

PROGRAMME BROCHURE

ADVANCED ESDP – 3

A-ESDP ON CAKE MAKING AND BAKERY PRODUCTS (February 9-13, 2026)
SPONSORED BY: O/O DC-MSME, GOVERNMENT OF INDIA

TO BE CONDUCTED BY: NATIONAL INSTITUTE OF RURAL DEVELOPMENT & PANCHAYATI RAJ, NORTH EASTERN REGIONAL CENTRE, GUWAHATI (ASSAM)



ABOUT NIRDPR

The NIRDPR is an apex organisation under the Ministry of Rural Development, Government of India (GoI) for training, research, action research and consultancy in rural development. It is the think tank of the Government of India on issues pertaining to rural development. The Institute serves as a forum for discussion and debate on issues of common concern and attracts academics and development practitioners from all over the country and abroad. It is recognised nationally and internationally as a 'Centre for Excellence in Rural Development' in general and 'Centre for Excellence in HRD Research and Training' by the UN-ESCAP in particular, and has been actively engaged in organising and imparting international training, conducting workshops and carrying out consultancy works during the last four decades.



The North Eastern Regional Centre of the National Institute of Rural Development & Panchayati Raj (NIRDPR-NERC) came into existence in July 1983 in Guwahati with the aim to orient its training and research activities to the specific needs and potentials of North Eastern States. The Centre is located at Jawaharnagar, Khanapara, Guwahati adjacent to Assam Administrative Staff College and Veterinary College, & K K Handique Open University. It is located at a distance of about 15 km from Guwahati Railway Station and Central ASTC Bus Stand and is about seven km from the Lokpriya Gopinath Bordoloi International Airport.

THE MANDATE OF THE INSTITUTE

- Conduct training programmes, conference, seminars and workshops for senior development executives
- Undertake, aid, promote and coordinate research on its own or through other agencies
- Analyse & provide solutions to problems encountered in planning and implementation of the programmes for rural development, natural resource management, decentralised governance, IT applications, Panchayati Raj and related issues etc
- Disseminate information through periodicals, reports and other publications in furtherance of the basic objectives of the Institute

Travel

The to and fro traveling expenditure of the participants including local conveyance will be borne by the nominating authorities.

Venue

National Institute of Rural Development & Panchayati Raj, North Eastern Regional Centre (NIRDPR-NERC), Jawahar Nagar, Guwahati - 781022

Phone No.: 0361-2304790/2307043 (O), 0361-2302570 (Fax), 9854050437 (M)

Nominations

Nominations in the prescribed format should reach the address given below on or before **February 4, 2026**.

Course Coordinators: Er. S K Ghosh, Dr. Ratna Bhuyan & Dr. R Murugesan

Nomination forms duly filled in to be returned to:

Er. S K Ghosh/ Dr. Ratna Bhuyan
Programme Coordinators
National Institute of Rural Development
North Eastern Regional Centre
Jawaharnagar, Khanapara
Guwahati-781022, Assam
9854050437 (M); 9435349979 (M)

E-mail: ratnabhuyan.nird@gov.in/
skghosh.nird@gov.in

NOMINATION FORMAT

Title of the Training Programme:

A-ESDP on Cake Making and Bakery Products
(February 9-13, 2026)

Last date of receiving nominations: February 4, 2026

**4. Address for Communication
with telephone No. and proper codes:**

Tel: (O)

Tel: (R)

Fax:

1. Age:

2. Educational Qualification:

Date:

Place:

Signature of the sponsor with seal

A-ESDP

ON

**CAKE MAKING AND BAKERY
PRODUCTS**

(February 9-13, 2026)

Sponsored by



**Ministry of Micro, Small and Medium Enterprises
Government of INDIA**

Organised by



**NATIONAL INSTITUTE OF RURAL
DEVELOPMENT AND PANCHAYATI RAJ
NORTH EASTERN REGIONAL CENTRE
NIRDPR LANE, NH-37
JAWAHARNAGAR, KHANAPARA
GUWAHATI-781022**

