

indagine 2008

	pag.
tab.1 <i>universo di riferimento</i>	6
tab.2 <i>questionari elaborati</i>	7
tab.3.1 <i>obiettivi di campionamento</i>	8
tab.3.2 <i>riaggregazione questionari elaborati</i>	8
tab.3.3 <i>% elaborati su obiettivo</i>	8
tab.4 <i>classi dimensionali selezionate</i>	9
tab.5 <i>attività prevalenti - distribuzione dimensionale</i>	10
tab.6 <i>attività prevalenti - distribuzione territoriale</i>	11
tab.7 <i>strutture collegate all'attività prevalente - distribuzione dimensionale</i>	12
tab.8 <i>strutture collegate all'attività prevalente - distribuzione territoriale</i>	13
tab.9 <i>struttura del personale impiegato - Piemonte, distribuzione dimensionale</i>	14
tab.10 <i>struttura del personale impiegato - distribuzione territoriale</i>	15
tab.11 <i>struttura del personale impiegato - Piemonte, distribuzione per tipologia d'azienda</i>	16
tab.12 <i>diffusione - Piemonte, tutte le dimensioni</i>	17
tab.13 <i>diffusione - Piemonte, 1-5 addetti</i>	18
tab.14 <i>diffusione - Piemonte, 6-9 addetti</i>	19
tab.15 <i>diffusione - Piemonte, 10 addetti e oltre</i>	20
tab.16 <i>diffusione - Asti</i>	21
tab.17 <i>diffusione - Torino</i>	22
tab.18 <i>diffusione - alberghi-alberghi/ristoranti</i>	23
tab.19 <i>diffusione - ristoranti/pizzerie</i>	24
tab.20 <i>diffusione - agriturismi</i>	25
tab.21 <i>diffusione - altre attività</i>	26
tab.22 <i>incidenza - Piemonte, distribuzione dimensionale</i>	27
tab.23 <i>incidenza - distribuzione territoriale</i>	28
tab.24 <i>incidenza - Piemonte, distribuzione per tipologia d'azienda</i>	29
tab.25 <i>trend dei fabbisogni - Piemonte, tutte le dimensioni</i>	30
tab.26 <i>trend dei fabbisogni - Piemonte, 1-5 addetti</i>	31
tab.27 <i>trend dei fabbisogni - Piemonte, 6-9 addetti</i>	32
tab.28 <i>trend dei fabbisogni - Piemonte, 10 addetti e oltre</i>	33
tab.29 <i>trend dei fabbisogni - Asti</i>	34
tab.30 <i>trend dei fabbisogni - Torino</i>	35
tab.31 <i>trend dei fabbisogni - alberghi-alberghi/ristoranti</i>	36
tab.32 <i>trend dei fabbisogni - ristoranti/pizzerie</i>	37
tab.33 <i>trend dei fabbisogni - agriturismi</i>	38
tab.34 <i>trend dei fabbisogni - altre attività</i>	39

tab.35	<i>difficoltà di reperimento - Piemonte, tutte le dimensioni</i>	40
tab.36	<i>difficoltà di reperimento - Piemonte, 1-5 addetti</i>	41
tab.37	<i>difficoltà di reperimento - Piemonte, 6-9 addetti</i>	42
tab.38	<i>difficoltà di reperimento - Piemonte, 10 addetti e oltre</i>	43
tab.39	<i>difficoltà di reperimento - Asti</i>	44
tab.40	<i>difficoltà di reperimento - Torino</i>	45
tab.41	<i>difficoltà di reperimento - alberghi-alberghi/ristoranti</i>	46
tab.42	<i>difficoltà di reperimento - ristoranti/pizzerie</i>	47
tab.43	<i>difficoltà di reperimento - agriturismi</i>	48
tab.44	<i>difficoltà di reperimento - altre attività</i>	49
tab.45	<i>livelli di istruzione - Piemonte, tutte le dimensioni</i>	50
tab.46	<i>livelli di istruzione - Piemonte, 1-5 addetti</i>	51
tab.47	<i>livelli di istruzione - Piemonte, 6-9 addetti</i>	52
tab.48	<i>livelli di istruzione - Piemonte, 10 addetti e oltre</i>	53
tab.49	<i>livelli di istruzione - Asti</i>	54
tab.50	<i>livelli di istruzione - Torino</i>	55
tab.51	<i>livelli di istruzione - alberghi-alberghi/ristoranti</i>	56
tab.52	<i>livelli di istruzione - ristoranti/pizzerie</i>	57
tab.53	<i>livelli di istruzione - agriturismi</i>	58
tab.54	<i>livelli di istruzione - altre attività</i>	59

AVVERTENZE PER LA LETTURA DELLE TABELLE

tab.1	<i>universo di riferimento</i> <i>unità locali</i> unità operanti nel territorio disaggregate per classi dimensionali: Censimento ISTAT 2001 dell'industria e dei Servizi <i>addetti</i> relativi alle unità operanti nel territorio disaggregate per classi dimensionali: Censimento ISTAT 2001 dell'industria e dei Servizi
tab.2	<i>questionari elaborati</i> <i>unità locali</i> unità operanti nel territorio disaggregate per classi dimensionali che hanno fornito questionari accettati dal controllo di qualità <i>addetti</i> relativi alle unità operanti nel territorio disaggregate per classi dimensionali che hanno fornito questionari accettati dal controllo di qualità
tab.3.1	<i>obiettivi di campionamento</i> stabiliti dallo staff di ricerca sulla base del calcolo teorico della numerosità campionaria e delle risultanze empiriche di ricerche similari
tab.3.2	<i>riaggregazione questionari elaborati</i> ricomposizione del campione dei questionari elaborati in relazione agli obiettivi di campionamento
tab.4	<i>classi dimensionali selezionate</i> riaggregazione dei questionari elaborabili in relazione alla consistenza degli strati campionari
tabb.5-6	<i>attività prevalenti</i> % unità locali: il questionario prevedeva la possibilità di risposte multiple; le % relative alle sottovoci sono calcolate sulla voce principale
tabb.7-8	<i>strutture collegate alle attività prevalenti</i> % unità locali: il questionario prevedeva la possibilità di risposte multiple; le % relative alle sottovoci sono calcolate sulla voce principale
tabb.9-11	<i>struttura del personale impiegato</i> - percentuali sulle unità di personale impiegato (prima riga = addetti + interinali + collaborazioni a progetto)
tabb.12-21	<i>diffusione</i> 1 ^a colonna: numero delle risposte (questionari accettati dal controllo qualità) raccolte per lo strato considerato 2 ^a colonna (presenza): % di unità locali che dichiarano che all'interno del loro organico sono presenti persone che svolgono attività assimilabili alla figura di riferimento 3 ^a colonna (utilizzo risorse esterne): % di unità locali che dichiarano che all'interno del loro organico non sono presenti persone che svolgono attività assimilabili alla figura di riferimento, perché per quel tipo di fabbisogno fanno ricorso a risorse esterne 4 ^a colonna (diffusione): presenza (colonna 2) + utilizzo di risorse esterne (colonna 3)

tabb.22-24 ***incidenza***

peso della figura rispetto al personale impiegato (somma a 100 per l'insieme delle figure)

tabb.25-34 ***trend dei fabbisogni***

1^a colonna: numero delle risposte (questionari accettati dal controllo qualità) raccolte per lo strato considerato

2^a colonna (destinato a crescere): % di unità locali che dichiarano che nei prossimi anni il fabbisogno aziendale di quel tipo di figura (incluso il ricorso a risorse esterne) è destinato a crescere

3^a colonna (destinato a diminuire): % di unità locali che dichiarano che nei prossimi anni il fabbisogno aziendale di quel tipo di figura (incluso il ricorso a risorse esterne) è destinato a diminuire

4^a colonna (restare invariato): % di unità locali che dichiarano che nei prossimi anni il fabbisogno aziendale di quel tipo di figura (incluso il ricorso a risorse esterne) resterà invariato

tabb.35-44 ***difficoltà di reperimento***

1^a colonna: numero delle risposte (questionari accettati dal controllo qualità) raccolte per lo strato considerato

2^a colonna (non comporta difficoltà): % di unità locali che dichiarano che nella loro area di insediamento il reperimento di quel tipo di figura non comporta difficoltà

3^a colonna (comporta qualche difficoltà): % di unità locali che dichiarano che nella loro area di insediamento il reperimento di quel tipo di figura comporta qualche difficoltà

4^a colonna (comporta notevoli difficoltà): % di unità locali che dichiarano che nella loro area di insediamento il reperimento di quel tipo di figura comporta notevoli difficoltà

tabb.45-54 ***livelli di istruzione***

1^a colonna: numero delle risposte (questionari accettati dal controllo qualità) raccolte per lo strato considerato

2^a colonna (obbligo scolastico): % di unità locali che a quel tipo di figura assegnano un livello di istruzione pari all'obbligo scolastico

3^a colonna (qualifica professionale): % di unità locali che a quel tipo di figura assegnano un livello di istruzione pari alla qualifica professionale

4^a colonna (diploma): % di unità locali che a quel tipo di figura assegnano un livello di istruzione pari al diploma

5^a colonna (specializzazione post-diploma): % di unità locali che a quel tipo di figura assegnano un livello di istruzione pari alla specializzazione post-diploma

