es –

026

Key Ingredient | CIHM Chandigarh

blueberries
U.S. Highbush Blueberry Council

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

blueberries
U.S. Highbush Blueberry Council

blueberries
U.S. Highbush Blueberry Council

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

blueberries
U.S. Highbush Blueberry Council

blueberries
U.S. Highbush Blueberry Council

blueberries
U.S. Highbush Blueberry Council

Participating Institutes (17)

blueberries U.S. Highbush Blueberry Council

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

blueberries
U.S. Highbush Blueberry Council

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

blueberries
U.S. Highbush Blueberry Council

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

blueberries
U.S. Highbush Blueberry Council

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

blueberries
U.S. Highbush Blueberry Council

Quiz & Fondant Results

Quiz

Position	Institute
Winner	IHM Pusa
Second	ICI Noida
Third	Chandigarh University

Fondant (No Blueberry Mandate)

Position	Institute
Winner	IHM Shimla
Second	Chitkara University
Third	CGC Landran

blueberries
U.S. Highbush Blueberry Council

Overall Championship

Position	Institute
Overall Champion	ICI Noida
Runner-Up	IHM Pusa
Second Runner-Up	IHM Shimla

Photo Gallery

USA blueberries

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

अमर उजाला

the pioneer

The Tribune
VOICE OF THE PEOPLE

Punjab Times
Leading Punjabi & English daily newspaper

दैनिक भास्कर

दैनिक जागरण

दैनिक सवेरा टाइम्स
अंधेरे से उजाले की ओर...

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

chandigarh

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

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 टीमें भाग लेंगी। प्रत्येक टीम में दो स्टूडेंट शेफ शामिल होंगे, जो विभिन्न श्रेणियों में अपनी प्रतिभा का प्रदर्शन करेंगे।

प्रतिभागी यूएसए ब्लूबेरीज का उपयोग फ्रोजन, प्यूरी, 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, फोंडेंट मॉडलिंग और क्विज प्रतियोगिता शामिल हैं। प्रतियोगिता की जजिंग उद्योग जगत के प्रतिष्ठित विशेषज्ञों की ज्यूरी द्वारा की जाएगी, जिसमें शेफ आशियान 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.

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

सीआइएचएम करेगा नार्थ इंडिया पैटिसरी कंपीटिशन की मेजबानी

जागरण संवाददाता, चंडीगढ़ : चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट आफ 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 ब्लूबेरीज़ का उपयोग विभिन्न स्वरूपों में करेंगे, जिससे आधुनिक पैटिसरी में उनकी बहुपरकारीता 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 ਬਲੂਬੈਰੀ 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 ਬਲੂਬੈਰੀਜ਼ ਨੂੰ ਫ੍ਰੋਜ਼ਨ, 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 ਥੀਮ 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 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 ਮਸੌਣ
ਜੋਗਾ ਸਿੰਘ ਰਾਜਪੂਤ

ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ , 9 ਫ਼ਰਵਰੀ-ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ 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 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 ਫ੍ਰੋਜ਼ਨ, 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 ਥੀਮ ਅਧਾਰਿਤ ਡੈਕੋਰੇਟਿਡ ਕੇਕ, ਪਲੇਟਿਡ ਡਿਜ਼ਰਟਸ, ਬ੍ਰੈਡਜ਼, ਪੈਟੀ ਫੋਰਜ਼, ਫੌਂਡਾਂਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਕੁਇਜ਼ ਮੁਕਾਬਲਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।

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 ਬਲੂਬੈਰੀ 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 ਸ਼ੈਫ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣਗੇ, ਜੋ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਵਿੱਚ ਆਪਣੀ ਕਲਾ ਅਤੇ ਹੁਨਰ ਦਾ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਨ ਕਰਨਗੇ ਭਾਗੀਦਾਰ ਯੂਐਸਏ ਬਲੂਬੈਰੀਜ਼ ਨੂੰ ਫ ?ਰੋਜ਼ਨ, ਪਿਊਰੀ, ਫਿਲਿੰਗਜ਼, ਡ ?ਰਾਇਡ ਅਤੇ ਫ ?ਰੀਜ਼-ਡ ?ਰਾਇਡ 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 ਥੀਮ ਅਧਾਰਿਤ ਡੈਕੋਰੇਟਿਡ ਕੇਕ, ਪਲੇਟਿਡ ਡਿਜ਼ਰਟਸ, ਬ੍ਰੈਡਜ਼, ਪੈਟੀ ਫੋਰਜ਼, ਫੌਂਡਾਂਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਕੁਇਜ਼ ਮੁਕਾਬਲਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੀ ਜੱਜਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਜਗਤ ਦੇ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਮਾਹਿਰਾਂ ਦੀ ਜੂਰੀ ਵੱਲੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸ਼ੈਫ ਆਸ਼ਿਆਂ ਟੋਪਨੋ, ਸ਼ੈਫ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸਿੰਘ, ਸ਼ੈਫ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਅਤੇ ਸ਼ੈਫ ਸੰਦੀਪ ਕਨੌਜੀਆ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।

