



KAT ELEMANI EĞİTİMİ	
AMAÇ	Mesleğin yeterliliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmektir.
HEDEF KİTLE	Bu konuda ihtiyacı olduğu belirlenen veya bizzat talep eden tüm sektör çalışanları.
EĞİTİM İÇERİĞİ	Kat hizmetleri organizasyonu, Oda düzenleme, Yüzey temizliği, Zemin temizliği, ofis işlemleri, konuk hizmetleri, genel alan temizliği, banyo donanımları, Oda işlemleri, konuk tipleri ve davranışları, olağan dışı durumlar ve olaylar, çeşitli yüzeylerin bakımı ve cilası, Kişisel Bakım, Çamaşırları Gruplama, Çamaşırları Yıkama, Çamaşırları Ütüleme, Çamaşırları Depolama, Kuru Temizleme, Görgü Ve Protokol Kuralları, Tefrişat Temizliği, Malzeme Maliyet Takibi, Dekorasyon, Belge Akışı, Dosyalama Sistemi Ve Hareketleri, Bilgisayar Otomasyon Programları, Bilgisayarda Doküman Hazırlama, , İş Sağlığı Ve Güvenliği.
EĞİTİM SÜRESİ	560 SAAT
NOTLAR	<ul style="list-style-type: none">• Eğitimler Atatürk caddesinde bulunan odamızın hizmet binasının arka tarafında bulunan ALTSO Sürekli Eğitim Merkezi dersliklerinde verilecektir.• Program sonunda yapılacak sınavda başarı gösteren katılımcılar Milli Eğitim Müdürlüğü onaylı sertifika almaya hak kazanacaklardır.• Programa katılım ücreti 300 TL'dir. Eğitim bedeli kayıt sırasında odamız veznesine yatırılabilir.• Katılımcı sayısı 25 kişi ile sınırlı olup, kayıt sırası esas alınacaktır.• Eğitim yeterli katılımcı sayısına ulaşılması halinde düzenlenecektir.• Kayıt için gerekli evraklar, başvuru formu, 1 fotoğraf, 1 kimlik fotokopisi, dekont

ÖN BÜRO ELEMANI EĞİTİMİ	
AMAÇ	Mesleğin yeterliliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmektir.
HEDEF KİTLE	Bu konuda ihtiyacı olduğu belirlenen veya bizzat talep eden tüm sektör çalışanları.
EĞİTİM İÇERİĞİ	Kişisel Bakım, Ön Büro Organizasyonu, Telefon Hizmetleri, Rezervasyon Kayıt İşlemleri, Rezervasyon Durum Analizleri, Spa Rezervasyon İşlemleri, Olağan Dışı Durumlar Ve Olaylar, Görgü Ve Protokol Kuralları, Genel Muhasebe, Ön Büroda Muhasebe İşlemleri, Konuk Kayıt İşlemleri, Konuk Çıkış İşlemleri, Giriş İşlemleri Ön Hazırlığı, Giriş İşlemleri, Oda Satış Teknikleri, Vardiya Devir İşlemleri, Sabah Ve Akşam Vardiyası, Gün Sonu İşlemleri, Tesise Ait İstatistikler, Belge Akışı, Dosyalama Sistemi Ve Hareketleri, Arşivleme Sistemi, Bilgisayarda Doküman Hazırlama, Konuk Tipleri Ve Davranışları, Konuk Karşılama, Konuk Bagaj Hizmeti, Çıkış Kayıt İşlemleri, Gece İşlemleri, Rezervasyon Alma, Departmanlar Ve Reklamasyon, Acente Performansına Ait İstatistikler, Bilgisayar Otomasyon Programları, İş Sağlığı Ve Güvenliği.
EĞİTİM SÜRESİ	656 SAAT
NOTLAR	<ul style="list-style-type: none">• Eğitimler Atatürk caddesinde bulunan odamızın hizmet binasının arka tarafında bulunan ALTSO Sürekli Eğitim Merkezi dersliklerinde verilecektir.• Program sonunda yapılacak sınavda başarı gösteren katılımcılar Milli Eğitim Müdürlüğü onaylı sertifika almaya hak kazanacaklardır.• Programa katılım ücreti 400 TL'dir. Eğitim bedeli kayıt sırasında odamız veznesine yatırılabilir.• Katılımcı sayısı 25 kişi ile sınırlı olup, kayıt sırası esas alınacaktır.• Eğitim yeterli katılımcı sayısına ulaşılması halinde düzenlenecektir.• Kayıt için gerekli evraklar, başvuru formu, 1 fotoğraf, 1 kimlik fotokopisi, dekont