6^a colonna (laurea di primo livello): % di unità locali che a quel tipo di figura assegnano un livello di istruzione pari alla laurea di primo livello

7^a colonna (master di primo livello): % di unità locali che a quel tipo di figura assegnano un livello di istruzione pari al master di primo livello

8^a colonna (laurea di secondo livello): % di unità locali che a quel tipo di figura assegnano un livello di istruzione pari alla laurea di secondo livello

9^a colonna (master di secondo livello): % di unità locali che a quel tipo di figura assegnano un livello di istruzione pari al master di secondo livello

tab.1 - universo di riferimento

	tutte	1 addetto	2 addetti	3-5 addetti	6-9 addetti	10-15 addetti	16-19 addetti	20-49 addetti	50-99 addetti	100 e oltre
unità locali										
Piemonte	7.118	1.660	2.024	2.462	666	201	36	55	11	3
Asti	366	73	105	124	53	6	3	2	0	0
Torino	3.077	737	853	1.045	289	103	10	31	8	1
addetti										
Piemonte	25.166	1.660	4.048	9.057	4.639	2.373	622	1.616	727	424
Asti	1.285	73	210	456	370	65	53	58	0	0
Torino	11.293	737	1.706	3.868	1.997	1.232	166	944	523	120

fonte: ISTAT - Censimento dell'industria e dei servizi '01

tab.2 - questionari elaborati

	tutte	1 addetto	2 addetti	3-5 addetti	6-9 addetti	10-15 addetti	16-19 addetti	20-49 addetti	50-99 addetti	100 e oltre
unità locali										
Piemonte	162	5	11	63	45	24	7	5	2	0
Asti	38	2	2	21	11	2	0	0	0	0
Torino	63	1	4	24	18	11	0	3	2	0

2,3 % su universo

	addetti									
Piemonte	1.334	5	22	255	328	290	123	157	154	0
Asti	189	2	4	80	80	23	0	0	0	0
Torino	618	1	8	100	130	134	0	91	154	0

5,3 % su universo

tab.3.1 - obiettivi di campionamento

	1-5	6-9	10-49	50 e +	tot
Piemonte	40	40	40	14	134

	1-5	6-15	16 e +	tot
Asti	30	30	5	65

	1-5	6-9	10-49	50 e +	tot
Torino	30	30	30	9	99

tab.3.2 - riaggregazione questionari elaborati

	1-5	6-9	10-49	50 e +	tot
Piemonte	79	45	36	2	162

	1-5	6-15	16 e +	tot
Asti	25	13	0	38

	1-5	6-9	10-49	50 e +	tot
Torino	29	18	14	2	63

tab.3.3 - % elaborati su obiettivo

	1-5	6-9	10-49	50 e +	tot
Piemonte	197,5	112,5	90,0	14,3	120,9

	1-5	6-15	16 e +	tot
Asti	83,3	43,3	0,0	58,5

	1-5	6-9	10-49	50 e +	tot
Torino	96,7	60,0	46,7	22,2	63,6

tab.4 - classi dimensionali selezionate

<i>territoriale</i>	<i>tutte le dimensioni</i>	<i>1-5 addetti</i>	<i>6-9 addetti</i>	<i>10 addetti e oltre</i>
Piemonte	162	79	45	38
Asti	38	25	11	2
Torino	63	29	18	16
<i>per tipologia d'azienda</i>				
alberghi - alberghi/ristoranti	39	11	10	18
ristoranti / pizzerie	93	42	31	20
agriturismi	14	13	1	0
altre attività	16	13	3	0
totale	162	79	45	38

tab.5 - attività prevalenti
Piemonte, distribuzione dimensionale

	<i>tutte le dimensioni</i>	<i>1-5 addetti</i>	<i>6-9 addetti</i>	<i>10 addetti e oltre</i>
albergo	26,5	13,9	28,9	50,0
albergo / residenza	0,6	1,3	0,0	0,0
<i>CAV (casa appartamento vacanze)</i>	0,0	0,0	0,0	0,0
<i>RTA (residenza turistico-alberghiera)</i>	100,0	100,0	0,0	0,0
ristorante	48,1	44,3	64,4	36,8
<i>internazionale</i>	16,7	14,3	20,7	14,3
<i>tipico / locale</i>	53,8	60,0	41,4	64,3
<i>etnico</i>	3,8	5,7	3,4	0,0
pizzeria	13,0	11,4	11,1	18,4
agriturismo	8,6	16,5	2,2	0,0
self service / fast food	6,2	10,1	4,4	0,0
altro	3,1	6,3	0,0	0,0

tab.6 - attività prevalenti
distribuzione territoriale

	<i>Piemonte</i>	<i>Asti</i>	<i>Torino</i>
albergo	26,5	28,9	14,3
albergo / residenza	0,6	2,6	0,0
<i>CAV (casa appartamento vacanze)</i>	<i>0,0</i>	<i>0,0</i>	<i>0,0</i>
<i>RTA (residenza turistico-alberghiera)</i>	<i>100,0</i>	<i>100,0</i>	<i>0,0</i>
ristorante	48,1	42,1	61,9
<i>internazionale</i>	<i>16,7</i>	<i>25,0</i>	<i>23,1</i>
<i>tipico / locale</i>	<i>53,8</i>	<i>81,3</i>	<i>46,2</i>
<i>etnico</i>	<i>3,8</i>	<i>0,0</i>	<i>7,7</i>
pizzeria	13,0	2,6	15,9
agriturismo	8,6	31,6	0,0
self service / fast food	6,2	2,6	12,7
altro	3,1	0,0	0,0

tab.7 - strutture collegate all'attività prevalente
Piemonte, distribuzione dimensionale

	<i>tutte le dimensioni</i>	<i>1-5 addetti</i>	<i>6-9 addetti</i>	<i>10 addetti e oltre</i>
servizio bar	62,3	51,9	62,2	84,2
<i>a gestione diretta</i>	90,1	85,4	96,4	90,6
<i>a gestione indiretta</i>	2,0	2,4	3,6	0,0
servizio ristorante / pizzeria	25,9	22,8	15,6	44,7
<i>a gestione diretta</i>	88,1	77,8	85,7	100,0
<i>a gestione indiretta</i>	7,1	11,1	14,3	0,0
servizi congressuali	17,9	12,7	15,6	31,6
<i>a gestione diretta</i>	93,1	90,0	85,7	100,0
<i>a gestione indiretta</i>	6,9	10,0	14,3	0,0
servizi per il tempo libero	9,3	16,5	2,2	2,6
<i>a gestione diretta</i>	93,3	92,3	100,0	100,0
<i>a gestione indiretta</i>	0,0	0,0	0,0	0,0
servizi termali / centri benessere	2,5	1,3	2,2	5,3
<i>a gestione diretta</i>	50,0	0,0	100,0	50,0
<i>a gestione indiretta</i>	50,0	100,0	0,0	50,0
altro	3,7	5,1	0,0	5,3

tab.8 - strutture collegate all'attività prevalente
distribuzione territoriale

	<i>Piemonte</i>	<i>Asti</i>	<i>Torino</i>
servizio bar	62,3	44,7	50,8
<i>a gestione diretta</i>	90,1	94,1	75,0
<i>a gestione indiretta</i>	2,0	0,0	6,3
servizio ristorante / pizzeria	25,9	21,1	17,5
<i>a gestione diretta</i>	88,1	100,0	90,9
<i>a gestione indiretta</i>	7,1	0,0	9,1
servizi congressuali	17,9	28,9	7,9
<i>a gestione diretta</i>	93,1	100,0	100,0
<i>a gestione indiretta</i>	6,9	0,0	0,0
servizi per il tempo libero	9,3	15,8	6,3
<i>a gestione diretta</i>	93,3	100,0	100,0
<i>a gestione indiretta</i>	0,0	0,0	0,0
servizi termali / centri benessere	2,5	2,6	4,8
<i>a gestione diretta</i>	50,0	0,0	66,7
<i>a gestione indiretta</i>	50,0	100,0	33,3
altro	3,7	0,0	3,2

tab.9 - struttura del personale impiegato (*)
Piemonte, distribuzione dimensionale

	<i>tutte le dimensioni</i>	<i>1-5 addetti</i>	<i>6-9 addetti</i>	<i>10 addetti e oltre</i>
unità di personale impiegato	1.316	268	317	731
totale addetti	95,4	95,1	96,2	95,2
titolari/soci/coadiuvanti che operano in azienda	25,8	53,0	32,5	12,9
dipendenti a tempo indeterminato	50,8	33,6	46,4	59,0
di cui part-time	16,9	34,4	13,6	14,4
dipendenti a tempo determinato/stagionali	13,8	4,5	12,9	17,5
di cui part-time	15,5	33,3	34,1	7,8
apprendisti	4,9	3,7	4,4	5,6
contratti di inserimento	0,2	0,4	0,0	0,3
lavoratori interinali	0,5	1,5	0,6	0,0
di cui part-time	0,0	0,0	0,0	0,0
collaborazioni a progetto	4,1	3,4	3,2	4,8
tirocini/stage (**)	0,5	0,4	0,3	0,7

