



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	TECNICO DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	
Settori di riferimento	SETTORE 23. Servizi turistici
Ambito di attività	Turismo alberghiero e ristorazione
Livello di complessità	Gruppo - livello B
Livello EQF	4
Descrizione	Conduce professionalmente persone singole o gruppi, italiani o stranieri, alla scoperta e fruizione di giacimenti enogastronomici, illustrandone le peculiarità storiche, culturali, produttive e organolettiche, contribuendo alla loro tutela e valorizzazione. In base alle più recenti e puntuali analisi delle tendenze e delle richieste turistiche (es. strade del gusto, orti e serre, vigneti, cantine, frantoi, caseifici, mulini, laboratori e locali tipici, botteghe storiche, mercati del pesce, musei a tema...), contribuisce ad un'offerta turistica più stagionalizzata che integra coste ed entroterra, volta anche a fidelizzare la domanda turistico-enogastronomica. Per esercitare tale professione occorre conoscere in modo fluente ed appropriato la lingua inglese e padroneggiare almeno un'altra lingua straniera europea in forma tematica di micro lingua dell'enogastronomia, e adeguate e approfondite conoscenze in campo enogastronomico, con riferimento all'ambito territoriale nel quale il soggetto intende esercitare. La figura vanta inoltre una profonda conoscenza del marketing e della competizione turistica fra territori e delle dinamiche oggi esistenti fra domanda e offerta.

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	La figura è tendenzialmente un lavoratore autonomo che – esercitando la libera professione - fornisce le proprie conoscenze e servizi ad agenzie di viaggio, tour operator, cooperative di servizi turistici, consorzi dell'ospitalità attivi nelle principali iniziative di incoming, consorzi di produttori, aziende singole e/o associate, enti di promozione turistica, associazioni culturali, musei, fondazioni, Comuni ed enti locali, Enti parco... Può svolgere l'attività sia in modo stagionale sia continuativo, in funzione delle commesse ricevute. Opera quindi in un ambito – sebbene ampio – concettualmente e territorialmente ben definito e svolge gli incarichi anche nella/nelle lingue straniere di riferimento. La libera professione potrebbe evolvere in creazione di impresa là dove tali servizi sappiano svilupparsi in strutture aziendali più dimensionate e articolate, e quindi con necessità stabili di lavoro dipendente.
Collocazione contrattuale	Se dipendente si applica Contratto nazionale del turismo
Collocazione organizzativa	La collocazione organizzativa di un Tecnico del Turismo Enogastronomico può variare considerevolmente a seconda del contesto lavorativo e delle dimensioni dell'azienda. Tuttavia, è possibile individuare alcune delle posizioni più comuni in cui questa figura professionale può inserirsi: Strutture Ricettive: Hotel: All'interno degli hotel, il Tecnico del Turismo Enogastronomico può lavorare nel reparto ristorazione, occupandosi della creazione di menu, della selezione dei fornitori, della gestione delle cantine e dell'organizzazione di eventi culinari. B&B e Agriturismi: In questi contesti, può essere coinvolto nella promozione dei prodotti locali, nell'organizzazione di degustazioni e nella creazione di pacchetti turistici legati all'enogastronomia. Agenzie di Viaggio Specializzate:

	<p>Tour operator enogastronomici: Si occupa della progettazione e organizzazione di tour enogastronomici, dalla scelta delle destinazioni alla creazione di itinerari personalizzati.</p> <p>Agenzie di incoming: Gestisce l'accoglienza dei turisti e la loro esperienza enogastronomica sul territorio.</p> <p>Enti Turistici e Associazioni di Categoria:</p> <p>Consorzi di tutela: Collabora alla promozione e valorizzazione dei prodotti tipici locali.</p> <p>Pro Loco: Organizza eventi enogastronomici e promuove le eccellenze del territorio.</p> <p>Aziende Agroalimentari:</p> <p>Cantine: Si occupa della promozione del vino e dell'organizzazione di visite guidate.</p> <p>Aziende produttrici di olio, formaggi, ecc.: Gestisce le relazioni con i turisti e organizza degustazioni.</p> <p>Consulenze Indipendenti:</p> <p>Freelance: Offre servizi di consulenza a strutture ricettive, aziende agroalimentari e enti turistici per la creazione di progetti enogastronomici.</p>
Opportunità sul mercato del lavoro	Il Tecnico del Turismo Enogastronomico è una figura professionale sempre più richiesta, grazie alla crescente domanda di esperienze turistiche legate al cibo e al vino. Le opportunità lavorative in questo settore sono numerose e in continua evoluzione
Percorsi formativi	Titolo di istruzione secondaria di secondo grado, oppure 3 anni di esperienza lavorativa nel settore di riferimento, conoscenza di lingue straniere.
Fonti documentarie	

