

University Chef Edition 8 Official Report

Shyam Lal College hosted the highly anticipated University Chef Competition, for the 8th time, during 20-21 March 2025, an event that showcased culinary talents from various colleges & institutions from Delhi NCR and various other parts of the country.

AGRAH
Epaper
March 21, 2025

कृपया अपने शहर का नाम बोलिये

Awanish Mishra

Home National Delhi UP Haryana Uttarakhand Bihar Jharkhand Punjab J&K Himachal West Bengal

सम्पूर्ण ई पेपर पढ़ने के लिए यहाँ पर [क्लिक करें](#)

यूनिवर्सिटी शेफ प्रतियोगिता में स्ट्रीट फूड का चखा स्वाद

जागरण संवाददाता, पूर्वी दिल्ली: शाहदरा स्थित श्याम लाल कालेज में बृहस्पतिवार को दो दिवसीय आठवें संस्करण का यूनिवर्सिटी शेफ प्रतियोगिता का शुभारंभ हुआ। प्रतियोगिता में रामजस कालेज, प्रोणाचार्य कालेज, श्याम लाल कालेज, जामिया मिलिया इस्लामिया, दयाल सिंह कालेज सहित अन्य कालेजों से 17 टीमों ने भाग लिया। सभी प्रतिभागियों को प्रो. रबी नारायण कर और होटल द अशोक की डीजीएम शेफ वीता सिंह ने एग्रन और टोपी देकर प्रतियोगिता की शुरुआत की। कालेज ने प्रतिभागियों को व्यंजन बनाने के लिए पेट्टी और बर्तन दिए।

पहले दिन स्ट्रीट फूड चैलेंज हुआ, जिसमें प्रतिभागियों ने पाव भाजी, दही के शोले, मोमोज, हरी चटनी के साथ ब्रेड रोल, पनीर टिक्का रैप सहित अन्य भारतीय स्ट्रीट फूड बनाए। निर्णांक मंडल के सदस्यों ने भारतीय स्ट्रीट फूड के विभिन्न स्वादों को चखा। कालेज के प्रधानाचार्य और संरक्षक प्रो. रबी नारायण कर ने प्रतिभागियों को प्रोत्साहित किया और व्याजरा के महत्व को बताते हुए स्वस्थ और फिट भारत के बारे में जागरूक किया। उन्होंने कहा कि यह प्रतियोगिता दिल्ली विश्वविद्यालय के अंदर खाना पकाने के कौशल और स्किल इंडिया के विचार को बढ़ावा देने की एक पहल है। शेफ वीता सिंह ने कहा कि सभी को अच्छा खाना बनाना चाहिए। इस दौरान राष्ट्रपति भवन के कार्यकारी शेफ अमित गोधवाल, होटल द अशोक के कार्यकारी उप शेफ मुकेश कुमार और होटल द अशोक की डीजीएम शेफ वीता सिंह सहित डा. अन्वयास तपादर मौजूद रही।

शाहदरा स्थित श्याम लाल कालेज में आयोजित हो रही दो दिवसीय यूनिवर्सिटी शेफ प्रतियोगिता में 17 टीमों ने लिया हिस्सा

खाना बनाने का शौक है, दूसरी बार शेफ प्रतियोगिता में प्रतिभाग कर रहा हूँ। पिछली बार तीसरा स्थान रहा। इस बार समीसे जैसा हीनकान डिश बनाया जा रहा है।
- आयुष भारद्वाज, स्कूल आफ ओपन लर्निंग

शेफ प्रतियोगिता में पहली बार प्रतिभाग कर रहा हूँ। प्रतियोगिता में लखनऊ का चाट बना रहा हूँ। प्रतियोगिता में खाना बनाने में मजा आ रहा है।
- मो आलिफ खान, वेदल्ला सखान

PRESENTING
CONVERTIBLE COOLER
HEAVY DUTY COOLER

The competition was graced by esteemed jury members from prominent organizations and convened by Dr. Supriti Mishra together with colleagues from the University Chef Committee 2025 and student volunteers. Professor Rabi Narayan Kar, Principal, SLC, has been the Patron and Chief Advisor of this flagship culinary competition.

The atmosphere was charged with excitement as aspiring

chefs demonstrated their skills and creativity in the kitchen. Each participant brought forth unique flavors and culinary techniques, making the competition both delightful and competitive.

Throughout the event, the jury members diligently evaluated each dish, considering presentation, taste, and innovation. Their expertise and discernment added credibility to the judging process, ensuring fairness and accuracy in selecting the winners.



Under the guidance of Dr. Supriti and her team, the event ran smoothly, with meticulous attention to detail in every aspect of the competition. Her leadership and organizational skills were instrumental in orchestrating a successful and memorable event.

SLC is proud to be the flag bearer of one-of-its-kind programme, University Chef, conceived in the year 2016 by Prof. Kar. The initiative is in tandem with Govt's 'Skill India' programme. This unique effort is a step to enhance the creativity and application of precise thought process among students in the field of culinary arts.

Prominent Jury members such as Chef Mukesh Kumar (Executive Chef, Hotel The Ashok), Chef Veeta Singh (DGM, Hotel The Ashok), Chef Amit Ghotwal (Executive Chef, Rashtrapati Bhavan) and Mr. Rajneesh Gyani (Youtuber) honoured the occasion with their presence and subtle guidance and judgements during the main two days of the competition.



The effort has won acclaim from all including celebrated chefs like Nita Mehta. The gala event is one of the most awaited events of the University and students from across the country look forward to participate in the same. It is the

only event in the university which gives an opportunity to the young Chefs of India to showcase their cooking prowess.



UC 25 had 17 Teams (two members each) on board. The participants registered online and along with that the event also had a space for on-spot registrations for on day volunteers. The event was well presented by the members of the University Chef. The audience consistently supported and appreciated the young chefs. The event ended with the Award Ceremony where the Jury members awarded the winners with winning trophies and gifts from sponsors. The first position was attained by Aakash Gogia and Mohd. Alib Khan (Team Basundi) from Vedatya Institute.



The Runner ups were Shubham Kumar and Ayush Bhardawaj (Team Sel Roti) from Shyam Lal College (Eve) and DU SOL whereas the 2nd Runner ups were Shashank Prajapati and S Muhul (Team Balushahi) from Delhi Institute of Hotel Management & Catering Technology.



Beyond the prizes awarded, the event served as a platform for culinary enthusiasts to showcase their talents and foster a spirit of camaraderie among participants.



In conclusion, the University Chef Competition organized by Shyam Lal College was a resounding success. It not only celebrated culinary excellence but also promoted teamwork, creativity, and passion for the culinary arts among students.

Special thanks to media partners and TV9 and DOOR DARSHAN for covering the event so enthusiastically .

Dr. Supriti Mishra
Convener, University Chef Committee 2025