

## Tecnico del turismo enogastronomico

### SETTORE 23. Servizi turistici

REPERTORIO - Liguria

#### AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.03.02 (ex ADA.19.19.43) - Accoglienza di visitatori e promozione dell'offerta turistica territoriale

#### Tabelle di equivalenza AdA

Essere in grado di realizzare offerte di turismo esperienziale Liguria

Addetto all'informazione turistica Liguria

ADDETTO ALLE ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE ED ACCOGLIENZA TURISTICA Lombardia

OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA - SERVIZI DEL TURISMO Piemonte

#### Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

##### Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
OPERATORE DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Abruzzo	3	X	X	X
Tecnico esperto nella progettazione di itinerari turistici esperienziali e sostenibili	Basilicata	3	X	X	X
Operatore della promozione e accoglienza turistica	Basilicata	3	X	X	X

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
TECNICO DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO	Calabria	3	X	X	X
Tecnico della gestione dell'accoglienza ai passeggeri porti/diporti e dell'informazione e promozione dei servizi del porto turistico, porto passeggeri e del territorio locale	Calabria	3	X	X	X
OPERATORE DELLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Emilia-Romagna	3	X	X	X
Tecnico turistico del diporto	Liguria	3	X	X	X
Addetto all'informazione turistica	Liguria	3	X	X	X
Tecnico per la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche	Liguria	3	X	X	X
Tecnico del turismo enogastronomico	Liguria	3	X	X	X
Essere in grado di realizzare offerte di turismo esperienziale	Liguria	3	X	X	X
Addetto alle attività di promozione e accoglienza turistica	Marche	3	X	X	X
Operatore della promozione ed accoglienza turistica	Molise	3	X	X	X
Tecnico della gestione dell'accoglienza turistica, della promozione dei servizi di un porto turistico-commerciale e del territorio locale	Puglia	3	X	X	X

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
Tecnico di accoglienza turistica	Sicilia	3	X	X	X
Tecnico/a della gestione dell'accoglienza ai passeggeri porti/diporti e dell'informazione e promozione dei servizi del porto turistico, porto passeggeri e del territorio locale	Toscana	3	X	X	X
Operatore per l'accoglienza e la promozione dell'offerta turistica territoriale	Umbria	3	X	X	X
TECNICO SPECIALIZZATO IN TURISMO ENOGASTRONOMICO	Veneto	3	X	X	X

#### Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

<b>Qualificazione</b>	<b>Repertorio</b>	<b>RA coperti</b>	<b>RA1</b>	<b>RA2</b>	<b>RA3</b>
Operatore della promozione e accoglienza turistica	Campania	1		X	
ADDETTO AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
ASSISTENZA AL CLIENTE NELL'ACQUISTO DI UN SERVIZIO TURISTICO	Friuli Venezia Giulia	2	X	X	
Operatore dei servizi di informazione, accoglienza e promozione turistica	Sardegna	2	X	X	

#### Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
REALIZZAZIONE DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA E ACCOMPAGNAMENTO TURISTICO	Friuli Venezia Giulia	0			
ADDETTO ALLE ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE ED ACCOGLIENZA TURISTICA	Lombardia	0			
OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA - SERVIZI DEL TURISMO	Piemonte	0			
Tecnico per la progettazione e la promozione di itinerari turistico-enogastronomici	Sardegna	0			

## Competenze

**Titolo: Essere in grado di illustrare il patrimonio enogastronomico**

**Descrizione:** . 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 doman

## Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.03.02 (ex ADA.19.19.43) - Accoglienza di visitatori e promozione dell'offerta turistica territoriale associate:

Risultato atteso:RA1: Assistere il cliente nella fruizione delle opportunità e dei servizi turistici disponibili, impiegando uno stile comunicativo appropriato alla relazione (anche in lingua straniera), individuando soluzioni e proposte di prodotto/servizio corrispondenti alle richieste espresse, effettuando le prenotazioni e le procedure previste per l'acquisto dei biglietti  
Accoglienza e assistenza al cliente

Gestione della relazione con il cliente attraverso l'uso professionale della lingua nazionale e straniera

Gestione delle procedure di prenotazione di servizi turistici, visite, biglietteria, ecc.

