



ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA



apro»

Le nostre esperienze.....



PIEMONTE  fondo sociale europeo

FONDI STRUTTURALI E DI INVESTIMENTO EUROPEI 2014/2020

ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA AGRICOLTURA E TURISMO

Bocuse d'Or ITALY ACADEMY

Chef

Alta cucina • Management
Comunicazione • Marketing

Direttore tecnico del corso
Luciano Tona

  REGIONE PIEMONTE per una crescita intelligente, sostenibile ed inclusiva
www.regione.piemonte.it/europa2020
iniziativa cofinanziata con FSE



ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA AGRICOLTURA E TURISMO

Bocuse d'Or ITALY ACADEMY

REGISTRATI AL SITO
SCARICA I FILMATI

VIDEO PLAYLIST

Le nostre Miniere

- ◆ Lezioni Internazionali sui Grandi Vini
- ◆ Lezioni di Alta Cucina a cura dei Grandi Chef del Territorio con la guida di Luciano Tona

Registrazione gratuita su www.albaaccademia.it/mediateca

 **Interreg** 
ALCOTRA
Fondo europeo di sviluppo regionale
Fondo europeo di sviluppo regionale

apro»
impresa

apro»
international

apro»
healthcare

apro»
scuola

servizi
al lavoro
apro»
sal

apro»
fashion



apro»
beauty &
wellness

 
apro»
language

apro»
Tech

apro»
start hub

apro»
junior

apro»
master



apro»

Uno sguardo al territorio

OBIETTIVO:

Formare risorse per dare risposta alle esigenze di personale delle imprese del settore ristorativo ed alberghiero

apro»
impresa

apro»
international

apro»
healthcare

apro»
scuola

servizi
al lavoro
apro»
sal

apro»
fashion



apro»
beauty &
wellness

apro»
language
academy

apro»
Tech

apro»
start hub

apro»
junior

apro»
master

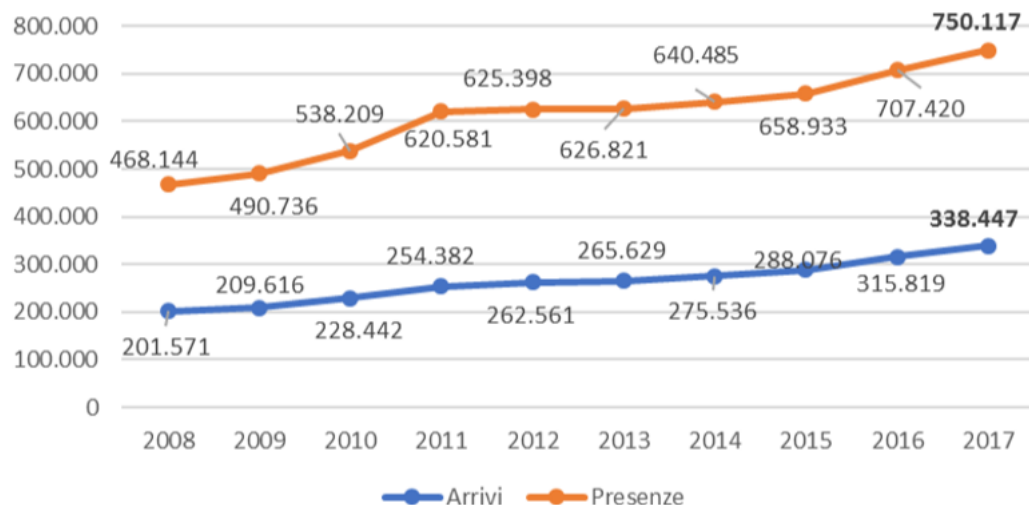
Uno sguardo al territorio

Focus ATL Langhe e Roero Andamento dei flussi turistici

2017 vs 2008: +67,9%
2017 vs 2016: +7,2%

2017 vs 2008: +60,2%
2017 vs 2016: +6,0%

Flussi turistici nelle Langhe e Roero



I dati dell'ATL confermano una continua crescita dei flussi turistici in Langhe e Roero

