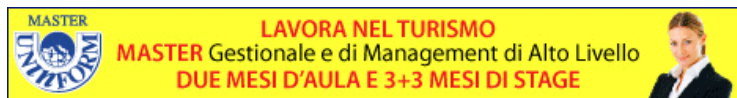


## Lavorareturismo.it

Lavoro nel turismo e settore alberghiero, figure professionali, offerte fonti e attività di incontro tra domanda e offerta



# L'operatore enogastronomico e le nuove sfide del turismo alimentare

Pubblicato da [FT FormazioneTurismo](#) su [Figure professionali](#)

24 novembre 2014

Mi piace 22 g+ 1 Share

## Corso di Inglese Gratis

Corso Inglese con 144 Videolezioni. Impara l'inglese Gratis. Iscriviti!



*Un'altra interessante professione ai tempi del web è quella dell'operatore enogastronomico. Il suo compito è importante e richiede notevole impegno e preparazione: non si sta infatti parlando di partecipare a invitanti banchetti luculliani, bensì di concepire e portare avanti progetti di sviluppo del territorio attraverso la valorizzazione e la promozione dei prodotti peculiari del settore agroalimentare. In un mondo sempre più competitivo è necessario mettere da parte l'idea di vivere di rendita (della serie: "tanto i nostri prodotti li conoscono tutti") e affidarsi a figure professionali competenti, capaci di studiare e attuare strategie ad hoc, in un segmento che negli ultimi anni stendendo interessanti segnali di crescita. Ma quali sono le caratteristiche salienti dell'operatore enogastronomico? Per illustrare requisiti, competenze e prospettive future di*

*questa figura professionale ci siamo affidati nuovamente a Roberta Garidaldi, docente dell'Università di Bergamo.*

L'operatore enogastronomico (altrimenti definito promotore di prodotti tipici locali) è la figura professionale che si occupa di favorire lo sviluppo del turismo enogastronomico in un dato territorio attraverso la valorizzazione delle risorse enogastronomiche presenti sul territorio stesso (prodotti tipici, eventi, musei del tipico, show cooking,...) e attraverso la creazione di una rete di rapporti tra gli operatori del settore.

L'operatore enogastronomico è chiamato a farsi carico delle mansioni e attività di seguito indicate:

- Individuare le potenzialità enogastronomiche di un territorio
- Valorizzare le risorse enogastronomiche identificando la strategia adeguata
- Realizzare percorsi enogastronomici
- Organizzare eventi a tema
- Contribuire alla valorizzazione turistica del territorio
- Contribuire alla valorizzazione e al rilancio dell'immagine del territorio
- Promuovere il concetto di rete tra i diversi produttori locali
- Curare le modalità operative dei servizi ristorativi
- Individuare e monitorare i processi produttivi dal punto di vista qualitativo e quantitativo
- Fornire consulenza agli operatori del turismo enogastronomico

## Le competenze dell'operatore enogastronomico

**Competenze di base:**

Conoscenza di almeno una lingua straniera;  
Capacità di utilizzo dei più aggiornati sistemi e programmi informatici;

**Competenze tecnico-professionali:**

Conoscenza delle discipline dell'ambito agrario;  
Conoscenza dei processi agroalimentari;  
Conoscenza dei prodotti tipici locali;  
Conoscenza delle fasi che caratterizzano le produzioni tipiche locali;  
Conoscenza della cultura enogastronomica;  
Conoscenza dei modelli di organizzazione aziendale;  
Conoscenze di micro e macro economia;  
Conoscenza del mercato turistico;  
Conoscenze di marketing turistico

**Competenze trasversali:**

Ottime capacità relazionali;  
Capacità organizzative e di coordinamento;  
Orientamento al lavoro di gruppo;  
Creatività

**I titoli di studio consigliati**

Il percorso formativo consigliato per intraprendere la professione dell'operatore enogastronomico prevede il conseguimento di due tipologie di conoscenze, quelle derivanti da un **diploma in ambito agrario o turistico** da **completare** con una **laurea in scienze dell'alimentazione**. Ma è anche fondamentale che conosca le dinamiche che caratterizzano l'attuale **mercato turistico**, per cui è consigliabile la frequenza di **corsi in questo ambito**.

Maturare alcuni anni di **esperienza lavorativa nelle imprese agroalimentari** del territorio costituisce indubbiamente un **buon punto di partenza** per intraprendere la professione ed interagire in modo consapevole con gli operatori locali.

**Gli sbocchi occupazionali**

L'operatore enogastronomico può svolgere la propria attività presso **imprese del settore agroalimentare** e del **turismo enogastronomico**, operando non solo per **aziende private**, ma anche per **enti territoriali**, **associazioni o cooperative alimentari**. La figura può ricoprire il ruolo di direttore di impresa, di consulente esterno oppure di lavoratore dipendente; evidentemente a seconda della posizione assunta, l'autonomia decisionale della figura varia notevolmente.

L'operatore enogastronomico è una delle professioni innovative che riscontra **ottime prospettive future**. Infatti la **crescente domanda di forme di turismo alternativo**, come per l'appunto il [turismo alimentare](#), capaci di proporre servizi, prodotti e percorsi improntati sulla genuinità e sulla riscoperta dei valori tradizionali, rende necessaria la presenza di figure qualificate ed esperte che sappiano guidare le imprese agroalimentari attraverso il percorso di valorizzazione turistica delle strutture e dei prodotti tipici locali.

I dati sul [Food Tourism](#) parlano chiaro: negli ultimi anni sta assumendo un ruolo di rilievo in Italia. Il suo peso sta aumentando, di pari passo con l'**interesse dei turisti stranieri**.

a cura di: [Roberta Garibaldi](#)

*Università degli Studi di Bergamo*

Centro studi per il Turismo e l'Interpretazione del Territorio - CeSTIT




Mi piace 22 8+1 1


Share

RICERCA CORSI

FORUM RICERCA MASTER

 **FormazioneTurismo.com**  
Mi piace

FormazioneTurismo.com piace a 28.098 persone.



Plug-in sociale di Facebook

Lascia un commento

Devi essere [logged in](#) to post a comment.