Gestione delle relazioni informative, promozionali e commerciali (solo biglietteria) con i clienti

Svolgimento delle attività di supporto funzionali alla fruizione da parte del cliente delle opportunità e dei servizi turistici disponibili

## CONOSCENZE

Analisi sensoriale degli alimenti

Disciplinari di produzione prodotti dop, igp e stg

Elementi di cucinaria

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

## ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri interpretativi dei disciplinari di produzione prodotti dop, igp e stg

Utilizzare modalità di descrizione del prodotto enogastronomico

Applicare tecniche di degustazione alimentare e vinicola

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

**Titolo: Essere in grado di definire gli itinerari e i giacimenti enogastronomici del territorio più idonei alla domanda-target**

**Descrizione: . 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 que

### Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.03.02 (ex ADA.19.19.43) - Accoglienza di visitatori e promozione dell'offerta turistica territoriale associate:

Risultato atteso:RA2: Curare i sistemi integrati di informazione (bacheche informative fisiche e virtuali), ricercando e catalogando le fonti informative turistiche e provvedendo all'aggiornamento costante  
Raccolta, selezione, catalogazione delle informazioni turistiche

### CONOSCENZE

Tecniche di previsione andamento della domanda beni servizi  
Tradizioni enogastronomiche del territorio  
Itinerari escursionistici  
Tecniche di analisi della segmentazione della clientela  
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

## ABILITÀ/CAPACITÀ

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

**Titolo:** Essere in grado di condurre i turisti nelle visite a giacimenti enogastronomici di particolare tipicità e interesse

**Descrizione:** 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 tem

### Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.03.02 (ex ADA.19.19.43) - Accoglienza di visitatori e promozione dell'offerta turistica territoriale associate:

Risultato atteso:RA1: Assistere il cliente nella fruizione delle opportunità e dei servizi turistici disponibili, impiegando uno stile comunicativo appropriato alla relazione (anche in lingua straniera), individuando soluzioni e proposte di prodotto/servizio corrispondenti alle richieste espresse, effettuando le

prenotazioni e le procedure previste per l'acquisto dei biglietti  
Accoglienza e assistenza al cliente  
Gestione della relazione con il cliente attraverso l'uso professionale della lingua nazionale e straniera  
Gestione delle procedure di prenotazione di servizi turistici, visite, biglietteria, ecc.  
Gestione delle relazioni informative, promozionali e commerciali (solo biglietteria) con i clienti  
Svolgimento delle attività di supporto funzionali alla fruizione da parte del cliente delle opportunità e dei servizi turistici disponibili

Risultato atteso:RA2: Curare i sistemi integrati di informazione (bacheche informative fisiche e virtuali), ricercando e catalogando le fonti informative turistiche e provvedendo all'aggiornamento costante  
Raccolta, selezione, catalogazione delle informazioni turistiche

Risultato atteso:RA3: Rilevare il grado di soddisfazione della clientela utilizzando appositi strumenti di rilevazione (schede definite, sistemi web based ecc.) e traducendo i feedback ottenuti in elementi di maggiore accessibilità e fruibilità del servizio erogato  
Rilevamento della customer satisfaction

## CONOSCENZE

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

## ABILITÀ/CAPACITÀ

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

### Codici ISTAT CP2021 associati

<b>Codice</b>	<b>Titolo</b>
---------------	---------------

4.2.2.1.0	Addetti all'accoglienza e all'informazione nelle imprese e negli enti pubblici
-----------	--

### Codici ISTAT ATECO associati

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
---------------------	---------------------

79.90.19	Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio nca
----------	--

79.90.11	Servizi di biglietteria per eventi teatrali, sportivi ed altri eventi ricreativi e d'intrattenimento
----------	--