A-ESDP ON CAKE MAKING AND BAKERY PRODUCTS

This Advanced Entrepreneurship and Skill Development Programme (ESDP) is thoughtfully designed to transform passionate home bakers into confident, professional, and business-savvy bakery entrepreneurs. While many aspiring bakers possess strong creative skills and a love for baking, they often lack structured technical training and essential business knowledge required to scale their passion into a sustainable enterprise. This programme addresses that critical gap by offering a comprehensive blend of advanced baking techniques and entrepreneurial competencies.

The curriculum goes well beyond basic recipes and home-level practices. Participants will gain in-depth technical mastery over a wide range of bakery products, with special focus on cakes, breads, pastries, frostings, fillings, and decorative techniques. Emphasis will be laid on precision, consistency, standardisation of recipes, and commercial-scale production methods that meet market demand and quality expectations. Exposure to modern baking equipment, food safety norms, hygiene standards, shelf-life management, and cost-effective ingredient sourcing further equips participants to operate professionally in competitive environments.

Equally important, the programme integrates critical business and entrepreneurial components essential for success in the rapidly growing bakery industry. Participants will be trained in pricing strategies, cost control, inventory management, branding, packaging, and customer engagement.

Sessions on business plan development, licensing and regulatory compliances, digital marketing, and use of social media platforms enable aspiring entrepreneurs to position their products effectively in both local and online markets. Guidance on market trends, consumer preferences, and value addition will help participants identify niche opportunities and innovate sustainably.

By combining technical excellence with practical business insights, this Advanced ESDP will empower participants to transition confidently from home-based baking to professional bakery ventures. The programme aims to foster self-employment, income generation, and entrepreneurship, particularly among rural women, thereby contributing to economic empowerment and growth within the food processing and bakery sector.

Objectives

- To enhance advanced technical skills in cake making and bakery products for commercial production
- To provide hands-on exposure to modern baking techniques, decoration, and finishing
- To develop entrepreneurial and managerial capabilities for establishing sustainable bakery enterprises

Programme Highlights

- Five-day intensive sessions covering theory and practice
- Four structured sessions per day covering both theory and practice
- Hands-on training on Cake Making and Baking
- Group exercises, and business plan simulations
- Led by experienced trainers and industry experts

Who should attend

- Entrepreneurs and artisans looking to refine their technical skills; Facilitators involved in the bakery sector

Methodology

Adult Learning Methodology: Interactive lectures, group work, and extensive hands-on laboratory demonstration and practice. Subject experts from government organisations will facilitate sessions.

Course Fee & Board & Lodging

There is no course fee. Free board and lodging will be provided to all participants in the Institute's Guest House.

Course Coordinators

Er. S K Ghosh, Dr. Ratna Bhuyan & Dr. R Murugesan

कार्यक्रम विवरणिका

केक बनाने और बेकरी उत्पादों पर ए-ईएसडीपी
प्रायोजित: कार्यालय डीसी-एमएसएमई, भारत सरकार

संचालन: राष्ट्रीय ग्रामीण विकास एवं पंचायती राज संस्थान, उत्तर पूर्वी क्षेत्रीय केंद्र, गुवाहाटी (অসম)