Il mercato estero vale il 52% delle presenze totali

Fonte: elaborazione Osservatorio Turistico Regionale su base dati TURF della Regione Piemonte

Diapositiva 4

m1

mario.deltetto@hotmail.com; 15/09/2018

Uno sguardo al territorio

ATL delle Langhe e del Roero						
Provenienza Italia/Estero	2016		2017		2017 vs 2016	
	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze
Italia	151.650	285.529	159.991	288.373	5,5%	1,0%
Estero	164.169	421.891	178.456	461.744	8,7%	9,4%
Totale Complessivo	315.819	707.420	338.447	750.117	7,2%	6,0%

Importantissimo il mercato estero

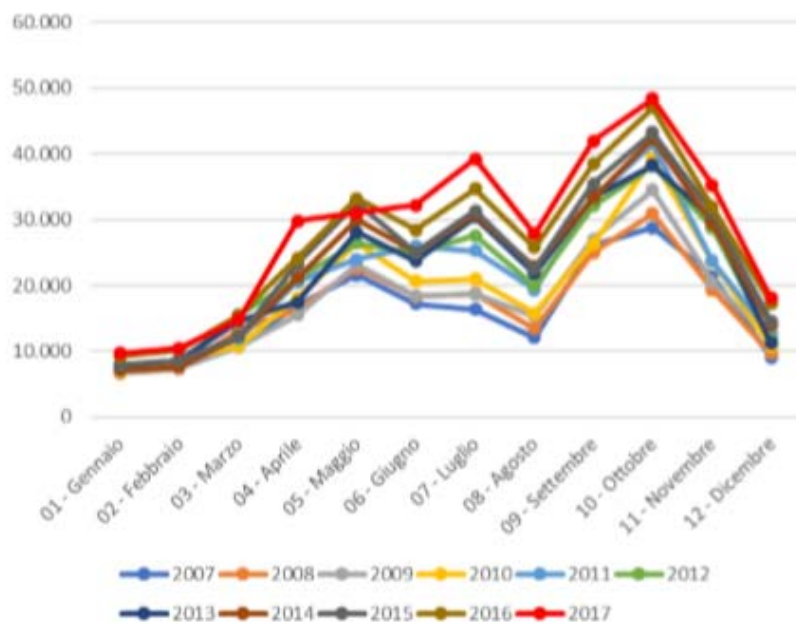
Diapositiva 5

m1

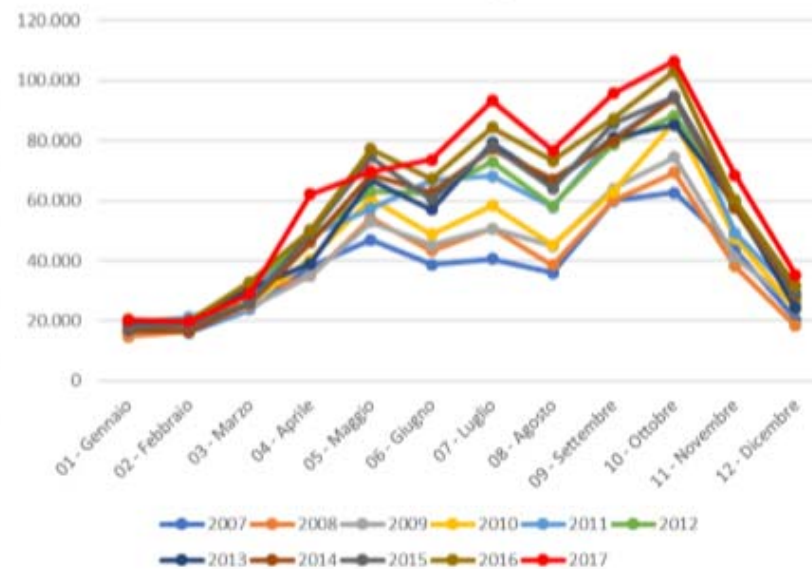
mario.deltetto@hotmail.com; 15/09/2018

Uno sguardo al territorio

Arrivi mensili - Langhe e Roero



Presenze mensili - Langhe e Roero



Il flusso si è destagionalizzato, i turisti sono distribuiti su tutto l'arco dell'anno