(*) calcolata sul totale degli "addetti e non" dichiarati dalle unità locali intervistate

(**) calcolata sul totale del "personale impiegato"

tab.10 - struttura del personale impiegato (*)
distribuzione territoriale

	Piemonte	Asti	Torino
unità di personale impiegato	1.316	182	560
totale addetti	95,4	98,9	98,9
titolari/soci/coadiuvanti che operano in azienda	25,8	48,9	19,8
dipendenti a tempo indeterminato	50,8	44,0	60,0
di cui part-time	16,9	22,5	9,5
dipendenti a tempo determinato/stagionali	13,8	5,5	12,5
di cui part-time	15,5	50,0	7,1
apprendisti	4,9	0,5	6,6
contratti di inserimento	0,2	0,0	0,0
lavoratori interinali	0,5	1,1	0,0
di cui part-time	0,0	0,0	0,0
collaborazioni a progetto	4,1	0,0	1,1
tirocini/stage (**)	0,5	0,0	0,4

(*) calcolata sul totale degli "addetti e non" dichiarati dalle unità locali intervistate

(**) calcolata sul totale del "personale impiegato"

tab.11 - struttura del personale impiegato (*)
Piemonte, distribuzione per tipologia d'azienda

	totale	alberghi-alberghi/ristoranti	ristoranti / pizzerie	agriturismi	altre attività
unità di personale impiegato	1.316	589	636	34	57
totale addetti	95,4	98,5	92,0	100,0	100,0
titolari/soci/coadiuvanti che operano in azienda	25,8	12,1	33,3	76,5	52,6
dipendenti a tempo indeterminato	50,8	62,5	44,0	11,8	28,1
di cui part-time	16,9	17,9	15,7	0,0	18,8
dipendenti a tempo determinato/stagionali	13,8	20,5	7,9	11,8	10,5
di cui part-time	15,5	6,6	40,0	0,0	0,0
apprendisti	4,9	3,1	6,8	0,0	7,0
contratti di inserimento	0,2	0,3	0,0	0,0	1,8
lavoratori interinali	0,5	0,7	0,3	0,0	0,0
di cui part-time	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
collaborazioni a progetto	4,1	0,8	7,7	0,0	0,0
tirocini/stage (**)	0,5	0,7	0,5	0,0	0,0

(*) calcolata sul totale degli "addetti e non" dichiarati dalle unità locali intervistate

(**) calcolata sul totale del "personale impiegato"

tab.12 - diffusione delle figure di riferimento
Piemonte, tutte le dimensioni

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>presenza</i>	<i>risorse esterne</i>	<i>diffusione</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	149	45,0	41,6	86,6
tecnici gestione / sviluppo personale	146	44,5	29,5	74,0
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	137	49,6	19,0	68,6
tecnici acquisti / approvvigionamenti	151	83,4	0,7	84,1
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	147	54,4	38,1	92,5
tecnici gestione sistema qualità	148	63,5	25,0	88,5
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	132	47,7	0,0	47,7
operatori servizi ai piani	132	43,9	2,3	46,2
operatori servizi bar	149	61,7	0,0	61,7
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	125	27,2	1,6	28,8
tecnici gestione servizi sala (maître)	146	66,4	0,7	67,1
operatori sala (camerieri)	158	86,1	0,6	86,7
sommelier	140	32,9	0,7	33,6
cuochi	155	84,5	1,3	85,8
pizzaioli	137	25,5	0,7	26,3
operatori di cucina	146	78,1	0,7	78,8

tab.13 - diffusione delle figure di riferimento
Piemonte, 1 - 5 addetti

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>presenza</i>	<i>risorse esterne</i>	<i>diffusione</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	72	40,3	40,3	80,6
tecnici gestione / sviluppo personale	69	39,1	26,1	65,2
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	64	50,0	17,2	67,2
tecnici acquisti / approvvigionamenti	73	79,5	0,0	79,5
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	72	58,3	31,9	90,3
tecnici gestione sistema qualità	73	63,0	23,3	86,3
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	62	50,0	0,0	50,0
operatori servizi ai piani	62	41,9	3,2	45,2
operatori servizi bar	71	60,6	0,0	60,6
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	59	22,0	1,7	23,7
tecnici gestione servizi sala (maître)	71	54,9	0,0	54,9
operatori sala (camerieri)	77	80,5	0,0	80,5
sommelier	68	27,9	1,5	29,4
cuochi	75	80,0	0,0	80,0
pizzaioli	62	17,7	1,6	19,4
operatori di cucina	70	67,1	0,0	67,1

tab.14 - diffusione delle figure di riferimento
Piemonte, 6 - 9 addetti

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>presenza</i>	<i>risorse esterne</i>	<i>diffusione</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	40	40,0	50,0	90,0
tecnici gestione / sviluppo personale	40	47,5	35,0	82,5
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	38	50,0	23,7	73,7
tecnici acquisti / approvvigionamenti	41	90,2	0,0	90,2
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	39	48,7	46,2	94,9
tecnici gestione sistema qualità	39	61,5	28,2	89,7
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	36	33,3	0,0	33,3
operatori servizi ai piani	36	36,1	0,0	36,1
operatori servizi bar	41	46,3	0,0	46,3
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	34	23,5	0,0	23,5
tecnici gestione servizi sala (maitre)	38	73,7	2,6	76,3
operatori sala (camerieri)	44	90,9	2,3	93,2
sommelier	37	29,7	0,0	29,7
cuochi	43	88,4	4,7	93,0
pizzaioli	42	33,3	0,0	33,3
operatori di cucina	40	85,0	2,5	87,5

tab.15 - diffusione delle figure di riferimento
Piemonte, 10 addetti e oltre

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>presenza</i>	<i>risorse esterne</i>	<i>diffusione</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	37	59,5	35,1	94,6
tecnici gestione / sviluppo personale	37	51,4	29,7	81,1
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	35	48,6	17,1	65,7
tecnici acquisti / approvvigionamenti	37	83,8	2,7	86,5
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	36	52,8	41,7	94,4
tecnici gestione sistema qualità	36	66,7	25,0	91,7
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	34	58,8	0,0	58,8
operatori servizi ai piani	34	55,9	2,9	58,8
operatori servizi bar	37	81,1	0,0	81,1
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	32	40,6	3,1	43,8
tecnici gestione servizi sala (maître)	37	81,1	0,0	81,1
operatori sala (camerieri)	37	91,9	0,0	91,9
sommelier	35	45,7	0,0	45,7
cuochi	37	89,2	0,0	89,2
pizzaioli	33	30,3	0,0	30,3
operatori di cucina	36	91,7	0,0	91,7

tab.16 - diffusione delle figure di riferimento
Asti

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>presenza</i>	<i>risorse esterne</i>	<i>diffusione</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	38	68,4	13,2	81,6
tecnici gestione / sviluppo personale	36	55,6	8,3	63,9
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	37	75,7	5,4	81,1
tecnici acquisti / approvvigionamenti	38	76,3	0,0	76,3
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	36	72,2	16,7	88,9
tecnici gestione sistema qualità	37	70,3	16,2	86,5
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	38	55,3	0,0	55,3
operatori servizi ai piani	38	60,5	0,0	60,5
operatori servizi bar	38	44,7	0,0	44,7
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	36	41,7	2,8	44,4
tecnici gestione servizi sala (maître)	37	59,5	0,0	59,5
operatori sala (camerieri)	37	78,4	0,0	78,4
sommelier	37	37,8	0,0	37,8
cuochi	37	78,4	2,7	81,1
pizzaioli	34	5,9	0,0	5,9
operatori di cucina	37	70,3	0,0	70,3

tab.17 - diffusione delle figure di riferimento
Torino

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>presenza</i>	<i>risorse esterne</i>	<i>diffusione</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	61	32,8	54,1	86,9
tecnici gestione / sviluppo personale	61	37,7	47,5	85,2
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	56	33,9	35,7	69,6
tecnici acquisti / approvvigionamenti	62	87,1	1,6	88,7
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	62	40,3	54,8	95,2
tecnici gestione sistema qualità	62	59,7	32,3	91,9
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	51	21,6	0,0	21,6
operatori servizi ai piani	51	19,6	0,0	19,6
operatori servizi bar	59	54,2	0,0	54,2
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	51	13,7	0,0	13,7
tecnici gestione servizi sala (maître)	58	74,1	0,0	74,1
operatori sala (camerieri)	62	95,2	0,0	95,2
sommelier	55	20,0	1,8	21,8
cuochi	58	91,4	0,0	91,4
pizzaioli	55	30,9	0,0	30,9
operatori di cucina	59	84,7	0,0	84,7

tab.18 - diffusione delle figure di riferimento
alberghi - alberghi/ristoranti

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>presenza</i>	<i>risorse esterne</i>	<i>diffusione</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	38	68,4	31,6	100,0
tecnici gestione / sviluppo personale	37	75,7	13,5	89,2
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	35	80,0	11,4	91,4
tecnici acquisti / approvvigionamenti	38	92,1	2,6	94,7
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	37	70,3	27,0	97,3
tecnici gestione sistema qualità	37	67,6	18,9	86,5
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	39	100,0	0,0	100,0
operatori servizi ai piani	39	94,9	5,1	100,0
operatori servizi bar	39	89,7	0,0	89,7
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	35	60,0	0,0	60,0
tecnici gestione servizi sala (maître)	37	51,4	2,7	54,1
operatori sala (camerieri)	37	59,5	2,7	62,2
sommelier	34	29,4	0,0	29,4
cuochi	37	56,8	2,7	59,5
pizzaioli	32	6,3	0,0	6,3
operatori di cucina	34	52,9	2,9	55,9

