**Sezione 3 - Corso di pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica**

Durata: 200 ore

Ore in aula

180

Ore in laboratorio

20

Tipologia laboratorio

Laboratorio di informatica

Figura di Riferimento

247 - responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica

Struttura del Percorso e Contenuti Formativi

Modulo 1 - Organizzazione dell'attività agrituristica - 70 ore (60 aula + 10 laboratorio)  
  
'aspetti culturali, storici, architettonici e naturalistici del territorio, al fine di valorizzare le attività agrituristiche legate agli aspetti rurali locali  
'metodologia per la ricerca di mercato e caratteristiche del target dei clienti, al fine di programmare un servizio in grado di rispondere ai gusti dei clienti e del mercato  
'normativa sull'igiene alimentare per predisporre un piano di autocontrollo per la sicurezza igienico-sanitaria sugli alimenti e dei locali  
'norme inerenti l'ospitalità, la somministrazione dei pasti e l'erogazione dei servizi didattici e culturali, al fine di offrire una buona accoglienza e permanenza degli ospiti  
'nozioni circa le attività connesse a quella agricola previste dall'articolo numero 2135 del codice civile, finalizzato alla valorizzazione dei prodotti agricoli e dei servizi svolti (valorizzazione della multifunzionalità)  
'nozioni informatiche, per la gestione, promozione e comunicazione tramite strumenti elettronici e telematici  
'tecniche di gestione d'impresa, contabili, fiscali ed agevolazioni previste per il settore agrituristico, al fine di assicurare una corretta organizzazione dell'attività agrituristica  
'tecniche di vendita diretta per dare maggior valore aggiunto alle produzioni agricole  
  
Modulo 2 - Erogazione dei servizi - 70 ore (60 aula + 10 laboratorio)  
  
'elementi di informatica per la comunicazione e diffusione di dati tramite strumenti informatici e telematici  
'lingua straniera al fine di facilitare la comunicazione con gli ospiti stranieri  
'normativa sull'igiene alimentare per gestire il piano di autocontrollo di sicurezza igienico sanitaria degli alimenti e dei locali  
'normative di settore per la gestione corretta delle informazioni e per l'erogazione efficiente dei servizi agrituristici  
'storia del territorio, delle tradizioni e della cultura rurale, per arricchire il soggiorno degli ospiti  
'tecniche di comunicazione al fine di gestire efficacemente i rapporti interpersonali e della comunicazione con gli ospiti, visitatori, fornitori, clienti ecc.  
'tecniche di gestione d'impresa, contabili, fiscali ed agevolazioni previste per il settore agrituristico, per garantire una corretta gestione dell'attività agrituristica  
  
Modulo 3 - Valorizzazione dell'attività agrituristica - 60 ore  
  
'modelli di marketing operativo e metodi di analisi della domanda di mercato per effettuare analisi di mercato e sviluppare strategie di marketing  
'nozioni di comunicazione pubblicitaria (meccanismi di comunicazione pubblicitaria e promozionale) per realizzare un piano di comunicazione pubblicitaria  
'nozioni relative alla valorizzazione dei prodotti agricoli, e dei servizi multifunzionali svolti dall'impresa agricola in funzione delle peculiarità del territorio, delle tradizioni e della cultura rurale, per integrare i servizi agrituristici con le specificità delle produzioni agricole, delle tradizioni, del territorio e della cultura rurale.

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

In esito alla formazione della Sezione 3 del Catalogo, che prevede il collegamento tra i singoli percorsi e le competenze standardizzate nel Repertorio delle Figure Professionali della Regione Puglia, l'attestazione finale sarà una DICHIARAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI. Essa viene rilasciata dall'Organismo di Formazione e riporta le abilità e conoscenze acquisite attraverso la realizzazione del percorso formativo ed il superamento delle prove di verifica erogate dall'Organismo stesso.  
La dichiarazione degli apprendimenti  
Il processo di dichiarazione degli apprendimenti, richiede che i percorsi formativi prevedano i seguenti elementi:  
- definizione di un dispositivo operativo di valutazione, ovvero le metodologie e modalità di valutazione per ciascuna Unità Formativa prevista nel percorso formativo;  
- coerenza e la correttezza metodologica dello svolgimento delle prove intermedie previste;  
- rilascio di eventuale 'dichiarazione degli apprendimenti' con l'indicazione delle Unità Formative frequentate con successo per l'acquisizione di specifiche singole conoscenze e capacità relative alle competenze tecnico professionali previste nella Figura Professionale di riferimento (individuate nelle singole Unità di Competenza/Area di Attività).  
La progettazione di tale prove sarà articolata per le singole Unità formative identificate nel percorso.  
Ciascuna Unità Formativa prevedrà quindi una prova di valutazione degli apprendimenti in termini di conoscenze e capacità (relative a competenze tecnico professionali).  
La dichiarazione degli apprendimenti è un'attestazione rilasciata nel caso in cui avvenga il superamento delle prove di valutazione degli apprendimenti relative ad almeno una singola Unità Formativa prevista nel percorso.

Fabbisogno Occupazionale

Esistono buone opportunità di occupazione. Il mercato è in continua crescita e la figura, per similitudine delle mansioni svolte, può avere sbocchi anche in altri settori, quali l'alberghiero e la ristorazione.  
Nel periodo 2015-2019 per la classe professionale "Esercenti nelle attività ricettive" si prevede una variazione degli occupati pari ad un -3,9 %, un valore al di sotto della crescita media nel periodo (2,5%). La base occupazionale dovrebbe quindi diminuire di 1.525 unità.  
La domanda totale di lavoro dovrebbe ammontare a 2.535 assunzioni, di cui 4.060 per sostituzione dei lavoratori in uscita e -1.525 per riduzione dello stock occupazionale. (ISFOL 2017)