Diapositiva 6

m1

mario.deltetto@hotmail.com; 15/09/2018

Uno sguardo al territorio

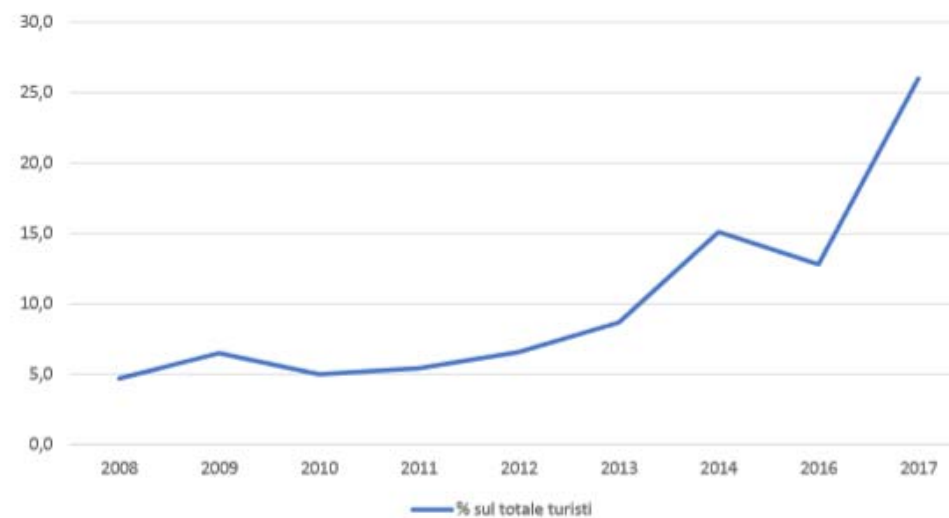
Le motivazioni del soggiorno

possibili più risposte, % calcolata sul totale turisti
Anno 2017

	Italiani	Stranieri	Totale
Interessi enogastronomici/prodotti agroalimentari tipici locali	22,3	29,9	26,0
Ricchezza del patrimonio artistico/monumentale	25,9	22,4	24,2
Assistere ad un evento	20,1	24,4	22,2
Posto ideale per praticare un particolare sport	15,4	20,0	17,7
Shopping	13,5	19,0	16,2
Eccellenze italiane	11,4	14,7	13,0
Benessere, beauty farm, fitness	9,6	13,2	11,4
Partecipare a seminari/workshop tematici	8,8	13,0	10,9
Rapporto qualità-prezzo	11,7	8,6	10,2
Facilità di raggiungimento grazie alla buona offerta di collegamenti	9,8	7,1	8,5
Stile di vita italiano	7,0	9,5	8,2
Bellezze naturali del luogo/stare a contatto con la natura/interessi naturalistici	6,5	9,6	8,0
Il desiderio di vedere un posto mai visto	8,0	7,1	7,6
Posto ideale per riposarsi	7,2	7,8	7,5
Ho i parenti/amici che mi ospitano	8,6	5,6	7,1
Per i divertimenti che offre	6,5	6,6	6,6
Visitare amici e parenti	7,2	3,0	5,1
Lavoro	6,0	3,7	4,9
Località esclusiva	4,0	5,6	4,8
Per il gusto dell'avventura	3,3	4,5	3,9
Per vedere luoghi/svolgere attività uniche, presenti solo in questo posto	3,9	3,7	3,8
Perché siamo clienti abituali di una struttura ricettiva di questa località	5,4	2,0	3,7
Abbiamo la casa in questa località	5,1	0,9	3,1