tab.19 - diffusione delle figure di riferimento
ristoranti/pizzerie

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>presenza</i>	<i>risorse esterne</i>	<i>diffusione</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	82	32,9	50,0	82,9
tecnici gestione / sviluppo personale	81	35,8	39,5	75,3
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	76	31,6	26,3	57,9
tecnici acquisti / approvvigionamenti	84	82,1	0,0	82,1
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	81	46,9	45,7	92,6
tecnici gestione sistema qualità	82	65,9	26,8	92,7
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	68	11,8	0,0	11,8
operatori servizi ai piani	68	10,3	1,5	11,8
operatori servizi bar	80	47,5	0,0	47,5
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	64	6,3	1,6	7,8
tecnici gestione servizi sala (maître)	82	80,5	0,0	80,5
operatori sala (camerieri)	92	98,9	0,0	98,9
sommelier	79	31,6	0,0	31,6
cuochi	90	95,6	1,1	96,7
pizzaioli	79	39,2	0,0	39,2
operatori di cucina	83	90,4	0,0	90,4

**tab.20 - diffusione delle figure di riferimento
agriturismi**

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>presenza</i>	<i>risorse esterne</i>	<i>diffusione</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	14	57,1	28,6	85,7
tecnici gestione / sviluppo personale	13	23,1	23,1	46,2
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	13	76,9	15,4	92,3
tecnici acquisti / approvvigionamenti	14	71,4	0,0	71,4
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	14	57,1	35,7	92,9
tecnici gestione sistema qualità	14	64,3	21,4	85,7
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	14	71,4	0,0	71,4
operatori servizi ai piani	14	78,6	0,0	78,6
operatori servizi bar	14	42,9	0,0	42,9
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	14	50,0	7,1	57,1
tecnici gestione servizi sala (maître)	14	57,1	0,0	57,1
operatori sala (camerieri)	14	92,9	0,0	92,9
sommelier	14	50,0	0,0	50,0
cuochi	14	92,9	0,0	92,9
pizzaioli	13	7,7	7,7	15,4
operatori di cucina	14	85,7	0,0	85,7

**tab.21 - diffusione delle figure di riferimento
altre attività**

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>presenza</i>	<i>risorse esterne</i>	<i>diffusione</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	15	40,0	33,3	73,3
tecnici gestione / sviluppo personale	15	33,3	20,0	53,3
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	13	46,2	0,0	46,2
tecnici acquisti / approvvigionamenti	15	80,0	0,0	80,0
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	15	53,3	26,7	80,0
tecnici gestione sistema qualità	15	40,0	33,3	73,3
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	11	54,5	0,0	54,5
operatori servizi ai piani	11	27,3	0,0	27,3
operatori servizi bar	16	81,3	0,0	81,3
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	12	16,7	0,0	16,7
tecnici gestione servizi sala (maître)	13	30,8	0,0	30,8
operatori sala (camerieri)	15	66,7	0,0	66,7
sommelier	13	30,8	7,7	38,5
cuochi	14	78,6	0,0	78,6
pizzaioli	13	7,7	0,0	7,7
operatori di cucina	15	60,0	0,0	60,0

tab.22 - incidenza

Piemonte, distribuzione dimensionale

	<i>tutte le dimensioni</i>	<i>1-5 addetti</i>	<i>6-9 addetti</i>	<i>10 addetti e oltre</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	3,3	3,4	2,7	3,7
tecnici gestione / sviluppo personale	2,7	3,7	3,3	2,0
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	3,1	3,9	3,3	2,8
tecnici acquisti / approvvigionamenti	5,7	8,9	7,9	3,4
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	3,5	5,3	3,9	2,6
tecnici gestione sistema qualità	4,0	5,6	5,2	2,9
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	8,4	5,7	4,7	11,2
operatori servizi ai piani	7,6	4,3	4,1	10,4
operatori servizi bar	8,9	10,4	6,6	9,3
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	2,6	1,9	1,7	3,2
tecnici gestione servizi sala (maître)	5,7	5,9	6,3	5,3
operatori sala (camerieri)	20,2	17,4	24,9	19,1
sommelier	2,0	2,0	1,4	2,2
cuochi	10,6	11,0	10,2	10,6
pizzaioli	2,2	1,9	3,4	1,8
operatori di cucina	9,6	8,6	10,5	9,5

tab.23 - incidenza
distribuzione territoriale

	Piemonte	Asti	Torino
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	3,3	5,6	3,1
tecnici gestione / sviluppo personale	2,7	4,4	2,1
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	3,1	6,6	3,0
tecnici acquisti / approvvigionamenti	5,7	7,1	5,7
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	3,5	5,3	2,8
tecnici gestione sistema qualità	4,0	5,6	4,0
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	8,4	8,8	6,0
operatori servizi ai piani	7,6	8,6	7,0
operatori servizi bar	8,9	6,5	9,7
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	2,6	3,8	1,9
tecnici gestione servizi sala (maitre)	5,7	5,0	6,2
operatori sala (camerieri)	20,2	12,6	24,2
sommelier	2,0	2,4	1,5
cuochi	10,6	9,0	9,6
pizzaioli	2,2	0,6	2,0
operatori di cucina	9,6	8,3	11,3

tab.24 - incidenza

Piemonte, distribuzione per tipologia d'azienda

	<i>totale</i>	<i>alberghi-alberghi/ristoranti</i>	<i>ristoranti / pizzerie</i>	<i>agriturismi</i>	<i>altre attività</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	3,3	4,3	2,5	4,4	2,7
tecnici gestione / sviluppo personale	2,7	3,0	2,3	1,7	3,5
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	3,1	4,0	2,1	6,7	3,2
tecnici acquisti / approvvigionamenti	5,7	4,1	6,7	6,8	8,9
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	3,5	3,4	3,5	5,0	3,9
tecnici gestione sistema qualità	4,0	2,8	5,0	5,7	3,7
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	8,4	17,2	1,0	7,5	4,1
operatori servizi ai piani	7,6	15,8	0,7	8,1	1,6
operatori servizi bar	8,9	9,4	7,3	3,6	24,8
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	2,6	4,6	0,7	4,6	1,3
tecnici gestione servizi sala (maître)	5,7	3,7	7,8	4,3	2,6
operatori sala (camerieri)	20,2	12,7	27,6	14,6	17,0
sommelier	2,0	1,5	2,2	3,9	3,0
cuochi	10,6	7,0	13,8	11,7	9,5
pizzaioli	2,2	0,1	4,3	0,6	0,6
operatori di cucina	9,6	6,3	12,5	10,6	9,6

tab.25 - trend dei fabbisogni
Piemonte, tutte le dimensioni

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>destinato a crescere</i>	<i>destinato a diminuire</i>	<i>restare invariato</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	105	7,6	1,9	90,5
tecnici gestione / sviluppo personale	99	7,1	1,0	91,9
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	95	13,7	1,1	85,3
tecnici acquisti / approvvigionamenti	131	6,9	0,8	92,4
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	112	11,6	1,8	86,6
tecnici gestione sistema qualità	115	11,3	1,7	87,0
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	92	22,8	1,1	76,1
operatori servizi ai piani	86	19,8	2,3	77,9
operatori servizi bar	113	20,4	2,7	77,0
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	63	12,7	0,0	87,3
tecnici gestione servizi sala (maître)	108	13,0	1,9	85,2
operatori sala (camerieri)	140	30,0	5,0	65,0
sommelier	79	17,7	5,1	77,2
cuochi	137	27,0	2,2	70,8
pizzaioli	59	18,6	3,4	78,0
operatori di cucina	125	24,8	1,6	73,6

tab.26 - trend dei fabbisogni
Piemonte, 1 - 5 addetti

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>destinato a crescere</i>	<i>destinato a diminuire</i>	<i>restare invariato</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	47	10,6	0,0	89,4
tecnici gestione / sviluppo personale	43	9,3	0,0	90,7
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	45	13,3	0,0	86,7
tecnici acquisti / approvvigionamenti	62	9,7	0,0	90,3
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	56	14,3	0,0	85,7
tecnici gestione sistema qualità	54	14,8	0,0	85,2
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	43	18,6	0,0	81,4
operatori servizi ai piani	38	26,3	2,6	71,1
operatori servizi bar	54	31,5	3,7	64,8
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	26	15,4	0,0	84,6
tecnici gestione servizi sala (maître)	46	19,6	2,2	78,3
operatori sala (camerieri)	63	30,2	4,8	65,1
sommelier	35	17,1	5,7	77,1
cuochi	63	27,0	1,6	71,4
pizzaioli	23	17,4	4,3	78,3
operatori di cucina	54	22,2	1,9	75,9

