

ALEMANHA

Nome da instituição	Link	Principais disciplinas abordadas	Duração dos cursos	Visão geral dos módulos	Línguas utilizadas	Preços
Técnico/a em Turismo e Lazer			3 anos	- o Marketing e Vendas Turísticas - o Atendimento ao Cliente e Comunicação - o Gestão de Eventos - o Legislação e Regulamentação do Turismo - o Administração de Empresas - o Aplicações de TI no Turismo - o Estágios e Formação Prática	Alemão	
Técnico/a em Turismo e Lazer com qualificação adicional em Gestão Hoteleira			3 anos	- o Marketing e Vendas Turísticas - o Atendimento ao Cliente e Comunicação - o Gestão e Operações Hoteleiras - o Gestão de Eventos - o Administração de Empresas - o Aplicações de TI no Turismo e na Hotelaria - o Estágios e Formação Prática	Alemão	
Técnico de Turismo		Gestão Turística	3 anos	- o Operações de Agências de Viagens - o Legislação e Regulamentação do Turismo - o Atendimento ao Cliente e Comunicação - o Planeamento e gestão de viagens - o Administração de Empresas - o Aplicações de TI no turismo - o Estágios e Formação Prática	Alemão	
Técnico/a de hotelaria				- o Gestão da Recepção - o Operações de Limpeza - o Gestão de Alimentos e Bebidas - o Marketing e vendas hoteleiras - o Atendimento ao Cliente e Comunicação - o Administração de Empresas - o Aplicações de TI na hotelaria - o Estágios e Formação Prática		
		Gestão hoteleira	3 anos		Alemão	

Especialista em gastronomia com especialização em serviços de restauração	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Profissões relacionadas com a hotelaria	(Formação profissional de 2 anos)	Receção e atendimento aos hóspedes; Serviço de refeições e bebidas; Atendimento e aconselhamento aos hóspedes; Preparação de bebidas quentes e frias; Serviço de bebidas; Serviço de refeições e bebidas; Gestão de stocks; Preparação e apresentação de pratos simples; Preparação e manutenção de quartos de hóspedes e salas de serviço, em função de eventos e épocas do ano; Promoção de vendas; Utilização de caixas registadoras e sistemas de pagamento; Sustentabilidade e higiene; Trabalho em equipa Utilização de caixas registadoras e sistemas de pagamento Sustentabilidade e higiene; Trabalho em equipa	Alemão	
Especialista em gastronomia com ênfase na gastronomia de sistema	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Profissões relacionadas com a hotelaria	(Formação profissional de 2 anos)	Serviço de alimentos e bebidas, incluindo em balcões de self-service; Preparação de bebidas quentes e frias; Trabalho na cozinha de acordo com as normas de produção específicas da marca; Controlo de stocks; Preparação das áreas de refeições; Promoção de vendas; Utilização de caixas registadoras e sistemas de pagamento; Sustentabilidade e higiene; Trabalho em equipa	Alemão	
Especialista em restauração e catering para eventos	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Profissões relacionadas com a hotelaria	(formação profissional de 3 anos)	Conceber a experiência do hóspede na qualidade de anfitrião; Aconselhar os hóspedes sobre comida e bebidas; Promoção de vendas; Serviço profissional de comida e bebidas; Preparação de especialidades de café e cocktails; Organização dos processos de serviço; Planeamento e organização de eventos; Gestão de sistemas de contabilidade e reservas; Sustentabilidade e higiene; Formação e liderança de colaboradores e trabalho em equipa	Alemão	

Especialista em restauração coletiva	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Profissões relacionadas com a hotelaria	(formação profissional de 3 anos)	Implementar um conceito de restauração definido centralmente e monitorizar o seu cumprimento; Controlar os processos operacionais; Receber, atender e aconselhar os hóspedes; Operar caixas registadoras e sistemas de pagamento; Receber e armazenar mercadorias e monitorizar os stocks; Planear a afetação de pessoal, dar instruções aos colaboradores e trabalhar em equipa; Gerir e desenvolver os colaboradores; Monitorizar a qualidade dos produtos e implementar medidas de garantia de qualidade; Determinar indicadores-chave de desempenho para a empresa; Implementar campanhas de marketing	Alemão	
Especialista em cozinha	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Profissões relacionadas com a hotelaria	(formação profissional de 2 anos)	Preparação de saladas, pratos à base de ovos e legumes; Preparação de sopas, molhos e guisados simples; Preparação de acompanhamentos; Preparação de pratos simples de carne e peixe; Apresentação e decoração de pratos e refeições; Recebimento e armazenamento de mercadorias; Utilização de equipamentos, máquinas e ferramentas; Aplicação de técnicas de trabalho e métodos de cozinha; Sustentabilidade e higiene; Trabalho em equipa	Alemão	
Chef	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Profissões relacionadas com a hotelaria	(formação profissional de 3 anos)	Preparação de uma grande variedade de pratos utilizando alimentos de origem vegetal, carne e peixe, com o auxílio de técnicas e equipamentos profissionais; Produção de sopas e molhos, sobremesas e saladas, massas e pastas; Planeamento dos fluxos de trabalho na cozinha; Aquisição, receção e armazenamento de mercadorias; Determinação e cálculo de custos, rendimentos e preços; Utilização sustentável de alimentos e recursos; Higiene e documentação; Elaboração de sugestões de ementas e aconselhamento aos hóspedes; Trabalho em equipa; Formação e gestão de colaboradores	Alemão	

Especialista em hotelaria	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Profissões relacionadas com a hotelaria	(formação profissional de 3 anos)	Relação com os hóspedes e conceção da experiência do hóspede; organização da receção e da área de reservas; venda de estadias e serviços; implementação da gestão operacional de canais e receitas; organização e realização de eventos; planeamento, execução e controlo dos serviços de limpeza; serviço de refeições e bebidas, tarefas de gestão de alimentos e bebidas; liderança e gestão de colaboradores; gestão de interfaces	Alemão	
Assistente de gestão em gestão hoteleira	https://www.dehoga-ausbildung.de/	Profissões relacionadas com a hotelaria	(formação profissional de 3 anos)	Organização da área de receção e reservas; Venda de alojamento e serviços; Planeamento e análise da gestão de canais e receitas; Cálculo de preços; Avaliação de indicadores-chave; Organização e cálculo de eventos; Controlo e acompanhamento comercial; Desenvolvimento e implementação de estratégias de marketing; Controlo e otimização de processos; Planeamento e implementação de processos de trabalho e de recursos humanos; Relação com os hóspedes e conceção da experiência do hóspede	Alemão	