

| GRECIA                                                                                        |                                                                                                                                                                                               |                                                                                      |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                   |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|
| Nome dell'istituzione                                                                         | Link                                                                                                                                                                                          | Principali argomenti trattati                                                        | Durata dei corsi | Panoramica dei moduli                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Lingue utilizzate | Prezzi              |
| ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE AKMI                                                     | <a href="https://iek-akmi.edu.gr/sxoli-ksenodoxeiakon/">https://iek-akmi.edu.gr/sxoli-ksenodoxeiakon/</a>                                                                                     | Tecnico delle strutture turistiche e dell'ospitalità                                 | 2,5 anni         | Turismo, Principi di Economia, Organizzazione e gestione alberghiera, Organizzazione e gestione della cucina, Organizzazione e gestione del ristorante, Amministrazione aziendale, Marketing, Applicazioni pratiche nella specializzazione, Salute e sicurezza, Bar, Enologia, Nutrizione - Gastronomia, Applicazioni informatiche per il settore alberghiero, Terminologia inglese - tedesca, Contabilità alberghiera, Formazione pratica, Gestione del personale, Servizio clienti di qualità, Psicologia del turismo, Pubbliche relazioni, Marketing dell'ospitalità, Main Courante, E - Turismo,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | greco             | 4.400,0 - 5.000,0 € |
| ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE AKMI                                                     | <a href="https://iek-akmi.edu.gr/touristikos-praktoras/">https://iek-akmi.edu.gr/touristikos-praktoras/</a>                                                                                   | Agente turistico                                                                     | 2,5 anni         | Principi fondamentali del turismo e politica turistica dell'UE, organizzazione e funzionamento di un ufficio turistico, terminologia turistica (inglese, francese, tedesco), geografia turistica mondiale e guide di viaggio, relazioni internazionali nel settore dei trasporti, tariffe aeree – emissione biglietti – sistemi di prenotazione (GDS), storia della cultura greca, marketing turistico e competenze di vendita, politica e tutela ambientale nel settore turistico, elementi di diritto commerciale, servizio clienti: Settori dei servizi turistici e forme alternative di turismo, Elementi di legislazione turistica, Principi di base di contabilità, Trasporto aereo: compagnie aeree, aeroporti e servizi, Gestione del turismo in entrata e in uscita, Viaggi "tutto compreso", Turismo d'affari, Tipologie di viaggio, Sistemi di front office e back office, Applicazione pratica nella specializzazione                                                                                                   | greco             | 4.400,0 - 5.000,0 € |
| ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE AKMI                                                     | <a href="https://iek-akmi.edu.gr/touristikos-sinodos/">https://iek-akmi.edu.gr/touristikos-sinodos/</a>                                                                                       | Accompagnatore turistico                                                             | 2,5 anni         | Principi di turismo, organizzazione e funzionamento di un'agenzia turistica, tecniche di comunicazione – imprenditorialità, pubbliche relazioni, servizio clienti – tecniche di vendita, sistemi di prenotazione, igiene – primo soccorso, pianificazione e promozione di pacchetti turistici, intrattenimento (animazione), geografia del turismo, Struttura organizzativa delle strutture alberghiere, Elementi di studi religiosi, Diritto del turismo, Tipi di mezzi di trasporto turistico, Utilizzo delle guide turistiche, Metodologia dell'informazione e della comunicazione, Elementi di storia, Supporto di segreteria, Terminologia turistica (inglese - francese)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | greco             | 4.400,0 - 5.000,0 € |
