

TURISMO ENOGASTRONOMICO

*Formazione per l'aggiornamento
professionale "Upskilling" (Percorso 2)*



120 ORE COMPLESSIVE

distribuite negli orari
9.00 - 13.00
14.00 - 18.00



COMPETENZE IN USCITA

Realizzazione dell'analisi del
territorio e del **mercato turistico**;

Configurazione dell'**offerta turistica
enogastronomica**;

Realizzazione di **itinerari** ed **eventi
turistici enogastronomici**;

Gestire la **customer satisfaction**.

CONTATTI



049 777 029 / +39 3319301714



Via Vigonovese, 81/A (PD)



info@psychometrics.it



ANALISI DEL TERRITORIO E DEL MERCATO TURISTICO

- Definizione del target coerentemente con il contesto di riferimento;
- Caratteristiche dei **mercati del turismo** e delle loro tendenze;
- Principi di **sostenibilità ambientale e turismo responsabile**;
- Sistema turistico ed agroalimentare regionale e locale e principali riferimenti normativi e legislativi;
- Analisi delle **specificità del territorio** per individuare i fattori di valorizzazione su cui incentrare le proposte turistiche;
- Analisi delle **tendenze del settore**, delle caratteristiche della concorrenza e del mercato potenziale per strutturare **offerte competitive**;
- Identificazione degli elementi rilevanti della **domanda turistica** per ricavarne informazioni sull'affluenza e sui comportamenti di acquisto e consumo.

CONFIGURAZIONE DELL'OFFERTA TURISTICA ENOGASTRONOMICA

- Individuazione delle **tipicità enogastronomiche** del territorio;
- Tecniche di **promozione e vendita** di prodotti/servizi turistici enogastronomici;
- Definizione di **attività, eventi e itinerari** enogastronomici;
- Elementi di pianificazione e progettazione di eventi e itinerari enogastronomici;
- Principali **software di gestione turistica** e di prenotazione.

CUSTOMER SATISFACTION

- Tecniche e metodi per l'**accoglienza**, la **gestione** e l'**ascolto** del cliente;
- Modelli, tecniche e strumenti per la rilevazione e l'analisi della **customer satisfaction**;
- Tradurre dati di customer satisfaction in azioni di **miglioramento** dei servizi offerti.

REALIZZAZIONE DI EVENTI TURISTICI ENOGASTRONOMICI

- Prodotti **vitivinicoli** locali: varietà e caratteristiche delle uve, proprietà organolettiche, metodi di produzione del vino;
- Terminologia di settore in **due lingue straniere**;
- Produzioni **zootecniche** locali: caratteristiche e storia degli animali e tipologie e modalità di allevamento;
- **Tradizioni enogastronomiche e culinarie** del territorio: ricettari tipici, caratteristiche nutrizionali dei piatti e tecnologie tipiche di preparazione e cottura dei cibi di tradizione;
- Prodotti agroalimentari **dop, igt e stg**.

