

**Laurea Triennale
L-GASTR**

**Gastronomia,
Ospitalità e Territori**

Durata 3 Anni
CFU 180



Sbocchi professionali

Esperto in Gastronomia
Esperto in Enologia e Viticoltura
Comunicatore esperto e storyteller nel campo dell'enogastronomia
Event Manager



Obiettivi formativi

Il laureato ha un profilo polifunzionale, essendo un esperto di cultura gastronomica in grado di operare in numerosi contesti professionali legati alla conoscenza di produzioni e preparazioni gastronomiche, alla promozione, comunicazione e valorizzazione della cultura enogastronomica italiana in modo innovativo, anche legato allo storytelling e al multimedia.



**Figura professionale più richiesta
Food & Beverage Manager**

**Retribuzione mensile netta
DA € 1.500**

“Fonte: Unioncamere Excelsior – Almalaurea”

AGEVOLAZIONI

Pagamento fino a 8 rate

CAMERE DI COMMERCIO
Dipendenti, figli e coniugi dei dipendenti delle Camere di Commercio
€1.200 all'anno

PA 110 E LODE
Il programma di agevolazioni rivolto ai dipendenti della Pubblica Amministrazione
€1.700 all'anno

INVALIDITÀ > 45%
Persone con disabilità superiore al 45%
€1.500 all'anno

PROMO SINDACATI
Iscritti alla Categoria Sindacati e Confederazioni di sindacati, associazioni di categoria e per i prossimi congiunti
€1.800 all'anno

FUTURO SICURO
Giovani studenti d'età compresa tra i 17 e i 20 anni
€1.700 all'anno

ALL INCLUSIVE
da **€2.400** (1° anno)
(invece di €4.000) Comprende: Tasse, Certificati, Domanda ammissione alla prova finale e Sedi di esame (Tassa Regionale e Richiesta Pergamena NON sono incluse)

START
Per chi si iscrive al primo anno senza riconoscimento CFU
€1.700 (1° anno)

A.A.	ESAME	CODICE	CFU
I ANNO	Statistica per il turismo e la gastronomia	SECS-S/01	8
	Geografia e politiche del cibo	M-GGR/02	8
	Ecologia e sostenibilità	BIO/07	8
	Scienze e tecnologie enogastronomiche	AGR/15	8
	Chimica degli alimenti	CHIM/10	8
	Storia economica	SECS-P/12	8
	Statistica applicata	MED/01	6
	Lingua inglese	L-LIN/12	10
II ANNO	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	8
	Storia della gastronomia	M-STO/04	8
	Teorie e pratiche della narrazione	L-ART/06	8
	Diritto alimentare	IUS/03	8
	Economia e management per la gastronomia e l'ospitalità	SECS-P/07	8
	Marketing per la gastronomia	SECS-P/08	8
	Insegnamento a scelta	-	12
III ANNO	Antropologia del gusto	M-DEA/01	8
	Progettazione e gastronomia	ICAR/13	8
	Nutrizione e dietetica	MED/49	8
	Economia del cibo e dei territori	AGR/01	8
	Informatica	INF/01	6
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	MDL	8
	Prova finale		10