| Istituto di Formazione Professionale di Salonico del Ministero del Turismo ellenico           | <a href="https://iekthess.edu.gr/en/attendance-programs/vocational-training-institute-of-tourism">https://iekthess.edu.gr/en/attendance-programs/vocational-training-institute-of-tourism</a> | Settore della gestione e dell'economia dell'ospitalità                               | 2 anni           | Teoria del turismo I, Gestione delle operazioni nel settore dell'ospitalità I, Sviluppo delle competenze nel settore dell'ospitalità I, Amministrazione aziendale I, Principi di economia, Marketing per il turismo e l'ospitalità I, Inglese per il turismo I, Tedesco per il turismo I, Gestione delle operazioni nel settore dell'ospitalità II, Sviluppo delle competenze nel settore dell'ospitalità II, Amministrazione aziendale II, Gestione della ristorazione, Tecniche di bar, Principi di base di enologia - degustazione di vini, Igiene e sicurezza dei dipendenti, Inglese per il turismo II, Tedesco per il turismo II, Teoria del turismo II, Sviluppo delle competenze nel settore dell'ospitalità III, Sistemi informativi per l'ospitalità, Contabilità alberghiera, Tecniche culinarie di base, Principi di nutrizione e alimentazione, Inglese per il turismo III, Tedesco per il turismo III, Sviluppo delle competenze nel settore dell'ospitalità IV, Inglese per il turismo IV, Tedesco per il turismo IV | greco             | Gratuito            |
| Scuole professionali di apprendistato (EPAS) del Servizio pubblico greco per l'impiego (DYPA) | <a href="https://www.dypa.gov.gr/documents/10195/1671629/%CE%9E%CE%95%">https://www.dypa.gov.gr/documents/10195/1671629/%CE%9E%CE%95%</a>                                                     | Settore alberghiero<br>Arti culinarie<br>Ristorazione                                | 2 anni           | Principi di economia, Principi di contabilità, Rapporti di lavoro - Legislazione del lavoro, Geografia turistica greca, Sicurezza - Igiene, Utilizzo del computer, Servizio di reception, Servizio in sala - Servizio ai tavoli, Organizzazione e gestione del ristorante - Nozioni di base, Principi di ristorazione, Merchandising - Riformimenti, Terminologia inglese del settore, Terminologia specialistica tedesca, Geografia turistica mondiale, Organizzazione e gestione degli uffici turistici, Contabilità gestionale per le imprese alberghiere e di ristorazione, Contabilità clienti, Composizione dei menù, Calcolo informatizzato dei costi dei servizi alberghieri e di ristorazione, Organizzazione e gestione di bar - bevande e enoteche, Marketing alberghiero - Vendite - Pubbliche relazioni, Innovazione - Imprenditorialità                                                                                                                                                                               | greco             | Gratuito            |
| Scuola di Formazione Professionale Superiore del Servizio Pubblico per l'impiego Greco (DYPA) | <a href="https://schools.dypa.gov.gr/eidikotites/stelechos-dioikisis-kai-oikonomias-s">https://schools.dypa.gov.gr/eidikotites/stelechos-dioikisis-kai-oikonomias-s</a>                       | Agenzie turistiche<br>Imprese turistiche<br>Organizzazione di congressi<br>Trasporti | 2 anni           | Principi del turismo religioso, Tecniche di organizzazione dei viaggi, Geografia turistica e monumenti religiosi all'estero, Geografia turistica e monumenti religiosi in Grecia, Elementi di archeologia cristiana, Elementi di teologia, Elementi di studi religiosi, Imprenditorialità e turismo religioso, Terminologia turistica in inglese, Seconda lingua straniera (a scelta), Applicazione pratica alla specializzazione, Igiene - Primo soccorso, Tecniche di comunicazione tecnica - Formazione dei pellegrini, Marketing turistico - Competenze di vendita, Elementi di legislazione turistica, Sinergie tra forme alternative di turismo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | greco             | Gratuito            |