AŞÇI ÇIRAĞI EĞİTİMİ	
AMAÇ	Mesleğin yeterliliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmektir.
HEDEF KİTLE	Bu konuda ihtiyacı olduğu belirlenen veya bizzat talep eden tüm sektör çalışanları.
EĞİTİM İÇERİĞİ	Kişisel bakım, İşe hazırlık, Sanitasyon, Yiyecek içecek hizmetlerinde HACCP, Bulaşık yıkama ve çöp atımı, Besin öğeleri 1-2, Besin grupları, Sebzeleri pişirmeye hazırlık, Sebze garnitürleri, Fond ve temel çorbalar, Yumurta pişirme, Basit tatlılar, İş Sağlığı Ve Güvenliği.
EĞİTİM SÜRESİ	296 SAAT
NOTLAR	<ul style="list-style-type: none">Eğitimler Atatürk caddesinde bulunan odamızın hizmet binasının arka tarafında bulunan ALTSO Sürekli Eğitim Merkezi dersliklerinde verilecektir.Program sonunda yapılacak sınavda başarı gösteren katılımcılar Milli Eğitim Müdürlüğü onaylı sertifika almaya hak kazanacaklardır.Programa katılım ücreti 250 TL'dir. Eğitim bedeli kayıt sırasında odamız veznesine yatırılacaktır.Katılımcı sayısı 25 kişi ile sınırlı olup, kayıt sırası esas alınacaktır.Eğitim yeterli katılımcı sayısına ulaşılması halinde düzenlenecektir.Kayıt için gerekli evraklar, başvuru formu, 1 fotoğraf, 1 kimlik fotokopisi, dekont

SERVİS KOMİSİ	
AMAÇ	Mesleğin yeterliliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmektir.
HEDEF KİTLE	Bu konuda ihtiyacı olduğu belirlenen veya bizzat talep eden tüm sektör çalışanları.
EĞİTİM İÇERİĞİ	Kişisel Bakım, Sanitasyon, Servise Ön Hazırlık, Masa Üstü Servis Takımları, Masa Örtüleri Ve Peçeteleri, Kuver Açma, Taşıma Ve Boş Toplam, Bulaşık Yıkama Ve Çöp Atımı, İş Sağlığı Ve Güvenliği
EĞİTİM SÜRESİ	216 SAAT
NOTLAR	<ul style="list-style-type: none">Eğitimler Atatürk caddesinde bulunan odamızın hizmet binasının arka tarafında bulunan ALTSO Sürekli Eğitim Merkezi dersliklerinde verilecektir.Program sonunda yapılacak sınavda başarı gösteren katılımcılar Milli Eğitim Müdürlüğü onaylı sertifika almaya hak kazanacaklardır.Programa katılım ücreti 200 TL'dir. Eğitim bedeli kayıt sırasında odamız veznesine yatırılacaktır.Katılımcı sayısı 25 kişi ile sınırlı olup, kayıt sırası esas alınacaktır.Eğitim yeterli katılımcı sayısına ulaşılması halinde düzenlenecektir.Kayıt için gerekli evraklar, başvuru formu, 1 fotoğraf, 1 kimlik fotokopisi, dekont

Programlar ile ilgili ayrıntılı bilgi ve irtibat,
ALTSO Eğitim Şubesi TEL: 0.242.512 16 97- Dahili: 31 Faks: 0.242.513 69 07
E-Mail: egitim@altso.org.tr