਾਣੀ**



Overall Media Reach Snapshot

Segment	Coverage Volume	Estimated Reach
Print Newspapers	25+ major publications	~52 Million
Online News Portals	250+ digital pickups	~45 Million
Total Combined (Monitoring Data)	283 publishers	97.9 Million+
Languages Covered	Hindi, Punjabi, English	Regional + National

Publication	Chandigarh Tribune
Date	Feb 10, 2026
Headline	Event Intimation in Whats Hot Column
Page number	1

show

IN TOWN

**Inauguration of the three-day
long 14th North India
Patisserie Competition
powered by USA Highbush
Blueberries Council
from 9 am onwards at CIHM
Campus, Sector 42,
Chandigarh**

**Blood Donation Camp by
RWA, Sector 27 from 10 am
onwards at Community
Centre, Sector 27,
Chandigarh**

**Solo Exhibition by Ramesh
Kapoor from 9:30 onwards at
Punjab Kala Bhawan, Sector
16, Chandigarh**

chandigarh

Publication	Dainik Bhaskar
Date	Feb 10, 2026
Headline/Link	Event Intimation on Engagement Column
Page number	3

शहर में आज

- हेल्थकेयर एक्सीलेंस कॉन्क्लेव...
कहां: सीआईआई-31, सुबह 10 बजे से
- 14वां नार्थ इंडिया पैटिसरी कंपीटिशन 2026
कहां: सीआईएचएम-42, सुबह 9:30 बजे से
- श्री शिव महापुराण कथा...
कहां: एग्जीबिशन ग्राउंड-34, शाम 4 बजे से
- सुंदरकांड पाठ...
कहां: श्री खेड़ा शिव मंदिर-28, दोपहर 3 बजे से
- 25वां भारत रंग महोत्सव...
कहां: टैगोर थिएटर-18, शाम 6 बजे से
- कुल्लू फेस्ट...
कहां: लाजपत राय भवन-15, सुबह 11 बजे से

Publication	Dainik Savera
Date	Feb 10, 2026
Headline/Link	CIHM to host 14th North India Patisserie Competition
Page number	3

सीआईएचएम करेगा 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कॉम्पिटिशन 2026 की मेजबानी

सवेरा न्यूज / राकेश शर्मा

चंडीगढ़, 9 फरवरी: चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट (सीआईएचएम), चंडीगढ़, यूएस हाईबश ब्लूबेरी काउंसिल (यूएसएचबीसी) के सहयोग से 10 से 12 फरवरी 2026 तक सेक्टर-42 + स्थित सीआईएचएम परिसर में 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कॉम्पिटिशन 2026 का आयोजन करने जा रहा है।

उत्तर भारत की सबसे प्रतिष्ठित पैटिसरी कॉम्पिटिशन में शुमार इस तीन दिवसीय आयोजन में पंजाब, हरियाणा, चंडीगढ़, दिल्ली, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड और हिमाचल प्रदेश के प्रमुख होटल मैनेजमेंट व क्यूलिनेरी संस्थानों की 20 टीमों भाग लेंगी। प्रत्येक टीम में दो स्टूडेंट

शेफ शामिल होंगे, जो विभिन्न श्रेणियों में अपनी प्रतिभा का प्रदर्शन करेंगे।

प्रतिभागी यूएसए ब्लूबेरीज का उपयोग फ्रेजिन, च्युरी, फिलिंग्स, ड्राइड और फ्रीज-ड्राइड जैसे विभिन्न स्वरूपों में रचनात्मक तरीके से करेंगे, जिससे आधुनिक पैटिसरी में उनकी बहुपयोगिता को प्रदर्शित किया जाएगा। कॉम्पिटिशन की प्रमुख श्रेणियों में थीम-आधारित डेकोरेटेड केक, प्लेटेड डेजर्ट्स, ब्रेड्स, पेटी फोर्स, फ्रेंडेंट मॉडलिंग और क्विज प्रतियोगिता शामिल हैं। प्रतियोगिता की जजिंग उद्योग जगत के प्रतिष्ठित विशेषज्ञों की ज्यूरी द्वारा की जाएगी, जिसमें शेफ आशिवान टोपनो, शेफ गुरु प्रकाश सिंह, शेफ सत्य प्रकाश और शेफ संदीप कनौजिया शामिल हैं।



Publication	Daily Yugmarg
Date	Feb 10, 2026
Headline	CIHM to host North India Patisserie Competition 2026
Page number	Page No. 9

CIHM to Host 14th North India Patisserie Competition 202

CHANDIGARH:The Chandigarh Institute of Hotel Management (CIHM), Chandigarh in association with the U.S. Highbush Blueberry Council (USHBC) is set to organise the 14th North India Patisserie Competition 2026 from February 10 to 12, 2026 at the CIHM campus, Sector 42, Chandigarh. Regarded as one of the most prestigious pastry competitions in North India, the three-day event will witness participation from 20 teams representing leading hotel management and culinary institutes across Punjab, Haryana, Chandigarh, Delhi, Uttar Pradesh, Uttarakhand and Himachal Pradesh. Each team will comprise two student chefs competing across multiple categories. Participants will creatively incorporate USA Blueberries in formats such as frozen (IQF), purée, fillings, dried, and freeze-dried variants, showcasing their versatility in modern patisserie. Competition categories include Theme-Based Decorated Cake, Plated Desserts, Breads, Petit Fours, Fondant Modelling and a Quiz Competition.

सीआइएचएम करेगा नार्थ इंडिया पैटिसरी कंपीटिशन की मेजबानी

Publication	Dainik Jagran
Date	Feb 10, 2026
Headline/Link	CIHM to host North India Patisserie Competition 2026
Page number	3

जागरण संवाददाता, चंडीगढ़ : चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट (सीआइएचएम) 10 से 12 फरवरी तक सेक्टर-42 स्थित परिसर में 14वीं नार्थ इंडिया पैटिसरी कंपीटिशन का आयोजन करेगा। यह प्रतियोगिता उत्तर भारत की सबसे प्रतिष्ठित पैटिसरी कंपीटिशन में से एक मानी जाती है। इस तीन दिवसीय आयोजन में पंजाब, हरियाणा, चंडीगढ़, दिल्ली, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड और हिमाचल प्रदेश के प्रमुख होटल मैनेजमेंट और क्यूलिनेरी संस्थानों की 20 टीमें भाग लेंगी। प्रत्येक टीम में दो स्टूडेंट शेफ होंगे, जो विभिन्न श्रेणियों में अपनी प्रतिभा का प्रदर्शन करेंगे। प्रतिभागी यूएसए ब्लूबेरीज का उपयोग विभिन्न स्वरूपों में करेंगे, जिससे आधुनिक पैटिसरी में उनकी बहुपरकरीता प्रदर्शित होगी। प्रतियोगिता की जजिंग उद्योग जगत के विशेषज्ञों की ज्यूरी द्वारा की जाएगी, जिसमें कई प्रसिद्ध शेफ शामिल हैं।

Publication	Ajit
Date	Feb 10, 2026
Headline/Link	CIHM to host 14th North India Patisserie Competition
Page number	5

ਸੀਆਈਐਚਐਮ ਕਰੇਗਾ 14ਵੀਂ ਨਾਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ 2026 ਦੀ ਮੇਜ਼ਬਾਨੀ

ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ, 9 ਫਰਵਰੀ (ਪ ਪ) ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ (ਸੀ ਆਈ ਐਚ ਐਮ), ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ, ਯੂਐਸ ਹਾਈਬੁਸ਼ ਬਲੂਬੇਰੀ ਕੌਂਸਲ (ਯੂਐਸਐਚਬੀਸੀ) ਦੇ ਸਹਿਯੋਗ ਨਾਲ 10 ਤੋਂ 12 ਫਰਵਰੀ 2026 ਤੱਕ ਸੈਕਟਰ-42 ਸਥਿਤ ਸੀ ਆਈ ਐਚ ਐਮ ਕੈਂਪਸ ਵਿੱਚ 14ਵੀਂ ਨਾਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ 2026 ਦਾ ਆਯੋਜਨ ਕਰਨ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ। ਉੱਤਰੀ ਭਾਰਤ ਦੀਆਂ ਸਭ ਤੋਂ ਪ੍ਰਤਿਸ਼ਠਿਤ ਪੈਟਿਸਰੀ ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਇਸ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ ਦੇ ਸਮਾਗਮ ਵਿੱਚ ਪੰਜਾਬ, ਹਰਿਆਣਾ, ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ, ਦਿੱਲੀ, ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼, ਉੱਤਰਾਖੰਡ ਅਤੇ ਹਿਮਾਚਲ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਦੇ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ ਅਤੇ ਕਿਊਲਿਨਰੀ ਸੰਸਥਾਵਾਂ ਦੀਆਂ 20 ਟੀਮਾਂ ਹਿੱਸਾ



ਲੈਣਗੀਆਂ। ਹਰ ਟੀਮ ਵਿੱਚ ਦੋ ਸਟੂਡੈਂਟ ਸੈਫ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣਗੇ, ਜੋ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਵਿੱਚ ਆਪਣੀ ਕਲਾ ਅਤੇ ਹੁਨਰ ਦਾ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਨ ਕਰਨਗੇ। ਭਾਗੀਦਾਰ ਯੂਐਸਏ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਨੂੰ ਫ੍ਰੇਜ਼ਨ, ਪਿਊਰੀ, ਫਿਲਿੰਗਜ਼, ਡ੍ਰਾਇਡ ਅਤੇ ਫ੍ਰੀਜ਼-ਡ੍ਰਾਇਡ ਵਰਗੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਰੂਪਾਂ ਵਿੱਚ

ਰਚਨਾਤਮਕ ਢੰਗ ਨਾਲ ਵਰਤਣਗੇ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਆਧੁਨਿਕ ਪੈਟਿਸਰੀ ਵਿੱਚ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਬਹੁਪੱਖੀ ਵਰਤੋਂ ਨੂੰ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾਵੇਗਾ। ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੀਆਂ ਮੁੱਖ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਵਿੱਚ ਬੀਮ ਅਧਾਰਿਤ ਡੈਕੋਰੇਟਿਡ ਕੇਕ, ਪਲੇਟਿਡ ਡਿਜ਼ਰਟਸ, ਬ੍ਰੈਡਜ਼, ਪੈਟੀ ਫੋਰਜ਼, ਫੋਂਡਾਂਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਕੁਇਜ਼

ਮੁਕਾਬਲਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੀ ਜੱਜਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਜਗਤ ਦੇ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਮਾਹਿਰਾਂ ਦੀ ਜੂਰੀ ਵੱਲੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸੈਫ ਆਸ਼ਿਆਂ ਟੋਪਨੋ, ਸੈਫ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸਿੰਘ, ਸੈਫ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਅਤੇ ਸੈਫ ਸੰਦੀਪ ਕਨੌਜੀਆ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।

Publication	Akali Patrika
Date	Feb 10, 2026
Headline/Link	CIHM to host 14th North India Patissarie Competition
Page number	10

ਸੀਆਈਐਚਐਮ ਕਰੇਗਾ 14ਵੀਂ ਨਾਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ 2026 ਦੀ ਮੇਜ਼ਬਾਨੀ

ਰਣਜੀਤ ਸਿੰਘ ਮਸ਼ੋਟ
ਜੋਗਾ ਸਿੰਘ ਰਾਜਪੂਤ

ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ, 9 ਫ਼ਰਵਰੀ-ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ਼ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ (ਸੀ ਆਈ ਐਚ ਐਮ), ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ, ਯੂਐਸ ਹਾਈਬੁਸ਼ ਬਲੂਬੇਰੀ ਕੌਂਸਲ (ਯੂਐਸਐਚਬੀਸੀ) ਦੇ ਸਹਿਯੋਗ ਨਾਲ 10 ਤੋਂ 12 ਫ਼ਰਵਰੀ 2026 ਤੱਕ ਸੈਕਟਰ-42 ਸਥਿਤ ਸੀ ਆਈ ਐਚ ਐਮ ਕੈਂਪਸ ਵਿੱਚ 14ਵੀਂ ਨਾਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ 2026 ਦਾ ਆਯੋਜਨ ਕਰਨ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ। ਉੱਤਰੀ ਭਾਰਤ ਦੀਆਂ ਸਭ ਤੋਂ ਪ੍ਰਤਿਸ਼ਠਿਤ



ਪੈਟਿਸਰੀ ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਇਸ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ ਦੇ ਸਮਾਗਮ ਵਿੱਚ ਪੰਜਾਬ, ਹਰਿਆਣਾ, ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ, ਦਿੱਲੀ, ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼, ਉੱਤਰਾਖੰਡ ਅਤੇ ਹਿਮਾਚਲ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਦੇ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਹੋਟਲ

ਕਰਨਗੇ। ਭਾਗੀਦਾਰ ਯੂਐਸਏ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਨੂੰ ਫਰੈਸ਼ਨ, ਪਿਊਰੀ, ਫਿਲਿੰਗਜ਼, ਡਰਾਇਡ ਅਤੇ ਫਰੋਜ਼-ਡਰਾਇਡ ਵਰਗੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਰੂਪਾਂ ਵਿੱਚ ਰਚਨਾਤਮਕ ਢੰਗ ਨਾਲ ਵਰਤਣਗੇ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਆਧੁਨਿਕ ਪੈਟਿਸਰੀ ਵਿੱਚ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਬਹੁਪੱਖੀ ਵਰਤੋਂ ਨੂੰ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾਵੇਗਾ। ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੀਆਂ ਮੁੱਖ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਵਿੱਚ ਬੀਮ ਅਧਾਰਿਤ ਡੈਕੋਰੇਟਿਡ ਕੇਕ, ਪਲੇਟਿਡ ਡਿਜ਼ਰਟਸ, ਬ੍ਰੈਡਜ਼, ਪੈਟੀ ਫੋਰਜ਼, ਫ੍ਰਾਂਡਾਂਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਕੁਇਜ਼ ਮੁਕਾਬਲਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।

ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ ਅਤੇ ਕਿਊਲਿਨਰੀ ਸੰਸਥਾਵਾਂ ਦੀਆਂ 20 ਟੀਮਾਂ ਹਿੱਸਾ ਲੈਣਗੀਆਂ। ਹਰ ਟੀਮ ਵਿੱਚ ਦੋ ਸਟੂਡੈਂਟ ਸੈਫ਼ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣਗੇ, ਜੋ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਵਿੱਚ ਆਪਣੀ ਕਲਾ ਅਤੇ ਹੁਨਰ ਦਾ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਨ

Publication	Jagbani
Date	Feb 10, 2026
Headline/Link	CIHM to host 14th North India Patissarie Competition
Page number	2

ਸੀਆਈਐਚਐਮ ਕਰੇਗਾ 14ਵੀਂ ਨਾਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ 2026 ਦੀ ਮੇਜ਼ਬਾਨੀ

ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ (ਸੀ ਆਈ ਐਚ ਐਮ), ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ, ਯੂਐਸ ਹਾਈਬੁਸ਼ ਬਲੂਬੇਰੀ ਕੌਂਸਲ (ਯੂਐਸਐਚਬੀਸੀ) ਦੇ ਸਹਿਯੋਗ ਨਾਲ 10 ਤੋਂ 12 ਫਰਵਰੀ 2026 ਤੱਕ ਸੈਕਟਰ-42 ਸਥਿਤ ਸੀ ਆਈ ਐਚ ਐਮ ਕੈਂਪਸ ਵਿੱਚ 14ਵੀਂ ਨਾਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ 2026 ਦਾ ਆਯੋਜਨ ਕਰਨ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ। ਉੱਤਰੀ ਭਾਰਤ ਦੀਆਂ ਸਭ ਤੋਂ ਪ੍ਰਤਿਸ਼ਠਿਤ ਪੈਟਿਸਰੀ ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਇਸ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ ਦੇ ਸਮਾਗਮ ਵਿੱਚ ਪੰਜਾਬ, ਹਰਿਆਣਾ, ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ, ਦਿੱਲੀ, ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼, ਉੱਤਰਾਖੰਡ ਅਤੇ ਹਿਮਾਚਲ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਦੇ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ ਅਤੇ ਕਿਊਲਿਨਰੀ ਸੰਸਥਾਵਾਂ ਦੀਆਂ 20 ਟੀਮਾਂ ਹਿੱਸਾ ਲੈਣਗੀਆਂ। ਹਰ ਟੀਮ ਵਿੱਚ ਦੋ ਸਟੂਡੈਂਟ ਸ਼ੈਫ਼ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣਗੇ, ਜੋ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਵਿੱਚ ਆਪਣੀ ਕਲਾ ਅਤੇ ਹੁਨਰ ਦਾ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਨ ਕਰਨਗੇ। ਭਾਗੀਦਾਰ ਯੂਐਸਏ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਨੂੰ ਫਰੈਜ਼ਨ, ਪਿਊਰੀ, ਫਿਲਿੰਗਜ਼, ਡਰਾਇਡ ਅਤੇ ਫਰੈਜ਼-ਡਰਾਇਡ ਵਰਗੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਰੂਪਾਂ ਵਿੱਚ ਰਚਨਾਤਮਕ ਢੰਗ ਨਾਲ ਵਰਤਣਗੇ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਆਧੁਨਿਕ ਪੈਟਿਸਰੀ ਵਿੱਚ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਬਹੁਪੱਖੀ ਵਰਤੋਂ ਨੂੰ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾਵੇਗਾ। ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੀਆਂ ਮੁੱਖ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਵਿੱਚ ਬੀਮ ਅਧਾਰਿਤ ਡੈਕੋਰੇਟਿਡ ਕੇਕ, ਪਲੇਟਿਡ ਡਿਜ਼ਰਟਸ, ਬ੍ਰੈਡਜ਼, ਪੈਟੀ ਫੋਰਜ਼, ਫੋਂਡਾਂਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਕੁਇਜ਼ ਮੁਕਾਬਲਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੀ ਜੱਜਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਜਗਤ ਦੇ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਮਾਹਿਰਾਂ ਦੀ ਜੂਰੀ ਵੱਲੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸ਼ੈਫ਼ ਆਸ਼ਿਆਂ ਟੋਪਨੋ, ਸ਼ੈਫ਼ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸਿੰਘ, ਸ਼ੈਫ਼ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਅਤੇ ਸ਼ੈਫ਼ ਸੰਦੀਪ ਕਨੋਜੀਆ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।



Publication	Dainik Bhaskar (City Life)
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	Students give Indian touch to Italian, European and Danish Patisserie
Page number	3

स्टूडेंट्स ने इटेलियन, यूरोपियन और डेनिश पैटिसरी को दिया इंडियन टच

Competition

सेक्टर-42 के सीआईएचएम के 14वें नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कंपीटिशन में चंडीगढ़ के अलावा हिमाचल प्रदेश और हरियाणा के स्टूडेंट्स शामिल हुए।

सिटी रिपोर्टर | चंडीगढ़

हार्ड क्वालिटी न्यूट्रिशन और मजबूत एंटी ऑक्सीडेंट्स से भरपूर ब्लूबेरी अब पैटिसरी की दुनिया में भी खास पहचान बना रही है। इसे खाने से दिल, दिमाग दोनों बेहतर होते हैं। रोजाना 50 ग्राम ब्लूबेरी खाना सेहतमंद ऑप्शन है। इसी सोच के साथ सेक्टर-42 स्थित चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट में 14वें नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कंपीटिशन शुरू हुआ। तीन दिवसीय इस कंपीटिशन के पहले दिन मंगलवार को ब्रेड मेकिंग और पेटित फोर्स मेकिंग एक्टिविटी हुई। इसमें 7 राज्यों की 17 टीमों ने हिस्सा लिया। प्रतियोगिता में चंडीगढ़, दिल्ली, हरियाणा, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड, हिमाचल और देहरादून से आए स्टूडेंट्स ने ब्लूबेरी को बेसिक इंग्रीडिएंट बनाकर क्रिएटिव जायके बनाए। एचओडी डॉ. जेपी कांत और अचल बिष्ट ने बताया - हर टीम में दो पार्टिसिपेंट और एक मेंटर था। सुबह चार घंटे ब्रेड मेकिंग और दोपहर से शाम तक साढ़े तीन घंटे पेटित फोर्स मेकिंग के



मोर शोप ब्रेड



गार्लिक फ्लेवर में लीफ शोप रोल्ल्स तैयार किए।

सोनीपत के एसआरएम-आईएचएम कॉलेज की अंजलि प्रकाश और लक्ष्य राणा ने डेकोरेटिव फ्लैट ब्रेड को मोर की शोप दी और एडिबल कलर से उसे थ्रीडी मोरपंख का लुक दिया, जिसे खाया भी जा सकता है। वहीं ब्लूबेरी कंपोट के साथ बाबका और

लिए दिए गए। ब्रेड कैटेगरी में स्टूडेंट्स को 60 से 75 ग्राम वजन के तीन तरह के फैंसी रोल्ल्स के चार-चार पीस और 750 से 850 ग्राम वजन की किसी भी शोप में डेकोरेटिव ब्रेड तैयार करनी थी। स्टूडेंट्स ने इटेलियन, यूरोपियन और डेनिश पैटिसरी को इंडियन टच के साथ पेश किया। रोल्ल्स और ब्रेड को मछली कांटा, सनफ्लावर, गुलाब और डेनिश

शोप में डिजाइन किया गया, वहीं फिलिंग में सत्तू पेस्ट, ठेचा, नारियल, काली गाजर, पनीर, करी लोफ, टमाटर-चीज, केसर-पिस्ता और नारियल-गुड़ जैसे देसी फ्लेवर को ब्लूबेरी के साथ प्यूजन किया। प्रतियोगिता में पार्टिसिपेंट्स की क्रिएटिविटी, प्रेजेंटेशन और स्वाद को पेस्ट्री शोफ संदीप कनौजिया, अशियन टोफो और गुरु प्रकाश सिंह ने जज किया।



आईआईएचएम शिमला के राहुल लोहना और खुशी त्यागी ने पेटित फोर्स मेकिंग में चॉकलेट और व्हिप्ड क्रीम के साथ ब्लूबेरी का कलात्मक इस्तेमाल किया। उन्होंने ब्लूबेरी फिलिंग के साथ मोल्डेड चॉकलेट, स्फॉन्ज बेस में ब्लूबेरी क्रश, ब्लूबेरी मूस और एडिबल फूलों से बना ब्लूबेरी नेस्ट, साथ ही हनी हाइव शोप की पेस्ट्री तैयार की, जिसे व्हिप्ड क्रीम और चॉकलेट से फिनिश किया गया।

बिना मोल्ड के ब्रेड और रोल्ल्स



चितकारा यूनिवर्सिटी की भव्या और आशिमा जैन ने बिना किसी मोल्ड के पूरी तरह हैंडमेड न्यूट्रला स्टार ब्रेड, सन-डाइड टोमैटो, ब्लूबेरी मूस व मिलेट बेस में पालक-कॉर्न रोल्ल्स बनाकर इटेलियन और फ्रेंच कुजिन को इंडियन स्वाद के साथ मॉडर्न तरीके से पेश किया।

Publication	Dainik Jagran
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	Taste of Talent
Page number	6

सेक्टर-42 स्थित सीआरएफएम में आयोजित नार्थ इंडिया पैटिसरी प्रतियोगिता में भाग लेते स्टूडेंट्स उर्फ लेल हुता

सिटी

स्वाद का हुनर

www.jagran.com
चंडीगढ़, 11 फरवरी, 2026

पैटिसरी प्रतियोगिता में स्टूडेंट्स की ओर से विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री बनाई गई थीं

पैटिसरी प्रतियोगिता में स्टूडेंट की ओर से बनाई गई फैसी फ्लावर ब्रेड की आकृति

पैटिसरी प्रतियोगिता में स्टूडेंट की ओर से बनाई गई फैसी लैस्ट गार्डन की आकृति

छात्रों की क्रिएटिविटी बनी 'मास्टरपीस'

सेक्टर-42 स्थित सीआरएफएम में आयोजित नार्थ इंडिया पैटिसरी प्रतियोगिता में भाग लेते स्टूडेंट्स

विशेषज्ञ जूरी और प्रेरक संदेश

पैटिसरी प्रतियोगिता का मूल्यांकन शोक अश्विन टोपनी, शोक गुरु प्रकाश सिंह, शोक सत्य प्रकाश और शोक सतीश कर्माचार्य ने किया। कार्यक्रम का उद्घाटन विद्याल कालिया, प्रिंसिपल सीआरएफएम और राज कपूर, इंडिया रिप्रेजेंटेटिव, यूएस ब्लूबेरी ने साथ किया। विद्याल कालिया ने प्रतियोगिता को कृष्णनरी शिक्षा का वैधताक बताया, जबकि राज कपूर ने युवा शोषण की रचनात्मक शोध की सराहना की।

चंडीगढ़ : पैटिसरी प्रतियोगिता में स्टूडेंट्स की ओर से विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री बनाई गई थीं

चंडीगढ़ : पैटिसरी प्रतियोगिता में स्टूडेंट की ओर से बनाई गई फैसी फ्लावर ब्रेड की आकृति

पैटिसरी प्रतियोगिता में ब्रेड बनी पहचान और ब्लूबेरी बना जुनून

कमल, मोर और बतख की आकृतियों में दली बेइस

सात राज्यों की 17 टीमों की दमदार भागीदारी

इटालियन स्टार ब्रेड और फैसी रोल्लस ने विजेता खुश

चिक्कट यूनिवर्सिटी से आए भव्य ने न्यूटोला स्टार ब्रेड बनाई, जो इटालियन तकनीक पर आधारित थी। इस ब्रेड को तैयार करने में करीब 4 घंटे लगे। 1820 ग्राम वजन की ब्रेड को 180 डिग्री सेल्सियस पर 45 मिनट तक बेक किया गया। इसी टीम ने ब्लूबेरी फैसी रोल भी बनाया, जिसमें 75 ग्राम बटर मिलाकर स्वाद का जायका दिया गया। लुवियाना से आए गीतम ने फैसी ब्रेड फ्लावर कमल बनाकर सभी को प्रभावित किया। इसमें रिफाइंड अटा, यीस्ट, शुगर, साल्ट और ब्रेड क्रम्पूर के साथ ब्लूबेरी जैम जैसे कंपोनेंट्स का इस्तेमाल किया गया। इसे तैयार करने में लगभग डेढ़ घंटा लगा। वहीं, मधुरा से मानस और अमय ने ऑस्टन ब्रेड और फैसी ब्रेड रोल तैयार किए, जिनमें घेरी टमाटर, प्याज, चीज, तेल और नमक का देसी फ्लेवर नजर आया। प्रतियोगिता में मोर, बतख और मर्दान जैसी आकृतियों से प्रेरित ब्रेड डिजाइनों ने कला और कृष्णनरी शिक्षा का सुंदर मेल पेश किया।

सीआईएचएम में 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कॉम्पिटिशन का भव्य आगाज

अर्थ प्रकाश संवाददाता



चंडीगढ़। चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट (सीआईएचएम), सेक्टर-42 में मंगलवार को 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कॉम्पिटिशन 2026 का उत्साहपूर्ण शुभारंभ हुआ। सीआईएचएम और यूएस हाईब्रश ब्लूबेरी काउंसिल (यूएसएचबीसी) के संयुक्त आयोजन में आयोजित यह तीन दिवसीय प्रतियोगिता उत्तर भारत की सबसे प्रतिष्ठित पैटिसरी स्पर्धाओं में गिनी जाती है। प्रतियोगिता का उद्देश्य युवा प्रतिभाओं को आधुनिक पैटिसरी में नवाचार, तकनीकी दक्षता और रचनात्मक उत्कृष्टता का मंच प्रदान करना है।

इस वर्ष प्रतियोगिता में पंजाब, हरियाणा, चंडीगढ़, दिल्ली, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड और हिमाचल प्रदेश के प्रमुख होटल मैनेजमेंट व क्यूलिनरी संस्थानों की 17 टीमों भाग

ले रही हैं। प्रत्येक टीम में दो छात्र शामिल हैं, जो अपने कौशल, सृजनात्मक सोच और कलात्मक प्रस्तुति का प्रदर्शन कर रहे हैं। इस संस्करण की खास बात सभी श्रेणियों में यूएसए ब्लूबेरीज का अनिवार्य उपयोग रहा। प्रतिभागियों ने थीम-आधारित डेकोरेटेड केक, प्लेटेड डेज़र्ट, ब्रेड्स, पेटिट फोर्स, फॉन्डेंट मॉडलिंग और क्विज़ कॉम्पिटिशन में फ़ोजन, प्युरी, फ़रूट फिलिंग, फ़्रीज़-ड्राइड और ड्राइड ब्लूबेरीज का इस्तेमाल किया। पहले दिन ब्रेड्स और पेटिट फोर्स की प्रतियोगिताएं आयोजित की गईं।

Publication	Arthparkash
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	14th North India Patisserie Competition kicks off
Page number	5

Publication	Desh Pyar
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	Patissarie Competition kicks off
Page number	5

सीआईएचएम में 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कॉम्पिटिशन का भव्य आगाज़

देश प्यार, चंडीगढ़- चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट (सीआईएचएम), सेक्टर-42 में मंगलवार को 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कॉम्पिटिशन 2026 का उत्साहपूर्ण शुभारंभ हुआ। सीआईएचएम और यूएस हार्बश ब्लूबेरी काउंसिल (यूएसएचबीसी) के संयुक्त आयोजन में आयोजित यह तीन दिवसीय प्रतियोगिता उत्तर भारत की सबसे प्रतिष्ठित पैटिसरी स्पर्धाओं में गिनी जाती है। प्रतियोगिता का उद्देश्य युवा प्रतिभागियों को आधुनिक पैटिसरी में नवाचार, तकनीकी दक्षता और रचनात्मक उत्कृष्टता का मंच प्रदान करना है।

इस वर्ष प्रतियोगिता में पंजाब, हरियाणा, चंडीगढ़, दिल्ली, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड और हिमाचल प्रदेश के प्रमुख होटल मैनेजमेंट व क्यूलिनरी संस्थानों की 17 टीमों का भाग ले रही हैं। प्रत्येक टीम में दो छात्र शामिल हैं, जो अपने कौशल, सृजनात्मक सोच और कलात्मक प्रस्तुति का प्रदर्शन



कर रहे हैं। इस संस्करण की खास बात सभी श्रेणियों में यूएसए ब्लूबेरीज का अनिवार्य उपयोग रहा। प्रतिभागियों ने थीम-आधारित डेकोरेटेड केक, प्लेटेड डेजर्ट, ब्रेड्स, पेटिट फोर्स, फॉन्डेंट मॉडलिंग और

क्रिज कॉम्पिटिशन में फ्रोजन, प्युरी, फ्रूट फिलिंग, फ्रीज-ड्राइड और ड्राइड ब्लूबेरीज का इस्तेमाल किया। पहले दिन ब्रेड्स और पेटिट फोर्स की प्रतियोगिताएं आयोजित की गईं। कॉम्पिटिशन का मूल्यांकन प्रतिष्ठित

ज्यूरी पैनल ने किया, जिसमें शेफ अशियन टोपनो (रीजनल हेड - पिल्सबरी इंडिया), शेफ गुरु प्रकाश सिंह (लीड शेफ व बेकरी एप्लीकेशन स्पेशलिस्ट), शेफ सत्य प्रकाश (एग्जीक्यूटिव शेफ, हॉलिडे इन चंडीगढ़ - आईएचजी) और शेफ संदीप कनौजिया (पैटिसरी शेफ, हयात रीजेंसी चंडीगढ़) शामिल थे। ज्यूरी ने प्रतिभागियों की तकनीक, सटीकता और नवाचार की सराहना की। कार्यक्रम का उद्घाटन सीआईएचएम के प्रिंसिपल विशाल कालिया और यूएसए ब्लूबेरीज के इंडिया प्रतिनिधि राज कपूर ने दीप प्रज्वलन के साथ किया। विशाल कालिया ने कहा कि यह प्रतियोगिता क्यूलिनरी शिक्षा के लिए एक मानक बन चुकी है और छात्रों को इंडस्ट्री-रेडी बनाने में सहायक है। वहीं, राज कपूर ने युवा शेफ्स द्वारा यूएसए ब्लूबेरीज के रचनात्मक उपयोग की प्रशंसा करते हुए वैश्विक सामग्री को भारतीय पाक-परिदृश्य से जोड़ने की प्रतिबद्धता दोहराई।

