

seminari, colloqui, esposizioni sulle opportunità professionali in crescita tra ristorazione ed enogastronomia. «Il mondo dell'enogastronomia si incontra con quello del turismo perché entrambi i settori puntano al territorio e ai prodotti tipici, in una logica di sostenibilità che guarda al chilometro zero – spiega Ugo Picarelli, direttore di FareTurismo – La nostra iniziativa è dedicata a tutte le persone che desiderano formarsi nel turismo, nella ristorazione e nell'enogastronomia».

Non solo chef

Il salone, patrocinato dalla Presidenza del Consiglio e dallo stesso Expo, richiama dal 2011 operatori e studenti in una tre giorni sulle chance occupazionali del settore turismo. A meno di un anno dall'esposizione universale, il "matrimonio" con il food e FareAgroalimentare allarga le prospettive di lavoro pubblicizzate tra i suoi stand. Del resto, come ribadisce lo stesso Picarelli, «enogastronomia e ristorazione sono da sempre complementari al turismo. Soprattutto se culturale». Quali sono le figure più richieste? C'è chi insiste sull'exploit di (aspiranti) chef, grazie alla "sbornia" di reality e blog che influenza soprattutto il pubblico under 30. Ma di fatto, le chance più corpose si ritagliano altrove. Lontano dai riflettori e, a volte, dai fornelli: «Visto che non si vive solo di social ma anche di televisione, abbiamo tutto questo sensazionalismo per la figura dello chef – conferma Picarelli – Ma in realtà, c'è tutto l'ambito della sala che è altrettanto importante. Consideriamo quanti profili ci sono: direttore di ristorante, food and beverage manager, chef de rang e commiss de rang (rispettivamente, responsabile della sezione del cosiddetto "rango" del ristorante e aiuto-cameriere), i sommelier, le hostess...».

Apprendistato ben pagato

I contratti d'apprendistato possono viaggiare su cifre ben maggiori rispetto ai compensi ridotti (o nulli) degli stagiaires di altri settori: «Si parla di 800-900 euro mensili, solo per l'apprendistato – sottolinea Picarelli -. Il problema è un altro: trovare corrispondenza in contratti che non siano stagionali...». Le basi sono rimaste quelle. I curricula più appetibili includono formazione professionale, buona conoscenza di due o più lingue straniere, esperienze sul campo. «Anche se bisogna frenare un po' le illusioni – osserva Picarelli -. E' vero che c'è stato un boom di iscrizioni, ad esempio, all'alberghiero. Ma quante di queste iscrizioni risentono dell'influenza della pubblicità e quanto vanno verso vere prospettive?».

Sempre più professioni "social"

La marcia in più, in direzione Expo 2015 e non solo, sta nel salto al digitale: dall'e-commerce, alla viralità sui social network, alle competenze richieste dai tempi e dal linguaggio della comunicazione del Food sul web. Anche perché le porte di alberghi, e ristoranti, si spalancheranno con il flusso «ad altissima stagionalità» previsto tra maggio e ottobre 2015. «Servono nuove competenze legate a internet, dai contenuti dei social all'e-commerce – sottolinea Picarelli – D'altro canto, il fatto stesso che ci sarà un'occupazione altissima richiede investimenti altissimi sulle risorse umane. Se un albergo ha un'occupazione media del 70% e 8 persone che lavorano, un'occupazione del 100% richiederà implementazioni nei numeri del personale. E delle lingue richieste: l'inglese è il minimo, poi l'indiano, il portoghese e lo spagnolo per il Sud America... Senza contare una frontiera, inevitabile, come la Cina».

LEGGI (<http://food24.ilssole>

di Ilaria Vesentini (<http://food24.ilssole24ore.com/author/ilaria-vesentini/>)

(<http://food24.ilssole24ore.com/2014/03/soho-scopre-la-polenta-dal-breakfast-alla-cena-ma-il-concept-non-e-di-un-italiano/>)

VISTI DA LONTANO
([HTTP://FOOD24.ILSOLE24ORE.COM/VISTI-DA-LONTANO/](http://FOOD24.ILSOLE24ORE.COM/VISTI-DA-LONTANO/))

—
Soho scopre la polenta (dal breakfast alla cena) ma l'idea non è di un italiano
(<http://food24.ilssole24ore.com/2014/03/soho-scopre-la-polenta-dal-breakfast-alla-cena-ma-il-concept-non-e-di-un-italiano/>)

LEGGI (<http://food24.ilssole>

di Olga Mascolo (<http://food24.ilssole24ore.com/author/olga-mascolo/>)

(<http://food24.ilssole24ore.com/2014/03/vendere-giappone-con-facebook/>)

VIDEO
([HTTP://FOOD24.ILSOLE24ORE.COM/VIDEO/](http://FOOD24.ILSOLE24ORE.COM/VIDEO/))

—
Vendere in Giappone con Facebook
(<http://food24.ilssole24ore.com/2014/03/vendere-giappone-con-facebook/>)

LEGGI (<http://food24.ilssole>

di Stefano Carrer (http://food24.ilssole24ore.com/author/stefano_carrer/)

FOOD BLOG

