



TECNICO QUALIFICATO PER LA GESTIONE DELL'IMPRESA AGRITURISTICA - Profilo non più attivabile dal 23/07/2009

Settore ISFOL: 01 - AGRICOLTURA
SubSettore ISFOL: 0115 - Agriturismo
Codice Profilo: 0115032

Descrizione

E' una professionalità che opera nel settore degli alberghi e dei ristoranti. Gestisce le procedure d'ingresso e d'uscita dal rustico e i mezzi tipici di comunicazione in entrata e in uscita; coordina i servizi offerti, coltiva e produce i beni peculiari del territorio e quelli legati all'immagine dell'azienda. Opera assumendo le responsabilità connesse al ruolo tecnico che svolge, compreso l'aggiornamento professionale, ed eventualmente collaborando con altri profili del settore.

Codice ATECO

H55 - ALBERGHI E RISTORANTI

Contenuti di base

- *merceologia alimenti e bevande;
- *normative igienico-sanitarie di trattamento e conservazione di alimenti e bevande;
- *basi di informatica ed uso del P.C. (foglio elettronico, data base, word processing);
- *organizzazione e gestione di impresa agricola (aspetti amministrativi, legali, fiscali, sanitari, agrozootecnici);
- *comunicazione e relazioni umane;
- *usi, costumi, tradizioni locali;
- *organizzazione e gestione di impresa turistica (vitto, alloggio, servizi informativi);
- *elementi di sociologia e psicologia;
- *legge quadro del settore (n. 703 del 5.12.85);
- *lingua straniera;
- *contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro;
- *igiene del lavoro, prevenzione e pronto soccorso

Contenuti tecnico-professionali

- *gestione delle procedure di ingresso e di uscita dal rustico (contabili, giuridiche, promozionali, ricreative);
- *coordinamento dei servizi offerti (bar, ristorante, alloggio, attività di intrattenimento e svago legate all'ambiente, trasporti);

*gestione dei mezzi tipici di comunicazione in entrata ed in uscita (telefono, telefax, telex, computer);

*coltivazione/produzione di beni legati alla peculiarità del territorio ed all'immagine che l'azienda si è data (apicoltura, conserve e confetture, latticini, vini, allevamenti vari);

*rapporti interpersonali a monte ed a valle e con livelli di responsabilità;

*previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale

Contenuti trasversali

Requisiti di ingresso

*Istruzione secondo ciclo: titolo attestante il compimento del percorso relativo al secondo ciclo dell'istruzione (sistema dei licei o sistema dell'istruzione e formazione professionale); oppure Formazione professionale: qualifica professionale di II livello corrispondente a profilo professionale nel settore/subsetto di riferimento; oppure Istruzione primo ciclo: diploma di scuola secondaria di primo ciclo + esperienza lavorativa biennale nel settore di riferimento
null

Criteri di selezione

*valutazione delle motivazioni;

*test: doti organizzative, comunicativa, socievolezza, manipolazione

Sbocchi occupazionali

*struttura agrituristica

Durata

*ore 600

Professionalità docente

*diploma o laurea preferibilmente nel settore amministrativo/commerciale;

*esperti del settore;

*tutor

Attrezzature e sussidi didattici

*aula attrezzata con lavagna luminosa e a fogli mobili;

*sussidi audiovisivi e informatici e documentazione necessaria

Note

*Se l'intervento è rivolto ad un'utenza in possesso di diploma conseguito in Istituti Tecnici o Professionali di Stato per l'Agricoltura o per il Turismo, la durata viene ridotta a 300 ore.