सी.आई.एच.एम. में 14वें नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कॉम्पिटिशन का भव्य आगाज

पहले दिन ब्रेड्स और पेटिट फोर्स की प्रतियोगिताएं आयोजित

सात राज्यों की 17 टीमों
तीन दिवसीय कॉम्पिटिशन
में ले रहीं हिस्सा

चंडीगढ़, 10 फरवरी (आशीष) : सेंक्टर-42 स्थित चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट में मंगलवार को 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कॉम्पिटिशन-2026 का शुभारंभ हुआ। सी.आई.एच.एम. और यू.एस. हाईबरी ब्लूबेरी काउंसिल के संयुक्त आयोजन में आयोजित यह तीन दिवसीय प्रतियोगिता उत्तर भारत की सबसे प्रतिष्ठित पैटिसरी स्पर्धाओं में गिनी जाती है। प्रतियोगिता में पंजाब, हरियाणा, चंडीगढ़, दिल्ली, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड और हिमाचल प्रदेश के प्रमुख होटल मैनेजमेंट व क्यूलिनरी संस्थानों की 17 टीमों भाग ले रही हैं। प्रत्येक टीम में दो छात्र शामिल हैं। प्रतिभागियों ने थीम-आधारित डेकोरेटेड केक, प्लेटेड डेसर्ट, ब्रेड्स, पेटिट फोर्स, फॉन्टेंट मॉडलिंग और ब्रिज कॉम्पिटिशन में प्रोजेन, प्यूरी, फ्रूट फिलिंग, फ्रीज-ड्राइड और ड्राइड ब्लूबेरीज का इस्तेमाल किया। पहले दिन ब्रेड्स और पेटिट फोर्स की प्रतियोगिताएं आयोजित की गईं।



नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कॉम्पिटिशन में छात्र हिस्सा लेते हुए।

(राणा)

Publication	Punjab Kesari
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	Breads and Petit Fours competition organised on first day
Page number	2

Publication	Dainik Savera
Date	feb 11, 2026
Headline/Link	14th North India Patissarie Competition kicks off at CIHM
Page number	4

सीआईएचएम में 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कॉम्पिटिशन का भव्य आगाज

सवेरा न्यूज / राकेश चंडीगढ़, 10 फरवरी: चंडीगढ़ इंस्टीचूट ऑफ होटल मैनेजमेंट (सीआईएचएम), सैक्टर-42 में मंगलवार को 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कॉम्पिटिशन 2026 का उत्साहपूर्ण शुभारंभ हुआ। सीआईएचएम और यूएस हाईबश ब्लूबेरी काउंसिल (यूएसएचबीसी) के संयुक्त आयोजन में आयोजित यह तीन दिवसीय प्रतियोगिता उत्तर भारत की सबसे प्रतिष्ठित पैटिसरी स्पर्धाओं में गिनी जाती है। प्रतियोगिता का उद्देश्य युवा प्रतिभाओं को आधुनिक पैटिसरी में नवाचार, तकनीकी दक्षता और रचनात्मक उत्कृष्टता का मंच प्रदान करना है। इस वर्ष प्रतियोगिता में पंजाब, हरियाणा, चंडीगढ़, दिल्ली, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड और हिमाचल प्रदेश के प्रमुख होटल मैनेजमेंट व क्यूलिनरी संस्थानों की 17 टीमों ने भाग ले रही हैं। कॉम्पिटिशन का मूल्यांकन प्रतिष्ठित ज्यूरी पैनल ने किया, जिसमें शेफ अश्विन टोपनो (रीजनल हेड, पिल्सबरी इंडिया), शेफ गुरु प्रकाश सिंह (लीड शेफ व बेकरी एप्लीकेशन स्पेशलिस्ट), शेफ सत्य प्रकाश (एग्जीक्यूटिव शेफ, हॉलिडे इन चंडीगढ़, आईएचजी) और शेफ संदीप कनौजिया (पैटिसरी शेफ, हवात रीजेंसी चंडीगढ़) शामिल थे। ज्यूरी ने प्रतिभागियों की तकनीक, सटीकता और नवाचार की सराहना की। कार्यक्रम का उद्घाटन सीआईएचएम के प्रिंसिपल विशाल कालिया और यूएसए ब्लूबेरीज के इंडिया प्रतिनिधि राज कपूर ने दीप प्रज्वलन के साथ किया। विशाल कालिया ने कहा कि यह प्रतियोगिता क्यूलिनरी शिक्षा के लिए एक मानक बन चुकी है और छात्रों को इंडस्ट्री-रेडी बनाने में सहायक है। वहीं, राज कपूर ने युवा शेफ्स द्वारा यूएसए ब्लूबेरीज के रचनात्मक उपयोग की प्रशंसा करते हुए वैश्विक सामग्री को भारतीय पाक-परिदृश्य से जोड़ने की प्रतिबद्धता दोहराई।

सीआईएचएम में 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी प्रतियोगिता का आगाज़

जगमार्ग न्यूज़

चंडीगढ़। चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट ऑफ़ होटल मैनेजमेंट, सेक्टर-42 में मंगलवार को 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कॉम्पिटिशन 2026 का उत्साहपूर्ण शुभारंभ हुआ।



सीआईएचएम और यूएस हाईवश ब्लूबेरी काउंसिल (यूएसएचबीसी) के संयुक्त तत्वावधान में आयोजित यह तीन दिवसीय प्रतियोगिता उत्तर भारत की सबसे प्रतिष्ठित पैटिसरी स्पर्धाओं में शुमार की जाती है। प्रतियोगिता का उद्देश्य युवा क्यूल्नरी प्रतिभाओं को आधुनिक पैटिसरी में नवाचार, तकनीकी दक्षता और रचनात्मक उत्कृष्टता का मंच उपलब्ध करना है।

इस वर्ष प्रतियोगिता में पंजाब, हरियाणा, चंडीगढ़, दिल्ली, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड और हिमाचल प्रदेश के प्रमुख होटल मैनेजमेंट और क्यूल्नरी संस्थानों की 17 टीमों ने भाग ले रही हैं।

प्रत्येक टीम में दो छात्र शामिल हैं, जो अपनी सृजनात्मक सोच, तकनीकी कौशल और कलात्मक प्रस्तुति के जरिए ज्यूरी को प्रभावित कर रहे हैं।

इस संस्करण की विशेष बात यह रही कि सभी श्रेणियों में यूएसए ब्लूबेरीज का उपयोग अनिवार्य रखा गया। प्रतिभागियों ने थीम आधारित डेकोरेटेड केक, प्लेटेड डेजर्ट, ब्रेड्स, पेटिट फोर्स, फॉन्डेंट मॉडलिंग और क्विज प्रतियोगिता में फ्रोजन, प्युरी, फ्रूट फिलिंग, फ्रीज-ड्राइड और ड्राइड ब्लूबेरीज का रचनात्मक इस्तेमाल किया। प्रतियोगिता के पहले दिन ब्रेड्स और पेटिट फोर्स की स्पर्धाएं आयोजित की गईं।

Publication	Jagmarg
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	14th North India Patisserie Competition kicks off at CIHM
Page number	10

ਸੀਆਈਐਚਐਮ ਵਿੱਚ 14ਵੀਂ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਦਾ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਆਗਾਜ਼

ਸੱਤ ਰਾਜਾਂ ਦੀਆਂ 17 ਟੀਮਾਂ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ ਦੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਲੈ ਰਹੀਆਂ ਨੇ ਹਿੱਸਾ

Publication	Ajit
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	14th North India Patisserie Competition held at CIHM
Page number	5

ਪੱਤਰ ਪ੍ਰੇਕ
ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ (ਸੀਆਈਐਚਐਮ), ਸੈਕਟਰ-42 ਵਿੱਚ ਮੰਗਲਵਾਰ ਨੂੰ 14ਵੀਂ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ 2026 ਦਾ ਜੋਸ਼ ਅਤੇ ਉਤਸ਼ਾਹ ਨਾਲ ਸ਼ੁਰੂਆਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਸੀ? ਐਚਐਮ ਅਤੇ ਯੂਐਸ ਹਾਈਬਰਡ ਬਲੂਬੇਰੀ ਕੌਂਸਲ (ਯੂਐਸਐਚਬੀਸੀ) ਦੇ ਸਾਂਝੇ ਸਹਿਯੋਗ ਨਾਲ ਆਯੋਜਿਤ ਇਹ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ ਦਾ ਸਮਾਗਮ ਉੱਤਰ ਭਾਰਤ ਦੀਆਂ ਸੱਤ ਤੋਂ ਪ੍ਰਤਿਸ਼ਠਿਤ ਪੈਟਿਸਰੀ ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ। ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਦਾ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ ਨੌਜਵਾਨ ਪ੍ਰਤਿਭਾਵਾਂ ਨੂੰ ਆਧੁਨਿਕ ਪੈਟਿਸਰੀ ਵਿੱਚ ਨਵੀਂ ਸੋਚ, ਤਕਨੀਕੀ ਮਹਾਰਤ ਅਤੇ ਰਚਨਾਤਮਕ ਕਾਬਲੀਅਤ ਦਿਖਾਉਣ ਲਈ ਇੱਕ ਮੈਚ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨਾ ਹੈ।

ਇਸ ਸਾਲ ਪੰਜਾਬ, ਹਰਿਆਣਾ, ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ, ਦਿੱਲੀ, ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼, ਉਤਰਾਖੰਡ ਅਤੇ ਹਿਮਾਚਲ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਦੇ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ ਅਤੇ ਕਿਊਲਿਨਰੀ ਸੰਸਥਾਨਾਂ ਦੀਆਂ 17 ਟੀਮਾਂ ਮੁਕਾਬਲੇ ਵਿੱਚ ਭਾਗ ਲੈ ਰਹੀਆਂ ਹਨ। ਹਰ ਟੀਮ ਵਿੱਚ ਦੋ ਵਿਦਿਆਰਥੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ, ਜੋ ਆਪਣੀ ਕਲਾ, ਸਿਰਜਣਾਤਮਕ ਸੋਚ ਅਤੇ ਕਲਾਤਮਕ ਪੇਸ਼ਕਾਰੀ ਰਾਹੀਂ ਜੱਜਾਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ।

ਇਸ ਐਡੀਸ਼ਨ ਦੀ ਖਾਸ ਗੱਲ ਇਹ ਰਹੀ ਕਿ ਹਰ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਵਿੱਚ ਯੂਐਸਏ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਰੱਖੀ ਗਈ। ਭਾਗੀਦਾਰਾਂ



ਨੇ ਬੀਮ-ਅਧਾਰਿਤ ਡੈਕੋਰੇਟਿਡ ਕੇਕ, ਪਲੇਟਡ ਡੈਜ਼ਰਟ, ਬ੍ਰੇਡਜ਼, ਪਟੀ ਵੋਰਜ਼, ਫੋਡੋਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਕਿਊਚ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਫ ਰਿਜ਼ਨ, ਪਿਊਰੇ, ਫਰੂਟ ਫਿਲਿੰਗ, ਫ ਰੀਜ਼-ਡ ਰਾਇਡ ਅਤੇ ਡ ਰਾਇਡ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਨੂੰ ਬਹੁਤ ਹੀ ਨਵੀਨ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ ਵਰਤਿਆ। ਪਹਿਲੇ ਦਿਨ ਬ੍ਰੇਡਜ਼ ਅਤੇ ਪਟੀ ਵੋਰਜ਼ ਦੀਆਂ ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਦਾ ਆਯੋਜਨ ਕੀਤਾ ਗਿਆ।

ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੀ ਜੱਜਿੰਗ ਪ੍ਰਸਿੱਧ

ਜੂਰੀ ਪੇਨਲ ਵੱਲੋਂ ਕੀਤੀ ਗਈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸ਼ੇਡ ਅਸੀਅਨ ਟੇਪਨੇ (ਰੀਜਨਲ ਹੋਡ - ਪਿਲਸਬਰੀ ਇੰਡੀਆ), ਸ਼ੇਡ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸਿੰਘ (ਲੀਡ ਸ਼ੇਡ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨ ਸਪੈਸ਼ਲਿਸਟ), ਸ਼ੇਡ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ (ਐਗਜ਼ਿਕਿਊਟਿਵ ਸ਼ੇਡ, ਹਾਲੀਡੇ ਇਨ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ - ਆਈਐਚਐਮ) ਅਤੇ ਸ਼ੇਡ ਸੰਦੀਪ ਕਨੋਜੀਆ (ਪੈਟਿਸਰੀ ਸ਼ੇਡ, ਹਿਆਤ ਰੀਜੈਂਸੀ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ) ਸ਼ਾਮਲ ਸਨ। ਜੂਰੀ ਨੇ ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਦੀ ਤਕਨੀਕ,

ਸਟੀਕਤਾ ਅਤੇ ਨਵੀਨਤਾ ਦੀ ਖੁਲ ਕੇ ਸਰਾਹਨਾ ਕੀਤੀ।

ਇਸ ਮੌਕੇ ਉੱਤੇ ਸਮਾਗਮ ਦਾ ਉਦਘਾਟਨ ਸੀ? ਐਚਐਮ ਦੇ ਪ੍ਰਿੰਸਿਪਲ ਵਿਸ਼ਾਲ ਕਾਲੀਆ ਅਤੇ ਯੂਐਸਏ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਦੇ ਇੰਡੀਆ ਨੁਮਾਇੰਦੇ ਰਾਜ ਕਪੂਰ ਵੱਲੋਂ ਦੀਪ ਪੁਜਵਲਨ ਕਰਕੇ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਵਿਸ਼ਾਲ ਕਾਲੀਆ ਨੇ ਕਿਹਾ ਕਿ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਹੁਣ ਕਿਊਲਿਨਰੀ ਸਿੱਖਿਆ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਮਾਪਦੰਡ ਬਣ ਚੁੱਕੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਨੂੰ ਉਦਯੋਗ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਭੂਮਿਕਾ ਨਿਭਾ ਰਹੀ ਹੈ। ਉਥੋਂ ਹੀ ਰਾਜ ਕਪੂਰ ਨੇ ਨੌਜਵਾਨ ਸ਼ੇਡਾਂ ਵੱਲੋਂ ਯੂਐਸਏ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਦੀ ਰਚਨਾਤਮਕ ਵਰਤੋਂ ਦੀ ਸਰਾਹਨਾ ਕਰਦਿਆਂ ਭਾਰਤੀ ਖਾਣ-ਪੀਣ ਦੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਵਿਸ਼ਵ ਪੱਧਰੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰਨ ਦੀ ਵਚਨਬੱਧਤਾ ਦੁਹਰਾਈ।

ਸੀਆਈਐਚਐਮ ਵਿੱਚ 14ਵੀਂ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਦਾ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਆਗਾਜ਼ ਸੱਤ ਰਾਜਾਂ ਦੀਆਂ 17 ਟੀਮਾਂ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ ਦੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਲੈ ਰਹੀਆਂ ਨੇ ਹਿੱਸਾ

Publication	Punjabi Jagran
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	14th North India Patisserie Competition kicks off
Page number	2

ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ, 10 ਫਰਵਰੀ (ਪ ਪ) ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ (ਸੀਆਈਐਚਐਮ), ਸੈਕਟਰ-42 ਵਿੱਚ ਮੰਗਲਵਾਰ ਨੂੰ 14ਵੀਂ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ 2026 ਦਾ ਜੋਸ਼ ਅਤੇ ਉਤਸ਼ਾਹ ਨਾਲ ਸ਼ੁਭਾਰੰਭ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਸੀਆਈਐਚਐਮ ਅਤੇ ਯੂਐੱਸ ਹਾਈਬਰਿਡ ਬਲੂਬੈਰੀ ਕੌਂਸਲ (ਯੂਐੱਸਐਚਬੀਸੀ) ਦੇ ਸਾਂਝੇ ਸਹਿਯੋਗ ਨਾਲ ਆਯੋਜਿਤ ਇਹ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ ਦਾ ਸਮਾਗਮ ਉੱਤਰ ਭਾਰਤ ਦੀਆਂ ਸੱਤ ਤੋਂ ਪ੍ਰਤਿਸ਼ਠਿਤ ਪੈਟਿਸਰੀ ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ। ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਦਾ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ ਨੌਜਵਾਨ ਪ੍ਰਤਿਭਾਵਾਂ ਨੂੰ ਆਧੁਨਿਕ ਪੈਟਿਸਰੀ ਵਿੱਚ ਨਵੀਂ ਸੋਚ, ਤਕਨੀਕੀ ਮਹਾਰਤ ਅਤੇ ਰਚਨਾਤਮਕ ਕਾਬਲੀਅਤ ਦਿਖਾਉਣ ਲਈ ਇੱਕ ਮੰਚ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨਾ ਹੈ। ਇਸ ਸਾਲ ਪੰਜਾਬ, ਹਰਿਆਣਾ, ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ, ਦਿੱਲੀ, ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼, ਉੱਤਰਾਖੰਡ ਅਤੇ ਹਿਮਾਚਲ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਦੇ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ ਅਤੇ ਕਿਊਲਿਨਰੀ ਸੰਸਥਾਨਾਂ ਦੀਆਂ 17 ਟੀਮਾਂ ਮੁਕਾਬਲੇ ਵਿੱਚ ਭਾਗ ਲੈ ਰਹੀਆਂ ਹਨ। ਹਰ ਟੀਮ ਵਿੱਚ ਦੋ ਵਿਦਿਆਰਥੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ, ਜੋ ਆਪਣੀ ਕਲਾ, ਸਿਰਜਣਾਤਮਕ ਸੋਚ ਅਤੇ ਕਲਾਤਮਕ ਪੇਸ਼ਕਾਰੀ ਰਾਹੀਂ ਜੱਜਾਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰ



ਰਹੇ ਹਨ। ਇਸ ਐਡੀਸ਼ਨ ਦੀ ਖਾਸ ਗੱਲ ਇਹ ਰਹੀ ਕਿ ਹਰ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਵਿੱਚ ਯੂਐੱਸਏ ਬਲੂਬੈਰੀਜ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਰੱਖੀ ਗਈ। ਭਾਗੀਦਾਰਾਂ ਨੇ ਥੀਮ-ਅਧਾਰਿਤ ਡੈਕੋਰੇਟਿਡ ਕੇਕ, ਪਲੇਟਡ ਡੈਜ਼ਰਟ, ਬ੍ਰੈਡਜ਼, ਪਟੀ ਫੋਰਜ਼, ਫੋਂਡੈਂਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਕਿਊਜ਼ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਫ੍ਰੇਜ਼ਨ, ਪਿਊਰੇ, ਫਰੂਟ ਫਿਲਿੰਗ, ਫ੍ਰੀਜ਼-ਡ੍ਰਾਇਡ ਅਤੇ ਡ੍ਰਾਇਡ ਬਲੂਬੈਰੀਜ਼ ਨੂੰ ਬਹੁਤ ਹੀ ਨਵੀਨ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ ਵਰਤਿਆ। ਪਹਿਲੇ ਦਿਨ ਬ੍ਰੈਡਜ਼ ਅਤੇ ਪਟੀ ਫੋਰਜ਼ ਦੀਆਂ ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਦਾ ਆਯੋਜਨ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੀ ਜੱਜਿੰਗ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਜੂਰੀ ਪੈਨਲ ਵੱਲੋਂ ਕੀਤੀ ਗਈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸ਼ੈਫ ਅਸ਼ੀਅਨ ਟੋਪਨੋ (ਰੀਜਨਲ ਹੈੱਡ - ਪਿਲਸਬਰੀ ਇੰਡੀਆ),

ਸ਼ੈਫ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸਿੰਘ (ਲੀਡ ਸ਼ੈਫ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨ ਸਪੈਸ਼ਲਿਸਟ), ਸ਼ੈਫ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ (ਐਗਜ਼ਿਕਿਊਟਿਵ ਸ਼ੈਫ, ਹਾਲੀਡੇ ਇਨ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ - ਆਈਐਚਜੀ) ਅਤੇ ਸ਼ੈਫ ਸੰਦੀਪ ਕਨੌਜੀਆ (ਪੈਟਿਸਰੀ ਸ਼ੈਫ, ਹਿਆਤ ਰੀਜੈਂਸੀ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ) ਸ਼ਾਮਲ ਸਨ। ਜੂਰੀ ਨੇ ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਦੀ ਤਕਨੀਕ, ਸਟੀਕਤਾ ਅਤੇ ਨਵੀਨਤਾ ਦੀ ਖੁਲ ਕੇ ਸਰਾਹਨਾ ਕੀਤੀ। ਇਸ ਮੌਕੇ ਉੱਤੇ ਸਮਾਗਮ ਦਾ ਉਦਘਾਟਨ ਸੀਆਈਐਚਐਮ ਦੇ ਪ੍ਰਿੰਸਿਪਲ ਵਿਸ਼ਾਲ ਕਾਲੀਆ ਅਤੇ ਯੂਐੱਸਏ ਬਲੂਬੈਰੀਜ਼ ਦੇ ਇੰਡੀਆ ਨੁਮਾਇੰਦੇ ਰਾਜ ਕਪੂਰ ਵੱਲੋਂ ਦੀਪ ਪ੍ਰਜਵਲਨ ਕਰਕੇ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਵਿਸ਼ਾਲ ਕਾਲੀਆ ਨੇ ਕਿਹਾ ਕਿ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ

ਹੁਣ ਕਿਊਲਿਨਰੀ ਸਿੱਖਿਆ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਮਾਪਦੰਡ ਬਣ ਚੁੱਕੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਨੂੰ ਉਦਯੋਗ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਭੂਮਿਕਾ ਨਿਭਾ ਰਹੀ ਹੈ। ਉੱਥੇ ਹੀ ਰਾਜ ਕਪੂਰ ਨੇ ਨੌਜਵਾਨ ਸ਼ੈਫਾਂ ਵੱਲੋਂ ਯੂਐੱਸਏ ਬਲੂਬੈਰੀਜ਼ ਦੀ ਰਚਨਾਤਮਕ ਵਰਤੋਂ ਦੀ ਸਰਾਹਨਾ ਕਰਦਿਆਂ ਭਾਰਤੀ ਖਾਣ-ਪੀਣ ਦੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਵਿਸ਼ਵ ਪੱਧਰੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰਨ ਦੀ ਵਚਨਬੱਧਤਾ ਦੁਹਰਾਈ।

Publication	Desh Pradesh Times
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	14th North India Patisserie Competition kicks off at CIHM
Page number	3

ਸੀ.ਆਈ.ਐਚ.ਐਮ ਵਿੱਚ 14ਵੀਂ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਦਾ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਆਗਾਜ਼

ਸੱਤ ਰਾਜਾਂ ਦੀਆਂ 17 ਟੀਮਾਂ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ ਦੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਲੈ ਰਹੀਆਂ ਨੇ ਹਿੱਸਾ



ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ 10 ਫਰਵਰੀ (ਹਰਪਾਲ ਸਿੰਘ): ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ (ਸੀਆਈਐਚਐਮ), ਸੈਕਟਰ-42 ਵਿੱਚ ਮੰਗਲਵਾਰ ਨੂੰ 14ਵੀਂ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ 2026 ਦਾ ਜੋਸ਼ ਅਤੇ ਉਤਸ਼ਾਹ ਨਾਲ ਸ਼ੁਰੂਆਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਸੀਆਈਐਮ ਅਤੇ ਯੂਐਸ ਹਾਈਬਸ ਬਲੂਬੇਰੀ ਕੌਂਸਲ (ਯੂਐਸਐਚਬੀਸੀ) ਦੇ ਸਾਂਝੇ ਸਹਿਯੋਗ ਨਾਲ ਆਯੋਜਿਤ ਇਹ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ ਦਾ ਸਮਾਗਮ ਉੱਤਰ ਭਾਰਤ ਦੀਆਂ ਸੱਤ ਰਾਜਾਂ ਤੋਂ ਪ੍ਰਤਿਸ਼ਠਿਤ ਪੈਟਿਸਰੀ ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ। ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਦਾ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ ਨੌਜਵਾਨ ਪ੍ਰਤਿਭਾਵਾਂ ਨੂੰ ਆਧੁਨਿਕ ਪੈਟਿਸਰੀ ਵਿੱਚ ਨਵੀਂ ਸੋਚ, ਤਕਨੀਕੀ ਮਹਾਰਤ ਅਤੇ ਰਚਨਾਤਮਕ ਕਾਬਲੀਅਤ ਦਿਖਾਉਣ ਲਈ ਇੱਕ ਮੌਕਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨਾ ਹੈ। ਇਸ ਸਾਲ ਪੰਜਾਬ, ਹਰਿਆਣਾ, ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ, ਦਿੱਲੀ, ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼, ਉੱਤਰਾਖੰਡ ਅਤੇ ਹਿਮਾਚਲ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਦੇ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ ਅਤੇ ਕਿਊਲਿਨਰੀ ਸੰਸਥਾਨਾਂ ਦੀਆਂ 17 ਟੀਮਾਂ ਮੁਕਾਬਲੇ ਵਿੱਚ ਭਾਗ ਲੈ ਰਹੀਆਂ ਹਨ। ਹਰ ਟੀਮ ਵਿੱਚ ਦੋ ਵਿਦਿਆਰਥੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ,

ਜੋ ਆਪਣੀ ਕਲਾ, ਸਿਰਜਣਾਤਮਕ ਸੋਚ ਅਤੇ ਕਲਾਤਮਕ ਪੇਸ਼ਕਾਰੀ ਰਾਹੀਂ ਜੱਜਾਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ। ਇਸ ਐਂਡੀਸ਼ਨ ਦੀ ਖਾਸ ਗੱਲ ਇਹ ਰਹੀ ਕਿ ਹਰ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਵਿੱਚ ਯੂਐਸਏ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਰੱਖੀ ਗਈ। ਭਾਗੀਦਾਰਾਂ ਨੇ ਬੀਮ-ਅਧਾਰਿਤ ਡੈਕੋਰੇਟਿਡ ਕੇਕ, ਪਲੇਟਡ ਡੇਜਰਟ, ਬ੍ਰੈਡਜ਼, ਪਟੀ ਫੋਰਜ਼, ਫੋਡੋਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਕਿਊਜ਼ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਵੱਜਨ, ਪਿਊਰੇ, ਫਰੂਟ ਫਿਲਿੰਗ, ਵੀਜ਼-ਡ੍ਰਾਇਡ ਅਤੇ ਡ੍ਰਾਇਡ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਨੂੰ ਬਹੁਤ ਹੀ ਨਵੀਨ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ ਵਰਤਿਆ। ਪਹਿਲੇ ਦਿਨ ਬ੍ਰੈਡਜ਼ ਅਤੇ ਪਟੀ ਫੋਰਜ਼ ਦੀਆਂ ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਦਾ ਆਯੋਜਨ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੀ ਜੋਜਿੰਗ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਜੂਰੀ ਪੈਨਲ ਵੱਲੋਂ ਕੀਤੀ ਗਈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸੇਫ ਅਸੀਅਨ ਟੋਪਨੋ (ਰੀਜਨਲ ਹੈੱਡ ਪਿਲਸਬਰੀ ਇੰਡੀਆ), ਸੇਫ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸਿੰਘ (ਲੀਡ ਸੇਫ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨ ਸਪੈਸ਼ਲਿਸਟ), ਸੇਫ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ (ਐਗਜ਼ਿਕਿਊਟਿਵ ਸੇਫ, ਹਾਲੀਡੇ ਇਨ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਆਈਐਚਜੀ) ਅਤੇ ਸੇਫ ਸੇਦੀਪ ਕਨੌਜੀਆ (ਪੈਟਿਸਰੀ ਸੇਫ, ਹਿਆਤ ਰੀਜੈਂਸੀ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ) ਸ਼ਾਮਲ ਸਨ। ਜੂਰੀ ਨੇ

ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਦੀ ਤਕਨੀਕ, ਸਟੀਕਤਾ ਅਤੇ ਨਵੀਨਤਾ ਦੀ ਖੁਲਕੇ ਸਰਾਹਨਾ ਕੀਤੀ। ਇਸ ਮੌਕੇ ਉੱਤੇ ਸਮਾਗਮ ਦਾ ਉਦਘਾਟਨ ਸੀਆਈਐਮ ਦੇ ਪ੍ਰਿੰਸਿਪਲ ਵਿਸ਼ਾਲ ਕਾਲੀਆ ਅਤੇ ਯੂਐਸਏ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਦੇ ਇੰਡੀਆ ਨੁਮਾਇੰਦੇ ਰਾਜ ਕਪੂਰ ਵੱਲੋਂ ਦੀਪ ਪ੍ਰਜਵਲਨ ਕਰਕੇ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਵਿਸ਼ਾਲ ਕਾਲੀਆ ਨੇ ਕਿਹਾ ਕਿ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਹੁਣ ਕਿਊਲਿਨਰੀ ਸਿੱਖਿਆ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਮਾਪਦੰਡ ਬਣ ਚੁੱਕੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਨੂੰ ਉਦਯੋਗ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਭੂਮਿਕਾ ਨਿਭਾ ਰਹੀ ਹੈ। ਉਥੇ ਹੀ ਰਾਜ ਕਪੂਰ ਨੇ ਨੌਜਵਾਨ ਸੇਫਾਂ ਵੱਲੋਂ ਯੂਐਸਏ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਦੀ ਰਚਨਾਤਮਕ ਵਰਤੋਂ ਦੀ ਸਰਾਹਨਾ ਕਰਦਿਆਂ ਭਾਰਤੀ ਖਾਣ-ਪੀਣ ਦੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਵਿਸ਼ਵ ਪੱਧਰੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰਨ ਦੀ ਵਚਨਬੱਧਤਾ ਦੁਹਰਾਈ।

ਦੇਸ਼ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਟਾਈਮਜ਼
www.deshpardeshtimes.com

ਸੀਆਈਐਚਐਮ ਵਿੱਚ 14ਵੀਂ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਦਾ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਆਗਾਜ਼

Publication	Akali Patrika
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	14th North India Patisserie Competition kicks off at CIHM
Page number	5

ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ 10 ਫਰਵਰੀ: ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ (ਸੀਆਈਐਚਐਮ), ਸੈਕਟਰ-42 ਵਿੱਚ ਮੰਗਲਵਾਰ ਨੂੰ 14ਵੀਂ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ 2026 ਦਾ ਜੋਸ਼ ਅਤੇ ਉਤਸ਼ਾਹ ਨਾਲ ਸ਼ੁਰੂਆਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਸੀਆਈਐਚਐਮ ਅਤੇ ਯੂਐੱਸ ਹਾਈਬਰਡ ਬਲੂਬੇਰੀ ਕੌਂਸਲ (ਯੂਐੱਸਐਚਬੀਸੀ) ਦੇ ਸਾਂਝੇ ਸਹਿਯੋਗ ਨਾਲ ਆਯੋਜਿਤ ਇਹ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ ਦਾ ਸਮਾਗਮ ਉੱਤਰ ਭਾਰਤ ਦੀਆਂ ਸਭ ਤੋਂ ਪ੍ਰਤਿਸ਼ਠਿਤ ਪੈਟਿਸਰੀ ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ। ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਦਾ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ ਨੌਜਵਾਨ ਪ੍ਰਤਿਭਾਵਾਂ ਨੂੰ ਆਧੁਨਿਕ ਪੈਟਿਸਰੀ ਵਿੱਚ ਨਵੀਂ ਸੋਚ, ਤਕਨੀਕੀ ਮਹਾਰਤ ਅਤੇ ਰਚਨਾਤਮਕ ਕਾਬਲੀਆਂ ਦਿਖਾਉਣ ਲਈ ਇੱਕ ਮੰਚ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨਾ ਹੈ। ਇਸ ਸਾਲ ਪੰਜਾਬ, ਹਰਿਆਣਾ, ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ, ਦਿੱਲੀ, ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼, ਉੱਤਰਾਖੰਡ ਅਤੇ ਹਿਮਾਚਲ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਦੇ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ ਅਤੇ ਕਿਊਲਿਨਰੀ ਸੰਸਥਾਨਾਂ ਦੀਆਂ 17 ਟੀਮਾਂ ਮੁਕਾਬਲੇ ਵਿੱਚ ਭਾਗ ਲੈ ਰਹੀਆਂ ਹਨ। ਹਰ ਟੀਮ ਵਿੱਚ ਦੋ ਵਿਦਿਆਰਥੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ, ਜੋ ਆਪਣੀ ਕਲਾ, ਸਿਰਜਣਾਤਮਕ ਸੋਚ ਅਤੇ ਕਲਾਤਮਕ ਪੇਸ਼ਕਾਰੀ ਰਾਹੀਂ ਜੱਜਾਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ। ਇਸ ਐਡੀਸ਼ਨ ਦੀ ਖਾਸ ਗੱਲ ਇਹ ਰਹੀ ਕਿ ਹਰ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਵਿੱਚ ਯੂਐੱਸਏ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਰੱਖੀ



ਗਈ। ਭਾਗੀਦਾਰਾਂ ਨੇ ਬੀਮ-ਅਧਾਰਿਤ ਡੈਕੋਰੇਟਿਡ ਕੇਕ, ਪਲੇਟਡ ਡੈਜ਼ਰਟ, ਬ੍ਰੈਡਜ਼, ਪਟੀ ਫੋਰਜ਼, ਫੋਡੋਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਕਿਊਜ਼ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਫ੍ਰੈਜ਼ਨ, ਪਿਊਰੇ, ਫਰੂਟ ਫਿਲਿੰਗ, ਫ੍ਰੀਜ਼-ਡ੍ਰਾਇਡ ਅਤੇ ਡ੍ਰਾਇਡ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਨੂੰ ਬਹੁਤ ਹੀ ਨਵੀਨ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ ਵਰਤਿਆ। ਪਹਿਲੇ ਦਿਨ ਬ੍ਰੈਡਜ਼ ਅਤੇ ਪਟੀ ਫੋਰਜ਼ ਦੀਆਂ ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਦਾ ਆਯੋਜਨ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੀ ਜੱਜਿੰਗ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਜੂਰੀ ਪੈਨਲ ਵੱਲੋਂ ਕੀਤੀ ਗਈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸ਼੍ਰੇਫ ਅਸ਼ੀਅਨ ਟੋਪਨੋ (ਰੀਜਨਲ ਹੈੱਡ - ਪਿਲਸਬਰੀ ਇੰਡੀਆ), ਸ਼੍ਰੇਫ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸਿੰਘ (ਲੀਡ ਸ਼੍ਰੇਫ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨ ਸਪੈਸ਼ਲਿਸਟ), ਸ਼੍ਰੇਫ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ (ਐਗਜ਼ੀਕਿਊਟਿਵ ਸ਼੍ਰੇਫ, ਹਾਲੀਡੇ ਇਨ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ - ਆਈਐਚਜੀ) ਅਤੇ ਸ਼੍ਰੇਫ ਸੰਦੀਪ ਕਨੌਜੀਆ (ਪੈਟਿਸਰੀ ਸ਼੍ਰੇਫ, ਹਿਆਤ ਰੀਜੈਂਸੀ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ) ਸ਼ਾਮਲ ਸਨ। ਜੂਰੀ ਨੇ ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਦੀ

ਤਕਨੀਕ, ਸਟੀਕਤਾ ਅਤੇ ਨਵੀਨਤਾ ਦੀ ਖੁਲ ਕੇ ਸਰਾਹਨਾ ਕੀਤੀ। ਇਸ ਮੌਕੇ ਉੱਤੇ ਸਮਾਗਮ ਦਾ ਉਦਘਾਟਨ ਸੀਆਈਐਚਐਮ ਦੇ ਪ੍ਰਿੰਸਿਪਲ ਵਿਸ਼ਾਲ ਕਾਲੀਆ ਅਤੇ ਯੂਐੱਸਏ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਦੇ ਇੰਡੀਆ ਨੁਮਾਇੰਦੇ ਰਾਜ ਕਪੂਰ ਵੱਲੋਂ ਦੀਪ ਪ੍ਰਜਵਲਨ ਕਰਕੇ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਵਿਸ਼ਾਲ ਕਾਲੀਆ ਨੇ ਕਿਹਾ ਕਿ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਹੁਣ ਕਿਊਲਿਨਰੀ ਸਿੱਖਿਆ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਮਾਪਦੰਡ ਬਣ ਚੁੱਕੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਨੂੰ ਉਦਯੋਗ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਭੂਮਿਕਾ ਨਿਭਾ ਰਹੀ ਹੈ। ਉੱਥੇ ਹੀ ਰਾਜ ਕਪੂਰ ਨੇ ਨੌਜਵਾਨ ਸ਼੍ਰੇਫਾਂ ਵੱਲੋਂ ਯੂਐੱਸਏ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਦੀ ਰਚਨਾਤਮਕ ਵਰਤੋਂ ਦੀ ਸਰਾਹਨਾ ਕਰਦਿਆਂ ਭਾਰਤੀ ਖਾਣ-ਪੀਣ ਦੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਵਿਸ਼ਵ ਪੱਧਰੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰਨ ਦੀ ਵਚਨਬੱਧਤਾ ਦੁਹਰਾਈ।

ਗਈ। ਭਾਗੀਦਾਰਾਂ ਨੇ ਬੀਮ-ਅਧਾਰਿਤ ਡੈਕੋਰੇਟਿਡ ਕੇਕ, ਪਲੇਟਡ ਡੈਜ਼ਰਟ, ਬ੍ਰੈਡਜ਼, ਪਟੀ ਫੋਰਜ਼, ਫੋਡੋਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਕਿਊਜ਼ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਫ੍ਰੈਜ਼ਨ, ਪਿਊਰੇ, ਫਰੂਟ ਫਿਲਿੰਗ, ਫ੍ਰੀਜ਼-ਡ੍ਰਾਇਡ ਅਤੇ ਡ੍ਰਾਇਡ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਨੂੰ ਬਹੁਤ ਹੀ ਨਵੀਨ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ ਵਰਤਿਆ। ਪਹਿਲੇ ਦਿਨ ਬ੍ਰੈਡਜ਼ ਅਤੇ ਪਟੀ ਫੋਰਜ਼ ਦੀਆਂ ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਦਾ ਆਯੋਜਨ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੀ ਜੱਜਿੰਗ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਜੂਰੀ ਪੈਨਲ ਵੱਲੋਂ ਕੀਤੀ ਗਈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸ਼੍ਰੇਫ ਅਸ਼ੀਅਨ ਟੋਪਨੋ (ਰੀਜਨਲ ਹੈੱਡ - ਪਿਲਸਬਰੀ ਇੰਡੀਆ), ਸ਼੍ਰੇਫ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸਿੰਘ (ਲੀਡ ਸ਼੍ਰੇਫ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨ ਸਪੈਸ਼ਲਿਸਟ), ਸ਼੍ਰੇਫ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ (ਐਗਜ਼ੀਕਿਊਟਿਵ ਸ਼੍ਰੇਫ, ਹਾਲੀਡੇ ਇਨ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ - ਆਈਐਚਜੀ) ਅਤੇ ਸ਼੍ਰੇਫ ਸੰਦੀਪ ਕਨੌਜੀਆ (ਪੈਟਿਸਰੀ ਸ਼੍ਰੇਫ, ਹਿਆਤ ਰੀਜੈਂਸੀ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ) ਸ਼ਾਮਲ ਸਨ। ਜੂਰੀ ਨੇ ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਦੀ

Publication	Awaz - e -Quam
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	14th North India Patisserie Competition kicks off at CIHM
Page number	10



ਸੀਆਈਐਚਐਮ ਵਿੱਚ 14ਵੀਂ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਦਾ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਆਗਾਜ਼ ਸੱਤ ਰਾਜਾਂ ਦੀਆਂ 17 ਟੀਮਾਂ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ ਦੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਲੈ ਰਹੀਆਂ ਨੇ ਹਿੱਸਾ

ਚੌਕ ਮਹਿਤਾ, 10 ਫਰਵਰੀ (ਬਾਬਾ ਸੁਖਵੰਤ ਸਿੰਘ ਚੈਨਣਕੋ): ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ (ਸੀਆਈਐਚਐਮ), ਸੈਕਟਰ-42 ਵਿੱਚ ਮੰਗਲਵਾਰ ਨੂੰ 14ਵੀਂ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ 2026 ਦਾ ਜੋਸ਼ ਅਤੇ ਉਤਸ਼ਾਹ ਨਾਲ ਸ਼ੁਰੂਆਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਸੀਆਈਐਚਐਮ ਅਤੇ ਯੂਐੱਸ ਹਾਈਬਰਡ ਬਲੂਬੇਰੀ ਕੌਂਸਲ (ਯੂਐੱਸਐਚਬੀਸੀ) ਦੇ ਸਾਂਝੇ ਸਹਿਯੋਗ ਨਾਲ ਆਯੋਜਿਤ ਇਹ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ ਦਾ ਸਮਾਗਮ ਉੱਤਰ ਭਾਰਤ ਦੀਆਂ ਸੱਤ ਤੋਂ ਪ੍ਰਤਿਸ਼ਠਿਤ ਪੈਟਿਸਰੀ ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ। ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਦਾ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ ਨੌਜਵਾਨ ਪ੍ਰਤਿਭਾਵਾਂ ਨੂੰ ਆਧੁਨਿਕ ਪੈਟਿਸਰੀ ਵਿੱਚ ਨਵੀਂ ਸੋਚ, ਤਕਨੀਕੀ ਮਹਾਰਤ ਅਤੇ ਰਚਨਾਤਮਕ

ਆਵਾਜ਼ ਕੌਮ
AWAZE QAUM
International Newspaper & WEB TV

ਕਾਬਲੀਆਂ ਦਿਖਾਉਣ ਲਈ ਇੱਕ ਮੈਚ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨਾ ਹੈ। ਇਸ ਸਾਲ ਪੰਜਾਬ, ਹਰਿਆਣਾ, ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ, ਦਿੱਲੀ, ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼, ਉੱਤਰਾਖੰਡ ਅਤੇ ਹਿਮਾਚਲ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਦੇ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ ਅਤੇ ਕਿਊਲਿਨਰੀ ਸੰਸਥਾਨਾਂ ਦੀਆਂ 17 ਟੀਮਾਂ ਮੁਕਾਬਲੇ ਵਿੱਚ ਭਾਗ ਲੈ ਰਹੀਆਂ ਹਨ। ਹਰ ਟੀਮ ਵਿੱਚ ਦੋ ਵਿਦਿਆਰਥੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ,

ਜੋ ਆਪਣੀ ਕਲਾ, ਸਿਰਜਣਾਤਮਕ ਸੋਚ ਅਤੇ ਕਲਾਤਮਕ ਪੇਸ਼ਕਾਰੀ ਰਾਹੀਂ ਜੱਜਾਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ। ਇਸ ਐਡੀਸ਼ਨ ਦੀ ਖਾਸ ਗੱਲ ਇਹ ਰਹੀ ਕਿ ਹਰ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਵਿੱਚ ਯੂਐੱਸਏ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਰੱਖੀ ਗਈ। ਭਾਗੀਦਾਰਾਂ ਨੇ ਬੀਮ-ਅਧਾਰਿਤ ਡੈਕੋਰੇਟਿਡ ਕੇਕ, ਪਲੇਟਡ ਡੈਜ਼ਰਟ, ਬ੍ਰੈਡਜ਼, ਪਟੀ ਫੋਰਜ਼, ਫੰਡੇਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਕਿਊਜ਼ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਫ੍ਰੈਜ਼ਨ, ਪਿਊਰੇ, ਫਰੂਟ ਫਿਲਿੰਗ, ਫ੍ਰੀਜ਼-ਫ੍ਰਾਇਡ ਅਤੇ ਫ੍ਰਾਇਡ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਨੂੰ ਬਹੁਤ ਹੀ ਨਵੀਨ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ ਵਰਤਿਆ। ਪਹਿਲੇ ਦਿਨ ਬ੍ਰੈਡਜ਼ ਅਤੇ ਪਟੀ ਫੋਰਜ਼ ਦੀਆਂ ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਦਾ ਆਯੋਜਨ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੀ ਜੱਜਿੰਗ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਜੂਰੀ ਪੈਨਲ ਵੱਲੋਂ ਕੀਤੀ ਗਈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸ਼ੇਫ ਅਸ਼ੀਅਨ ਟੋਪਨੋ (ਰੀਜਨਲ ਹੈੱਡ - ਪਿਲਸਬਰੀ ਇੰਡੀਆ), ਸ਼ੇਫ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸਿੰਘ (ਲੀਡ ਸ਼ੇਫ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨ ਸਪੈਸ਼ਲਿਸਟ), ਸ਼ੇਫ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ (ਐਗਜ਼ੀਕਿਊਟਿਵ ਸ਼ੇਫ, ਹਾਲੀਡੇ ਇਨ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ - ਆਈਐਚਜੀ) ਅਤੇ ਸ਼ੇਫ ਸੰਦੀਪ ਕਨੌਜੀਆ (ਪੈਟਿਸਰੀ ਸ਼ੇਫ, ਹਿਆਤ ਰੀਜ਼ੋਸੀ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ) ਸ਼ਾਮਲ ਸਨ। ਜੂਰੀ ਨੇ ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਦੀ ਤਕਨੀਕ, ਸਟੀਕਤਾ ਅਤੇ ਨਵੀਨਤਾ ਦੀ ਖੁਲਕੇ ਸਰਾਹਨਾ ਕੀਤੀ। ਇਸ ਮੌਕੇ ਉੱਤੇ ਸਮਾਗਮ ਦਾ ਉਦਘਾਟਨ ਸੀ? ਐਚਐਮ ਦੇ ਪ੍ਰਿੰਸਿਪਲ ਵਿਸ਼ਾਲ ਕਾਲੀਆ ਅਤੇ ਯੂਐੱਸਏ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਦੇ ਇੰਡੀਆ ਨੁਮਾਇੰਦੇ ਰਾਜ ਕਪੂਰ ਵੱਲੋਂ ਦੀਪ ਪ੍ਰਜਵਲਨ ਕਰਕੇ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਵਿਸ਼ਾਲ ਕਾਲੀਆ ਨੇ ਕਿਹਾ ਕਿ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਹੁਣ ਕਿਊਲਿਨਰੀ ਸਿੱਖਿਆ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਮਾਪਦੰਡ ਬਣ ਚੁੱਕੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਨੂੰ ਉਦਯੋਗ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਭੂਮਿਕਾ ਨਿਭਾ ਰਹੀ ਹੈ। ਉਥੇ ਹੀ ਰਾਜ ਕਪੂਰ ਨੇ ਨੌਜਵਾਨ ਸ਼ੇਫਾਂ ਵੱਲੋਂ ਯੂਐੱਸਏ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਦੀ ਰਚਨਾਤਮਕ ਵਰਤੋਂ ਦੀ ਸਰਾਹਨਾ ਕਰਦਿਆਂ ਭਾਰਤੀ ਖਾਣ-ਪੀਣ ਦੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਵਿਸ਼ਵ ਪੱਧਰੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰਨ ਦੀ ਵਚਨਬੱਧਤਾ ਦੁਹਰਾਈ।

Publication	Daily Yugmarg
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	14th North India Patisserie Competition kicks off at CIHM
Page number	9

14th North India Patisserie Competition kicks off at CIHM

Chandigarh: A three-day long 14th North India Patisserie Competition 2026 being organised by Chandigarh Institute of Hotel Management (CIHM) and US Highbush Blueberry Council kicks off on Tuesday at CIHM Campus, Sector 42 amidst enthusiastic participation. As many as 17 teams, each comprising two students representing leading hotel management and culinary institutes from Punjab, Haryana, Chandigarh, Delhi, Uttar Pradesh, Uttarakhand and Himachal Pradesh. The event is offering an engaging platform for aspiring pastry professionals to demonstrate technical expertise, creativity, and artistic finesse. Participants showcased the versatility of USA Blueberries by incorporating



them in various formats including frozen, purée, fruit fillings, freeze-dried and dried blueberries across competition segments such as Theme-Based Decorated Cakes, Plated Desserts, Breads, Petit Fours, Fondant Modelling and a Quiz Competition. Day one witnessed the competitions of Breads and Petit Fours.