| Istituti di formazione professionale nel settore turistico (Ministero del Turismo)            | <a href="http://www.mintour.edu.gr/index.php/iek">http://www.mintour.edu.gr/index.php/iek</a>                                                                                                 | Dirigente alberghiero                                                                | 2 anni           | Principi di Economia/ Turismo/ Organizzazione alberghiera, Gestione // Amministrazione aziendale // Inglese/ Tedesco/ Marketing/ Applicazione pratica nella specializzazione<br>Organizzazione e gestione degli alberghi // Amministrazione aziendale // Inglese/ Tedesco/ Applicazione pratica nella specializzazione/ Organizzazione e gestione della ristorazione/ Salute e sicurezza/ Bar/ Enologia<br>Turismo/ Organizzazione e gestione dei servizi culinari/ Inglese/ Tedesco/ Applicazione pratica nella specializzazione/<br>Ristorazione - Alimenti e bevande / Applicazioni informatiche per il settore alberghiero / Contabilità alberghiera<br>Inglese / Tedesco / Formazione pratica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | greco             | Gratuito            |
| Istituti di formazione professionale nel settore turistico (Ministero del Turismo)            | <a href="http://www.mintour.edu.gr/index.php/iek">http://www.mintour.edu.gr/index.php/iek</a>                                                                                                 | Tecnico panificatore - Tecnico pasticcere                                            | 2 anni           | Francese/ Principi di economia/ Arte culinaria I / Elementi di pasticceria I / Impianti tecnici - Attrezzature/ Controllo delle merci/ Applicazione pratica nella specializzazione<br>Francese/ Applicazione pratica nella specializzazione/ Organizzazione e gestione del ristorante/ Calcolo dei costi delle preparazioni/ Enologia/ Salute e sicurezza/ Arte culinaria II/ Elementi di pasticceria II<br>Francese/ Applicazione pratica nella specializzazione/ Arti culinarie III/ Composizione dei menù/ Sezionamento delle carni // Ristorazione - Conoscenza degli alimenti/ Dietetica/ Inglese                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | greco             | Gratuito            |
| Istituti di formazione professionale nel settore turistico (Ministero del Turismo)            | <a href="http://www.mintour.edu.gr/index.php/iek">http://www.mintour.edu.gr/index.php/iek</a>                                                                                                 | Tecnico culinario - Chef (chef)                                                      | 2 anni           | Francese/ Principi di economia/ Arti culinarie I / Elementi di pasticceria I / Impianti tecnici - Attrezzature/ Controllo delle merci/ Applicazione pratica nella specialità<br>Organizzazione e gestione del ristorante/ Calcolo dei costi delle preparazioni/ Enologia/ Salute e sicurezza/ Arti culinarie II/ Elementi di pasticceria II<br>Francese/ Applicazione pratica nella specializzazione/ Arti culinarie III/ Composizione dei menù/ Taglio delle carni // Ristorazione - Conoscenza degli alimenti/ Dietetica/ Inglese<br>Francese/ Inglese/ Preparazioni decorative/ Arti culinarie IV/ Taglio delle carni II/ Formazione pratica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | greco             | Gratuito            |

| GRECIA                                                                             |                                                                                                 |                                                                                                               |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |          |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------|
| Nome dell'istituzione                                                              | Link                                                                                            | Principali argomenti trattati                                                                                 | Durata dei corsi | Panoramica dei moduli                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Lingue utilizzate | Prezzi   |