tab.27 - trend dei fabbisogni
Piemonte, 6 - 9 addetti

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>destinato a crescere</i>	<i>destinato a diminuire</i>	<i>restare invariato</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	30	3,3	3,3	93,3
tecnici gestione / sviluppo personale	30	0,0	0,0	100,0
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	28	3,6	0,0	96,4
tecnici acquisti / approvvigionamenti	38	2,6	0,0	97,4
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	30	6,7	3,3	90,0
tecnici gestione sistema qualità	34	8,8	2,9	88,2
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	20	20,0	0,0	80,0
operatori servizi ai piani	20	15,0	0,0	85,0
operatori servizi bar	25	4,0	0,0	96,0
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	15	6,7	0,0	93,3
tecnici gestione servizi sala (maître)	32	0,0	0,0	100,0
operatori sala (camerieri)	42	23,8	4,8	71,4
sommelier	22	9,1	4,5	86,4
cuochi	40	20,0	0,0	80,0
pizzaioli	21	14,3	0,0	85,7
operatori di cucina	38	15,8	0,0	84,2

tab.28 - trend dei fabbisogni
Piemonte, 10 addetti e oltre

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>destinato a crescere</i>	<i>destinato a diminuire</i>	<i>restare invariato</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	28	7,1	3,6	89,3
tecnici gestione / sviluppo personale	26	11,5	3,8	84,6
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	22	27,3	4,5	68,2
tecnici acquisti / approvvigionamenti	31	6,5	3,2	90,3
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	26	11,5	3,8	84,6
tecnici gestione sistema qualità	27	7,4	3,7	88,9
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	29	31,0	3,4	65,5
operatori servizi ai piani	28	14,3	3,6	82,1
operatori servizi bar	34	14,7	2,9	82,4
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	22	13,6	0,0	86,4
tecnici gestione servizi sala (maître)	30	16,7	3,3	80,0
operatori sala (camerieri)	35	37,1	5,7	57,1
sommelier	22	27,3	4,5	68,2
cuochi	34	35,3	5,9	58,8
pizzaioli	15	26,7	6,7	66,7
operatori di cucina	33	39,4	3,0	57,6

tab.29 - trend dei fabbisogni
Asti

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>destinato a crescere</i>	<i>destinato a diminuire</i>	<i>restare invariato</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	32	6,3	0,0	93,8
tecnici gestione / sviluppo personale	27	7,4	0,0	92,6
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	33	18,2	0,0	81,8
tecnici acquisti / approvvigionamenti	33	6,1	0,0	93,9
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	29	17,2	0,0	82,8
tecnici gestione sistema qualità	28	17,9	0,0	82,1
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	26	19,2	0,0	80,8
operatori servizi ai piani	26	19,2	0,0	80,8
operatori servizi bar	22	18,2	0,0	81,8
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	20	10,0	0,0	90,0
tecnici gestione servizi sala (maître)	27	14,8	3,7	81,5
operatori sala (camerieri)	29	24,1	0,0	75,9
sommelier	22	22,7	4,5	72,7
cuochi	30	20,0	0,0	80,0
pizzaioli	9	0,0	0,0	100,0
operatori di cucina	27	18,5	0,0	81,5

tab.30 - trend dei fabbisogni
Torino

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>destinato a crescere</i>	<i>destinato a diminuire</i>	<i>restare invariato</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	45	6,7	0,0	93,3
tecnici gestione / sviluppo personale	47	6,4	0,0	93,6
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	36	16,7	0,0	83,3
tecnici acquisti / approvvigionamenti	54	11,1	0,0	88,9
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	50	8,0	2,0	90,0
tecnici gestione sistema qualità	54	9,3	1,9	88,9
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	29	20,7	0,0	79,3
operatori servizi ai piani	28	10,7	0,0	89,3
operatori servizi bar	45	28,9	2,2	68,9
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	25	4,0	0,0	96,0
tecnici gestione servizi sala (maître)	46	13,0	0,0	87,0
operatori sala (camerieri)	60	35,0	5,0	60,0
sommelier	28	10,7	0,0	89,3
cuochi	55	32,7	1,8	65,5
pizzaioli	31	22,6	0,0	77,4
operatori di cucina	56	28,6	1,8	69,6

tab.31 - trend dei fabbisogni
alberghi - alberghi/ristoranti

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>destinato a crescere</i>	<i>destinato a diminuire</i>	<i>restare invariato</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	30	13,3	0,0	86,7
tecnici gestione / sviluppo personale	29	6,9	0,0	93,1
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	30	20,0	0,0	80,0
tecnici acquisti / approvvigionamenti	35	8,6	0,0	91,4
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	30	10,0	0,0	90,0
tecnici gestione sistema qualità	28	7,1	0,0	92,9
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	39	25,6	0,0	74,4
operatori servizi ai piani	38	23,7	2,6	73,7
operatori servizi bar	37	10,8	0,0	89,2
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	25	16,0	0,0	84,0
tecnici gestione servizi sala (maître)	23	13,0	0,0	87,0
operatori sala (camerieri)	25	20,0	0,0	80,0
sommelier	14	14,3	0,0	85,7
cuochi	24	25,0	0,0	75,0
pizzaioli	6	16,7	0,0	83,3
operatori di cucina	22	18,2	0,0	81,8

tab.32 - trend dei fabbisogni
ristoranti/pizzerie

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>destinato a crescere</i>	<i>destinato a diminuire</i>	<i>restare invariato</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	56	0,0	3,6	96,4
tecnici gestione / sviluppo personale	56	3,6	1,8	94,6
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	48	8,3	2,1	89,6
tecnici acquisti / approvvigionamenti	72	4,2	1,4	94,4
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	62	8,1	1,6	90,3
tecnici gestione sistema qualità	69	8,7	1,4	89,9
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	34	14,7	2,9	82,4
operatori servizi ai piani	32	6,3	3,1	90,6
operatori servizi bar	54	20,4	5,6	74,1
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	26	3,8	0,0	96,2
tecnici gestione servizi sala (maître)	70	8,6	2,9	88,6
operatori sala (camerieri)	92	28,3	7,6	64,1
sommelier	51	17,6	7,8	74,5
cuochi	90	25,6	3,3	71,1
pizzaioli	47	21,3	4,3	74,5
operatori di cucina	81	23,5	2,5	74,1

**tab.33 - trend dei fabbisogni
agriturismi**

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>destinato a crescere</i>	<i>destinato a diminuire</i>	<i>restare invariato</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	11	27,3	0,0	72,7
tecnici gestione / sviluppo personale	8	25,0	0,0	75,0
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	12	25,0	0,0	75,0
tecnici acquisti / approvvigionamenti	12	16,7	0,0	83,3
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	11	36,4	0,0	63,6
tecnici gestione sistema qualità	11	36,4	0,0	63,6
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	12	33,3	0,0	66,7
operatori servizi ai piani	13	46,2	0,0	53,8
operatori servizi bar	8	62,5	0,0	37,5
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	10	30,0	0,0	70,0
tecnici gestione servizi sala (maître)	11	36,4	0,0	63,6
operatori sala (camerieri)	13	53,8	0,0	46,2
sommelier	10	20,0	0,0	80,0
cuochi	13	23,1	0,0	76,9
pizzaioli	5	0,0	0,0	100,0
operatori di cucina	12	41,7	0,0	58,3

tab.34 - trend dei fabbisogni
altre attività

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>destinato a crescere</i>	<i>destinato a diminuire</i>	<i>restare invariato</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	8	12,5	0,0	87,5
tecnici gestione / sviluppo personale	6	16,7	0,0	83,3
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	5	0,0	0,0	100,0
tecnici acquisti / approvvigionamenti	12	8,3	0,0	91,7
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	9	11,1	11,1	77,8
tecnici gestione sistema qualità	7	14,3	14,3	71,4
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	7	28,6	0,0	71,4
operatori servizi ai piani	3	0,0	0,0	100,0
operatori servizi bar	14	21,4	0,0	78,6
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	2	0,0	0,0	100,0
tecnici gestione servizi sala (maître)	4	25,0	0,0	75,0
operatori sala (camerieri)	10	40,0	0,0	60,0
sommelier	4	25,0	0,0	75,0
cuochi	10	50,0	0,0	50,0
pizzaioli	1	0,0	0,0	100,0
operatori di cucina	10	30,0	0,0	70,0

tab.35 - difficoltà di reperimento
Piemonte, tutte le dimensioni

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>nessuna difficoltà</i>	<i>qualche difficoltà</i>	<i>notevoli difficoltà</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	75	29,3	42,7	28,0
tecnici gestione / sviluppo personale	71	26,8	50,7	22,5
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	71	19,7	46,5	33,8
tecnici acquisti / approvvigionamenti	121	34,7	34,7	30,6
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	78	35,9	43,6	20,5
tecnici gestione sistema qualità	93	26,9	40,9	32,3
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	69	29,0	46,4	24,6
operatori servizi ai piani	67	56,7	37,3	6,0
operatori servizi bar	97	35,1	49,5	15,5
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	39	25,6	59,0	15,4
tecnici gestione servizi sala (maître)	99	17,2	31,3	51,5
operatori sala (camerieri)	136	23,5	51,5	25,0
sommelier	61	23,0	36,1	41,0
cuochi	134	12,7	35,1	52,2
pizzaioli	42	21,4	33,3	45,2
operatori di cucina	116	26,7	52,6	20,7