The entries were evaluated by a distinguished jury panel com-

prising Chef Ashian Topno, Regional Head – Pillsbury India; Chef Guru Prakash Singh, Lead Chef & Bakery Application Specialist; Chef Satya Prakash, Executive Chef, Holiday Inn Chandigarh (IHG) and Chef Sandeep Kanoujia, Pastry Chef, Hyatt Regency Chandigarh who commended the participants for their skill, precision, and innovation.

Publication	Daily Pioneer
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	Patisserie Competition kicks off
Page number	2

Patisserie Competition Kicks Off

Chandigarh (PNS): The three-day 14th North India Patisserie

Competition 2026, organised by the Chandigarh Institute of

Hotel Management (CIHM) in collaboration with the U.S. Highbush Blueberry Council, commenced on Tuesday at the CIHM campus, Sector 42, amid great enthusiasm. A total of 17 teams, each comprising two students from leading hotel management and culinary institutes across Punjab, Haryana, Chandigarh, Delhi, Uttar Pradesh, Uttarakhand



and Himachal Pradesh, are participating in the prestigious competition. The event provides a dynamic platform for aspiring pastry professionals to showcase their technical expertise,

creativity and artistic finesse. Participants highlighted the versatility of USA Blueberries by incorporating them in diverse forms — frozen, purée, fruit fillings, freeze-dried and dried — across segments such as Theme-Based Decorated Cakes, Plated Desserts, Breads, Petit Fours, Fondant Modelling and a Quiz Competition.

Publication	Campus Notes Supplement (Hindustan Times)
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	Patisserie Contest begins at CIHM
Page number	2

Patisserie Contest begins at CIHM

Chandigarh: A three-day long 14th North India Patisserie Competition 2026 being organised by Chandigarh Institute of Hotel Management (CIHM) in collaboration with the U.S. Highbush Blueberry Council, began on Tuesday at the CIHM campus, Sector 42. Seventeen teams of two students each, representing leading institutes from Punjab, Haryana, Chandigarh, Delhi, Uttar Pradesh, Uttarakhand and Himachal Pradesh, are participating. The competition offers a vibrant platform for budding pastry chefs to display their creativity and technical excellence. Participants are showcasing the versatility of USA Blueberries across categories including Theme-Based Cakes, Plated Desserts, Breads, Petit Fours and Fondant Modelling. Day one featured Breads and Petit Fours competitions. The event was inaugurated by Vishal Kalia, Principal, CIHM, and Raj Kapoor, India Representative, USA Blueberries.

सीआईएचएम में 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कॉम्पिटिशन का आग्राज

सात राज्यों की 17 टीमों तीन दिवसीय कॉम्पिटिशन में ले रहीं हिस्सा

वॉयस इंडिया/युद्धवीर

Publication	Voice India
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	14th North India Patisserie Competition kicks off at CIHM
Page number	3

चंडीगढ़: चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट (सीआईएचएम), सेक्टर-42 में 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कॉम्पिटिशन 2026 का उत्साहपूर्ण शुभारंभ हुआ। सीआईएचएम और यूएस हाईबश ब्लूबेरी काउंसिल के संयुक्त आयोजन में आयोजित यह तीन दिवसीय प्रतियोगिता में वर्ष पंजाब, हरियाणा, चंडीगढ़, दिल्ली, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड और हिमाचल प्रदेश के प्रमुख होटल मैनेजमेंट व क्यूलिनरी संस्थानों की 17 टीमों ने भाग ले रही हैं। प्रत्येक टीम में दो छात्र शामिल हैं, जो अपने कौशल, सृजनात्मक सोच और कलात्मक प्रस्तुति का प्रदर्शन कर रहे हैं। इस संस्करण की खास बात सभी श्रेणियों में यूएसए ब्लूबेरीज का अनिवार्य उपयोग रहा। प्रतिभागियों ने थीम-आधारित डेकोरेटेड केक, प्लेटेड डेजर्ट, ब्रेड्स, पेटिट फोर्स,



फॉन्डेंट मॉडलिंग और क्विज कॉम्पिटिशन में फ्रोजन, प्यूरि, फ्रूट फिलिंग, फ्रीज-ड्राइड और ड्राइड ब्लूबेरीज का इस्तेमाल किया। पहले दिन ब्रेड्स और पेटिट फोर्स की प्रतियोगिताएं आयोजित की गईं। कॉम्पिटिशन का मूल्यांकन प्रतिष्ठित ज्युरी पैनल ने किया, जिसमें शेफ अशियन टोपनो (रीजनल हेड – पिल्सबरी इंडिया), शेफ गुरु प्रकाश सिंह (लीड शेफ व बेकरी एप्लीकेशन स्पेशलिस्ट), शेफ सत्य प्रकाश (एग्जीक्यूटिव शेफ, हॉलिडे इन चंडीगढ़ – आईएचजी) और शेफ संदीप कनौजिया (पैटिसरी शेफ, हयात रीजेंसी चंडीगढ़)

शामिल थे। ज्युरी ने प्रतिभागियों की तकनीक, सटीकता और नवाचार की सराहना की। कार्यक्रम का उद्घाटन सीआईएचएम के प्रिंसिपल विशाल कालिया और यूएसए ब्लूबेरीज के इंडिया प्रतिनिधि राज कपूर ने दीप प्रज्वलन के साथ किया। विशाल कालिया ने कहा कि यह प्रतियोगिता क्यूलिनरी शिक्षा के लिए एक मानक बन चुकी है और छात्रों को इंडस्ट्री-रेडी बनाने में सहायक है। वहीं, राज कपूर ने युवा शेफ्स द्वारा यूएसए ब्लूबेरीज के रचनात्मक उपयोग की प्रशंसा करते हुए वैश्विक सामग्री को भारतीय पाक-परिदृश्य से जोड़ने की प्रतिबद्धता दोहराई।

Publication	Punjab Times
Date	Feb 13, 2026
Headline/Link	Punjab Times
Page number	3

ICI Noida emerges overall champion

Chandigarh: The three-day 14th North India Patisserie Competition 2026 concluded at the Chandigarh Institute of Hotel Management (CIHM), Sector 42 with Indian Culinary Institute (ICI) Noida being crowned the Overall Winner. Organised by CIHM in association with US Highbush Blueberry Council, the event witnessed participation from 17 teams representing leading hotel management institutes across seven states



of North India. The Closing and Prize Distribution Ceremony was graced by Vivek Atray (Ex-IAS), eminent motivational speaker

and pursuit of excellence, encouraging them to continuously innovate and uphold the highest professional standards. A defining highlight of this edition was the mandatory incorporation of USA Blueberries across all categories. Participants showcased exceptional versatility by creatively using blueberries in frozen, purée, fruit fillings, freeze-dried and dried formats, elevating both flavour profiles and visual appeal. In the Bread

Competition, ICI Noida secured the top position, followed by IHM Shimla in second place and IHM Pusa in third. In the Petit Fours category, ICI Noida once again emerged victorious with IHM Yamunanagar finishing second and IHM Pusa third. The Plated Desserts competition saw ICI Noida clinch the title while Chitkara University secured the second position and IHM Kurukshetra stood third.

कंपीटीशन में ट्रैफिक पुलिस थीम पर स्टूडेंट्स ने की शुगर मॉडलिंग



Competition

सीआईएचएम-42 में हुए 14वें नॉर्थ इंडियन पेटिसरी कंपीटीशन का वीरवार को समापन हुआ। इस दौरान शुगर फ्रॉन्ट मॉडलिंग के साथ अवॉर्ड सेरेमनी भी हुई।

चिठी रिपोर्टर | चंडीगढ़

"ब्लूबेरी" को डिश में ऐसे इस्तेमाल करना है कि उसका स्वाद भी महसूस हो और डिश देखने में भी अपीलिंग लगे। इसके लिए प्रोन्न, व्यूरी, फ्रूट फिलिंग, प्रिज-डाइड या ड्रिड फर्मेन्ट में इसका इस्तेमाल कर सकते हैं। सेक्टर-42 स्थित चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट में चल रहा

14वें नॉर्थ इंडियन पेटिसरी कंपीटीशन -2026 का वीरवार को समापन हुआ। इस मौके पर पूर्व आईएस और मॉडिफिकेशनल स्पीकर विवेक अत्रेय मुख्य अतिथि रहे। इसमें चंडीगढ़, दिल्ली, हरियाणा, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड, हिमाचल और देहरादून के सात राज्यों की 17 टीमों ने हिस्सा लिया। इस कंपीटीशन में विजय, ब्रेड मेकिंग, पेटिट फोर, केक डेकोरेशन, प्लेटेड डेजर्ट और शुगर मॉडलिंग जैसी विभिन्न एंक्टिविटीज हुईं। अंतिम एंक्टिविटी वीरवार को ट्रैफिक पुलिस थीम पर शुगर मॉडलिंग रही। विभिन्न कैटेगरी में विजेता टीमों का चयन थीम के अनुरूप कलात्मकता, स्वाद, प्रेजेंटेशन, हाइजीन, वेट और इंग्रैडिएंट्स के इस्तेमाल के आधार हुआ।

ट्रैफिक पुलिस थीम पर मॉडलिंग



पाँ पेट्रोल | फरावाड़ा की जीएनए यूनिवर्सिटी के चिराग और गुरलीन ने नब्बों के कार्टून कैरेक्टर पाँ पेट्रोल से प्रेरित शुगर फ्रॉन्ट मॉडल तैयार किया। उन्होंने दिखाया कि कार्टून में ट्रैफिक पुलिस डॉग्स किस तरह एक्सीडेंट और अन्य मामलों को संभालते हैं।



पंजाब की ट्रैफिक पुलिस | चंडीगढ़ यूनिवर्सिटी की किस्सी और कोटीन नयसा दुबे ने पंजाब पुलिस की पगड़ी, लक्रे मोटार और दाढ़ी वाले लुक को दर्शाया।



इंडिया की ट्रैफिक पुलिस | आईसीआई नोएडा की जय राजपूत और वानिका महरोज ने भारतीय ट्रैफिक पुलिस की कार्यशैली को दर्शाया। उन्होंने फ्रॉन्ट से सड़कों पर जूटूटी करते पुलिस को बनाया।

यह रहे प्रतियोगिता के विजेता

• सभी कंपीटीशन में ओवरऑल विनर नवी आईसीआई नोएडा की टीम
ब्रेड मेकिंग: प्रथम-आईसीआई नोएडा, द्वितीय-आईएचएम शिमला, तृतीय- आईएचएम पुसा
पेटिट फोर: प्रथम-आईसीआई नोएडा, द्वितीय-आईएचएम यमुननगर, तृतीय- आईएचएम पुसा
प्लेटेड डेजर्ट: प्रथम- आईसीआई नोएडा,

द्वितीय-चित्तकार यूनिवर्सिटी, तृतीय-आईएचएम कुरुक्षेत्र
केक डेकोरेशन: प्रथम- आईएचएम पुसा, द्वितीय- चंडीगढ़ यूनिवर्सिटी, तृतीय- आईसीआई नोएडा
विजय: प्रथम-आईएचएम पुसा, द्वितीय-आईसीआई नोएडा, तृतीय-चंडीगढ़ यूनिवर्सिटी
फ्रॉन्ट मॉडलिंग: प्रथम- आईएचएम शिमला, द्वितीय- चित्तकार यूनिवर्सिटी, तृतीय- सीजीएम खंडहरा

आईसीआई नोएडा बना 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कंपीटिशन का ओवरऑल चैंपियन



सवेरा न्यूज/राकेश/नीना

चंडीगढ़, 12 फरवरी : चंडीगढ़ इंस्टीच्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट सेंटर-42 में आयोजित तीन दिवसीय 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी प्रतियोगिता 2026 का समापन हुआ जिसमें इंडियन कल्चरल इंस्टीच्यूट नोएडा को ओवरऑल विजेता घोषित किया गया। सीआईएचएम द्वारा यूएस हाईबुश ब्लूबेरी काउंसिल के सहयोग से आयोजित इस प्रतियोगिता में उत्तर भारत के सात राज्यों के होटल मैनेजमेंट संस्थानों की 17 टीमों ने भाग लिया। इस कंपीटिशन की विशेषता यह रही कि सभी श्रेणियों में यूएसए ब्लूबेरी का अनिवार्य रूप से उपयोग किया गया।

समापन एवं पुरस्कार वितरण समारोह में मुख्य अतिथि के रूप में पूर्व आईएस अधिकारी एवं प्रख्यात मोटिवेशनल स्पीकर विवेक अत्रे उपस्थित रहे जिन्होंने सीआईएचएम प्रिंसिपल विशाल कालिया की उपस्थिति में विजेताओं को सम्मानित किया। उन्होंने युवा शेफ्स के जुनून, अनुशासन और उत्कृष्टता के प्रति



पैटिसरी प्रतियोगिता के विजेता प्रतिभागी।

समर्पण की सराहना करते हुए उन्हें उच्च पेशेवर मानकों को बनाए रखने के लिए प्रेरित किया। ब्रेड कंपीटिशन में आईसीआई नोएडा ने पहला स्थान प्राप्त किया, जबकि आईएचएम शिमला दूसरे और आईएचएम पूसा तीसरे स्थान पर रहे। पेटिट फोर श्रेणी में भी आईसीआई नोएडा विजेता रहा, आईएचएम यमुनानगर दूसरे और आईएचएम पूसा तीसरे स्थान पर रहे। प्लेटेड डेज़र्ट कंपीटिशन में आईसीआई नोएडा ने खिताब जीता, चितकारा यूनिवर्सिटी दूसरे और आईएचएम कुरुक्षेत्र तीसरे स्थान पर रहे। केक कंपीटिशन में आईएचएम पूसा ने पहला

स्थान हासिल किया, चंडीगढ़ यूनिवर्सिटी उपविजेता रहा और आईसीआई नोएडा तीसरे स्थान पर रहा। क्विज कंपीटिशन में आईएचएम पूसा विजेता बना, आईसीआई नोएडा दूसरे और चंडीगढ़ यूनिवर्सिटी तीसरे स्थान पर रहा। फॉन्टेन्ट मॉडलिंग कंपीटिशन में आईएचएम शिमला प्रथम, चितकारा यूनिवर्सिटी द्वितीय और सीजीसी लांडरां तृतीय स्थान पर रहे। ओवरऑल चैंपियनशिप में आईसीआई नोएडा ने विजेता ट्रॉफी अपने नाम की, जबकि आईएचएम पूसा दूसरे और आईएचएम शिमला तीसरे स्थान पर रहे।

Publication	Dainik Savera
Date	Feb 13, 2026
Headline/Link	ICI Noida emerged as Champion
Page number	4

ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਬਣਿਆ 14ਵੀਂ ਨਾਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਮੁਕਾਬਲਾ 2026 ਦਾ ਓਵਰਆਲ ਚੈਂਪੀਅਨ

Publication	Ajit
Date	Feb 13, 2026
Headline/Link	ICI Noida emerged as the champion
Page number	5

ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ, 12 ਫਰਵਰੀ (ਪਪ) ਸੈਕਟਰ-42 ਸਥਿਤ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ (ਸੀ ਆਈ ਐਚ ਐਮ) ਵਿੱਚ ਕਰਵਾਏ ਗਏ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ 14ਵੇਂ ਨਾਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਮੁਕਾਬਲੇ 2026 ਦਾ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਸਮਾਪਨ ਹੋਇਆ। ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਵਿੱਚ ਇੰਡਿਅਨ ਕਲਿਨਰੀ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ (ਆਈਸੀਆਈ) ਨੋਇਡਾ ਨੂੰ ਓਵਰਆਲ ਚੈਂਪੀਅਨ ਘੋਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਸੀ ਆਈ ਐਚ ਐਮ ਵੱਲੋਂ ਯੂਐਸ ਹਾਈਬ੍ਰਿਡ ਬਲੂਬੇਰੀ ਕੌਂਸਲ ਦੇ ਸਹਿਯੋਗ ਨਾਲ ਕਰਵਾਏ ਗਏ ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਵਿੱਚ ਉੱਤਰੀ ਭਾਰਤ ਦੇ ਸੱਤ ਰਾਜਾਂ ਦੇ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ ਸੰਸਥਾਨਾਂ ਦੀਆਂ 17 ਟੀਮਾਂ ਨੇ ਹਿੱਸਾ ਲਿਆ। ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੀ ਖਾਸ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ ਇਹ ਰਹੀ ਕਿ ਹਰ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਵਿੱਚ ਯੂਐਸਏ ਬਲੂਬੇਰੀ ਦੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਗਈ। ਸਮਾਪਨ ਅਤੇ ਇਨਾਮ ਵੰਡ ਸਮਾਰੋਹ ਵਿੱਚ ਮੁੱਖ ਮਹਿਮਾਨ ਵਜੋਂ ਪੂਰਵ ਆਈਏਐਸ ਅਧਿਕਾਰੀ ਅਤੇ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਮੋਟੀਵੇਸ਼ਨਲ ਸਪੀਕਰ ਵਿਵੇਕ ਅਤਰੇ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਏ। ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੇ ਸੀ ਆਈ ਐਚ ਐਮ ਦੇ ਪ੍ਰਿੰਸੀਪਲ ਵਿਸ਼ਾਲ ਕਾਲੀਆ ਦੀ ਹਾਜ਼ਰੀ ਵਿੱਚ ਜੇਤੂ ਟੀਮਾਂ ਨੂੰ



ਸਨਮਾਨਿਤ ਕੀਤਾ। ਆਪਣੇ ਸੰਬੋਧਨ ਦੌਰਾਨ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੇ ਨੌਜਵਾਨ ਸ਼ੈਫਾਂ ਦੇ ਜ਼ਬੇ, ਅਨੁਸ਼ਾਸਨ ਅਤੇ ਉੱਤਮਤਾ ਪ੍ਰਤੀ ਸਮਰਪਣ ਦੀ ਪ੍ਰਸ਼ੰਸਾ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਉੱਚ ਪੇਸ਼ੇਵਰ ਮਾਪਦੰਡ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣ ਲਈ ਪ੍ਰੇਰਿਤ ਕੀਤਾ। ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਇਸ ਪ੍ਰਕਾਰ ਰਹੇ: ਬਰੈਡ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਪਹਿਲੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ, ਆਈਐਚਐਮ ਸ਼ਿਮਲਾ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਐਚਐਮ ਪੂਸਾ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਪੇਟੀ ਫੋਰ ਸ਼੍ਰੇਣੀ: ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਜੇਤੂ, ਆਈਐਚਐਮ ਯਮੁਨਾਨਗਰ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਐਚਐਮ ਪੂਸਾ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਪਲੇਟਡ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਨੇ ਖਿਤਾਬ ਜਿੱਤਿਆ, ਚਿਤਕਾਰਾ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਦੂਜੇ ਅਤੇ

ਆਈਐਚਐਮ ਕੁਰੂਕਸ਼ੇਤਰ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਕੇਕ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਐਚਐਮ ਪੂਸਾ ਪਹਿਲੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ, ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਕੁਇਜ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਐਚਐਮ ਪੂਸਾ ਜੇਤੂ, ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਫੋ'ਡੇ'ਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਐਚਐਮ ਸ਼ਿਮਲਾ ਪਹਿਲੇ, ਚਿਤਕਾਰਾ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਸੀਜੀਸੀ ਲਾਂਡਰਾ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਓਵਰਆਲ ਚੈਂਪੀਅਨਸ਼ਿਪ ਵਿੱਚ ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਨੇ ਟਰਾਫੀ ਆਪਣੇ ਨਾਮ ਕੀਤੀ, ਜਦਕਿ ਆਈਐਚਐਮ ਪੂਸਾ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਐਚਐਮ ਸ਼ਿਮਲਾ

ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੇ ਜੱਜ ਪੈਨਲ ਵਿੱਚ ਸ਼ੈਫ ਆਸ਼ੀਅਨ ਟੋਪਨੋ (ਰੀਜਨਲ ਹੈੱਡ - ਪਿਲਸਬਰੀ ਇੰਡੀਆ), ਸ਼ੈਫ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸਿੰਘ (ਲੀਡ ਸ਼ੈਫ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨ ਸਪੈਸ਼ਲਿਸਟ), ਸ਼ੈਫ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ (ਏਗਜ਼ਿਕਿਊਟਿਵ ਸ਼ੈਫ, ਹੋਲੀਡੇ ਇਨ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ - ਆਈਐਚਐਮ) ਅਤੇ ਸ਼ੈਫ ਸੰਦੀਪ ਕਨੌਜੀਆ (ਪੇਸਟਰੀ ਸ਼ੈਫ, ਹਯਾਤ ਰੀਜੈਂਸੀ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ) ਸ਼ਾਮਲ ਸਨ।

ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਬਣਿਆ 14ਵੀਂ ਨਾਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਮੁਕਾਬਲਾ 2026 ਦਾ ਓਵਰਆਲ ਚੈਂਪੀਅਨ

Publication	Day & Night News
Date	Feb 13, 2026
Headline/Link	ICI Noida emerged as Champion
Page number	5

ਵਿਵੇਕ ਅਤਰੇ ਨੇ ਜੇਤੂ ਟੀਮਾਂ ਨੂੰ ਕੀਤਾ ਸਨਮਾਨਿਤ

ਡੇ-ਨਾਇਟ ਨਿਊਜ਼ ਖ਼ਬਰ
www.daynightnewsunjab.com

ਚੌਕ ਮਹਿਤਾ, 12 ਫਰਵਰੀ (ਬਾਬਾ ਸੁਖਵੰਤ ਸਿੰਘ ਚੰਨਣਕੇ) ਸੈਕਟਰ-42 ਸਥਿਤ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ (ਸੀ ਆਈ ਐੱਚ ਐੱਮ) ਵਿੱਚ ਕਰਵਾਏ ਗਏ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ 14ਵੇਂ ਨਾਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਮੁਕਾਬਲੇ 2026 ਦਾ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਸਮਾਪਨ ਹੋਇਆ। ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਵਿੱਚ ਇੰਡਿਅਨ ਕਲਿਨਰੀ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ (ਆਈਸੀਆਈ) ਨੋਇਡਾ ਨੂੰ ਓਵਰਆਲ ਚੈਂਪੀਅਨ ਘੋਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਸੀ ਆਈ ਐੱਚ ਐੱਮ ਵੱਲੋਂ ਯੂਐਸ ਹਾਈਬ੍ਰਿਡ ਬਲੂਬੈਰੀ ਕੌਂਸਲ ਦੇ ਸਹਿਯੋਗ ਨਾਲ ਕਰਵਾਏ ਗਏ ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਵਿੱਚ ਉੱਤਰੀ ਭਾਰਤ ਦੇ ਸੱਤ ਰਾਜਾਂ ਦੇ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ ਸੰਸਥਾਨਾਂ ਦੀਆਂ 17 ਟੀਮਾਂ ਨੇ ਹਿੱਸਾ ਲਿਆ। ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੀ ਖ਼ਾਸ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ ਇਹ ਰਹੀ ਕਿ ਹਰ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਵਿੱਚ ਯੂਐਸਏ ਬਲੂਬੈਰੀ ਦੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਗਈ। ਸਮਾਪਨ ਅਤੇ



ਇਨਾਮ ਵੰਡ ਸਮਾਰੋਹ ਵਿੱਚ ਮੁੱਖ ਮਹਿਮਾਨ ਵਜੋਂ ਪੂਰਵ ਆਈਐੱਚਐੱਸ ਅਧਿਕਾਰੀ ਅਤੇ ਪ੍ਰਿੰਸਿਪ ਮੋਟੀਵੇਸ਼ਨਲ ਸਪੀਕਰ ਵਿਵੇਕ ਅਤਰੇ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਏ। ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੇ ਸੀ ਆਈ ਐੱਚ ਐੱਮ ਦੇ ਪ੍ਰਿੰਸਿਪਲ ਵਿਸ਼ਾਲ ਕਾਲੀਆ ਦੀ ਹਾਜ਼ਰੀ ਵਿੱਚ ਜੇਤੂ ਟੀਮਾਂ ਨੂੰ ਸਨਮਾਨਿਤ ਕੀਤਾ। ਆਪਣੇ ਸੰਬੋਧਨ ਦੌਰਾਨ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੇ ਨੌਜਵਾਨ ਸ਼ੈਫਾਂ ਦੇ ਜਜ਼ਬੇ, ਅਨੁਸ਼ਾਸਨ ਅਤੇ ਉੱਤਮਤਾ ਪ੍ਰਤੀ ਸਮਰਪਣ ਦੀ ਪ੍ਰਸ਼ੰਸਾ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਉੱਚ ਪੇਸ਼ੇਵਰ ਮਾਪਦੰਡ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣ ਲਈ ਪ੍ਰੇਰਿਤ ਕੀਤਾ। ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਦੇ ਨਤੀਜੇ

ਇਸ ਪ੍ਰਕਾਰ ਰਹੇ: ਬਰੈਡ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਪਹਿਲੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ, ਆਈਐੱਚਐੱਮ ਸ਼ਿਮਲਾ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਐੱਚਐੱਮ ਪੂਸਾ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਪੇਟੀ ਫੋਰ ਸ਼੍ਰੇਣੀ: ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਜੇਤੂ, ਆਈਐੱਚਐੱਮ ਯਮੁਨਾਨਗਰ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਐੱਚਐੱਮ ਪੂਸਾ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਪਲੇਟਡ ਡਿਜ਼ਰਟ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਨੇ ਖਿਤਾਬ ਜਿੱਤਿਆ, ਚਿਤਕਾਰਾ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਐੱਚਐੱਮ ਕੁਰੂਕਸ਼ੇਤਰ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਕੇਕ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਐੱਚਐੱਮ

ਪੂਸਾ ਪਹਿਲੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ, ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਕੁਇਜ਼ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਐੱਚਐੱਮ ਪੂਸਾ ਜੇਤੂ, ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਫੋਡੋਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਐੱਚਐੱਮ ਸ਼ਿਮਲਾ ਪਹਿਲੇ, ਚਿਤਕਾਰਾ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਸੀਜੀਸੀ ਲਾਂਡਰਾ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਓਵਰਆਲ ਚੈਂਪੀਅਨਸ਼ਿਪ ਵਿੱਚ ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਨੇ ਟਰਾਫੀ ਆਪਣੇ ਨਾਮ ਕੀਤੀ, ਜਦਕਿ ਆਈਐੱਚਐੱਮ ਪੂਸਾ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਐੱਚਐੱਮ ਸ਼ਿਮਲਾ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੇ ਜੱਜ ਪੈਨਲ ਵਿੱਚ ਸ਼ੈਫ ਆਸ਼ੀਅਨ ਟੋਪਨੋ (ਰੀਜਨਲ ਹੈੱਡ - ਪਿਲਸਬਰੀ ਇੰਡੀਆ), ਸ਼ੈਫ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸਿੰਘ (ਲੀਡ ਸ਼ੈਫ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨ ਸਪੈਸ਼ਲਿਸਟ), ਸ਼ੈਫ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ (ਏਗਜ਼ਿਕਿਊਟਿਵ ਸ਼ੈਫ, ਹੋਲੀਡੇ ਇਨ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ - ਆਈਐੱਚਐੱਮ) ਅਤੇ ਸ਼ੈਫ ਸੰਦੀਪ ਕਨੌਜੀਆ (ਪੇਸਟਰੀ ਸ਼ੈਫ, ਹਯਾਤ ਰੀਜੈਂਸੀ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ) ਸ਼ਾਮਲ ਸਨ।

आई.सी.आई. नोएडा बना ओवरऑल चैंपियन



चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट में आयोजित तीन दिवसीय प्रतियोगिता का हुआ समापन

Publication	Punjab Kesari
Date	Feb 13, 2026
Headline/Link	ICI emerged as overall champion
Page number	3

चंडीगढ़, 12 फरवरी (आशीष): सैंक्टर-42 स्थित चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट में आयोजित तीन दिवसीय 14वें नॉर्थ इंडिया पैटिसरी प्रतियोगिता का समापन हुआ। इंडियन कल्चरल इंस्टीट्यूट नोएडा को ओवरऑल विजेता घोषित किया गया। सी.आई.एच.एम. द्वारा यू.एस. हाईब्रुश ब्लूबेरी काउंसिल के सहयोग से आयोजित प्रतियोगिता में उत्तर भारत के सात राज्यों के होटल मैनेजमेंट संस्थानों की 17 टीमों ने भाग लिया।

समापन एवं पुरस्कार वितरण समारोह में मुख्य अतिथि के रूप में पूर्व आई.ए.एस. अधिकारी एवं प्रख्यात मोटिवेशनल स्पीकर विवेक अत्रे उपस्थित रहे, जिन्होंने सी.आई.एच.एम. प्रिंसिपल विशाल कालिया की उपस्थिति में विजेताओं को सम्मानित किया। उन्होंने युवा शेफ्स के जुनून, अनुशासन और उत्कृष्टता के प्रति समर्पण की सराहना करते हुए उन्हें उच्च पेशेवर मानकों को बनाए रखने के लिए प्रेरित किया। ब्रेड कंपीटिशन में आई.सी.आई. नोएडा ने पहला



सैंक्टर-42 स्थित सी.एच.आई.एम. में आयोजित प्रतियोगिता के विजेता पुरस्कार के साथ। (परमजीत)

स्थान प्राप्त किया, जबकि आई.एच.एम. शिमला दूसरे और आई.एच.एम. पूसा तीसरे स्थान पर रहे। पेटिट फोर श्रेणी में भी आई.सी.आई. नोएडा विजेता रहा, आई.एच.एम. यमुनानगर दूसरे और पूसा तीसरे स्थान पर रहे। प्लेटेड डेजर्ट कंपीटिशन में आई.सी.आई. नोएडा ने खिताब जीता, चितकारा यूनिवर्सिटी दूसरे और आई.एच.एम. कुरुक्षेत्र तीसरे स्थान पर रहे।

केक कंपीटिशन में पूसा ने पहला स्थान हासिल किया

केक कंपीटिशन में आई.एच.एम. पूसा ने पहला स्थान हासिल किया, चंडीगढ़ यूनिवर्सिटी उपविजेता रहा और आई.सी.आई. नोएडा तीसरे स्थान पर रहा। क्विज कंपीटिशन में आई.एच.एम. पूसा विजेता बना, आई.सी.आई. नोएडा दूसरे और चंडीगढ़ यूनिवर्सिटी तीसरे स्थान पर रहा। फॉन्डेंट मॉडलिंग कंपीटिशन में आई.एच.एम. शिमला प्रथम, चितकारा यूनिवर्सिटी द्वितीय और सीजीसी लांडरो तृतीय स्थान पर रहे। ओवरऑल चैंपियनशिप में आई.सी.आई. नोएडा ने विजेता ट्रॉफी अपने नाम की, जबकि आई.एच.एम. पूसा दूसरे और आई.एच.एम. शिमला तीसरे स्थान पर रहे। कंपीटिशन में जज पैनल में शेफ आशियन टोपनो, शेफ गुरु प्रकाश सिंह, शेफ सत्य प्रकाश और शेफ सदीप कनौजिया थे।

Publication	Daily Yugmarg
Date	Feb 13, 2026
Headline/Link	ICI Noida crowned overall champion
Page number	9

ICI Noida Crowned Overall Champion at 14th North India Patisserie Competition

CHANDIGARH: The three-day 14th North India Patisserie Competition 2026 concluded at the Chandigarh Institute of Hotel Management (CIHM), Sector 42, with the Indian Culinary Institute (ICI) Noida emerging as the Overall Champion.