| Istituti di formazione professionale nel settore turistico (Ministero del Turismo) | <a href="http://www.mintour.edu.gr/index.php/iek">http://www.mintour.edu.gr/index.php/iek</a>   | Dirigente nel settore dei viaggi e del turismo                                                                | 2 anni           | Inglese, Francese, Principi di turismo, Organizzazione e gestione di un ufficio turistico, Geografia del turismo e guide turistiche, Cultura e turismo, Marketing dei servizi turistici, Tariffe aeree, Sistemi internazionali di prenotazione GDS<br>Sistemi informativi geografici (GIS), Turismo, Gestione dei viaggi, Portali turistici, Servizi turistici, Prenotazioni internazionali, Sistemi GIS, ecc.<br>Inglese, Francese, Principi di turismo, Organizzazione e gestione di un ufficio turistico, Geografia del turismo e guide turistiche, Ambiente e turismo, Marketing dei servizi turistici, Tariffe aeree, Sistemi internazionali di prenotazione GDS<br>Terminologia turistica inglese, sistemi internazionali di prenotazione GDS, tedesco, gestione dei servizi ricettivi, gestione del turismo in entrata e in uscita, pacchetti turistici in entrata e in uscita, organizzazione di eventi speciali M.I.I.C.E. e DES, principi di contabilità, elementi di legislazione turistica, elementi di transazioni commerciali, imprenditorialità e innovazione nel turismo – imprenditorialità turistica, trasporto aereo e relazioni internazionali<br>Terminologia turistica inglese, sistemi internazionali di prenotazione GDS, tedesco, gestione dei servizi ricettivi, turismo in entrata, in uscita e pacchetti turistici, sistemi di front/back office, servizio clienti, trasporto aereo e relazioni internazionali, progetto finale                                                                          | greco             | Gratuito |
| Istituti di formazione professionale nel settore turistico (Ministero del Turismo) | <a href="http://www.mintour.edu.gr/index.php/iek">http://www.mintour.edu.gr/index.php/iek</a>   | Dirigente nel settore ricettivo con specializzazione in gestione delle camere (specializzazione sperimentale) | 2 anni           | Principi di Economia, Introduzione al Settore Turistico e Alberghiero I, Organizzazione del Reparto Camere (Servizio di Accoglienza e Prenotazioni) I, Organizzazione delle Operazioni di Ristorazione (Principi di Base di Ristorazione e Cucina), Principi di Base della Gestione Aziendale nel Turismo I, Inglese, Tedesco, Principi di Base del Marketing Turistico, Introduzione al Settore Turistico e Alberghiero II, Organizzazione del Reparto Camere (Servizio di Accoglienza e Prenotazioni) II, Organizzazione delle Operazioni di Ristorazione Inglese, Tedesco, Organizzazione delle Unità di Ristorazione II (Principi di base di Bar-Enologia), Organizzazione dei Reparti di Piano I, Igiene e Sicurezza, Organizzazione del Reparto Camere (Servizio di Accoglienza e Prenotazioni) III, Social Network e Nuove Tecnologie nel Turismo I, Principi di base della gestione delle imprese turistiche II, Terminologia inglese, Terminologia tedesca, Organizzazione dei reparti di piano II, Contabilità alberghiera I, Gestione delle risorse umane nel turismo I, Principi di gestione alberghiera sostenibile I, Organizzazione del reparto camere (Servizio di reception e prenotazioni) IV, Social network e nuove tecnologie nel turismo II, Terminologia inglese, Terminologia tedesca, Contabilità alberghiera II, Gestione delle risorse umane nel turismo II, Imprenditorialità e innovazione nel turismo, Gestione della qualità totale, Principi di gestione alberghiera sostenibile II, Progetto finale | greco             | Gratuito |
| Istituti di formazione professionale nel settore turistico (Ministero del Turismo) | <a href="http://www.mintour.edu.gr/index.php/iek">http://www.mintour.edu.gr/index.php/iek</a>   | Gestione ed Economia per Dirigenti nel Settore Turistico                                                      | 2 anni           | Inglese / Francese / Organizzazione e funzionamento di un ufficio turistico / Principi di base del turismo e politica turistica dell'Unione Europea / Geografia del turismo mondiale - Guide turistiche / Tariffe aeree - Emissione biglietti - Sistemi di prenotazione / Marketing turistico - Competenze di vendita / Applicazione pratica nella specializzazione / Politica e tutela ambientale nel settore turistico / Elementi di diritto commerciale Inglese / Tedesco / Organizzazione e funzionamento di un ufficio turistico / Tariffe aeree - Emissione biglietti - Sistemi di prenotazione / Applicazione pratica nella specializzazione / Servizio clienti: settori dei servizi turistici e forme alternative di turismo / Elementi di legislazione turistica / Principi di base di contabilità / Trasporto aereo: compagnie aeree, aeroporti - servizi / Gestione del turismo in entrata e in uscita, viaggi organizzati, turismo d'affari, tipologie di viaggio<br>Relazioni internazionali nel settore dei trasporti / Trasporto aereo di merci / Voli charter / Trasporto aereo di merci - Emissione biglietti - Sistemi di prenotazione / Applicazione pratica nella specializzazione / Servizio clienti: settori dei servizi turistici e forme alternative di turismo / Elementi di legislazione turistica / Gestione del turismo in entrata e in uscita, viaggi organizzati (pacchetti), turismo d'affari, tipologie di viaggio / Sistemi operativi d'ufficio (front office / back office)                        | greco             | Gratuito |
