

Profilo professionale SGM

Tecnico esperto di tutta la filiera enogastronomica, con particolare riguardo alle seguenti attività:

- produzione;
- marketing;
- tecnologie alimentari e nutraceutica;
- dalla logistica e gestione della ristorazione;
- storia e filosofia del cibo e comunicazione.

Competenze del laureato GASTR

- Tecnologie gastronomiche (processi di trasformazione, valutazione nutrizionale e ispezione degli alimenti);
- Dinamiche economico-aziendali delle imprese ristorative (posizionamento e organizzazione, misurazione e valutazione delle performance di mercato);
- Dimensione storico-culturale degli alimenti (cultura alimentare e simbologia dei cibi);
- Organizzazione di eventi e iniziative legati all'enogastronomia;
- Comunicazione e critica nel settore enogastronomico.

Sbocchi professionali

- Responsabile della ristorazione, della logistica e dell'approvvigionamento delle materie prime;
- direttore o responsabile di strutture collegate al settore dell'agri-food;
- responsabile di aziende di gestione e organizzazione di eventi culturali, fiere, esposizioni, convegni e ricevimenti;
- project manager presso ristoranti, aziende di catering e di produzioni tipiche;
- Esperti di comunicazione e divulgazione nel settore alimentare-gastronomico-ristorativo.