

ΓΕΡΜΑΝΙΑ						
Όνομα ιδρύματος	Σύνδεσμος	Κύρια θέματα που εξετάζονται	Διάρκεια των μαθημάτων	Επισκόπηση των ενοτήτων	Γλώσσες διδασκαλίας	Τιμές
Υπάλληλος Τουρισμού και Αναψυχής			3 έτη	- ο Μάρκετινγκ και πωλήσεις στον τομέα του τουρισμού - ο Εξυπηρέτηση πελατών και επικοινωνία - ο Διοίκηση Εκδηλώσεων - ο Τουριστικό Δίκαιο και Κανονισμοί - ο Διοίκηση Επιχειρήσεων - ο Εφαρμογές Πληροφορικής στον Τουρισμό - ο Πρακτική άσκηση και πρακτική εκπαίδευση	Γερμανικά	
Εμπορικός/Εμπορική για τον Τουρισμό και τον Ελεύθερο Χρόνο με πρόσθετη ειδίκευση στη Διαχείριση Ξενοδοχείων			3 έτη	- ο Μάρκετινγκ και πωλήσεις στον τουρισμό - ο Εξυπηρέτηση πελατών και επικοινωνία - ο Διαχείριση και λειτουργία ξενοδοχείων - ο Διοργάνωση Εκδηλώσεων - ο Διοίκηση Επιχειρήσεων - ο Εφαρμογές Πληροφορικής στον Τουρισμό και τη Φιλοξενία - ο Πρακτική άσκηση και πρακτική εκπαίδευση	Γερμανικά	
Υπάλληλος τουρισμού/ Υπάλληλος τουρισμού		Διαχείριση Τουρισμού	3 έτη	- ο Λειτουργία Ταξιδιωτικών Γραφείων - ο Τουριστικό Δίκαιο και Κανονισμοί - ο Εξυπηρέτηση Πελατών και Επικοινωνία - ο Σχεδιασμός και διαχείριση εκδρομών - ο Διοίκηση Επιχειρήσεων - ο Εφαρμογές Πληροφορικής στον Τουρισμό - ο Πρακτική Άσκηση και Επαγγελματική Εκπαίδευση	Γερμανικά	
Υπάλληλος ξενοδοχείου		Διαχείριση ξενοδοχείων	3 έτη	- ο Διαχείριση ρεσεψιόν - ο Λειτουργίες Οικιακής Διαχείρισης - ο Διαχείριση Τροφίμων και Ποτών - ο Μάρκετινγκ και πωλήσεις ξενοδοχείων - ο Εξυπηρέτηση πελατών και επικοινωνία - ο Διοίκηση Επιχειρήσεων - ο Εφαρμογές πληροφορικής στον τομέα της φιλοξενίας - ο Πρακτική άσκηση και εκπαίδευση	Γερμανικά	

Ειδικός στη γαστρονομία με έμφαση στις υπηρεσίες εστιατορίου	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Επαγγέλματα στον τομέα της φιλοξενίας	(2ετής μαθητεία)	Υποδοχή και εξυπηρέτηση επισκεπτών· Σερβίρισμα φαγητού και ποτών· Φροντίδα και παροχή συμβουλών στους επισκέπτες· Παρασκευή ζεστών και κρύων ροφημάτων· Σερβίρισμα ποτών· Σερβίρισμα φαγητού και ποτών· Διαχείριση αποθεμάτων· Προετοιμασία και παρουσίαση απλών πιάτων· Προετοιμασία και συντήρηση δωματίων επισκεπτών και βοηθητικών χώρων ανάλογα με εκδηλώσεις και εποχές· Προώθηση πωλήσεων· Χρήση ταμειακών μηχανών και συστημάτων πληρωμών· Βιωσιμότητα και υγιεινή· Ομαδική εργασία· Χρήση ταμειακών μηχανών και συστημάτων πληρωμών· Βιωσιμότητα και υγιεινή· Εργασία σε ομάδα	Γερμανικά	
Ειδικός στη γαστρονομία με έμφαση στη συστηματική γαστρονομία	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Επαγγέλματα στον τομέα της φιλοξενίας	(2ετής μαθητεία)	Εξυπηρέτηση τροφίμων και ποτών, συμπεριλαμβανομένων των πάγκων αυτοεξυπηρέτησης· Παρασκευή ζεστών και κρύων ροφημάτων· Εργασία στην κουζίνα σύμφωνα με τα πρότυπα παραγωγής της εκάστοτε μάρκας· Έλεγχος αποθεμάτων· Προετοιμασία χώρων εστίασης, προώθηση πωλήσεων· Χειρισμός ταμειακών μηχανών και συστημάτων πληρωμών· Βιωσιμότητα και υγιεινή· Εργασία ως μέλος ομάδας	Γερμανικά	
Ειδικός στον τομέα της εστίασης και της τροφοδοσίας εκδηλώσεων	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Επαγγέλματα στον τομέα της φιλοξενίας	(3ετής μαθητεία)	Σχεδιασμός της εμπειρίας των επισκεπτών ως οικοδεσπότης· Παροχή συμβουλών στους επισκέπτες σχετικά με φαγητό και ποτά· Προώθηση πωλήσεων· Επαγγελματική σερβιρίσματος φαγητού και ποτών· Παρασκευή ειδικών ποτών καφέ και κοκτέιλ· Οργάνωση διαδικασιών εξυπηρέτησης· Σχεδιασμός και οργάνωση εκδηλώσεων· Χειρισμός λογιστικών συστημάτων και συστημάτων κρατήσεων· Βιωσιμότητα και υγιεινή· Καθοδήγηση και ηγεσία των εργαζομένων και ομαδική εργασία	Γερμανικά	