| Università del Pireo                                                               | <a href="http://tourism.unipi.gr/en/curriculum-2/">http://tourism.unipi.gr/en/curriculum-2/</a> | Studi turistici                                                                                               | 4 anni           | Introduzione al turismo - Geografia del turismo, Microeconomia, Introduzione alla gestione, Introduzione all'informatica, Statistica aziendale, Inglese, Nuove tecnologie nel turismo, Contabilità delle imprese turistiche, Gestione delle risorse umane nel turismo, Gestione della tecnologia e dell'innovazione, Sistemi informativi e processi decisionali nel turismo, Economia internazionale e mercato turistico internazionale, Economia del turismo - Sociologia del turismo, Marketing turistico, Diritto del turismo, Comportamento del consumatore e psicologia nel turismo, Ricerca e analisi del mercato turistico, Turismo e ambiente - Turismo sostenibile, E-turismo e m-turismo in un contesto internazionale, Imprenditorialità turistica, Strategie e politiche di sviluppo turistico, Forme alternative e speciali di turismo, Gestione alberghiera, Inglese e comunicazione interculturale, Turismo e sviluppo regionale, Gestione finanziaria per le imprese turistiche, Agenzie di viaggio moderne, Inglese professionale per il turismo, Branding delle destinazioni turistiche e delle imprese, Gestione della qualità totale nel turismo, Simulazioni aziendali – Giochi, Competenze comunicative in lingua inglese per il turismo, Gestione strategica per il turismo, Studi di fattibilità e business plan per le imprese turistiche, Marketing digitale nel turismo, Inglese per dirigenti del settore turistico                                                                                      | greco             | Gratuito |

| GRECIA                             |                                                                                           |                                                     |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |          |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------|
| Nome dell'istituzione              | Link                                                                                      | Principali argomenti trattati                       | Durata dei corsi             | Panoramica dei moduli                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Lingue utilizzate | Prezzi   |
| Università dell'Attica Occidentale | <a href="https://tourism.uniwa.gr/en/homepage/">https://tourism.uniwa.gr/en/homepage/</a> | Gestione del turismo                                | 4 anni + 5 mesi di tirocinio | Introduzione al turismo, Analisi microeconomica, Matematica delle scienze gestionali, Principi di contabilità finanziaria, Statistica delle imprese e delle organizzazioni, Introduzione al diritto, Analisi macroeconomica, Contabilità e analisi aziendali, Elaborazione statistica delle informazioni, Imprenditorialità e innovazione, Sociologia del turismo, Marketing turistico, Politica educativa e turismo, Politica e strategia aziendale, Gestione strategica, Introduzione alla gestione delle imprese turistiche, Argomenti speciali in materia di determinazione dei costi e fiscalità aziendale, Economia moderna, Gestione dei ricavi delle imprese alberghiere, Organizzazione e gestione degli uffici turistici, Organizzazione e gestione degli uffici turistici, Pianificazione e gestione del turismo alternativo, Ricerche di mercato nel turismo, Gestione delle imprese alberghiere, Trasporti e turismo, Diritto del lavoro nel turismo, Gestione ecologica delle imprese alberghiere, Questioni specifiche di contabilità e contabilità alberghiera, Diritto del turismo, Sistemi internazionali di prenotazione, Sistemi internazionali di prenotazione, Gestione dei reparti di ristorazione alberghiera, Gestione dei