



Hospitality Operations Diploma Programı & CO-OP

Hospitality Operations Diploması, 6 aylık ücretli co-op ve 6 aylık eğitimi kapsayan uygulamalı bir yıllık bir programdır.

Öğrenciler sınıfta ve laboratuarda öğrendikleri teorik bilgileri çalışma durumlarına uygulama fırsatına sahip olurlar.

Öğrenciler, sınıf eğitimlerini başarıyla tamamladıktan sonra oteller, tatil köyleri, restoranlar, kongre merkezleri ve turizm merkezleri dahil olmak üzere çeşitli işletmelerde becerilerini uygulama fırsatı elde ederler.

40

Saate Kadar
Çalışma
İzni

Detaylı Bilgi & Kayıt İçin

www.karya.net

Ana Modül

24 hafta, Haftada 20 Saat
Toplam 480 Saat Eğitim

Öğrenciler, tam zamanlı eğitimleri boyunca haftada 20 saate kadar çalışma iznine sahiptir.

Careers in Hospitality Operations

Konaklama sektöründeki çeşitli alanlara, ürünlere ve kariyerlere ve ilgili işyeri mevzuatına giriş niteliğindedir. Öğrenciler zaman yönetimi, kişisel gelişim, eşit fırsat ortamında takımlar halinde efektif olarak çalışmayı öğrenirler.

Food and Beverage Studies

Kurumsal menü seçeneklerini anlamak ve değerlendirmek, müşterilere menü seçimi konusunda tavsiyede bulunmak ve bilgi vermek, yiyecek ve içecek servisi sağlamak, yiyecek, içecek ve mutfak ile ilgili ürün bilgilerini arttırmak.

Management in Hospitality Operations

İş akışının ve kadroların ücret ve bütçe kısıntıları ile birlikte etkin bir şekilde izlenmesi, ekipler halinde etkin bir şekilde çalışma, liderlik, operasyonel işlevlerin planlanması ve yönetilmesi, toplantıların hazırlanması ve yönetilmesi, toplantılara katılım, tutanakların düzenlenmesi, sunum teknikleri, değişimin uygulanması ve yönetilmesi.

Front Office Operations

Ön büro, misafir check-in ve check-out, ilgili bilgisayar yazılımı, misafirin konaklama süresi boyunca genel müşteri hizmetleri, ilgili muhasebe işlemleri, uygun konuk güvenliği bilgilerinin muhafaza edilmesi dahil olmak üzere otelin çalışma ve sorumluluk alanlarına giriş.

Customer Service Strategies

Profesyonel ve kişiselleştirilmiş müşteri hizmetleri, müşterilerin beklentilerini karşılamak, uyuşmazlıkları çözüme kavuşturmak, şikayetler ile ilgilenmek, müşteri ilişkileri kurmak, iletişim becerileri oluşturmak

Accounting for Hospitality Operations

Temel muhasebe ve işletme matematiği becerilerine giriş, hizmetlerin nakit ve diğer ödeme biçimlerini kabul etme ve işleme, alınan ödemeleri uzlaştırma, finansal kayıtları tutma ve finansal bilgileri yorumlama, finansal işletme bilgilerinin takip edilmesine yönelik rapor tutma

Human Resource Essentials

Ağırlama sektöründe uygulanan stratejik insan kaynaklarını anlama, insan kaynakları yönetiminin geleneksel işlevlerini tanıma ve ağırlama sektöründe insan kaynağını yönetmek için gerekli becerilere genel bakış.

Marketing for Hospitality

Pazar konumlandırma stratejileri geliştirme, sonuçları geliştirmek için çeşitli medya stratejileri kullanma, iç ve dış iş ortamlarını analiz etme ve ağırlama sektöründeki ürün ve hizmetler için stratejik pazarlama planları geliştirmek için bir pazarlama planına uygun olarak hedef pazar/pazar segmentlerini profileme

CO-OP Programı

24 hafta, 480 Saat

** Öğrenciler, co-op programı boyunca haftada 40 saate kadar çalışma iznine sahiptir.*

Öğrenciler, 8 ana sınıf modülünü başarıyla tamamladıktan ve geçtikten sonra Co-op programına başlayabilirler.

- Okul, programın ücretli co-op bölümünü düzenler.
- Öğrenciler, gerçek hayattaki işyeri ortamlarında derste öğrendikleri ağırlama becerilerini uygulayacak ve göstereceklerdir.
- Öğrenciler, sahada gerçek müşteriler ile çalışacaktır.
- Öğrenciler, yeni kişiler tanıyacak ve iletişim ağları geliştirecektir.
- Öğrenciler, sektörde çok sayıda rol üstlenecek ve bunları geliştireceklerdir.
- Öğrenciler, alanda özgüven, mükemmel iletişim becerileri ve kendi tarzlarını geliştireceklerdir.
- Öğrencilere co-op yeterliliklerini değerlendirmek ve belgelendirmek için bir danışman atanacaktır.

Kabul Şartları

- En az 18 yaşında olmak
- Lise mezunu olmak veya daha üstü bir eğitim seviyesine sahip olmak
- İngilizce Yeterliliği: IELTS 4.5 veya dengi (CEFR B1)

Detaylı Bilgi & Kayıt İçin:

Ankara: 0(312) 466 61 00

Taksim: 0 (212) 293 72 00

Kadıköy: 0 (216) 405 27 00

İzmir: 0 (232) 465 16 00

Kıbrıs : 0 (533) 826 00 45