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

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

Competition

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

सिटी रिपोर्टर | चंडीगढ़

हाई 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 कंपीटीशन शुरू हुआ। तीन दिवसीय इस कंपीटीशन के पहले दिन मंगलवार को ब्रेड मेकिंग और पेतित 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 पेतित फोर्स मेकिंग के लिए दिए गए। ब्रेड कैटेगरी में स्टूडेंट्स को 60 से 75 ग्राम वजन के तीन तरह के फैंसी रोल्स के चार-चार पीस और 750 से 850 ग्राम वजन की किसी भी शेप में डेकोरेटिव ब्रेड तैयार करनी थी। स्टूडेंट्स ने इटेलियन, यूरोपियन और डेनिश पैटिसरी को इंडियन टच के साथ पेश किया। रोल्स और ब्रेड को मछली कांटा, सनफ्लावर, गुलाब और डेनिश शेप में डिजाइन किया गया, वहीं फिलिंग में सत्तू पेस्ट, ठेचा, नारियल, काली गाजर, पनीर, करी लीफ, टमाटर-चीज, केसर-पिस्ता और नारियल-गुड़ जैसे देसी फ्लेवर को ब्लूबेरी के साथ फ्यूजन किया। प्रतियोगिता में पार्टिसिपेंट्स की क्रिएटिविटी, प्रेजेंटेशन और स्वाद को पेस्ट्री शेफ संदीप कनौजिया, अशियन टोफो और गुरु प्रकाश सिंह ने जज किया।

मोर शेप ब्रेड

सोनीपत के एसआरएम-आईएचएफ कॉलेज की अंजलि प्रकाश और लक्ष्य राणा ने डेकोरेटिव फ्लैट ब्रेड को मोर की शेप दी और एडिबल कलर से उसे थ्रीडी मोरपंख का लुक दिया, जिसे खाया भी जा सकता है। वहीं ब्लूबेरी कंपोट के साथ बाबका और गार्लिक फ्लेवर में लीफ शेप रोल्स तैयार किए।

चॉकलेट और व्हिप्ड क्रीम

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

बिना मोल्ड के ब्रेड और रोल्स

चितकारा यूनिवर्सिटी की भव्या और आशिमा जैन ने बिना किसी मोल्ड के पूरी तरह हैंडमेड न्यूटैला स्टार ब्रेड, सन-ड्राइड टोमैटो, ब्लूबेरी मूस व मिलेट बेस में पालक-कॉर्न रोल्स 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

सिटी • www.jagran.com चंडीगढ़, 11 फरवरी, 2026

शिटिह

स्वाद का हुनर

सेक्टर-42 स्थित सीआइएचएम में आयोजित नार्थ इंडिया पैटिसरी प्रतियोगिता में भाग लेते स्टूडेंट्स • ऑट सेन गुप्ता

पैटिसरी प्रतियोगिता में स्टूडेंट्स की ओर से विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री बनाई गई थी • जागरण

पैटिसरी प्रतियोगिता में स्टूडेंट की ओर से बनाई गई फैंसी फ्लावर ब्रेड की आकृति • जागरण

पैटिसरी प्रतियोगिता में स्टूडेंट की ओर से बनाई गई फेरी लौस्ट गार्डन की आकृति • जागरण

छात्रों की क्रिएटिविटी बनी 'मास्टरपीस'

स्पाइस रिपोर्टर, जागरण : किचन की गर्मी, समय का दबाव और जजों की निगाहें... इन सबके बीच युवा छात्रों ने यह साबित किया कि पैटिसरी बनना उनके लिए महज हुनर नहीं, बल्कि उनके शेफ बनने के सपने का एक अहम हिस्सा है। हर ब्रेड, हर रोल और हर डिजाइन के पीछे एक कहानी है, किसी के गांव से शहर तक के सफर की, तो किसी के शेफ बनने के सपने की। नार्थ इंडिया पैटिसरी प्रतियोगिता में यही कहानियां स्वाद बनकर सामने आईं।

सेक्टर-42 स्थित इंस्टीट्यूट आफ होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग टेक्नोलाजी में आयोजित प्रतियोगिता में यही जज्बा देखने को मिला।

प्रतियोगिता में पंजाब, हरियाणा, चंडीगढ़, दिल्ली, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड और हिमाचल प्रदेश के प्रमुख होटल मैनेजमेंट व क्यूलिनरी संस्थानों की 17 टीमें हिस्सा ले रही हैं। प्रत्येक टीम में दो छात्र शामिल हैं, जो थीम-बेस्ड डेकोरेटेड केक, प्लेटेड डेजर्ट, ब्रेड्स, पेटिट फोर्स, फोंडेंट माडलिंग और क्विज प्रतियोगिता जैसी श्रेणियों में अपनी प्रतिभा दिखा रहे हैं। पहले दिन ब्रेड्स और पेटिट फोर्स की प्रतियोगिताओं ने दर्शकों और जजों का खास ध्यान खींचा। इस वर्ष प्रतियोगिता की सबसे बड़ी खासियत सभी श्रेणियों में यूएसए ब्लूबेरी का अनिवार्य उपयोग रहा। प्रतिभागियों ने ब्लूबेरी को फ्रोजन, प्यूरी, फिलिंग, फ्रीज-ड्राइड और ड्राइड फार्म में प्रयोग कर यह दिखाया कि एक ही सामग्री से कितने विविध स्वाद और टेक्सचर गढ़े जा सकते हैं।

चंडीगढ़ : सेक्टर-42 स्थित सीआइएचएम में आयोजित नार्थ इंडिया पैटिसरी प्रतियोगिता में भाग लेते स्टूडेंट्स • जागरण

विशेषज्ञ जूरी और प्रेरक संदेश

प्रतियोगिता का मूल्यांकन शेफ अशियन टोपनो, शेफ गुरु प्रकाश सिंह, शेफ सत्य प्रकाश और शेफ संदीप कनौजिया ने किया। कार्यक्रम का उद्घाटन विशाल कालिया, प्रिंसिपल सीआईएचएम और राज कपूर, इंडिया रिप्रेजेंटेटिव, यूएस ब्लूबेरी ने दीप प्रज्वलन के साथ किया। विशाल कालिया ने प्रतियोगिता को क्यूलिनरी शिक्षा का बेंचमार्क बताया, जबकि राज कपूर ने युवा शेफ्स की रचनात्मक सोच की सराहना की।