reparti di accoglienza, Social network e nuove tecnologie nel turismo, Pubblicità e relazioni pubbliche nel turismo. Pubbliche relazioni, Pubbliche relazioni, Pubbliche relazioni aziendali. Pubbliche relazioni, Pubblicità e pubbliche relazioni nel turismo, Competenze comunicative nel turismo, Rapporti di lavoro, Economia del turismo, Pianificazione e promozione dei prodotti turistici, Psicologia del turismo e comportamento del consumatore, E-turismo: turismo rurale, montano, ecoturismo, Gestione delle relazioni con i clienti nel settore alberghiero, Gestione di congressi ed eventi, Sviluppo e politiche turistiche, Inglese per il turismo, Casi di studio nel turismo, Teorie del turismo. Viaggi e turismo. Turismo marittimo, Italiano professionale, Diritto del turismo, Diritto marittimo turistico, Gestione alberghiera, Politiche europee nel settore turistico, Approcci geografici al turismo, Inglese per scopi specifici, Tirocinio, Terminologia turistica italiana                                                              | greco             | Gratuito |
| Università Ionica                  | <a href="https://tourism.ionio.gr/en/">https://tourism.ionio.gr/en/</a>                   | Dipartimento di Turismo                             | 4 anni                       | Introduzione al turismo e all'ospitalità, Introduzione all'organizzazione e alla gestione aziendale, Matematica, Introduzione all'informatica, Sviluppo sostenibile e turismo, Comunicazione interculturale nel turismo, Politiche turistiche nazionali, Lingua inglese, Introduzione al marketing, Microeconomia nel turismo, Gestione delle operazioni aziendali, Statistica aziendale, Matematica finanziaria, Gestione di eventi internazionali, Lingua inglese II, Sistemi informativi nel turismo, Marketing dei servizi turistici, Macroeconomia nel turismo, Prospettive sociali e politiche sul turismo, Lingua inglese e terminologia turistica, Gestione dei servizi ricettivi, Turismo, cultura e industrie creative, Lingua francese, Gestione delle risorse umane, Gestione finanziaria, Imprenditoria turistica e gestione delle PMI, Diritto del turismo, Inglese nel turismo internazionale, Conflitti di potere nel Sud - Mediterraneo orientale e turismo, Processo decisionale nel settore turistico, Lingua francese e terminologia turistica, Gestione strategica e analisi, Gestione dei rischi e delle crisi nel turismo, Ricerche di mercato nel turismo, Sviluppo turistico regionale, Gestione dei sistemi di prenotazione, Comportamento organizzativo e leadership, Gestione della catena di fornitura e logistica, Lingua tedesca, Metodi di ricerca nel turismo e nell'ospitalità, Gestione della qualità totale nel settore turistico, Marketing digitale e turismo, E-business nel turismo, Turismo tematico I: Turismo marittimo, Geopolitica e turismo, Lingua tedesca e terminologia turistica, Innovazione e imprenditorialità nell'era digitale, Turismo tematico: Agriturismo – Ecoturismo – Turismo enogastronomico – Enoturismo, Economia collaborativa, Comportamento informativo, Gestione delle informazioni e turismo, Relazioni e politiche occupazionali nel turismo, Gestione delle destinazioni turistiche, Comportamento dei turisti, Contabilità finanziaria, Sviluppo di piani aziendali, Progettazione e sviluppo di servizi digitali per il turismo, Analisi dei Big Data nel turismo, Mondi virtuali e rappresentazione del turismo e delle risorse culturali, Gestione del patrimonio culturale, Turismo e accessibilità, Turismo tematico III: Turismo della salute | greco             | Gratuito |
| Università Ellenico-Mediterranea   | <a href="https://bat.hmu.gr/en/home/">https://bat.hmu.gr/en/home/</a>                     | Dipartimento di Amministrazione Aziendale e Turismo | 4 anni                       | Principi di contabilità, Introduzione all'informatica, Matematica per manager, Diritto civile, Inglese commerciale I, Macroeconomia, Statistica aziendale I, Contabilità finanziaria, Principi di gestione, Geografia economica, Inglese commerciale II, Comportamento organizzativo, Gestione finanziaria, Statistica aziendale II, Analisi dei bilanci e delle imprese, Principi di marketing, Gestione delle risorse umane, Ricerca operativa, Imprenditorialità e innovazione, Contabilità gestionale, Metodi, Introduzione al settore dei viaggi e del turismo, Trasporti e turismo, Economia del turismo, Analisi decisionale, Gestione, Comportamento del consumatore, Gestione pubblica, Gestione dei sistemi, Sviluppo