

Misyon

Evrensel insanlık değerlerini ve anlayışları benimsemiş, donanımlı, pozitif düşünen, üretken, katılımcı, kendisi ve çevresiyle uyumlu, milli ve manevi değerlere bağlı, sanayi, ticaret ve hizmet sektörünün ihtiyaç duyduğu mesleki bilgi ve beceriye sahip, bilimsel ve teknolojik yeniliklere açık, sorgulayıcı-yapıcı düşünciyi kullanabilen, kendini ifade edebilen, mükemmele ulaşmayı hedefleyen, bölgemizin ve şehrimizin gelişmesine sosyal, kültürel ve ekonomik anlamda katkıda bulunabilecek yerel ve uluslararası mutfak uygulamalarına, özellikle unlu mamüller, ekmekçilik üretimi ve gıda üretim süreçlerine hakim; yiyecek-içecek sektörünün ihtiyaç duyduğu, nitelikli, bilgi ve donanım sahibi, çözüm odaklı ve girişimci aşçılar yetiştirilmesini sağlayan yiyecek üretimi ve sunumu ile mutfak yönetimini sağlayabilen, evrensel nitelikte aşçılar yetiştirmektir.

Vizyon

Ulusal ve uluslararası sektör gelişmelerini yakından takip eden, akademi-sektör işbirliğini sağlayan, uygulamalı hem de teorik eğitim modelini sunan, hayat boyu öğrenme ilkesini benimseyen ve toplum yararına çalışmalar yapabilen bireyler yetiştiren, öğrenci merkezli bir öğrenme deneyimi sağlayan, çağdaş gereksinimler doğrultusunda mesleki becerilerle donatılmış, çevresel, kültürel ve toplumsal açıdan sorumlu bir eğitim anlayışını benimseyen yiyecek-içecek sektörüne meslek elemanları yetiştiren, uluslararası akredite kuruluşlarının öngördüğü eğitim, öğretim, araştırma, öğrenci işleri, bina altyapısı ve çalışma ortamı, teşkilat yapısı ve işleyişi standartlarına sahip öncü bir program olmaktır.