पैटिसरी प्रतियोगिता में ब्रेड बनी पहचान और ब्लूबेरी बना जुनून

कमल, मोर और बतख की आकृतियों में ढली ब्रेड्स

सात राज्यों की 17 टीमों की दमदार भागीदारी

इटालियन स्टार ब्रेड और फैंसी रोल्स ने बिखेरी खुशबू

चित्रकूट यूनिवर्सिटी से आए भव्य ने न्यूटेला स्टार ब्रेड बनाई, जो इटालियन तकनीक पर आधारित थी। इस ब्रेड को तैयार करने में करीब 4 घंटे लगे। 820 ग्राम वजनी ब्रेड को 180 डिग्री सेल्सियस पर 45 मिनट तक बेक किया गया। इसी टीम ने ब्लूबेरी फैंसी रोल भी बनाया, जिसमें 75 ग्राम बटर मिलाकर स्वाद का जायका दिया गया। लुधियाना से आए गौतम ने फैंसी ब्रेड फ्लावर कमल बनाकर सभी को प्रभावित किया। इसमें रिफाइंड आटा, यीस्ट, शुगर, साल्ट और ब्रेड इम्प्रूवर के साथ ब्लूबेरी जैम जैसे कंपोनेंट्स का इस्तेमाल किया गया। इसे तैयार करने में लगभग डेढ़ घंटा लगा। वहीं, मथुरा से मानस और अभय ने ऑस्टन ब्रेड और फैंसी ब्रेड रोल तैयार किए, जिनमें चेरी टमाटर, प्याज, चीज, तेल और नमक का देसी फ्लेवर नजर आया। प्रतियोगिता में मोर, बतख और गर्दन जैसी आकृतियों से प्रेरित ब्रेड डिजाइनों ने कला और क्यूलिनरी स्किल का सुंदर मेल पेश किया।

चंडीगढ़ : पैटिसरी प्रतियोगिता में स्टूडेंट्स की ओर से विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री बनाई गई थी • जागरण

चंडीगढ़ : पैटिसरी प्रतियोगिता में स्टूडेंट की ओर से बनाई गई बतक की आकृति • जागरण

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

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 हाईबश ब्लूबेरी कार्उंसिल (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 टीमें 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 ब्लूबेरीज़ का अनिवार्य उपयोग रहा। प्रतिभागियों ने थीम-आधारित डेकोरेटेड केक, प्लेटेड डेज़र्ट, ब्रेड्स, पेटिट फोर्स, फॉन्डेंट मॉडलिंग और क्रिज कॉम्पिटिशन में फ्रोजन, प्यूरी, फ्रूट फिलिंग, फ्रीज़-ड्राइड और ड्राइड ब्लूबेरीज़ का इस्तेमाल किया। पहले दिन ब्रेड्स और पेटिट फोर्स की प्रतियोगिताएं आयोजित की गईं।

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 आग़ाज़

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 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 टीमें 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 ब्लूबेरीज़ का अनिवार्य उपयोग रहा। प्रतिभागियों ने थीम-आधारित डेकोरेटेड केक, प्लेटेड डेज़र्ट, ब्रेड्स, पेटिट फोर्स, फॉन्डेंट मॉडलिंग और क्रिज़ कॉम्पिटिशन में फ्रोजन, प्यूरी, फ्रूट फिलिंग, फ्रीज़-ड्राइड और ड्राइड ब्लूबेरीज़ 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 ब्लूबेरीज़ 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 ब्लूबेरीज़ के रचनात्मक उपयोग की प्रशंसा करते हुए वैश्विक सामग्री को भारतीय पाक-परिदृश्य से जोड़ने की प्रतिबद्धता दोहराई।

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

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 टीमें तीन दिवसीय कॉम्पिटिशन में ले रहीं हिस्सा

चंडीगढ़, 10 फरवरी (आशीष) : सैक्टर-42 स्थित चंडीगढ़ इंस्टीच्यूट ऑफ होटल मैनेजमैंट में मंगलवार को 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कॉम्पिटिशन-2026 का शुभारंभ हुआ। सी.आई.एच.एम. और यू.एस. हाईबुश ब्लूबेरी काउंसिल के संयुक्त आयोजन में आयोजित यह तीन दिवसीय प्रतियोगिता उत्तर भारत की सबसे प्रतिष्ठित पैटिसरी स्पर्धाओं में गिनी जाती हैं। प्रतियोगिता में पंजाब, हरियाणा, चंडीगढ़, दिल्ली, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड और हिमाचल प्रदेश के प्रमुख होटल मैनेजमैंट व क्यूलिनरी संस्थानों की 17 टीमें भाग ले रही हैं। प्रत्येक टीम में दो छात्र शामिल हैं। प्रतिभागियों ने थीम-आधारित डेकोरेटेड केक, प्लेटेड डेजर्ट, ब्रेड्स, पेटिट फोर्स, फॉन्डेंट मॉडलिंग और क्विज कॉम्पिटिशन में फ्रोजन, 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	**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 इंस्टीच्यूट 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 उत्कृष्ता 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 टीमें भाग ले रही हैं। 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 ब्लूबेरीज़ 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 ब्लूबेरीज़ के रचनात्मक उपयोग की प्रशंसा करते हुए वैश्विक सामग्री को भारतीय पाक-परिदृश्य से जोड़ने की प्रतिबद्धता दोहराई।

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

सीआईएचएम में 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी प्रतियोगिता का आगाज़

