1. Bölüm: İşletmenin vizyonu, misyonu, tarihçesi, organizasyon şeması ve etik kodları

2. Bölüm: İşletmenin kuruluş yeri, büyüklüğü (otelse oda sayısı, oda tipleri, kuruluş yeri yüzölçümü, kapalı alan büyüklüğü, vb.) , personel sayısı ve sahip olduğu tesisler

3. Bölüm: İşletmenin içinden seçilecek bir departman ( oteller için Ön Büro, Yiyecek İçecek, Satış-pazarlama ve Kat Hizmetler departmanlarından birinin seçilmesi önerilmektedir.) için kullanılan unvanlar ve bu unvanların her biri için görev tanımları, departmanın genel organizasyon içindeki görev ve sorumlulukları

4. Bölüm: Öğrencinin işletme hakkındaki yorumları (SWOT analizi, işletmenin riskleri ve pandemiye karşı alınan önlemler dahil olmak üzere)