

PANSİYONUMUZ

- ◆ Okul pansiyonumuzun kapasitesi 64 kız, 64 erkek olmak üzere toplam 128 kişidir.
- ◆ Pansiyonumuzda kalan öğrencilerin barınma, yemek, kırtasiye, giyim ihtiyaçları devlet tarafından karşılanmaktadır.
- ◆ Ayrıca parasız yatılı öğrenciler her ay harçlık almaktadırlar.



PROJELERİMİZ

- ◆ Erasmus + Ka 102 "Başarı için Stajerlik"
- ◆ "MEB 81 İl100 Fırın"
- ◆ Krem Kestane (kahvaltılık sürülebilir kestane kreması)
- ◆ "Genç Şef Bartın" Yemek Yarışması



OKULA NASIL KAYIT OLABİLİRİM?

- ◆ Okulumuz, Milli Eğitim Bakanlığı tarafından yapılan LGS sınavı sonuçlarına göre öğrenci almaktadır.

◆ Tercih döneminde;
Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı
Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı

Bu alanlardan birini veya her ikisini tercih edebilirler. Öğrencinin isteği ve alanların kontenjan durumuna göre okulumuza kayıtları yapılır.



İLETİŞİM

Telefon : 0 378 315 33 82
Belgegeçer : 0 378 315 33 97
E-Posta : 319870@meb.k12.tr
Web : <http://amasraotml.meb.k12.tr>
Adres : Suphi Kalafatoğlu Sokak
No:15 Amasra / BARTIN

AMASRA MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



GELECEĞİNİZ İÇİN GELECEĞİNİZ LİSE

AMASRA

KONAKLAMA VE SEYAHAT HİZMETLERİ ALANI

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı öğrencilere; alan/dallar ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmanın yanı sıra; öğrencinin yeniliğe, değişime uyum sağlayabilen, çevresindeki insanlarla sağlıklı iletişim kurabilen, hedeflerini belirleyip bunlara ulaşmak için girişimlerde bulunabilen, yaratıcı, eleştirel



ye açık ve mesleki yeterliklere sahip bireyler olarak yetiştirilmesi hedeflenmiştir. Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı

1. Konaklama Hizmetleri
2. Seyahat Acenteciliği
3. Animatörlük



Dalları yer almaktadır.

Eğitim sistemimizin temel amacı değerlerimiz ve yetkinliklerle bütünleşmiş bilgi, beceri ve davranışlara sahip bireyler yetiştirmektir. Bilgi, beceri ve davranışlar, öğretim programlarıyla kazandırılmaya çalışılırken değerlerimiz ve yetkinlikler bu bilgi, beceri ve davranışların arasındaki bütünlüğü kuran bağlantı ve ufuk işlevi görmektedir.



YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Yiyecek ve içecek hizmetleri alanı otel, restoran, kafeterya, pastane, toplu beslenme kurumları, vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yiyecek ve içeceklerin servise hazır hâle getirilip müşteriye sunulduğu hizmet alanıdır. Dünyada ve



ülkemizde hızlı bir gelişim ve değişim gösteren yiyecek içecek hizmetleri sektörü önemli bir istihdam alanı hâline gelmiştir. Bu alanda; rekabet koşullarına

ayak uydurabilmek için sektörün istediği yeterlilikleri kazanmış, dünya standartlarında hizmet verecek kaliteli insan gücüne ihtiyaç duyulmaktadır. Yiyecek içecek hizmetlerinin sunulduğu yerlerde, besinlerin hazırlanması ve servisinde görevli olan personelin yiyecek üretim hijyeni konusunda eğitilmiş ve bilgili olması hem hizmet verilen yerin kalitesi ve sürekliliği hem de tüketici sağlığının korunması açısından çok önemlidir.



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı

1. Yiyecek İçecek Hizmetleri dalı yer almaktadır.

AMASRA MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİNİ NEDEN TERCİH ETMELİSİNİZ

Okulumuz Otelcilik ve Turizm eğitimi veren bir proje okuludur.

Proje kapsamında olan öğrencilerimize, Ekim – Nisan döneminde okulda yapılan teorik eğitimlerinin 10., 11. ve 12. sınıflarında proje ortağımız olan Trendy Hotels tarafından burs verilmektedir.

Mayıs – Eylül döneminde işletmelerde beceri eğitimi yapan öğrencilerimiz asgari ücretin en az %60'ı oranında ücret almaktadırlar.

Mezun olan proje kapsamındaki öğrencilerimize proje ortağımız Trendy Hotels tarafından istihdam garantisi verilmektedir.

Öğrencilerimiz okulumuzda alan eğitimine başladıkları günden mezun oldukları güne kadar sigortalıdır.



Öğrencilerimiz okulumuz tarafından yapılan yurt dışı staj projelerine kriterleri sağlayan öğrencilerini dahil ederek yurt dışı staj imkânı sunmaktadır.

Mezun olan her öğrencimiz iş yeri açma belgesi alma hakkını kazanmaktadır.

MEZUNLARIMIZDAN BAZILARI

Berkan BAKKAL
Fas Prensesi
Ziyafet Sorumlusu

Erkan ECE
THY Flying
Chef

Erkan ÜNAL
İstanbul Hilton
Pastane Şefi

Can ÖZDEMİR
İngilizce
Öğretmeni

Mete AYYILDIZ
Canlı Balık
Restaurant İşl.

Engin KÜSER
Tur Rehberi

Seçil EYŞİ
Holiday Inn
Otel Sorumlusu

Hayriye YILDIZ
Meslek
Öğretmeni

Mesut KÖKSEL
Meslek
Öğretmeni

Aleyna ARDIÇ
Trendy Hotel
Yönetici Asis.

Veli SÖNMEZ
Rixos Bodrum
Dömi Şef

Umut GÜVENÇ
Green Park
Pazar. Yön.