जगमार्ग न्यूज

चंडीगढ़। चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, सेक्टर-42 में मंगलवार को 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कॉम्पिटिशन 2026 का उत्साहपूर्ण शुभारंभ हुआ। सीआईएचएम और यूएस हाईबुश 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 क्यूलिनरी प्रतिभाओं को आधुनिक पैटिसरी में नवाचार, तकनीकी दक्षता और रचनात्मक उत्कृष्टता का मंच उपलब्ध कराना है।

इस वर्ष प्रतियोगिता में पंजाब, हरियाणा, चंडीगढ़, दिल्ली, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड और हिमाचल प्रदेश के प्रमुख होटल मैनेजमेंट और क्यूलिनरी संस्थानों की 17 टीमें 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, प्यूरी, 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	Ajit
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	14th North India Patissarie Competition held at CIHM
Page number	5

ਸੀਆਈਐਚਐਮ ਵਿੱਚ 14ਵੀਂ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਦਾ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਆਗਾਜ਼

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

ਪੱਤਰ ਪ੍ਰੇਰਕ

ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਇਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ਼ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ (ਸੀਆਈਐਚਐਮ), ਸੈਕਟਰ-42 ਵਿੱਚ ਮੰਗਲਵਾਰ ਨੂੰ 14ਵੀਂ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ 2026 ਦਾ ਜੋਸ਼ ਅਤੇ ਉਤਸ਼ਾਹ ਨਾਲ ਸ਼ੁਭਾਰੰਭ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਸੀ?ਐਚਐਮ ਅਤੇ ਯੂਐੱਸ ਹਾਈਬਸ਼ 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 ਥੀਮ-ਅਧਾਰਿਤ ਡੇਕੋਰੇਟਿਡ ਕੇਕ, ਪਲੇਟਡ ਡੇਜ਼ਰਟ, ਬ੍ਰੇਡਜ਼, ਪਟੀ ਫੋਰਜ਼, ਫੌਂਡੈਂਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਕਿਊਜ਼ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਫ?ਰੋਜ਼ਨ, ਪਿਊਰੇ, ਫਰੂਟ ਫਿਲਿੰਗ, ਫ?ਰੀਜ਼-ਡ?ਰਾਇਡ ਅਤੇ ਡ?ਰਾਇਡ ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਨੂੰ ਬਹੁਤ ਹੀ ਨਵੀਨ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ ਵਰਤਿਆ। ਪਹਿਲੇ ਦਿਨ ਬ੍ਰੇਡਜ਼ ਅਤੇ ਪਟੀ ਫੋਰਜ਼ ਦੀਆਂ ਮੁਕਾਬਲਿਆਂ ਦਾ ਆਯੋਜਨ ਕੀਤਾ ਗਿਆ।

ਮੁਕਾਬਲੇ ਦੀ ਜੱਜਿੰਗ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਜੂਰੀ ਪੈਨਲ ਵੱਲੋਂ ਕੀਤੀ ਗਈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸ਼ੈਫ਼ ਅਸ਼ੀਅਨ ਟੋਪਨੋ (ਰੀਜਨਲ ਹੈੱਡ - ਪਿਲਸਬਰੀ ਇੰਡੀਆ), ਸ਼ੈਫ਼ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸਿੰਘ (ਲੀਡ ਸ਼ੈਫ਼ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨ ਸਪੈਸ਼ਲਿਸਟ), ਸ਼ੈਫ਼ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ (ਐਗਜ਼ਿਕਿਊਟਿਵ ਸ਼ੈਫ਼, ਹਾਲੀਡੇ ਇਨ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ - ਆਈਐਚਜੀ) ਅਤੇ ਸ਼ੈਫ਼ ਸੰਦੀਪ ਕਨੌਜੀਆ (ਪੈਟਿਸਰੀ ਸ਼ੈਫ਼, 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 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 ਸ਼ੈਫਾਂ 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	**Punjabi Jagran**
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	14th North India Patissarie Competition kicks off
Page number	2

ਸੀਆਈਐਚਐਮ ਵਿੱਚ 14ਵੀਂ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਦਾ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਆਗ਼ਾਜ਼