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO - 08	
ISTAT Professioni (CP 2021)	4.2.2.1.0 Addetti all'accoglienza e all'informazione nelle imprese e negli enti pubblici
ATECO 2007	79.90.19 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio nca

Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IeFP	

Elenco Aree di Attività

Denominazione AdA	ADA.23.03.02 - Accoglienza di visitatori e promozione dell'offerta turistica territoriale
Descrizione della performance	<p>Illustrare il patrimonio enogastronomico con particolare riferimento alle DOP e IGP, alle produzioni di nicchia, all'artigianato agroalimentare, alle tradizioni e ricette della memoria. Concorrere alla sua salvaguardia, al fine di porgerlo ad una domanda attenta e consapevole. Descrivere le risorse oggetto di visita esaltandone le unicità storico-culturali, produttive, organolettiche. Produrre o reperire il materiale illustrativo (in italiano o altra lingua) di supporto per i turisti. Reperire e fornire informazioni aggiornate anche sul paesaggio naturale e antropico e sulle caratteristiche socioeconomiche del territorio, nel caso ricorrendo a testimonianze di esperti e cultori di storia locale. Adeguare il proprio linguaggio e la comunicazione in funzione del livello culturale e dell'età dei partecipanti, nonché del tipo di nazionalità e di visita. Padroneggiare la lingua straniera necessaria secondo la provenienza di origine del gruppo nel pieno rispetto delle differenze interculturali.</p>
UC	Essere in grado di illustrare il patrimonio enogastronomico
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri interpretativi dei disciplinari di produzione prodotti dop, igp e stg • Utilizzare modalità di descrizione del prodotto enogastronomico • Applicare tecniche di degustazione alimentare, vinicola, olivicola, del cedro e del bergamotto

	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di analisi sensoriale degli alimenti • Applicare metodi di analisi dei sistemi di produzione zootecnica • Applicare metodi di analisi dei sistemi di produzione vinicola • Applicare metodi di analisi dei processi di trasformazione enogastronomica
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi sensoriale degli alimenti • Disciplinari di produzione prodotti dop, igp e stg • Elementi di culinaria • Elementi di gestione dei servizi di ristorazione • Organizzazione dell'azienda agricola • Elementi di geografia del turismo • Proprietà organolettiche di un alimento • Piani di controllo dei prodotti dop, igp e stg • Prodotti agroalimentari tradizionali • Processi di trasformazione enogastronomica • Tradizioni enogastronomiche del territorio • Tecniche di degustazione alimentare e vinicola • Standard di qualità delle materie prime alimentari
Descrizione della performance	<p>Definire gli itinerari e i giacimenti enogastronomici del territorio caso per caso più idonei alla domanda-target, in funzione di motivazioni, aspettative, fabbisogni, comportamenti d'acquisto, stagionalità, ecc. Conoscere e relazionarsi con tutte quelle realtà che localmente producono, trasformano e somministrano i prodotti tipici, cioè con tutte le diverse componenti della filiera, dal comparto agricolo alla distribuzione commerciale. Identificare e mappare le tipicità territoriali dell'ambito di riferimento. Padroneggiare gli intrecci luogo-risorsa anche in ottica culturale, antropologica e socioeconomica; - Ideare e pianificare programmi e itinerari adeguati alle esigenze del gruppo-target; - Sapersi muovere sul territorio prendendo contatti e allacciando relazioni con le agenzie e/o altri attori, partner e "protagonisti" (vettori, musealità, imprese produttive, ristorazione, shopping...) per prenotare, ove necessario, mezzi di trasporto, e concertare i diversi servizi di intrattenimento. Stabilire rapporti col soggetto promotore dell'iniziativa per concordare i dettagli organizzativi e operativi: - Elaborare programmi alternativi per meglio rispondere alle esigenze della committenza o del gruppo, e per fronteggiare eventuali criticità logistiche. Reperire le informazioni da trasferire/condividere, con particolare riguardo alle notizie di carattere storico, culturale, produttivo e organolettico. Praticare un moderno e compiuto storytelling, che narri e schiuda i giacimenti con forme di racconto coinvolgente ed esperienziale.</p>
UC	Essere in grado di definire gli itinerari e i giacimenti enogastronomici del territorio più idonei alla domanda-target
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di segmentazione utenti web • Utilizzare sistemi di navigazione internet • Applicare tecniche di web writing • Utilizzare strumenti di pianificazione delle attività • Applicare tecniche di valutazione campagne promozionali • Applicare tecniche per l'analisi del mercato turistico • Applicare metodologie di definizione di piani di comunicazione • Utilizzare metodi di presentazione dei giacimenti enogastronomici (demo, video e cataloghi) • Applicare tecniche di analisi della domanda di servizi turistici • Applicare tecniche di analisi sull'evoluzione dei gusti • Applicare tecniche di progettazione di itinerari turistici • Applicare tecniche di promozione dell'offerta turistica • Applicare tecniche di ricerca (dati/informazioni/notizie) • Applicare tecniche di analisi della concorrenza • Applicare modalità di pianificazione contatti commerciali • Applicare criteri di selezione degli itinerari • Applicare criteri di pianificazione degli itinerari • Applicare criteri di fattibilità economica • Applicare procedure di prenotazione servizi turistici
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di previsione andamento della domanda beni servizi • Tradizioni enogastronomiche del territorio • Itinerari escursionistici • Tecniche di analisi della segmentazione della clientela