e politiche regionali, Forme alternative di turismo, Gestione dei tour operator, Organizzazione di conferenze e gestione di eventi, Introduzione al turismo sanitario, Gestione delle vendite, Gestione strategica del turismo, Gestione della qualità nel turismo, Marketing dei servizi turistici, Strategia di comunicazione aziendale, Gestione della catena di fornitura, Etica aziendale, Gestione delle crisi, Commercio internazionale e organizzazioni, Diritto commerciale, Sistemi informativi gestionali, Gestione del settore F&B, Turismo del patrimonio culturale, Gestione dei sistemi di produzione, Sviluppo urbano, Strategie di comunicazione e promozione, Canali di distribuzione nel turismo, Gestione delle destinazioni turistiche, Leadership e gestione del cambiamento, E-commerce e marketing digitale, gestione dei progetti, mercati monetari e dei capitali, gestione del business internazionale, business intelligence e analisi dei big data, pubblicità e pubbliche relazioni, diritto del turismo, gestione delle operazioni di front office, gestione della conoscenza, sviluppo e gestione dell'innovazione, valutazione degli investimenti e studi di fattibilità, gestione della qualità totale, gestione del marchio delle destinazioni e delle imprese turistiche, responsabilità sociale d'impresa, contabilità aziendale e fiscalità, Marketing B2B, Analisi aziendale, Marketing digitale nel turismo, Gestione dei ricavi, Analisi aziendale con il software SAS                                                                              | greco             | Gratuito |

| GRECIA                |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                      |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Nome dell'istituzione | Link                                                                                                                                                                                                  | Principali argomenti trattati                                                        | Durata dei corsi | Panoramica dei moduli                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Lingue utilizzate | Prezzi            |
| Università dell'Egeo  | <a href="https://www.tourem.aegean.gr/en/">https://www.tourem.aegean.gr/en/</a>                                                                                                                       | Dipartimento di Economia e Gestione del Turismo                                      | 4 anni           | Introduzione all'amministrazione aziendale, Introduzione all'economia, Introduzione al turismo, Contabilità generale, Lingua straniera (Inglese A), Organizzazione e gestione delle imprese turistiche, Statistica nel turismo e nelle imprese turistiche, Sociologia del turismo, Lingua straniera (Inglese B' in Amministrazione aziendale del turismo), Sviluppo del turismo greco, Introduzione al diritto, Introduzione al marketing turistico, Economia industriale, Gestione finanziaria, Approcci teorici e politiche nel turismo, Gestione delle risorse umane, Economia del turismo, Marketing turistico, Organizzazione e gestione di forme speciali e alternative di turismo, Diritto del turismo, Tecnologie dell'informazione e della comunicazione nel turismo, Tecnologie dell'informazione e della comunicazione nel turismo, Gestione delle crisi nel turismo, Economia e gestione degli eventi turistici, Turismo e sviluppo sostenibile, Gestione ambientale e pianificazione del turismo, Trasporti e Turismo, Patrimonio Culturale e Turismo, Metodi di Ricerca nel Turismo, Gestione delle Operazioni di Ospitalità, Gestione Strategica delle Imprese Turistiche, Canali di Distribuzione nel Turismo, Finanziamento delle Imprese Turistiche, Promozione delle Imprese Turistiche, Sistemi di Prenotazione Internazionali, Sociologia, Comunicazione Interculturale, Conti Satelliti del Turismo, Geografia del Turismo, E-commerce per le Imprese Turistiche, Sviluppo Economico e Regionale, Gestione delle Destinazioni Turistiche, Ricerche di Mercato nel Turismo | greco             | Gratuito          |