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

ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ, 10 ਫਰਵਰੀ (ਪ ਪ) ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ਼ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ (ਸੀਆਈਐਚਐਮ), ਸੈਕਟਰ-42 ਵਿੱਚ ਮੰਗਲਵਾਰ ਨੂੰ 14ਵੀਂ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ 2026 ਦਾ ਜੋਸ਼ ਅਤੇ ਉਤਸ਼ਾਹ ਨਾਲ ਸ਼ੁਭਾਰੰਭ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਸੀ□□ਐਚਐਮ ਅਤੇ ਯੂਐੱਸ ਹਾਈਬਸ਼ ਬਲੂਬੈਰੀ 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 ਬਲੂਬੈਰੀਜ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਰੱਖੀ ਗਈ। ਭਾਗੀਦਾਰਾਂ ਨੇ ਥੀਮ-ਅਧਾਰਿਤ ਡੈਕੋਰੇਟਿਡ ਕੇਕ, ਪਲੇਟਡ ਡੈਜ਼ਰਟ, ਬ੍ਰੈਡਜ਼, ਪਟੀ ਫੋਰਜ਼, ਫੋਂਡੈਂਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਕਿਊਜ਼ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਫ੍ਰੋਜ਼ਨ, 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 ਸ਼ੈਫ਼ ਅਸ਼ੀਅਨ ਟੋਪਨੋ (ਰੀਜਨਲ ਹੈੱਡ - ਪਿਲਸਬਰੀ ਇੰਡੀਆ), ਸ਼ੈਫ਼ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸਿੰਘ (ਲੀਡ ਸ਼ੈਫ਼ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨ ਸਪੈਸ਼ਲਿਸਟ), ਸ਼ੈਫ਼ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ (ਐਗਜ਼ਿਕਿਊਟਿਵ ਸ਼ੈਫ਼, ਹਾਲੀਡੇ ਇਨ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ - ਆਈਐਚਜੀ) ਅਤੇ ਸ਼ੈਫ਼ ਸੰਦੀਪ ਕਨੌਜੀਆ (ਪੈਟਿਸਰੀ ਸ਼ੈਫ਼, 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 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 ਸ਼ੈਫ਼ਾਂ 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 ਉਤਸਾਹ ਨਾਲ ਸ਼ੁਭਾਰੰਭ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਸੀਐਚਐਮ ਅਤੇ ਯੂਐੱਸ ਹਾਈਬਸ 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 ਕਿਉਲਿਨਰੀ 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 ਥੀਮ-ਅਧਾਰਿਤ ਡੈਕੋਰੇਟਿਡ ਕੇਕ, ਪਲੇਟਡ ਡੇਜ਼ਰਟ, ਬ੍ਰੈਡਜ਼, ਪਟੀ ਫੋਰਜ਼, ਫੋਂਡੈਂਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਕਿਊਜ਼ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਫ੍ਰੋਜ਼ਨ, 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 ਸ਼ੈਫ ਅਸੀਅਨ 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 ਸੀਐਚਐਮ 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 ਕਿਉਲਿਨਰੀ 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 ਬਲੂਬੇਰੀਜ਼ ਦੀ ਰਚਨਾਤਮਕ ਵਰਤੋਂ ਦੀ ਸਰਾਹਨਾ ਕਰਦਿਆਂ ਭਾਰਤੀ ਖਾਣ-ਪੀਣ ਦੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਵਿਸ਼ਵ ਪੱਧਰੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਉਤਸਾਹਿਤ ਕਰਨ ਦੀ ਵਚਨਬੱਧਤਾ ਦੁਹਰਾਈ।

ਦੇਸ਼ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਟਾਈਮਜ਼
www.deshpardeshtimes.com

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

ਸੀਆਈਐਚਐਮ ਵਿੱਚ 14ਵੀਂ ਨੌਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਦਾ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਆਗਾਜ਼

ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ 10 ਫਰਵਰੀ: ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ਼ 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 ਹਾਈਬਸ਼ ਬਲੂਬੈਰੀ 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 ਬਲੂਬੈਰੀਜ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਰੱਖੀ ਗਈ। ਭਾਗੀਦਾਰਾਂ ਨੇ ਥੀਮ-ਅਧਾਰਿਤ ਡੈਕੋਰੇਟਿਡ ਕੇਕ, ਪਲੇਟਡ ਡੈਜ਼ਰਟ, ਬ੍ਰੈਡਜ਼, ਪਟੀ ਫੋਰਜ਼, ਫੌਂਡੈਂਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਕਿਊਜ਼ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਫ੍ਰੋਜ਼ਨ, 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 ਸ਼ੈਫ਼ ਅਸ਼ੀਅਨ ਟੋਪਨੋ (ਰੀਜਨਲ ਹੈੱਡ - ਪਿਲਸਬਰੀ ਇੰਡੀਆ), ਸ਼ੈਫ਼ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸਿੰਘ (ਲੀਡ ਸ਼ੈਫ਼ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨ ਸਪੈਸ਼ਲਿਸਟ), ਸ਼ੈਫ਼ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ (ਐਗਜ਼ਿਕਿਊਟਿਵ ਸ਼ੈਫ਼, ਹਾਲੀਡੇ ਇਨ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ - ਆਈਐਚਜੀ) ਅਤੇ ਸ਼ੈਫ਼ ਸੰਦੀਪ ਕਨੌਜੀਆ (ਪੇਟਿਸਰੀ ਸ਼ੈਫ਼, 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 ਸ਼ੈਫ਼ਾਂ 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	Awaz - e -Quam
Date	Feb 11, 2026
Headline/Link	14th North India Patissarie Competition kicks off at CIHM
Page number	10

ਇੱਕ ਨਜ਼ਰ . . .

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 ਚੰਨਣਕੇ): ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ਼ 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 ਹਾਈਬਸ਼ ਬਲੂਬੈਰੀ ਕੌਂਸਲ (ਯੂਐੱਸਐਚਬੀਸੀ) ਦੇ ਸਾਂਝੇ ਸਹਿਯੋਗ ਨਾਲ ਆਯੋਜਿਤ ਇਹ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ ਦਾ ਸਮਾਗਮ ਉੱਤਰ ਭਾਰਤ ਦੀਆਂ ਸਭ ਤੋਂ ਪ੍ਰਤਿਸ਼ਿਠਤ 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 ਬਲੂਬੈਰੀਜ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਰੱਖੀ ਗਈ। ਭਾਗੀਦਾਰਾਂ ਨੇ ਥੀਮ-ਅਧਾਰਿਤ ਡੈਕੋਰੇਟਿਡ ਕੇਕ, ਪਲੇਟਡ ਡੈਜ਼ਰਟ, ਬ੍ਰੈਡਜ਼, ਪਟੀ ਫੋਰਜ਼, ਫੌਂਡੈਂਟ ਮਾਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਕਿਊਜ਼ ਕੰਪਟੀਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਫ੍ਰੋਜ਼ਨ, 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 ਸਪੈਸ਼ਿਲਸਟ), ਸ਼ੈਫ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ (ਐਗਜ਼ਿਕਊਟਿਵ 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 ਸੀ ? ?ਐਚਐਮ 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।

ਆਵਾਜ਼ਿ ਕੌਮ
AWAZE QAUM
International Newspaper & WEB TV

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 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 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.