Ειδικός στη μαζική εστίαση	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Επαγγέλματα στον τομέα της φιλοξενίας	(3ετής μαθητεία)	Εφαρμογή ενός κεντρικά καθορισμένου σχεδίου εστίασης και παρακολούθηση της τήρησής του· Έλεγχος των λειτουργικών διαδικασιών· Υποδοχή, εξυπηρέτηση και παροχή συμβουλών στους επισκέπτες· Χρήση ταμειακών μηχανών και συστημάτων πληρωμών· Παραλαβή και αποθήκευση εμπορευμάτων και παρακολούθηση αποθεμάτων· Προγραμματισμός της κατανομής του προσωπικού, καθοδήγηση των εργαζομένων, εργασία σε ομάδα· Διαχείριση και ανάπτυξη των εργαζομένων· Παρακολούθηση της ποιότητας των προϊόντων και εφαρμογή μέτρων διασφάλισης ποιότητας· Προσδιορισμός βασικών δεικτών απόδοσης για την επιχείρηση· Υλοποίηση εκστρατειών μάρκετινγκ	Γερμανικά	
Ειδικός στην κουζίνα	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Επαγγέλματα στον τομέα της φιλοξενίας	(2ετής μαθητεία)	Προετοιμασία σαλατών, πιάτων με αυγά και λαχανικών· Προετοιμασία απλών σούπας, σάλτσας και μαγειρευτών· Προετοιμασία συνοδευτικών πιάτων· Προετοιμασία απλών πιάτων με κρέας και ψάρι· Σύνθεση και διακόσμηση πιάτων και γευμάτων· Παραλαβή και αποθήκευση προϊόντων· Χρήση εξοπλισμού, μηχανημάτων και εργαλείων· Εφαρμογή τεχνικών εργασίας και μεθόδων μαγειρικής στην κουζίνα· Βιωσιμότητα και υγιεινή· Ομαδική εργασία	Γερμανικά	
Σεφ	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Επαγγέλματα στον τομέα της φιλοξενίας	(3ετής μαθητεία)	Προετοιμασία μεγάλης ποικιλίας πιάτων με τη χρήση φυτικών τροφίμων, κρέατος και ψαριού, με τη βοήθεια επαγγελματικών τεχνικών και εξοπλισμού· Παρασκευή σούπας και σάλτσας, επιδορπίων και σαλατών, ζύμης και κουρκούτι· Σχεδιασμός ροών εργασίας στην κουζίνα· Προμήθεια, παραλαβή και αποθήκευση προϊόντων· Προσδιορισμός και υπολογισμός κόστους, αποδόσεων και τιμών· Βιώσιμη χρήση τροφίμων και πόρων· Υγιεινή και τήρηση αρχείων· Ανάπτυξη προτάσεων μενού και παροχή συμβουλών στους επισκέπτες· Εργασία σε ομάδα· Καθοδήγηση και διαχείριση υπαλλήλων	Γερμανικά	

Ειδικός ξενοδοχειακών υπηρεσιών	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Επαγγέλματα στον τομέα της φιλοξενίας	(3ετής μαθητεία)	Επικοινωνία με τους επισκέπτες και σχεδιασμός της εμπειρίας τους· Οργάνωση του χώρου υποδοχής και κρατήσεων· Πώληση διανυκτερεύσεων και υπηρεσιών· Εφαρμογή διαχείρισης καναλιών και εσόδων· Οργάνωση και διεξαγωγή εκδηλώσεων· Σχεδιασμός, εκτέλεση και έλεγχος των υπηρεσιών καθαριότητας· Σερβίρισμα φαγητού και ποτών, καθήκοντα διαχείρισης τροφίμων και ποτών· Ηγεσία και διαχείριση προσωπικού· Διαχείριση επαφών	Γερμανικά	
Βοηθός διοίκησης στη Διοίκηση Ξενοδοχείων	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Επαγγέλματα στον τομέα της φιλοξενίας	(3ετής μαθητεία)	Οργάνωση του τμήματος υποδοχής και κρατήσεων· Πώληση διαμονής και υπηρεσιών· Σχεδιασμός και ανάλυση της διαχείρισης καναλιών και εσόδων· Υπολογισμός τιμών· Αξιολόγηση βασικών δεικτών· Οργάνωση και υπολογισμός εκδηλώσεων· Εμπορικός έλεγχος και παρακολούθηση· Ανάπτυξη και εφαρμογή στρατηγικών μάρκετινγκ· Έλεγχος και βελτιστοποίηση διαδικασιών· Σχεδιασμός και εφαρμογή διαδικασιών εργασίας και προσωπικού· Επικοινωνία με τους επισκέπτες και σχεδιασμός της εμπειρίας των επισκεπτών	Γερμανικά	