tab.36 - difficoltà di reperimento
Piemonte, 1 - 5 addetti

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>nessuna difficoltà</i>	<i>qualche difficoltà</i>	<i>notevoli difficoltà</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	33	30,3	39,4	30,3
tecnici gestione / sviluppo personale	31	22,6	61,3	16,1
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	34	23,5	50,0	26,5
tecnici acquisti / approvvigionamenti	56	35,7	35,7	28,6
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	39	35,9	51,3	12,8
tecnici gestione sistema qualità	44	29,5	43,2	27,3
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	33	30,3	39,4	30,3
operatori servizi ai piani	31	54,8	35,5	9,7
operatori servizi bar	46	30,4	56,5	13,0
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	16	25,0	62,5	12,5
tecnici gestione servizi sala (maître)	43	18,6	37,2	44,2
operatori sala (camerieri)	61	31,1	42,6	26,2
sommelier	26	15,4	42,3	42,3
cuochi	60	16,7	33,3	50,0
pizzaioli	17	23,5	23,5	52,9
operatori di cucina	48	25,0	50,0	25,0

tab.37 - difficoltà di reperimento
Piemonte, 6 - 9 addetti

	unità locali (v.a.)	nessuna difficoltà	qualche difficoltà	notevoli difficoltà
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	20	35,0	25,0	40,0
tecnici gestione / sviluppo personale	20	30,0	30,0	40,0
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	19	15,8	31,6	52,6
tecnici acquisti / approvvigionamenti	35	40,0	20,0	40,0
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	19	42,1	26,3	31,6
tecnici gestione sistema qualità	24	29,2	29,2	41,7
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	14	28,6	50,0	21,4
operatori servizi ai piani	14	71,4	21,4	7,1
operatori servizi bar	20	40,0	45,0	15,0
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	8	12,5	75,0	12,5
tecnici gestione servizi sala (maître)	28	21,4	21,4	57,1
operatori sala (camerieri)	40	22,5	60,0	17,5
sommelier	17	35,3	17,6	47,1
cuochi	40	7,5	32,5	60,0
pizzaioli	15	26,7	40,0	33,3
operatori di cucina	35	28,6	57,1	14,3

tab.38 - difficoltà di reperimento
Piemonte, 10 addetti e oltre

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>nessuna difficoltà</i>	<i>qualche difficoltà</i>	<i>notevoli difficoltà</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	22	22,7	63,6	13,6
tecnici gestione / sviluppo personale	20	30,0	55,0	15,0
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	18	16,7	55,6	27,8
tecnici acquisti / approvvigionamenti	30	26,7	50,0	23,3
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	20	30,0	45,0	25,0
tecnici gestione sistema qualità	25	20,0	48,0	32,0
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	22	27,3	54,5	18,2
operatori servizi ai piani	22	50,0	50,0	0,0
operatori servizi bar	31	38,7	41,9	19,4
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	15	33,3	46,7	20,0
tecnici gestione servizi sala (maître)	28	10,7	32,1	57,1
operatori sala (camerieri)	35	11,4	57,1	31,4
sommelier	18	22,2	44,4	33,3
cuochi	34	11,8	41,2	47,1
pizzaioli	10	10,0	40,0	50,0
operatori di cucina	33	27,3	51,5	21,2

tab.39 - difficoltà di reperimento
Asti

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>nessuna difficoltà</i>	<i>qualche difficoltà</i>	<i>notevoli difficoltà</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	31	25,8	29,0	45,2
tecnici gestione / sviluppo personale	26	3,8	65,4	30,8
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	32	18,8	40,6	40,6
tecnici acquisti / approvvigionamenti	33	24,2	45,5	30,3
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	29	20,7	58,6	20,7
tecnici gestione sistema qualità	29	27,6	44,8	27,6
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	24	29,2	37,5	33,3
operatori servizi ai piani	26	61,5	34,6	3,8
operatori servizi bar	21	33,3	57,1	9,5
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	18	22,2	66,7	11,1
tecnici gestione servizi sala (maître)	25	20,0	40,0	40,0
operatori sala (camerieri)	29	20,7	65,5	13,8
sommelier	21	23,8	33,3	42,9
cuochi	30	16,7	30,0	53,3
pizzaioli	9	44,4	11,1	44,4
operatori di cucina	27	29,6	55,6	14,8

tab.40 - difficoltà di reperimento
Torino

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>nessuna difficoltà</i>	<i>qualche difficoltà</i>	<i>notevoli difficoltà</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	19	36,8	42,1	21,1
tecnici gestione / sviluppo personale	24	50,0	25,0	25,0
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	16	25,0	50,0	25,0
tecnici acquisti / approvvigionamenti	48	33,3	20,8	45,8
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	23	60,9	8,7	30,4
tecnici gestione sistema qualità	37	29,7	27,0	43,2
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	11	27,3	63,6	9,1
operatori servizi ai piani	10	50,0	50,0	0,0
operatori servizi bar	32	28,1	50,0	21,9
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	7	28,6	71,4	0,0
tecnici gestione servizi sala (maître)	42	16,7	19,0	64,3
operatori sala (camerieri)	58	24,1	39,7	36,2
sommelier	11	36,4	36,4	27,3
cuochi	54	11,1	35,2	53,7
pizzaioli	16	6,3	43,8	50,0
operatori di cucina	49	26,5	46,9	26,5

tab.41 - difficoltà di reperimento
alberghi - alberghi/ristoranti

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>nessuna difficoltà</i>	<i>qualche difficoltà</i>	<i>notevoli difficoltà</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	29	13,8	55,2	31,0
tecnici gestione / sviluppo personale	28	17,9	64,3	17,9
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	30	10,0	56,7	33,3
tecnici acquisti / approvvigionamenti	34	23,5	61,8	14,7
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	27	18,5	55,6	25,9
tecnici gestione sistema qualità	26	11,5	61,5	26,9
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	39	25,6	53,8	20,5
operatori servizi ai piani	38	63,2	34,2	2,6
operatori servizi bar	37	43,2	51,4	5,4
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	22	18,2	63,6	18,2
tecnici gestione servizi sala (maître)	22	22,7	50,0	27,3
operatori sala (camerieri)	24	25,0	62,5	12,5
sommelier	13	30,8	23,1	46,2
cuochi	23	17,4	47,8	34,8
pizzaioli	3	33,3	33,3	33,3
operatori di cucina	21	42,9	57,1	0,0

tab.42 - difficoltà di reperimento
ristoranti/pizzerie

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>nessuna difficoltà</i>	<i>qualche difficoltà</i>	<i>notevoli difficoltà</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	31	32,3	32,3	35,5
tecnici gestione / sviluppo personale	33	27,3	39,4	33,3
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	27	11,1	44,4	44,4
tecnici acquisti / approvvigionamenti	67	32,8	23,9	43,3
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	35	42,9	34,3	22,9
tecnici gestione sistema qualità	51	25,5	35,3	39,2
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	13	23,1	30,8	46,2
operatori servizi ai piani	13	46,2	38,5	15,4
operatori servizi bar	39	25,6	46,2	28,2
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	6	33,3	50,0	16,7
tecnici gestione servizi sala (maître)	64	10,9	25,0	64,1
operatori sala (camerieri)	90	20,0	48,9	31,1
sommelier	35	20,0	37,1	42,9
cuochi	87	10,3	25,3	64,4
pizzaioli	34	14,7	35,3	50,0
operatori di cucina	74	21,6	51,4	27,0

tab.43 - difficoltà di reperimento
agriturismi

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>nessuna difficoltà</i>	<i>qualche difficoltà</i>	<i>notevoli difficoltà</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	10	50,0	40,0	10,0
tecnici gestione / sviluppo personale	6	16,7	83,3	0,0
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	10	50,0	40,0	10,0
tecnici acquisti / approvvigionamenti	11	45,5	36,4	18,2
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	10	30,0	70,0	0,0
tecnici gestione sistema qualità	10	40,0	40,0	20,0
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	11	36,4	45,5	18,2
operatori servizi ai piani	13	46,2	53,8	0,0
operatori servizi bar	8	12,5	87,5	0,0
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	9	22,2	66,7	11,1
tecnici gestione servizi sala (maître)	10	30,0	40,0	30,0
operatori sala (camerieri)	13	23,1	61,5	15,4
sommelier	9	33,3	44,4	22,2
cuochi	13	30,8	53,8	15,4
pizzaioli	5	60,0	20,0	20,0
operatori di cucina	12	16,7	66,7	16,7

tab.44 - difficoltà di reperimento
altre attività

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>nessuna difficoltà</i>	<i>qualche difficoltà</i>	<i>notevoli difficoltà</i>
tecnici amministrazione / finanza / controllo di gestione	5	60,0	40,0	0,0
tecnici gestione / sviluppo personale	4	100,0	0,0	0,0
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	4	75,0	0,0	25,0
tecnici acquisti / approvvigionamenti	9	77,8	11,1	11,1
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	6	83,3	0,0	16,7
tecnici gestione sistema qualità	6	83,3	0,0	16,7
tecnici gestione servizi alberghieri (ricevimento / governo piani / servizi accessori)	6	50,0	33,3	16,7
operatori servizi ai piani	3	66,7	0,0	33,3
operatori servizi bar	13	53,8	30,8	15,4
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	2	100,0	0,0	0,0
tecnici gestione servizi sala (maître)	3	66,7	0,0	33,3
operatori sala (camerieri)	9	55,6	33,3	11,1
sommelier	4	0,0	50,0	50,0
cuochi	11	0,0	63,6	36,4
pizzaioli	0			
operatori di cucina	9	44,4	33,3	22,2