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

सीआईएचएम में 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कॉम्पिटिशन का आग़ाज़

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

वॉयस इंडिया/युद्धवीर

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 टीमें 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 ब्लूबेरीज़ का अनिवार्य उपयोग रहा। प्रतिभागियों ने थीम-आधारित डेकोरेटेड केक, प्लेटेड डेज़र्ट, ब्रेड्स, पेटिट फोर्स,

फॉन्डेंट मॉडलिंग और क्विज़ कॉम्पिटिशन में फ्रोजन, प्यूरी, फ्रूट फिलिंग, फ्रीज़-ड्राइड और ड्राइड ब्लूबेरीज़ 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 ब्लूबेरीज़ 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 ब्लूबेरीज़ 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 who felicitated the winners in the presence of CIHM Principal Vishal Kalia. Addressing the budding chefs, he lauded their passion, discipline 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.

Publication	Dainik Bhaskar
Date	Feb 13, 2026
Headline/Link	Traffic Police theme competition for Students
Page number	2

कंपीटीशन में ट्रैफिक पुलिस थीम पर स्टूडेंट्स ने की शुगर मॉडलिंग

Competition

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

सिटी 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 फ्रोजन, प्यूरी, फ्रूट फिलिंग, फ्रीज-ड्राइड या ड्राइड फॉर्मेट में इसका इस्तेमाल कर सकते हैं। सेक्टर-42 स्थित चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट में चल रहे

14वें नॉर्थ इंडिया पैटिसरी कंपीटीशन -2026 का वीरवार को समापन हुआ। इस मौके पर पूर्व आईएएस और मोटिवेशनल 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 क्विज, ब्रेड मेकिंग, पेटिट फोर, केक डेकोरेशन, प्लेटेड डेजर्ट और शुगर मॉडलिंग जैसी विभिन्न एक्टिविटीज हुईं। अंतिम एक्टिविटी 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 इंग्रीडिएंट्स के इस्तेमाल के आधार हुआ।

ट्रैफिक पुलिस थीम पर मॉडलिंग

पॉ पेट्रोल | फगवाड़ा की जीएनए यूनिवर्सिटी के चिराग और गुरलीन ने बच्चों के कार्टून कैरेक्टर पॉ पेट्रोल से प्रेरित शुगर फॉन्डेंट 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 कोर्ट्नी नयासा दुबे ने पंजाब पुलिस की पगड़ी, हल्के मोटापे और दाढ़ी वाले लुक को दर्शाया।

इंडिया की ट्रैफिक पुलिस

आईसीआई नोएडा की जय राजपूत और वानिका महरोत्रा ने भारतीय ट्रैफिक पुलिस की कार्यशैली को दर्शाया। उन्होंने फॉन्डेंट से सड़कों पर ड्यूटी करती पुलिस को बनाया।

यह रहे प्रतियोगिता के विजेता

- सभी कंपीटिशंस में ओवरऑल विनर बनी आईसीआई नोएडा की टीम

ब्रेड मेकिंग: प्रथम-आईसीआई नोएडा, द्वितीय-आईएचएम शिमला, तृतीया- आईएचएम पुसा

पेटिट फोर: प्रथम-आईसीआई नोएडा, द्वितीय-आईएचएम यमुनानगर, तृतीया- आईएचएम पुसा

प्लेटेड डेजर्ट: प्रथम-आईसीआई नोएडा, द्वितीय-चितकारा यूनिवर्सिटी, तृतीया-आईएचएम कुरुक्षेत्र

केक डेकोरेशन: प्रथम-आईएचएम पुसा, द्वितीय-चंडीगढ़ यूनिवर्सिटी, तृतीय-आईसीआई नोएडा

क्विज: प्रथम-आईएचएम पुसा, द्वितीय-आईसीआई नोएडा, तृतीया-चंडीगढ़ यूनिवर्सिटी

फॉन्डेंट मॉडलिंग: प्रथम-आईएचएम शिमला, द्वितीय-चितकारा यूनिवर्सिटी, तृतीया-सीजीसी लांडरां

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

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

सवेरा न्यूज/राकेश/नीना

चंडीगढ़, 12 फरवरी : चंडीगढ़ इंस्टीच्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट सैक्टर-42 में आयोजित तीन दिवसीय 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी प्रतियोगिता 2026 का समापन हुआ जिसमें इंडियन कल्यूनिरी 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 श्रेणयिों में यूएसए ब्लूबेरी का अनिवार्य रूप से उपयोग किया गया।

समापन एवं पुरस्कार वितरण समारोह में मुख्य अतिथि के रूप में पूर्व आईएएस अधिकारी एवं प्रख्यात मोटिवेशनल स्पीकर विवेक अत्रे उपस्थित रहे जिन्होंनें सीआईएचएम 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 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 यूनिविर्सटी दूसरे और आईएचएम कुरु क्षेत्र तीसरे स्थान पर रहे। केक कंपीटिशन में आईएचएम पूसा ने पहला स्थान हासिल किया, चंडीगढ़ युनिविर्सटी उपविजेता रहा और आईसीआई नोएडा तीसरे स्थान पर रहा। क्विज कंपीटिशन में आईएचएम पूसा विजेता बना, आईसीआई नोएडा दूसरे और चंडीगढ़ यूनिविर्सटी तीसरे स्थान पर रहा। फॉन्डेंट 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।