| Metropolitan College  | <a href="https://www.mitropolitiko.edu.gr/en/programmes-of-study/faculty-of-hospitality-and-tourism/">https://www.mitropolitiko.edu.gr/en/programmes-of-study/faculty-of-hospitality-and-tourism/</a> | Laurea triennale (con lode) in Gestione internazionale dell'ospitalità e del turismo | 4 anni           | Fondamenti di marketing, Economia aziendale, Introduzione alla finanza e alla contabilità, Introduzione alla gestione dell'ospitalità e del turismo, Pratiche e attività pratiche di gestione dell'ospitalità, Principi e pratica della gestione del turismo, Gestione delle risorse umane, Gestione delle operazioni, Turismo di nicchia, Esperienza del cliente, Tirocinio, Analisi strategica, Creazione di nuove imprese, Gestione sostenibile delle imprese ricettive, Metodi di ricerca aziendale, Gastronomia contemporanea, Turismo e paesi in via di sviluppo, Approfondimenti di gestione e consulenza, Gestione delle destinazioni internazionali, Questioni contemporanee (sfide) nel settore dell'ospitalità e del turismo, Tesi di laurea con lode                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Inglese/Greco     | 6.000,0 - 8.000,0 |
| Metropolitan College  | <a href="https://www.mitropolitiko.edu.gr/en/programmes-of-study/faculty-of-hospitality-and-tourism/">https://www.mitropolitiko.edu.gr/en/programmes-of-study/faculty-of-hospitality-and-tourism/</a> | Diploma in Amministrazione Alberghiera<br>Formazione professionale a cura di EHL     | 3 anni           | Gestione della lavanderia, Introduzione al front office, Servizio di ristorazione, Gestione delle pulizie e manutenzione, Pratiche di igiene e salute sul lavoro, Introduzione agli strumenti d'ufficio, Introduzione alle operazioni ricettive, Fondamenti di matematica, Inglese, Tirocinio in azienda, Operazioni di front office, Introduzione al servizio clienti, Conoscenza di birre e bevande, Introduzione alla nutrizione e alla dietetica, Galateo e protocollo alberghiero, Comunicazione verbale e non verbale, Introduzione alla contabilità alberghiera, Fondamenti di informatica, Introduzione alle vendite e al marketing delle camere, Formazione e sviluppo del personale, Sistemi di acquisto e gestione delle scorte, Tendenze e innovazioni nel settore alberghiero, Principi di contabilità e budgeting, Amministrazione ricettiva, Sensibilizzazione culturale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Inglese           | 6.000,0 - 8.000,0 |
| Metropolitan College  | <a href="https://www.mitropolitiko.edu.gr/en/programmes-of-study/faculty-of-hospitality-and-tourism/">https://www.mitropolitiko.edu.gr/en/programmes-of-study/faculty-of-hospitality-and-tourism/</a> | Diploma professionale in arte culinaria<br>VET BY EHL                                | 3 anni           | Teoria e applicazione delle tecniche culinarie, Introduzione alla nutrizione e alla dietetica, Teoria della gestione delle scorte, Igiene e pratiche lavorative, Gestione delle merci, Introduzione alle operazioni ricettive, Fondamenti di matematica, Inglese, Tirocinio nel settore, Servizio di ristorazione, Galateo e protocollo alberghiero, Operazioni del reparto cucina, Fondamenti di informatica, Tendenze e innovazioni gastronomiche, Gestione delle merci e sistemi di inventario, Concetto di hotel e ristorante, Eccellenza nel servizio clienti, Principi di amministrazione della cucina, Progettazione dei menu e controllo dei costi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Inglese           | 6.000,0 - 8.000,0 |
| Metropolitan College  | <a href="https://www.mitropolitiko.edu.gr/en/programmes-of-study/faculty-of-hospitality-and-tourism/">https://www.mitropolitiko.edu.gr/en/programmes-of-study/faculty-of-hospitality-and-tourism/</a> | Diploma professionale in servizi di ristorazione<br>VET BY EHL                       | 3 anni           | Tecniche di servizio nel settore F&B, Conoscenza di birre e bevande, Storia e pratica contemporanea del caffè e del tè, Sistema di vendita e fatturazione, Servizio clienti, Comunicazione verbale e non verbale, Introduzione alle operazioni di ospitalità, Fondamenti di matematica, Inglese, Tirocinio nel settore, Alimenti e bevande, Nozioni di base di enologia, Nozioni di base di arte culinaria, Introduzione alla nutrizione e alla dietetica, Gestione delle merci e sistemi di inventario, Galateo e protocollo alberghiero, Operazioni del reparto F&B, Apprezzamento e abbinamento di vini e distillati, Argomenti speciali nell'arte culinaria e nella pianificazione dei menu, Organizzazione di MICE ed eventi, Introduzione alle vendite e al marketing nel settore F&B, Formazione e sviluppo del personale, Tendenze gastronomiche e innovazione, Principi di amministrazione nel settore F&B, Consapevolezza culturale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Inglese           | 6.000,0 - 8.000,0 |