tab.45 - livelli di istruzione
Piemonte, tutte le dimensioni

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>obbligo scolastico</i>	<i>qualifica professionale</i>	<i>diploma</i>	<i>specializzazione post-diploma</i>	<i>laurea di primo livello</i>	<i>master di primo livello</i>	<i>laurea di secondo livello</i>	<i>master di secondo livello</i>
tecnici amministrazione/finanza/controllo di gestione	78	0,0	12,8	44,9	20,5	10,3	2,6	7,7	1,3
tecnici gestione / sviluppo personale	73	4,1	20,5	46,6	21,9	4,1	1,4	0,0	1,4
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	75	4,0	13,3	33,3	32,0	10,7	1,3	2,7	2,7
tecnici acquisti / approvvigionamenti	125	9,6	28,8	43,2	11,2	4,8	0,8	0,0	1,6
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	82	9,8	39,0	34,1	11,0	4,9	0,0	0,0	1,2
tecnici gestione sistema qualità	96	3,1	33,3	36,5	16,7	7,3	2,1	1,0	0,0
tecnici gestione servizi alberghieri	73	4,1	39,7	30,1	19,2	4,1	1,4	1,4	0,0
operatori servizi ai piani	68	44,1	41,2	8,8	5,9	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi bar	100	14,0	60,0	18,0	7,0	0,0	1,0	0,0	0,0
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	42	9,5	40,5	26,2	16,7	4,8	0,0	0,0	2,4
tecnici gestione servizi sala (maître)	102	3,9	41,2	34,3	18,6	2,0	0,0	0,0	0,0
operatori sala (camerieri)	137	10,2	55,5	23,4	10,9	0,0	0,0	0,0	0,0
sommelier	62	1,6	43,5	12,9	40,3	1,6	0,0	0,0	0,0
cuochi	134	2,2	59,7	16,4	20,9	0,0	0,7	0,0	0,0
pizzaioli	43	7,0	76,7	4,7	11,6	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori di cucina	117	26,5	58,1	7,7	7,7	0,0	0,0	0,0	0,0

tab.46 - livelli di istruzione
Piemonte, 1 - 5 addetti

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>obbligo scolastico</i>	<i>qualifica professionale</i>	<i>diploma</i>	<i>specializzazione post-diploma</i>	<i>laurea di primo livello</i>	<i>master di primo livello</i>	<i>laurea di secondo livello</i>	<i>master di secondo livello</i>
tecnici amministrazione/finanza/controllo di gestione	36	0,0	11,1	47,2	25,0	8,3	0,0	8,3	0,0
tecnici gestione / sviluppo personale	32	3,1	21,9	53,1	21,9	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	36	2,8	8,3	41,7	38,9	5,6	0,0	0,0	2,8
tecnici acquisti / approvvigionamenti	59	15,3	28,8	40,7	10,2	3,4	0,0	0,0	1,7
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	42	9,5	45,2	31,0	7,1	4,8	0,0	0,0	2,4
tecnici gestione sistema qualità	46	6,5	39,1	32,6	15,2	4,3	0,0	2,2	0,0
tecnici gestione servizi alberghieri	36	2,8	38,9	33,3	22,2	2,8	0,0	0,0	0,0
operatori servizi ai piani	31	48,4	32,3	12,9	6,5	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi bar	48	14,6	62,5	16,7	6,3	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	17	11,8	29,4	41,2	17,6	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione servizi sala (maître)	44	6,8	43,2	31,8	15,9	2,3	0,0	0,0	0,0
operatori sala (camerieri)	62	16,1	51,6	21,0	11,3	0,0	0,0	0,0	0,0
sommelier	27	0,0	48,1	7,4	40,7	3,7	0,0	0,0	0,0
cuochi	61	4,9	59,0	16,4	18,0	0,0	1,6	0,0	0,0
pizzaioli	17	5,9	76,5	5,9	11,8	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori di cucina	49	22,4	61,2	8,2	8,2	0,0	0,0	0,0	0,0

tab.47 - livelli di istruzione
Piemonte, 6 - 9 addetti

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>obbligo scolastico</i>	<i>qualifica professionale</i>	<i>diploma</i>	<i>specializzazione post-diploma</i>	<i>laurea di primo livello</i>	<i>master di primo livello</i>	<i>laurea di secondo livello</i>	<i>master di secondo livello</i>
tecnici amministrazione/finanza/controllo di gestione	20	0,0	20,0	30,0	30,0	5,0	5,0	10,0	0,0
tecnici gestione / sviluppo personale	21	4,8	19,0	38,1	33,3	4,8	0,0	0,0	0,0
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	20	5,0	25,0	30,0	15,0	15,0	5,0	5,0	0,0
tecnici acquisti / approvvigionamenti	36	2,8	33,3	44,4	13,9	5,6	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	20	15,0	25,0	40,0	15,0	5,0	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione sistema qualità	25	0,0	28,0	40,0	20,0	12,0	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione servizi alberghieri	15	6,7	53,3	20,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi ai piani	15	46,7	46,7	0,0	6,7	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi bar	21	14,3	71,4	9,5	4,8	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	9	0,0	66,7	0,0	22,2	11,1	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione servizi sala (maitre)	28	3,6	42,9	39,3	14,3	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori sala (camerieri)	40	5,0	70,0	17,5	7,5	0,0	0,0	0,0	0,0
sommelier	17	5,9	47,1	11,8	35,3	0,0	0,0	0,0	0,0
cuochi	39	0,0	69,2	7,7	23,1	0,0	0,0	0,0	0,0
pizzaioli	16	12,5	75,0	0,0	12,5	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori di cucina	35	28,6	60,0	2,9	8,6	0,0	0,0	0,0	0,0

tab.48 - livelli di istruzione
Piemonte, 10 addetti e oltre

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>obbligo scolastico</i>	<i>qualifica professionale</i>	<i>diploma</i>	<i>specializzazione post-diploma</i>	<i>laurea di primo livello</i>	<i>master di primo livello</i>	<i>laurea di secondo livello</i>	<i>master di secondo livello</i>
tecnici amministrazione/finanza/controllo di gestione	22	0,0	9,1	54,5	4,5	18,2	4,5	4,5	4,5
tecnici gestione / sviluppo personale	20	5,0	20,0	45,0	10,0	10,0	5,0	0,0	5,0
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	19	5,3	10,5	21,1	36,8	15,8	0,0	5,3	5,3
tecnici acquisti / approvvigionamenti	30	6,7	23,3	46,7	10,0	6,7	3,3	0,0	3,3
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	20	5,0	40,0	35,0	15,0	5,0	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione sistema qualità	25	0,0	28,0	40,0	16,0	8,0	8,0	0,0	0,0
tecnici gestione servizi alberghieri	22	4,5	31,8	31,8	13,6	9,1	4,5	4,5	0,0
operatori servizi ai piani	22	36,4	50,0	9,1	4,5	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi bar	31	12,9	48,4	25,8	9,7	0,0	3,2	0,0	0,0
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	16	12,5	37,5	25,0	12,5	6,3	0,0	0,0	6,3
tecnici gestione servizi sala (maitre)	30	0,0	36,7	33,3	26,7	3,3	0,0	0,0	0,0
operatori sala (camerieri)	35	5,7	45,7	34,3	14,3	0,0	0,0	0,0	0,0
sommelier	18	0,0	33,3	22,2	44,4	0,0	0,0	0,0	0,0
cuochi	34	0,0	50,0	26,5	23,5	0,0	0,0	0,0	0,0
pizzaioli	10	0,0	80,0	10,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori di cucina	33	30,3	51,5	12,1	6,1	0,0	0,0	0,0	0,0

tab.49 - livelli di istruzione
Asti

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>obbligo scolastico</i>	<i>qualifica professionale</i>	<i>diploma</i>	<i>specializzazione post-diploma</i>	<i>laurea di primo livello</i>	<i>master di primo livello</i>	<i>laurea di secondo livello</i>	<i>master di secondo livello</i>
tecnici amministrazione/finanza/controllo di gestione	31	0,0	6,5	48,4	29,0	6,5	0,0	9,7	0,0
tecnici gestione / sviluppo personale	27	0,0	18,5	48,1	29,6	3,7	0,0	0,0	0,0
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	32	3,1	12,5	40,6	34,4	6,3	0,0	3,1	0,0
tecnici acquisti / approvvigionamenti	32	0,0	31,3	37,5	21,9	9,4	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	28	3,6	57,1	17,9	10,7	10,7	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione sistema qualità	28	0,0	50,0	25,0	14,3	10,7	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione servizi alberghieri	26	0,0	57,7	19,2	19,2	3,8	0,0	0,0	0,0
operatori servizi ai piani	27	37,0	37,0	14,8	11,1	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi bar	22	13,6	59,1	4,5	22,7	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	19	5,3	47,4	26,3	21,1	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione servizi sala (maitre)	25	4,0	60,0	8,0	24,0	4,0	0,0	0,0	0,0
operatori sala (camerieri)	28	0,0	67,9	7,1	25,0	0,0	0,0	0,0	0,0
sommelier	22	4,5	40,9	13,6	36,4	4,5	0,0	0,0	0,0
cuochi	29	0,0	65,5	10,3	24,1	0,0	0,0	0,0	0,0
pizzaioli	9	0,0	55,6	11,1	33,3	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori di cucina	26	23,1	57,7	3,8	15,4	0,0	0,0	0,0	0,0

