

## GERMANIA

| Nome dell'istituzione                                                                                          | Link | Principali argomenti trattati | Durata dei corsi | Panoramica dei moduli                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Lingue utilizzate | Prezzi |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------|
| Agente di viaggio e operatore turistico                                                                        |      |                               | 3 anni           | <ul style="list-style-type: none"> <li>o Marketing e vendite nel settore turistico</li> <li>o Servizio clienti e comunicazione</li> <li>o Gestione degli eventi</li> <li>o Diritto e normative del turismo</li> <li>o Amministrazione aziendale</li> <li>o Applicazioni informatiche nel settore turistico</li> <li>o Tirocini e formazione pratica</li> </ul>                 | Tedesco           |        |
| Agente commerciale nel settore del turismo e del tempo libero con qualifica aggiuntiva in gestione alberghiera |      |                               | 3 anni           | <ul style="list-style-type: none"> <li>o Marketing e vendite nel settore turistico</li> <li>o Servizio clienti e comunicazione</li> <li>o Gestione e operazioni alberghiere</li> <li>o Gestione degli eventi</li> <li>o Amministrazione aziendale</li> <li>o Applicazioni informatiche nel settore turistico e alberghiero</li> <li>o Tirocini e formazione pratica</li> </ul> | Tedesco           |        |
| Agente di viaggio/Agente di viaggio                                                                            |      | Gestione del turismo          | 3 anni           | <ul style="list-style-type: none"> <li>o Gestione delle agenzie di viaggio</li> <li>o Diritto e normative del turismo</li> <li>o Servizio clienti e comunicazione</li> <li>o Pianificazione e gestione dei tour</li> <li>o Amministrazione aziendale</li> <li>o Applicazioni informatiche nel settore turistico</li> <li>o Tirocinio e formazione pratica</li> </ul>           | Tedesco           |        |
| Addetto/a alle vendite alberghiere                                                                             |      | Gestione alberghiera          | 3 anni           | <ul style="list-style-type: none"> <li>o Gestione del front office</li> <li>o Servizi di pulizia</li> <li>o Gestione di Ristorazione e Bevande</li> <li>o Marketing e vendite alberghiere</li> <li>o Servizio clienti e comunicazione</li> <li>o Amministrazione aziendale</li> <li>o Applicazioni informatiche nel settore alberghiero</li> </ul>                             | Tedesco           |        |
|                                                                                                                |      |                               |                  | o Tirocinio e formazione pratica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                   |        |

|                                                                             |                                                                                        |                                         |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |  |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| Specialista in gastronomia con specializzazione nei servizi di ristorazione | <a href="https://www.dehoga-ausbildung.de/">https://www.dehoga-<br/>ausbildung.de/</a> | Professioni nel settore dell'ospitalità | (Apprendistato di 2 anni) | Accoglienza e assistenza agli ospiti;<br>Servizio di cibi e bevande; Assistenza e consulenza agli ospiti;<br>Preparazione di bevande calde e fredde; Versamento delle bevande;<br>Servizio di cibi e bevande; Gestione delle scorte; Preparazione e presentazione di piatti semplici;<br>Preparazione e manutenzione delle camere e dei locali di servizio in base agli eventi e alle stagioni; Promozione delle vendite; Utilizzo di registratori di cassa e sistemi di pagamento;<br>Sostenibilità e igiene; Lavoro in team<br>Utilizzo di registratori di cassa e sistemi di pagamento<br>Sostenibilità e igiene; Lavoro in squadra | Tedesco |  |
| Specialista in gastronomia con specializzazione in ristorazione di sistema  | <a href="https://www.dehoga-ausbildung.de/">https://www.dehoga-<br/>ausbildung.de/</a> | Professioni nel settore dell'ospitalità | (Apprendistato di 2 anni) | Servizio di ristorazione, anche presso banconi self-service;<br>preparazione di bevande calde e fredde; lavoro in cucina secondo gli standard di produzione specifici del marchio; gestione delle scorte; allestimento delle sale da pranzo; promozione delle vendite; utilizzo di registratori di cassa e sistemi di pagamento; sostenibilità e igiene; lavoro in team                                                                                                                                                                                                                                                                | Tedesco |  |
| Specialista in ristorazione e catering per eventi                           | <a href="https://www.dehoga-ausbildung.de/">https://www.dehoga-<br/>ausbildung.de/</a> | Professioni nel settore dell'ospitalità | (Apprendistato di 3 anni) | Progettazione dell'esperienza degli ospiti in qualità di ospitante; Consulenza agli ospiti su cibi e bevande; Promozione delle vendite; Servizio professionale di cibi e bevande; Preparazione di specialità di caffè e cocktail;<br>Organizzazione dei processi di servizio;<br>Pianificazione e organizzazione di eventi; Gestione dei sistemi contabili e di prenotazione; Sostenibilità e igiene;<br>Formazione e guida dei collaboratori e lavoro di squadra                                                                                                                                                                      | Tedesco |  |