एनआईआरडीपीआर के बारे में

एनआईआरडीपीआर, ग्रामीण विकास मंत्रालय, भारत सरकार के अंतर्गत ग्रामीण विकास में प्रशिक्षण, अनुसंधान, क्रियात्मक अनुसंधान और परामर्श प्रदान करने वाला एक शीर्ष संगठन है। यह ग्रामीण विकास से संबंधित मुद्दों पर भारत सरकार का थिंक टैक है। यह संस्थान साझा सरोकारों के मुद्दों पर चर्चा और वाद-विवाद के लिए एक मंच के रूप में कार्य करता है और देश-विदेश से शिक्षाविदों और विकास कार्यकर्ताओं को आकर्षित करता है। इसे राष्ट्रीय और अंतर्राष्ट्रीय स्तर पर सामान्यतः 'ग्रामीण विकास उत्कृष्टता केंद्र' और विशेष रूप से संयुक्त राष्ट्र-एस्केप द्वारा 'मानव संसाधन विकास अनुसंधान एवं प्रशिक्षण उत्कृष्टता केंद्र' के रूप में मान्यता प्राप्त है, और यह पिछले चार दशकों से अंतर्राष्ट्रीय प्रशिक्षण के आयोजन और प्रदान करने, कार्यशालाओं का आयोजन करने और परामर्श कार्यों में सक्रिय रूप से संलग्न रहा है।



संस्थान का अधिदेश

राष्ट्रीय ग्रामीण विकास एवं पंचायती राज संस्थान (एनआईआरडीपीआर-एनईआरसी) का उत्तर पूर्वी क्षेत्रीय केंद्र जुलाई 1983 में गुवाहाटी में अस्तित्व में आया, जिसका उद्देश्य पूर्वोत्तर राज्यों की विशिष्ट आवश्यकताओं और क्षमताओं के अनुरूप अपने प्रशिक्षण और अनुसंधान गतिविधियों को केंद्रित करना था। यह केंद्र जवाहरनगर, खानापाड़ा, गुवाहाटी में असम प्रशासनिक स्टाफ कॉलेज और पश्चिमित्रा महाविद्यालय, तथा के.के. हांडिक मुक्त विश्वविद्यालय के निकट स्थित है। यह गुवाहाटी रेलवे स्टेशन और केंद्रीय एसटीसी बस स्टैंड से लगभग 15 किमी और लोकप्रिय गोपीनाथ बोरदोलोई अंतर्राष्ट्रीय हवाई अड्डे से लगभग सात किमी दूर स्थित है।

- ◆ विकास अधिकारियों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम, सम्मेलन, सेमिनार और कार्यशालाएँ आयोजित करना
- ◆ स्वयं या अन्य एजेंसियों के माध्यम से अनुसंधान करना, सहायता प्रदान करना, बढ़ावा देना और समन्वय करना
- ◆ ग्रामीण विकास, प्राकृतिक संसाधन प्रबंधन, विकेन्द्रीकृत शासन, आईटी अनुप्रयोग, पंचायती राज और संबंधित मुद्दों आदि के लिए कार्यक्रमों की योजना और कार्यान्वयन में आगे वाली समस्याओं का विश्लेषण और समाधान प्रदान करना
- ◆ संस्थान के मूल उद्देश्यों को आगे बढ़ाने हेतु पत्रिकाओं, रिपोर्टों और अन्य प्रकाशनों के माध्यम से सूचना का प्रसार करना

यात्रा

प्रतिभागियों के आने-जाने का खर्च, जिसमें स्थानीय परिवहन भी शामिल है, नामांकन प्राधिकारी द्वारा वहन किया जाएगा।

स्थान

राष्ट्रीय ग्रामीण विकास एवं पंचायती राज संस्थान, उत्तर पूर्व क्षेत्रीय केंद्र (एनआईआरडीपीआर-एनईआरसी), जवाहर नगर, गुवाहाटी -781022

फ़ोन नंबर: 0361-2304790/2307043 (कार्यालय), 0361-2302570 (फैक्स), 9854050437 (मोबाइल)

नामांकन

निर्धारित प्रारूप में नामांकन नीचे दिए गए पते पर **4 फरवरी, 2026**, तक या उससे पहले पहुँच जाने चाहिए।

पाठ्यक्रम समन्वयक: डॉ. रत्ना भुइयां, डॉ. आर मुरुगेसन और इंजीनियर एस के घोष

विधिवत भरे गए नामांकन फॉर्म वापस लौटाए जाने हैं:

डॉ. रत्ना भुइयां/इंजी. एस के घोष
कार्यक्रम समन्वयक

राष्ट्रीय ग्रामीण विकास संस्थान
उत्तर पूर्व क्षेत्रीय केंद्र जवाहरनगर, खानापारा
गुवाहाटी-781022, असम
9854050437 (एम); 9435349979 (एम)

ई-मेल:

ratnabhuyan.nird@gov.in/
skghosh.nird@gov.in

नामांकन प्रारूप प्रशिक्षण कार्यक्रम का शीर्षक: केक बनाने और बेकरी उत्पादों पर ए-ईएसडीपी

(9-13 फरवरी, 2026)

नामांकन प्राप्त करने की अंतिम तिथि: **4 फरवरी, 2026**

2. पदनाम और वर्तमान कार्यभार:

3. विभाग/संगठन:

4. संपर्क करने का पता

टेलीफोन नंबर और उचित कोड सहित:

दूरभाष: (O)

दूरभाष: (R)

फैक्स:

5. आयु:

6. शैक्षिक योग्यता:

दिनांक:

स्थान:

प्रायोजक के हस्ताक्षर मुहर सहित

केक बनाने और बेकरी उत्पादों पर ए-ईएसडीपी

(9-13 फरवरी, 2026)

प्रायोजित



Ministry of Micro, Small and Medium Enterprises
Government of INDIA

द्वारा आयोजित



राष्ट्रीय ग्रामीण विकास एवं पंचायती राज संस्थान
उत्तर पूर्व क्षेत्रीय केंद्र
एनआईआरडीपीआर लेन, एनएच-37
जवाहरनगर, खानापारा
गुवाहाटी-781022

ए-ईएसडीपी

केक बनाने और बेकरी उत्पादों पर ए-ईएसडीपी

यह एडवांस्ड एंटरप्रेन्योरशिप एंड स्किल डेवलपमेंट प्रोग्राम (ESDP) विशेष रूप से उत्साही घरेलू बेकरों को आत्मविश्वासी, पेशेवर और व्यावसायिक रूप से कुशल बेकरी उद्यमियों में बदलने के लिए तैयार किया गया है। कई महत्वाकांक्षी बेकरों में रचनात्मक कौशल और बेकिंग के प्रति प्रेम तो होता है, लेकिन अक्सर उनके पास अपने शौक को एक स्थायी उद्यम में बदलने के लिए आवश्यक संरचित तकनीकी प्रशिक्षण और व्यावसायिक ज्ञान की कमी होती है। यह कार्यक्रम उन्नत बेकिंग तकनीकों और उद्यमशीलता संबंधी दक्षताओं का व्यापक मिश्रण प्रदान करके इस महत्वपूर्ण कमी को दूर करता है।

यह पाठ्यक्रम बुनियादी व्यंजनों और घरेलू प्रक्रियाओं से कहीं आगे जाता है। प्रतिभागी बेकरी उत्पादों की एक विस्तृत श्रृंखला में गहन तकनीकी दक्षता प्राप्त करेंगे, जिसमें केक, ब्रेड, पेस्ट्री, फ्रॉस्टिंग, फिलिंग और सजावटी तकनीकों पर विशेष ध्यान दिया जाएगा। सटीकता, एकरूपता, व्यंजनों का मानकीकरण और बाज़ार की मांग और गुणवत्ता की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली व्यावसायिक उत्पादन विधियों पर ज़ोर दिया जाएगा। आधुनिक बेकिंग उपकरणों, खाद्य सुरक्षा मानदंडों, स्वच्छता मानकों, शेल्फ-लाइफ प्रबंधन और लागत प्रभावी सामग्री सोर्सिंग से परिचित होने से प्रतिभागी प्रतिस्पर्धी वातावरण में पेशेवर रूप से काम करने के लिए और भी अधिक सक्षम होंगे।