tab.50 - livelli di istruzione
Torino

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>obbligo scolastico</i>	<i>qualifica professionale</i>	<i>diploma</i>	<i>specializzazione post-diploma</i>	<i>laurea di primo livello</i>	<i>master di primo livello</i>	<i>laurea di secondo livello</i>	<i>master di secondo livello</i>
tecnici amministrazione/finanza/controllo di gestione	21	0,0	23,8	42,9	23,8	4,8	0,0	0,0	4,8
tecnici gestione / sviluppo personale	24	4,2	25,0	45,8	16,7	4,2	0,0	0,0	4,2
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	18	5,6	16,7	33,3	27,8	11,1	0,0	5,6	0,0
tecnici acquisti / approvvigionamenti	52	21,2	23,1	50,0	1,9	1,9	0,0	0,0	1,9
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	24	16,7	33,3	33,3	12,5	4,2	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione sistema qualità	39	7,7	20,5	46,2	20,5	2,6	2,6	0,0	0,0
tecnici gestione servizi alberghieri	11	0,0	27,3	36,4	36,4	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi ai piani	10	30,0	70,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi bar	32	18,8	56,3	21,9	3,1	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	7	28,6	14,3	42,9	14,3	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione servizi sala (maître)	43	4,7	30,2	55,8	9,3	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori sala (camerieri)	59	11,9	49,2	33,9	5,1	0,0	0,0	0,0	0,0
sommelier	11	0,0	36,4	27,3	36,4	0,0	0,0	0,0	0,0
cuochi	54	5,6	66,7	16,7	11,1	0,0	0,0	0,0	0,0
pizzaioli	17	5,9	88,2	0,0	5,9	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori di cucina	50	36,0	52,0	10,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0

tab.51 - livelli di istruzione
alberghi - alberghi/ristoranti

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>obbligo scolastico</i>	<i>qualifica professionale</i>	<i>diploma</i>	<i>specializzazione post-diploma</i>	<i>laurea di primo livello</i>	<i>master di primo livello</i>	<i>laurea di secondo livello</i>	<i>master di secondo livello</i>
tecnici amministrazione/finanza/controllo di gestione	29	0,0	3,4	44,8	13,8	17,2	6,9	10,3	3,4
tecnici gestione / sviluppo personale	28	3,6	7,1	57,1	14,3	10,7	3,6	0,0	3,6
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	30	3,3	13,3	23,3	30,0	16,7	3,3	6,7	3,3
tecnici acquisti / approvvigionamenti	34	2,9	32,4	32,4	11,8	14,7	2,9	0,0	2,9
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	28	7,1	35,7	28,6	21,4	7,1	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione sistema qualità	26	0,0	26,9	15,4	34,6	15,4	7,7	0,0	0,0
tecnici gestione servizi alberghieri	39	5,1	46,2	28,2	12,8	2,6	2,6	2,6	0,0
operatori servizi ai piani	38	50,0	44,7	2,6	2,6	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi bar	37	16,2	64,9	13,5	2,7	0,0	2,7	0,0	0,0
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	23	8,7	47,8	21,7	8,7	8,7	0,0	0,0	4,3
tecnici gestione servizi sala (maitre)	22	4,5	36,4	22,7	31,8	4,5	0,0	0,0	0,0
operatori sala (camerieri)	24	12,5	54,2	20,8	12,5	0,0	0,0	0,0	0,0
sommelier	13	0,0	38,5	7,7	53,8	0,0	0,0	0,0	0,0
cuochi	23	0,0	52,2	8,7	39,1	0,0	0,0	0,0	0,0
pizzaioli	3	0,0	66,7	0,0	33,3	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori di cucina	21	33,3	47,6	14,3	4,8	0,0	0,0	0,0	0,0

tab.52 - livelli di istruzione
ristoranti/pizzerie

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>obbligo scolastico</i>	<i>qualifica professionale</i>	<i>diploma</i>	<i>specializzazione post-diploma</i>	<i>laurea di primo livello</i>	<i>master di primo livello</i>	<i>laurea di secondo livello</i>	<i>master di secondo livello</i>
tecnici amministrazione/finanza/controllo di gestione	7	0,0	42,9	14,3	42,9	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione / sviluppo personale	91	11,0	52,7	27,5	8,8	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	66	3,0	40,9	40,9	15,2	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici acquisti / approvvigionamenti	41	12,2	56,1	22,0	9,8	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	35	2,9	42,9	14,3	40,0	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione sistema qualità	75	28,0	60,0	6,7	5,3	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione servizi alberghieri	88	3,4	63,6	18,2	14,8	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi ai piani	69	11,6	29,0	46,4	11,6	0,0	0,0	0,0	1,4
operatori servizi bar	37	10,8	45,9	37,8	2,7	0,0	0,0	0,0	2,7
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	54	3,7	38,9	44,4	9,3	1,9	0,0	1,9	0,0
tecnici gestione servizi sala (maître)	34	8,8	79,4	2,9	8,8	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori sala (camerieri)	29	3,4	10,3	41,4	31,0	10,3	0,0	0,0	3,4
sommelier	14	50,0	28,6	7,1	14,3	0,0	0,0	0,0	0,0
cuochi	31	0,0	16,1	41,9	32,3	6,5	0,0	3,2	0,0
pizzaioli	15	6,7	46,7	13,3	26,7	6,7	0,0	0,0	0,0
operatori di cucina	32	3,1	28,1	37,5	31,3	0,0	0,0	0,0	0,0

tab.53 - livelli di istruzione
agriturismi

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>obbligo scolastico</i>	<i>qualifica professionale</i>	<i>diploma</i>	<i>specializzazione post-diploma</i>	<i>laurea di primo livello</i>	<i>master di primo livello</i>	<i>laurea di secondo livello</i>	<i>master di secondo livello</i>
tecnici amministrazione/finanza/controllo di gestione	10	0,0	20,0	30,0	20,0	10,0	0,0	20,0	0,0
tecnici gestione / sviluppo personale	7	0,0	28,6	42,9	28,6	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	10	0,0	20,0	20,0	60,0	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici acquisti / approvvigionamenti	10	0,0	30,0	40,0	20,0	10,0	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	9	0,0	44,4	11,1	22,2	22,2	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione sistema qualità	9	0,0	22,2	33,3	22,2	22,2	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione servizi alberghieri	12	0,0	16,7	41,7	33,3	8,3	0,0	0,0	0,0
operatori servizi ai piani	13	15,4	53,8	23,1	7,7	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi bar	8	0,0	75,0	0,0	25,0	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	10	0,0	30,0	50,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione servizi sala (maitre)	10	0,0	40,0	30,0	20,0	10,0	0,0	0,0	0,0
operatori sala (camerieri)	12	0,0	58,3	16,7	25,0	0,0	0,0	0,0	0,0
sommelier	10	0,0	40,0	20,0	30,0	10,0	0,0	0,0	0,0
cuochi	12	0,0	50,0	16,7	33,3	0,0	0,0	0,0	0,0
pizzaioli	5	0,0	60,0	20,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori di cucina	11	9,1	63,6	9,1	18,2	0,0	0,0	0,0	0,0

tab.54 - livelli di istruzione
altre attività

	<i>unità locali (v.a.)</i>	<i>obbligo scolastico</i>	<i>qualifica professionale</i>	<i>diploma</i>	<i>specializzazione post-diploma</i>	<i>laurea di primo livello</i>	<i>master di primo livello</i>	<i>laurea di secondo livello</i>	<i>master di secondo livello</i>
tecnici amministrazione/finanza/controllo di gestione	8	0,0	25,0	75,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione / sviluppo personale	6	16,7	33,3	50,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici commerciale - marketing / sviluppo servizi	6	16,7	16,7	66,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici acquisti / approvvigionamenti	12	25,0	16,7	58,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione manutenzioni / sicurezza	8	25,0	12,5	62,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione sistema qualità	7	14,3	28,6	57,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione servizi alberghieri	7	0,0	28,6	57,1	14,3	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi ai piani	3	66,7	0,0	33,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi bar	14	21,4	50,0	28,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori servizi congressuali, tempo libero, termali	2	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
tecnici gestione servizi sala (maître)	4	25,0	75,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori sala (camerieri)	10	10,0	80,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
sommelier	4	0,0	75,0	0,0	25,0	0,0	0,0	0,0	0,0
cuochi	11	0,0	54,5	18,2	18,2	0,0	9,1	0,0	0,0
pizzaioli	1	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
operatori di cucina	10	20,0	60,0	0,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,0