पैटिसरी प्रतियोगिता के विजेता प्रतिभागी।

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

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

ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ, 12 ਫਰਵਰੀ (ਪ ਪ) 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 ਹਾਈਬੁਸ਼ 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 ਖ਼ਾਸ 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 ਸ਼ੈਫ਼ਾਂ 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, 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 ਡਿਜ਼ਰਟ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਨੇ ਖਿਤਾਬ ਜਿੱਤਿਆ, ਚਿਤਕਾਰਾ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਐਚਐਮ ਕੁਰੁਕਸ਼ੇਤਰ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਕੇਕ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਐਚਐਮ ਪੂਸਾ ਪਹਿਲੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ, ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਕੁਇਜ਼ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਐਚਐਮ ਪੂਸਾ ਜੇਤੂ, ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਫੋਂਡੈਂਟ 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 ਸ਼ੈਫ਼ ਆਸ਼ੀਅਨ ਟੋਪਨੋ (ਰੀਜਨਲ ਹੈੱਡ - ਪਿਲਸਬਰੀ ਇੰਡੀਆ), ਸ਼ੈਫ਼ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸਿੰਘ (ਲੀਡ ਸ਼ੈਫ਼ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨ ਸਪੈਸ਼ਲਿਸਟ), ਸ਼ੈਫ਼ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ (ਏਗਜ਼ਿਕਿਊਟਿਵ ਸ਼ੈਫ਼, ਹੋਲੀਡੇ ਇਨ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ - ਆਈਐਚਜੀ) ਅਤੇ ਸ਼ੈਫ਼ ਸੰਦੀਪ ਕਨੌਜੀਆ (ਪੇਸਟਰੀ ਸ਼ੈਫ਼, ਹਯਾਤ ਰੀਜੈਂਸੀ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ) ਸ਼ਾਮਲ ਸਨ।

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

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

ਵਿਵੇਕ ਅਤਰੇ ਨੇ ਜੇਤੂ ਟੀਮਾਂ ਨੂੰ ਕੀਤਾ ਸਨਮਾਨਿਤ

ਡੇ-ਨਾਇਟ ਨਿਊਜ਼ ਖ਼ਬਰ
www.daynightnewspunjab.com

ਚੌਕ ਮਹਿਤਾ, 12 ਫਰਵਰੀ (ਬਾਬਾ ਸੁਖਵੰਤ ਸਿੰਘ ਚੰਨਣਕੇ) 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 ਹਾਈਬੁਸ਼ 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 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 ਸ਼ੈਫ਼ਾਂ 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, 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 ਡਿਜ਼ਰਟ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਨੇ ਖਿਤਾਬ ਜਿੱਤਿਆ, ਚਿਤਕਾਰਾ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਐਚਐਮ ਕੁਰੁਕਸ਼ੇਤਰ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਕੇਕ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਐਚਐਮ ਪੂਸਾ ਪਹਿਲੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ, ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਕੁਇਜ਼ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਐਚਐਮ ਪੂਸਾ ਜੇਤੂ, ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਫੌਂਡੈਂਟ 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 ਸ਼ੈਫ਼ ਆਸ਼ੀਅਨ ਟੋਪਨੋ (ਰੀਜਨਲ ਹੈੱਡ - ਪਿਲਸਬਰੀ ਇੰਡੀਆ), ਸ਼ੈਫ਼ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸਿੰਘ (ਲੀਡ ਸ਼ੈਫ਼ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਐਪਲੀਕੇਸ਼ਨ ਸਪੈਸ਼ਲਿਸਟ), ਸ਼ੈਫ਼ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ (ਏਗਜ਼ਿਕਿਊਟਿਵ ਸ਼ੈਫ਼, ਹੋਲੀਡੇ ਇਨ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ - ਆਈਐਚਜੀ) ਅਤੇ ਸ਼ੈਫ਼ ਸੰਦੀਪ ਕਨੌਜੀਆ (ਪੇਸਟਰੀ ਸ਼ੈਫ਼, ਹਯਾਤ ਰੀਜੈਂਸੀ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ) ਸ਼ਾਮਲ ਸਨ।

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

आई.सी.आई. नोएडा बना ओवरऑल चैंपियन

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

चंडीगढ़, 12 फरवरी (आशीष): सैक्टर-42 स्थित चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट में आयोजित तीन दिवसीय 14वीं नॉर्थ इंडिया पैटिसरी प्रतियोगिता का समापन हुआ। इंडियन कल्यूनिरी इंस्टीट्यूट नोएडा को ओवरऑल विजेता घोषित किया गया। सी.आई.एच.एम. द्वारा यू.एस. हाईबुश ब्लूबेरी काऊंसिल 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, जिन्होंनें सी.आई.एच.एम. प्रिंसीपल 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 स्थान प्राप्त किया, जबकि आई.एच.एम. शिमला दूसरे और आईएचएम 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।

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

केक कंपीटिशन में पूसा ने पहला स्थान हासिल किया

केक कंपीटिशन में आई.एच.एम. पूसा ने पहला स्थान हासिल किया, चंडीगढ़ युनिवर्सिटी 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 लांडरां तृतीय स्थान पर रहे। ओवरऑल चैंपियनशिप में आई.सी.आई. नोएडा ने विजेता ट्रॉफी अपने नाम की, जबकि आईएचएम पूसा दूसरे और आईएचएम शिमला तीसरे स्थान पर रहे। कंपीटिशन में जज पैनल में शेफ आशियन टोपनो, शेफ गुरु प्रकाश सिंह, शेफ सत्य प्रकाश और शेफ संदीप 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.

