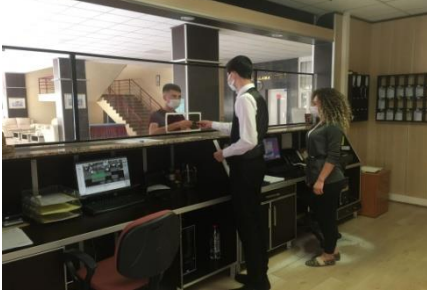


OKUL TANITIM

Okulumuzda;

-Konaklama hizmetleri alanı

Tesis yönetiminin belirlediği prosedüre uygun olarak konukları karşılama, etkili ve verimli şekilde oda satışı yapma, konuk istek ve şikâyetleriyle ilgilenme ve ilgili raporları hazırlayabilme kabiliyetine sahip nitelikli elemanları yetiştiren daldır.



-Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı bulunmaktadır.



MİSYON VE VİZYONUMUZ



Turizm sektörünün her alanında çalışabilecek bilgi ve beceri yönünden yüksek standartlara sahip, teknoloji imkânlarını maksimum ölçüde kullanabilen, örf adet ve ananelerine bağlı, aydın fikir ve düşüncelere sahip, Cumhuriyet ve Demokrasinin önemini kavramış Atatürk İlke ve İnkılaplarına bağlı, iyi derecede yabancı dil bilen turizm elemanları yetiştirmektedir.

Bizler öğrencilerimizi; Üretim ve turizm sektörüne, alanında iyi yetişmiş, yetiştiği alanın kendine sunduğu fırsatları bilen, İnsan ilişkilerine duyarlı, yaşamın güzelliklerinin farkında olan, Hem mesleğe hem de üniversiteye hazırlamak ve turizm sektörünün mezunlarımıza olan talebini artırmak, üstün nitelikli ara eleman yetiştirmek, Toplumla iç içe yaşayan bireyler olduğumuz bilinciyle toplum kurallarına uygun davranışlar gösteren öğrenciler yetiştirmek, için var.

YEMEK YARIŞMALARI



20. İstanbul Uluslararası Gastronomi Festivalinde Nevşehir Kapadokya Mesleki ve Teknik Anadolu Lisemiz şehrimizi temsil ederek "Yılın En İyi Lise Ekib Yarışması birincisi"



Liseler arası Genc Aşçılar Ana Yemek Dalında 4 altın madalya ve kupa aldı.



YURT DIŞI STAJ İMKANI

Öğrencilerimiz Erasmus Projesi kapsamında Avusturya Viyanada otel, pastane ve restoranda staj gördüler.1 gün Slokavya Bratislavaya kültürel geziye gidildi.Oryantasyon uyum gezisi yapıldı şehrin içinde saray ve müze gezisi yapıldı. 15 gün süren erasmus hareketliliği oldu.

KAPADOKYA MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



Öğrencilerimiz Erasmus Projesi kapsamında Almanya, Fransa, Hollanda'ya gittiler.



İŞ BAŞINDA PROFESYONEL EĞİTİMLER

12. sınıf öğrencilerimize Kafedokya Kafe ve Restoran'da Barista eğitimi verildi.



UYGULAMALI OTEL İMKANI

Öğrencilerimiz uygulama dersleri kapsamında okulumuz uygulama oteli mutfak, servis, resepsiyon ve kat hizmetleri kapsamında çalışma imkanı bulmaktadırlar. Bu çalışmalarının karşılığı olarak okulumuz uygulama oteli kar payından ücret ödenmektedir.

