

ALEMANIA

Nombre de la institución	Enlace	Principales materias impartidas	Duración de los cursos	Resumen de los módulos	Idiomas utilizados	Precios
Técnico/a en turismo y ocio			3 años	- o Marketing y ventas turísticas - o Atención al cliente y comunicación - o Gestión de eventos - o Legislación y normativa turística - o Administración de empresas - o Aplicaciones informáticas en el turismo - o Prácticas y formación práctica	Alemán	
Técnico/a en turismo y ocio con cualificación adicional en gestión hotelera			3 años	- o Marketing y ventas turísticas - o Atención al cliente y comunicación - o Gestión y operaciones hoteleras - o Gestión de eventos - o Administración de empresas - o Aplicaciones informáticas en turismo y hostelería - o Prácticas y formación práctica	Alemán	
Técnico en turismo		Gestión turística	3 años	- o Operaciones de agencias de viajes - o Legislación y normativa turística - o Atención al cliente y comunicación - o Planificación y gestión de viajes - o Administración de empresas - o Aplicaciones informáticas en el turismo - o Prácticas y formación práctica	Alemán	
Empleado/a de hostelería				- o Gestión de recepción - o Operaciones de limpieza - o Gestión de alimentos y bebidas - o Marketing y ventas hoteleras - o Atención al cliente y comunicación - o Administración de empresas - o Aplicaciones informáticas en el sector hotelero		
		Gestión hotelera	3 años	o Prácticas y formación práctica	Alemán	

Especialista en gastronomía con especialización en servicios de restauración	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Profesiones relacionadas con la hostelería	(Formación profesional de 2 años)	Recepción y atención a los huéspedes; servicio de comidas y bebidas; atención y asesoramiento a los huéspedes; preparación de bebidas frías y calientes; servicio de bebidas; gestión de existencias; preparación y presentación de platos sencillos; preparación y mantenimiento de las habitaciones y las estancias de servicio en función de eventos y estaciones del año; promoción de ventas; manejo de cajas registradoras y sistemas de pago; sostenibilidad e higiene; trabajo en equipo Manejo de cajas registradoras y sistemas de pago Sostenibilidad e higiene; Trabajo en equipo	Alemán	
Especialista en gastronomía con especialización en restauración organizada	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Profesiones relacionadas con la hostelería	(Formación profesional de 2 años)	Servicio de alimentos y bebidas, incluso en mostradores de autoservicio; preparación de bebidas frías y calientes; trabajo en cocina siguiendo las normas de producción específicas de la marca; control de existencias; preparación de comedores; promoción de ventas; manejo de cajas registradoras y sistemas de pago; sostenibilidad e higiene; trabajo en equipo	Alemán	
Especialista en restauración y catering para eventos	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Profesiones relacionadas con la hostelería	(formación profesional de 3 años)	Diseño de la experiencia del cliente como anfitrión; asesoramiento a los clientes sobre comida y bebida; promoción de ventas; servicio profesional de comida y bebida; elaboración de especialidades de café y cócteles; organización de los procesos de servicio; planificación y organización de eventos; manejo de sistemas de contabilidad y reservas; sostenibilidad e higiene; formación y dirección de empleados y trabajo en equipo	Alemán	

Especialista en restauración colectiva	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Profesiones relacionadas con la hostelería	(Formación profesional de 3 años)	Aplicar un concepto de restauración establecido de forma centralizada y supervisar su cumplimiento; controlar los procesos operativos; recibir, atender y asesorar a los clientes; manejar la caja registradora y los sistemas de pago; recibir y almacenar mercancías y supervisar las existencias; planificar la distribución del personal, formar a los empleados y trabajar en equipo; gestionar y desarrollar a los empleados; supervisar la calidad de los productos y aplicar medidas de garantía de calidad; determinar los indicadores clave de rendimiento de la empresa; llevar a cabo campañas de marketing	Alemán	
Especialista en cocina	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Profesiones relacionadas con la hostelería	(Formación profesional de 2 años)	Preparación de ensaladas, platos con huevos y verduras; preparación de sopas, salsas y guisos sencillos; preparación de guarniciones; preparación de platos sencillos de carne y pescado; presentación y decoración de platos y comidas; recepción y almacenamiento de productos; uso de equipos, máquinas y herramientas; aplicación de técnicas de trabajo y métodos de cocción en la cocina; sostenibilidad e higiene; trabajo en equipo	Alemán	
Chef	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Profesiones relacionadas con la hostelería	(Formación profesional de 3 años)	Preparación de una amplia variedad de platos a base de alimentos vegetales, carne y pescado, utilizando técnicas y equipos profesionales; elaboración de sopas y salsas, postres y ensaladas, masas y rebozados; planificación de los flujos de trabajo en la cocina; adquisición, recepción y almacenamiento de productos; determinación y cálculo de costes, rendimientos y precios; uso sostenible de los alimentos y los recursos; higiene y documentación; elaboración de propuestas de menú y asesoramiento a los comensales; Trabajo en equipo; formación y gestión del personal	Alemán	

Especialista en hostelería	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Profesiones relacionadas con la hostelería	(Formación profesional de 3 años)	Atención al cliente y diseño de la experiencia del huésped; organización del área de recepción y reservas; venta de pernoctaciones y servicios; implementación de la gestión operativa de canales y de ingresos; organización y ejecución de eventos; planificación, ejecución y control de la limpieza; servicio de comidas y bebidas, tareas de gestión de alimentos y bebidas; liderazgo y gestión de empleados; gestión de la relación con los interlocutores	Alemán	
Asistente de gestión en gestión hotelera	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Profesiones relacionadas con la hostelería	(Formación profesional de 3 años)	Organización del área de recepción y reservas; venta de alojamiento y servicios; planificación y análisis de la gestión de canales e ingresos; cálculo de precios; evaluación de indicadores clave; organización y cálculo de eventos; control y seguimiento comercial; desarrollo y aplicación de estrategias de marketing; control y optimización de procesos; planificación y aplicación de procesos de trabajo y de personal; atención al cliente y diseño de la experiencia del huésped	Alemán	