USA blueberries

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

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

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 कल्यूनिरी 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 आईएएस अधिकारी एवं प्रख्यात मोटिवेशनल स्पीकर विवेक अत्रे उपस्थित रहे जिन्होंनें 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।

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

नॉर्थ इंडिया पैटिसरी प्रतियोगिता में आईसीआई नोएडा ओवरऑल विजेता

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 हाईबुश ब्लूबेरी कार्उंसिल 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 आईएएस 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 फोर 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।

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

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

ਵਿਵੇਕ ਅਤਰੇ ਨੇ ਜੇਤੂ ਟੀਮਾਂ ਨੂੰ ਕੀਤਾ ਸਨਮਾਨਿਤ

ਅੰਮ੍ਰਿਤਸਰ, 12 ਫਰਵਰੀ (ਹਰਪਾਲ ਸਿੰਘ) - ਸੈਕਟਰ-42 ਸਥਿਤ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ ਹੋਟਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ (ਸੀ ਆਈ ਐਚ ਐਮ) ਵਿੱਚ ਕਰਵਾਏ ਗਏ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ 14ਵੇਂ ਨਾਰਥ ਇੰਡੀਆ ਪੈਟਿਸਰੀ ਮੁਕਾਬਲੇ 2026 ਦਾ ਸਾਨਦਾਰ ਸਮਾਪਨ ਹੋਇਆ। ਇਸ ਮੁਕਾਬਲੇ ਵਿੱਚ ਇੰਡਿਅਨ ਕਲਿਨਰੀ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ (ਆਈਸੀਆਈ) ਨੋਇਡਾ ਨੂੰ ਓਵਰਆਲ ਚੈਂਪੀਅਨ ਘੋਸਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ। ਸੀ ਆਈ ਐਚ ਐਮ ਵੱਲੋਂ ਯੂਐਸ ਹਾਈਬੁਸ 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 ਖਾਸ ਵਿਸੇਸਤਾ ਇਹ ਰਹੀ ਕਿ ਹਰ ਸ੍ਰੇਣੀ ਵਿੱਚ ਯੂਐਸਏ ਬਲੂਬੈਰੀ ਦੀ ਲਾਜਮੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਗਈ। ਸਮਾਪਨ ਅਤੇ ਇਨਾਮ ਵੰਡ ਸਮਾਰੋਹ ਵਿੱਚ ਮੁੱਖ ਮਹਿਮਾਨ ਵਜੋਂ ਪੂਰਵ ਆਈਏਐਸ ਅਧਿਕਾਰੀ ਅਤੇ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਮੋਟੀਵੇਸਨਲ ਸਪੀਕਰ ਵਿਵੇਕ ਅਤਰੇ ਸਾਮਲ ਹੋਏ। ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੇ ਸੀ ਆਈ ਐਚ ਐਮ ਦੇ ਪ੍ਰਿੰਸੀਪਲ ਵਿਸ਼ਾਲ ਕਾਲੀਆ ਦੀ ਹਾਜਰੀ ਵਿੱਚ ਜੇਤੂ ਟੀਮਾਂ ਨੂੰ ਸਨਮਾਨਿਤ ਕੀਤਾ। ਆਪਣੇ ਸੰਬੋਧਨ ਦੌਰਾਨ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੇ ਨੌਜਵਾਨ ਸੈਫਾਂ ਦੇ ਜਜਬੇ, ਅਨੁਸਾਸਨ ਅਤੇ ਉੱਤਮਤਾ ਪ੍ਰਤੀ ਸਮਰਪਣ ਦੀ ਪ੍ਰਸੰਸਾ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਉੱਚ ਪੇਸੇਵਰ 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 ਸ੍ਰੇਣੀ: ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਜੇਤੂ, ਆਈਐਚਐਮ ਯਮੁਨਾਨਗਰ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਐਚਐਮ ਪੂਸਾ ਤੀਜੇ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਰਹੇ। ਪਲੇਟਡ ਡਿਜਰਟ ਮੁਕਾਬਲਾ: ਆਈਸੀਆਈ ਨੋਇਡਾ ਨੇ ਖਿਤਾਬ

ਜਿੱਤਿਆ, ਚਿਤਕਾਰਾ ਯੂਨੀਵਰਸਿਟੀ ਦੂਜੇ ਅਤੇ ਆਈਐਚਐਮ ਕੁਰੁਕਸੇਤਰ 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। ਫੌਂਡੈਂਟ 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 ਟੋਪਨੋ (ਰੀਜਨਲ ਹੈੱਡ ਪਿਲਸਬਰੀ ਇੰਡੀਆ), ਸੈਫ ਗੁਰੂ ਪ੍ਰਕਾਸ ਸਿੰਘ (ਲੀਡ ਸੈਫ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਐਪਲੀਕੇਸਨ ਸਪੈਸਲਿਸਟ), ਸੈਫ ਸਤਿਆ ਪ੍ਰਕਾਸ (ਏਗਜਿਕਿਊਟਿਵ ਸੈਫ, ਹੋਲੀਡੇ ਇਨ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ ਆਈਐਚਜੀ) ਅਤੇ ਸੈਫ ਸੰਦੀਪ ਕਨੌਜੀਆ (ਪੇਸਟਰੀ ਸੈਫ, ਹਯਾਤ ਰੀਜੈਂਸੀ ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ) ਸਾਮਲ ਸਨ।

ਦੇਸ਼ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਟਾਈਮਜ਼
www.deshpardeshtimes.com

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

blueberries
U.S. Highbush Blueberry Council

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%

blueberries
U.S. Highbush Blueberry Council

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

blueberries
U.S. Highbush Blueberry Council

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.

blueberries
U.S. Highbush Blueberry Council