	<ul style="list-style-type: none"> • Marketing territoriale • Marketing turistico • Elementi di geografia del turismo • Tecniche di definizione prezzi - pricing • Offerta turistica locale • Tecniche promozionali • Prodotti biologici • Offerta di ristorazione del territorio • Normativa sul turismo • Modelli di previsione dei flussi turistici • Prodotti dop, igp e stg • Consorzi di tutela agroalimentare • Tecniche della comunicazione pubblicitaria • Strumenti per rilevazione della domanda di prodotti e servizi • Strumenti di promozione dei prodotti agroalimentari • Sistemi di produzione vinicola • Sistemi di produzione agricola tradizionale • Web 2.0 e social media per il turismo e l'enogastronomia • Organizzazioni turistiche (tour operator) • Elementi di marketing culturale
Descrizione della performance	<p>Condurre i turisti nelle visite a giacimenti enogastronomici di particolare tipicità e interesse: strade del gusto, orti e serre, vigneti, cantine, frantoi, caseifici, mulini, laboratori e locali tipici, botteghe storiche, mercati del pesce, musei a tema, ecc; - Prendere in carico il gruppo affidato, presentandosi nell'orario e luogo di partenza concordati. Rispettare nei limiti del possibile le esigenze di ogni singolo partecipante, adeguando tempi e modalità delle visite. Assistere il gruppo o il singolo "gastronauta" intervenendo anche in situazioni particolari o critiche. Coordinare il gruppo gestendo opportunamente anche i rapporti interpersonali fra i partecipanti (leadership e supervisione dei vari momenti esperienziali)</p>
UC	Essere in grado di condurre i turisti nelle visite a giacimenti enogastronomici di particolare tipicità e interesse
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare metodi di verifica della soddisfazione del cliente • Applicare procedure per la gestione della documentazione di viaggio • Applicare strumenti di promozione dei prodotti agroalimentari • Applicare tecniche di accoglienza della clientela • Applicare tecniche di ascolto attivo • Applicare tecniche di comunicazione efficace • Applicare tecniche di gestione delle dinamiche di gruppo • Applicare tecniche di interazione col cliente • Applicare tecniche di pubbliche relazioni • Applicare tecniche di informazione dell'offerta turistica • Utilizzare materiali informativi dell'offerta turistica • Applicare tecniche di degustazione alimentare e vinicola
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di coinvolgimento • Principi di customer care • Nozioni sui titoli di viaggio • Seconda lingua straniera • Sostenibilità del turismo • Tecnica turistica e professionale • Tecniche di accoglienza clienti • Aspetti interculturali tipici della comunicazione a due vie (malintesi, stereotipi, tabù, linguaggio corporeo, ecc.) • Tradizioni enogastronomiche del territorio • Lingua inglese