

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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
TECNICO DEL TURISMO ENOGASTRONOMICICO	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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
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 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

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, igr 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 predefinite, 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

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

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
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

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587