Fonte: "Italia destinazione turistica 2017" Ismart-Unioncamere

Motivazione Enogastronomia (% sul totale turisti)
Anni 2008-2017



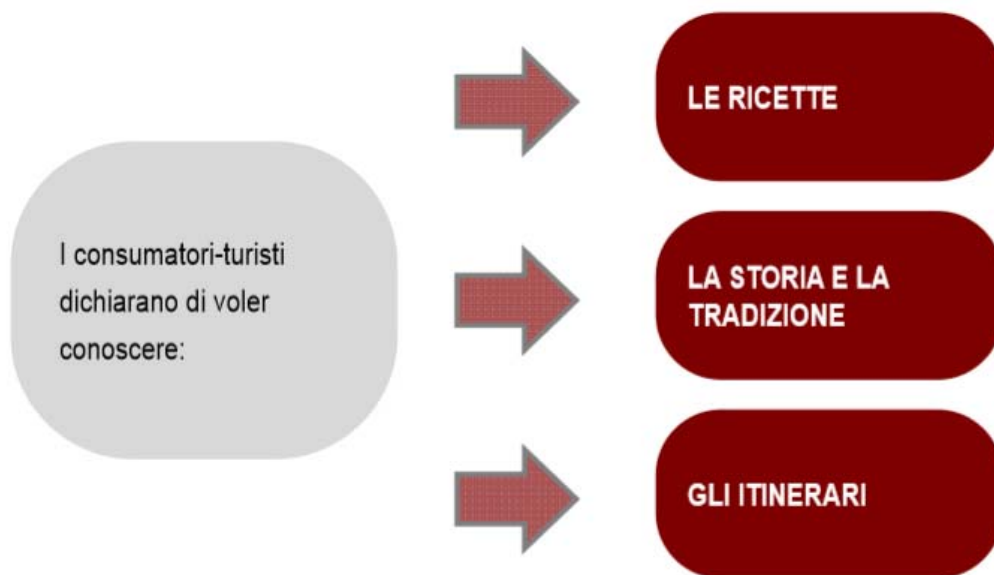
Diapositiva 7

m1

mario.deltetto@hotmail.com; 15/09/2018

Uno sguardo al territorio

Il potenziale turistico dell'enogastronomia locale



Diapositiva 8

m1

mario.deltetto@hotmail.com; 15/09/2018

Tecnico di cucina _Le discipline

Innovazioni collegate

Parte 3.2 Struttura del percorso

Struttura sintetica

Denominazione	Ore
AREA INTEGRATIVA	
Orientamento	12
Pari Opportunita'	8
Sicurezza sul lavoro	16
Elementi per la sostenibilita'	0
AREA PROFESSIONALIZZANTE	
Lingua Inglese	40
Processi e Tecniche gestionali	40
Merceologia - Enogastronomia	62
Tecniche operative di cucina	110
Marketing e comunicazione	30
Qualita' e Organizzazione aziendale	14
Igiene e sicurezza alimentare	16
Stage:	240
Prova finale:	12
Totale:	600

Tecnico di cucina

- Corso Finanziato dal FSE
- Nome Profilo: Tecnico di cucina
- Ore formative: 600 (360 lezione frontale – 240 stage)
- Tipologia utenti: persone con diploma superiore al momento inoccupati

Tecnico di cucina

Tipologia documenti richiesti al momenti dell'iscrizione

- DID, CGS (cassa integrazione guadagno straordinario) o mobilità
- Carta Identità
- Codice Fiscale
- Titolo di studio (diploma)
- Marca da bollo da € 16,00
- Vaccinazione antitetanica

DOCUMENTI DA PORTARE SENZA I QUALI NON E' POSSIBILE CONCRETIZZARE L'ISCRIZIONE!!!!





Tecnico Promozione Turistica

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