|                                        |                                                                                   |                                         |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |  |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| Specialista in ristorazione collettiva | <a href="https://www.dehoga-ausbildung.de/">https://www.dehoga-ausbildung.de/</a> | Professioni nel settore dell'ospitalità | (Apprendistato triennale) | Attuazione di un concetto di ristorazione stabilito a livello centrale e monitoraggio della sua osservanza; Controllo dei processi operativi; Accoglienza, assistenza e consulenza agli ospiti; Gestione del registratore di cassa e dei sistemi di pagamento; Ricezione e stoccaggio delle merci e monitoraggio delle scorte; Pianificazione dell'impiego del personale, istruzione dei collaboratori, lavoro in team; Gestione e sviluppo dei collaboratori; Monitoraggio della qualità dei prodotti e attuazione di misure di garanzia della qualità; Determinazione degli indicatori chiave di prestazione per l'azienda; Attuazione di campagne di marketing | Tedesco |  |
| Specialista di cucina                  | <a href="https://www.dehoga-ausbildung.de/">https://www.dehoga-ausbildung.de/</a> | Professioni nel settore dell'ospitalità | (Apprendistato di 2 anni) | Preparazione di insalate, piatti a base di uova e verdure; preparazione di zuppe, salse e stufati semplici; preparazione di contorni; preparazione di piatti semplici a base di carne e pesce; impiattamento e guarnizione di piatti e pasti; ricezione e conservazione delle merci; utilizzo di attrezzature, macchinari e utensili; applicazione delle tecniche di lavoro e dei metodi di cottura in cucina; sostenibilità e igiene; lavoro in squadra                                                                                                                                                                                                          | Tedesco |  |
| Chef                                   | <a href="https://www.dehoga-ausbildung.de/">https://www.dehoga-ausbildung.de/</a> | Professioni nel settore dell'ospitalità | (Apprendistato triennale) | Preparazione di un'ampia varietà di piatti a base di alimenti vegetali, carne e pesce, con l'ausilio di tecniche e attrezzature professionali; Preparazione di zuppe e salse, dessert e insalate, impasti e pastelle; Pianificazione dei flussi di lavoro in cucina; Approvvigionamento, ricevimento e stoccaggio delle merci; Determinazione e calcolo di costi, rese e prezzi; Uso sostenibile di alimenti e risorse; Igiene e documentazione; Elaborazione di proposte di menu e consulenza agli ospiti; Lavoro in team; Formazione e gestione del personale                                                                                                   | Tedesco |  |

|                                                 |                                                                                   |                                         |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |  |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| Specialista alberghiero                         | <a href="https://www.dehoga-ausbildung.de/">https://www.dehoga-ausbildung.de/</a> | Professioni nel settore dell'ospitalità | (Apprendistato triennale) | Gestione degli ospiti e progettazione dell'esperienza degli ospiti; organizzazione dell'area reception e prenotazioni; vendita di pernottamenti e servizi; implementazione del channel management operativo e del revenue management; organizzazione e realizzazione di eventi; pianificazione, esecuzione e controllo dei servizi di pulizia; servizio di cibi e bevande, gestione di cibi e bevande; leadership e gestione del personale; gestione delle interfacce                                                              | Tedesco |  |
| Assistente di direzione nel settore alberghiero | <a href="https://www.dehoga-ausbildung.de/">https://www.dehoga-ausbildung.de/</a> | Professioni nel settore dell'ospitalità | (Apprendistato triennale) | Organizzazione dell'area reception e prenotazioni; Vendita di alloggi e servizi; Pianificazione e analisi del channel management e del revenue management; Calcolo dei prezzi; Valutazione degli indicatori chiave; Organizzazione e calcolo degli eventi; Controllo e monitoraggio commerciale; Sviluppo e attuazione di strategie di marketing; Controllo e ottimizzazione dei processi; Pianificazione e attuazione dei processi lavorativi e del personale; Gestione degli ospiti e progettazione dell'esperienza degli ospiti | Tedesco |  |