इस कार्यक्रम में तेजी से बढ़ते बेकरी उद्योग में सफलता के लिए आवश्यक महत्वपूर्ण व्यावसायिक और ब्रांडिंग, पैकेजिंग और ग्राहक जुड़ाव में प्रशिक्षित किया जाएगा।

व्यवसाय योजना निर्माण, लाइसेंसिंग और नियामक अनुपालन, डिजिटल मार्केटिंग और सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म के उपयोग पर सत्र इच्छुक उद्यमियों को स्थानीय और ऑनलाइन दोनों बाजारों में अपने उत्पादों को प्रभावी ढंग से स्थापित करने में सक्षम बनाते हैं। बाजार के रुझान, उपभोक्ता प्राथमिकताओं और मूल्यवर्धन पर मार्गदर्शन प्रतिभागियों को विशिष्ट अवसरों की पहचान करने और सतत नवाचार करने में मदद करेगा।

तकनीकी उल्कृष्टता को व्यावहारिक व्यावसायिक अंतर्दृष्टि के साथ मिलाकर, यह उन्नत ईएसडीपी प्रतिभागियों को घर-आधारित बेकिंग से पेशेवर बेकरी उद्यमों में आत्मविश्वास से आगे बढ़ने के लिए सशक्त बनाएगा। इस कार्यक्रम का उद्देश्य स्वरोजगार, आय सूजन और उद्यमिता को बढ़ावा देना है, विशेष रूप से ग्रामीण महिलाओं के बीच, जिससे खाद्य प्रसंस्करण और बेकरी क्षेत्र में आर्थिक सशक्तिकरण और विकास में योगदान हो सके।

उद्देश्य उद्देश्य

- व्यावसायिक उत्पादन के लिए केक बनाने और बेकरी उत्पादों में उन्नत तकनीकी कौशल विकसित करना
- आधुनिक बेकिंग तकनीकों, सजावट और अंतिम रूप देने का व्यावहारिक अनुभव प्रदान करना
- टिकाऊ बेकरी उद्यम स्थापित करने के लिए उद्यमशीलता और प्रबंधकीय क्षमताओं का विकास करना

कार्यक्रम की मुख्य विशेषताएँ

- पांच दिवसीय गहन सत्र जिसमें सिद्धांत और अभ्यास दोनों शामिल हैं
- प्रतिदिन चार संरचित सत्र जिनमें सिद्धांत और अभ्यास दोनों शामिल हैं
- प्रत्यक्ष शैली का उपयोग करके रेशम और सूती कपड़े पर व्यावहारिक प्रशिक्षण
- समूह अभ्यास और व्यावसायिक योजना सिमुलेशन
- अनुभवी प्रशिक्षकों और उद्योग विशेषज्ञों द्वारा संचालित

कार्यप्रणाली किसे भाग लेना चाहिए

- उद्यमी और कारीगर जो अपने तकनीकी कौशल को निखारना चाहते हैं; बेकरी क्षेत्र में कार्यरत प्रशिक्षक

कार्यप्रणाली

वयस्क शिक्षा पद्धति: संवादात्मक व्याख्यान, समूह कार्य और व्यापक व्यावहारिक प्रयोगशाला प्रदर्शन और अभ्यास। सरकारी संगठनों के ऑडियो-विजुअल एड्स और विषय विशेषज्ञ सत्रों का संचालन करेंगे।

पाठ्यक्रम शुल्क और आवास

पाठ्यक्रम शुल्क निःशुल्क है। संस्थान के गेस्ट हाउस में सभी प्रतिभागियों को निःशुल्क आवास और भोजन प्रदान किया जाएगा।

पाठ्यक्रम समन्वयक

इंजीनियर एस. के. घोष, डॉ. रत्ना भुयान और डॉ. आर. मुरोगेसन