Organised by CIHM in association with the US Highbush Blueberry Council, the prestigious competition witnessed participation from 17 teams representing leading hotel management institutes across seven North Indian states.

The closing and prize distribution ceremony was graced by Vivek Atray (Ex-IAS), eminent motivational speaker, who felicitated the winners in the presence of CIHM Principal Vishal Kalia.

Addressing the budding chefs, Atray applauded their creativity, discipline and pursuit of excellence, urging them to continue innovating while maintaining the highest professional standards.

A key highlight of this year's competition was the mandatory use of USA Blueberries across all categories. Participants demonstrated remarkable versatility by incorporating blueberries in frozen, purée, fruit fillings, freeze-dried and dried formats, enhancing both flavour profiles and visual presentation. Category



Winners: Bread Competition: ICI Noida (1st), IHM Shimla (2nd), IHM Pusa (3rd)

Petit Fours: ICI Noida (1st), IHM Yamunanagar (2nd), IHM Pusa (3rd)

Plated Desserts: ICI Noida (1st), Chitkara University (2nd), IHM Kurukshetra (3rd)

Cake Competition: IHM Pusa (1st), Chandigarh University (2nd), ICI Noida (3rd)

Quiz Competition: IHM Pusa (1st), ICI Noida (2nd), Chandigarh University (3rd)

Fondant Modelling: IHM Shimla (1st), Chitkara

University (2nd), CGC Landran (3rd)

In the overall championship standings, ICI Noida lifted the winner's trophy, followed by IHM Pusa in second place and IHM Shimla in third.

The competition was judged by a distinguished panel comprising Chef Ashian Topno (Regional Head – Pillsbury India), Chef Guru Prakash Singh (Lead Chef & Bakery Application Specialist), Chef Satya Prakash (Executive Chef, Holiday Inn Chandigarh – IHG), and Chef Sandeep Kanoujia (Pastry Chef, Hyatt Regency Chandigarh).

Publication	Daily Pioneer
Date	Feb 13, 2026
Headline/Link	ICI Noida tops Patisserie Meet
Page number	2

ICI Noida Tops Patisserie Meet

Chandigarh (PNS): The three-day 14th North India Patisserie Competition 2026 concluded at Chandigarh Institute of Hotel Management (CIHM), Sector 42, with Indian Culinary Institute (ICI) Noida emerging Overall Champion. Organised in association with the US Highbush Blueberry Council, the event saw 17 teams from seven northern states compete across multiple categories. Vivek Atray (Ex-IAS), eminent motivational speaker felicitated the winners in the presence of CIHM Principal Vishal Kalia. ICI Noida dominated Bread, Petit Fours and Plated Desserts, while IHM Pusa excelled in Cake and Quiz. IHM Shimla led in Fondant Modelling. In overall standings, ICI Noida secured first place, followed by IHM Pusa and IHM Shimla.

आईसीआई नोएडा बना 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कंपीटिशन 2026 का ओवरऑल चैंपियन

Publication	Dainik Tribune
Date	Feb 13, 2026
Headline/Link	ICI Noida become the champion
Page number	7

चंडीगढ़ (नगर संवाददाता): चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट (सीआईएचएम), सेक्टर-42 में आयोजित तीन दिवसीय 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी प्रतियोगिता 2026 का समापन हुआ जिसमें इंडियन कल्युनिरी इंस्टीट्यूट नोएडा को ओवरऑल विजेता घोषित किया गया। सीआईएचएम द्वारा यूएस हाईबुश ब्लूबेरी काउंसिल के सहयोग से आयोजित इस प्रतियोगिता में उत्तर भारत के सात राज्यों के होटल मैनेजमेंट संस्थानों की 17 टीमों ने भाग लिया। इस कंपीटिशन की विशेषता यह रही कि सभी श्रेणियों में



यूएसए ब्लूबेरी का अनिवार्य रूप से उपयोग किया गया। समापन एवं पुरस्कार वितरण समारोह में मुख्य अतिथि के रूप में पूर्व आईएस अधिकारी एवं प्रख्यात मोटिवेशनल स्पीकर विवेक अत्रे उपस्थित रहे जिन्होंने सीआईएचएम प्रिंसिपल विशाल

कालिया की उपस्थिति में विजेताओं को सम्मानित किया। अपने संबोधन में उन्होंने युवा शेफ्स के जुनून, अनुशासन और उत्कृष्टता के प्रति समर्पण की सराहना करते हुए उन्हें उच्च पेशेवर मानकों को बनाए रखने के लिए प्रेरित किया।

नॉर्थ इंडिया पैटिसरी प्रतियोगिता में आईसीआई नोएडा ओवरऑल विजेता



Publication	Jagmarg
Date	Feb 13, 2026
Headline/Link	ICI Noida emerged as Champion
Page number	4

जगमार्ग न्यूज

चंडीगढ़। सेक्टर-42 स्थित चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट (सीआईएचएम) में आयोजित तीन दिवसीय



14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी प्रतियोगिता 2026 का वीरवार को समापन हो गया। इस प्रतियोगिता में इंडियन कलिनरी इंस्टीट्यूट (आईसीआई) नोएडा को ओवरऑल विजेता घोषित किया गया। सीआईएचएम द्वारा यूएस हार्डबुश ब्लूबेरी काउंसिल के सहयोग से आयोजित इस प्रतियोगिता में उत्तर भारत के सात राज्यों के होटल मैनेजमेंट संस्थानों की 17 टीमों ने भाग लिया। प्रतियोगिता की खास बात यह रही कि सभी प्रतिभागियों को अपनी डिश में यूएसए ब्लूबेरी का उपयोग अनिवार्य रूप से करना था। समापन समारोह में पूर्व आईएसएस अधिकारी और मोटिवेशनल स्पीकर विवेक अत्रे मुख्य अतिथि के रूप में उपस्थित रहे। उन्होंने संस्थान के

प्रिंसिपल विशाल कालिया की मौजूदगी में विजेताओं को सम्मानित किया और युवा शेफ्स की रचनात्मकता व मेहनत की सराहना की। प्रतियोगिता के विभिन्न मुकाबलों में ब्रेड श्रेणी में आईसीआई नोएडा ने पहला स्थान प्राप्त किया, जबकि आईएचएम शिमला दूसरे और आईएचएम पूसा तीसरे स्थान पर रहे। पेटिट फ़ोर और प्लेटेड डेज़र्ट प्रतियोगिता में भी आईसीआई नोएडा ने बाजी मारी। केक प्रतियोगिता में आईएचएम पूसा पहले स्थान पर रहा, जबकि चंडीगढ़ यूनिवर्सिटी दूसरे और आईसीआई नोएडा तीसरे स्थान पर रहा। क्विज प्रतियोगिता में आईएचएम पूसा विजेता बना, आईसीआई नोएडा दूसरे और चंडीगढ़ यूनिवर्सिटी तीसरे स्थान पर रहे।

ਆਈ.ਸੀ.ਆਈ ਨੋਇਡਾ ਬਣਿਆ 14ਵੀਂ ਨਾਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਮੁਕਾਬਲਾ 2026 ਦਾ ਓਵਰਆਲ ਚੈਂਪੀਅਨ

ਵਿਵੇਕ ਅਤਰੇ ਨੇ ਜੇਤੂ ਟੀਮਾਂ ਨੂੰ ਕੀਤਾ ਸਨਮਾਨਿਤ

Publication	Desh Pardes Times
Date	Feb 13, 2026
Headline/Link	ICI Noida emerged as Champion
Page number	4

ਅੰਮ੍ਰਿਤਸਰ, 12 ਫਰਵਰੀ (ਹਰਪਾਲ ਸਿੰਘ) - ਸੈਕਟਰ-42 ਸਥਿਤ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ (ਸੀ ਆਈ ਐਚ ਐਮ) ਵਿੱਚ ਕਰਵਾਏ ਗਏ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ 14ਵੀਂ ਨਾਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਮੁਕਾਬਲੇ 2026 ਦਾ ਸਾਨਦਾਰ ਸਮਾਪਨ ਹੋਇਆ। ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਵਿੱਚ ਇੰਡੀਅਨ ਕਲਿਨਰੀ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ (ਆਈਸੀਆਈ) ਨੋਇਡਾ ਨੂੰ ਓਵਰਆਲ ਚੈਂਪੀਅਨ ਘੋਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਸੀ ਆਈ ਐਚ ਐਮ ਵੱਲੋਂ ਯੂਐਸ ਹਾਈਬ੍ਰਿਡ ਬਲੂਬੇਰੀ ਕੌਂਸਲ ਦੇ ਸਹਿਯੋਗ ਨਾਲ ਕਰਵਾਏ ਗਏ ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਵਿੱਚ ਉਤਰੀ ਭਾਰਤ ਦੇ ਸੱਤ ਰਾਜਾਂ ਦੇ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ ਸੰਸਥਾਨਾਂ ਦੀਆਂ 17 ਟੀਮਾਂ ਨੇ ਹਿੱਸਾ ਲਿਆ। ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੀ ਖਾਸ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ ਇਹ ਰਹੀ ਕਿ ਹਰ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਵਿੱਚ ਯੂਐਸਏ ਬਲੂਬੇਰੀ ਦੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਗਈ। ਸਮਾਪਨ ਅਤੇ ਇਨਾਮ ਵੰਡ ਸਮਾਰੋਹ ਵਿੱਚ ਮੁੱਖ ਮਹਿਮਾਨ ਵਜੋਂ ਪੂਰਵ ਆਈਏਐਸ ਅਧਿਕਾਰੀ ਅਤੇ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਮੋਟੀਵੇਸ਼ਨਲ ਸਪੀਕਰ ਵਿਵੇਕ ਅਤਰੇ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਏ। ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੇ ਸੀ ਆਈ ਐਚ ਐਮ ਦੇ ਪ੍ਰਿੰਸੀਪਲ ਵਿਸ਼ਾਲ ਕਾਲੀਆ ਦੀ ਹਾਜ਼ਰੀ ਵਿੱਚ ਜੇਤੂ ਟੀਮਾਂ ਨੂੰ ਸਨਮਾਨਿਤ ਕੀਤਾ। ਆਪਣੇ ਸੰਬੰਧਨ ਦੌਰਾਨ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੇ ਨੌਜਵਾਨ ਸੈਫਾਂ ਦੇ ਜਜਬੇ, ਅਨੁਸ਼ਾਸਨ ਅਤੇ ਉਤਮਤਾ ਪ੍ਰਤੀ ਸਮਰਪਣ ਦੀ ਪ੍ਰਸ਼ੰਸਾ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਉੱਚ ਪੇਸ਼ੇਵਰ ਮਾਪਦੰਡ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣ ਲਈ ਪ੍ਰੇਰਿਤ ਕੀਤਾ। ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਇਸ ਪ੍ਰਕਾਰ ਰਹੇ: ਬਰੈਡ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਪਹਿਲੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ, ਆਈਐਚਐਮ ਸਿਮਲਾ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਐਚਐਮ ਪੂਸਾ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਪੇਟੀ ਫੋਰ ਸ਼੍ਰੇਣੀ: ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਜੇਤੂ, ਆਈਐਚਐਮ ਯਮੁਨਾਨਗਰ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਐਚਐਮ ਪੂਸਾ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਪਲੇਟਡ ਡਿਜ਼ਰਟ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਨੇ ਖਿਤਾਬ



ਜਿੱਤਿਆ, ਚਿਤਕਾਰਾ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਐਚਐਮ ਕੁਰੁਕਸ਼ੇਤਰ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਕੋਕ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਐਚਐਮ ਪੂਸਾ ਪਹਿਲੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ, ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਕੁਇਜ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਐਚਐਮ ਪੂਸਾ ਜੇਤੂ, ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਫੰਡੇਂਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਐਚਐਮ ਸਿਮਲਾ ਪਹਿਲੇ, ਚਿਤਕਾਰਾ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਸੀਜੀਸੀ ਲਾਂਡਰਾ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਓਵਰਆਲ ਚੈਂਪੀਅਨਸਿਪ ਵਿੱਚ ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਨੇ ਟਰਾਫੀ ਆਪਣੇ ਨਾਮ ਕੀਤੀ, ਜਦਕਿ

ਆਈਐਚਐਮ ਪੂਸਾ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਐਚਐਮ ਸਿਮਲਾ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੇ ਜੱਜ ਪੈਨਲ ਵਿੱਚ ਸੈਫ ਆਸੀਅਨ ਟੋਪਨ (ਰੀਜਨਲ ਹੈਡ ਪਿਲਸਬਰੀ ਇੰਡੀਆ), ਸੈਫ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸਿੰਘ (ਲੀਡ ਸੈਫ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨ ਸਪੈਸਲਿਸਟ), ਸੈਫ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ (ਏਗਜ਼ਿਕਿਊਟਿਵ ਸੈਫ, ਹੋਲੀਡੇ ਇਨ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਆਈਐਚਜੀ) ਅਤੇ ਸੈਫ ਸੰਦੀਪ ਕਨੋਜੀਆ (ਪੇਸਟਰੀ ਸੈਫ, ਹਯਾਤ ਰੀਜੈਂਸੀ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ) ਸ਼ਾਮਲ ਸਨ।

ਦੇਸ਼ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਟਾਈਮਜ਼
www.deshpardeshtimes.com

Publication	Chandigarh News Hub
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	https://YouTube/rUmXqPEoqts
Page number	



14th North India Patisserie Competition kicks offat CIHM Chandigarh

14th North India Patisserie Competition kicks
youtube.com

<https://youtu.be/rUmXqPEoqts>

7:20 am

Social Media Coverage

Event Highlights

<https://youtu.be/Sel2l3tUw1w>

Promotional Video

<https://youtu.be/BelyfJJEvH4>

Media Compilation

<https://youtu.be/rUmXqPEoqts>

Platforms:

YouTube

Instagram

WhatsApp circulation

- Total Views: 27,359+
- Total Engagement: 1,723+
- Engagement Rate: 6.30%

KPI-Aligned Metrics

Academic Impact

- 17 Institutes
- 34 Students
- 7 States
- 1 Technical Seminar
- 1 Ingredient Video Screening

Media Impact

- 10+ publications
- 3 languages
- Regional press attendance

Digital Impact

- 3 YouTube assets
- Multi-platform amplification
- Reusable digital content

Branding

- Mandatory usage in 4 modules
- 20 kg blueberries supplied
- 50 aprons distributed
- Ingredient display table

Media Impact:
283 publishers
97.9M reach

Digital Impact:
6 total assets
Multi-platform amplification

Strategic Impact for USHBC

- ✓ Strengthened academic penetration
- ✓ Positioned USA Blueberries as functional ingredient
- ✓ Engaged future chefs
- ✓ Generated multilingual media coverage
- ✓ Created reusable digital assets
- ✓ Reinforced GO BIG campaign

Thank you.