

Titolo del Percorso formativo:
AgriturismoBioCultura
Codice:
2017_YEIscuola.19

1. Profilo di riferimento

Il progetto mira a trasferire ai partecipanti quelle conoscenze, competenze e abilità fondamentali che permettano loro di operare in un settore, quello della consulenza del settore agroalimentare e turistico che risulta in forte espansione. Le aziende agrituristiche e ristorative risultano assai diffuse e in costante crescita sia nelle aree alpine che in tutto il territorio nazionale, in ragione di una domanda turistica nuova, caratterizzata da stimoli naturalistici, salutistici e culturali in forte e progressiva espansione.

L'intervento formativo è destinato ad un'utenza in possesso di un bagaglio di competenze e conoscenze professionali di base nel settore turistico o agroalimentare: i partecipanti saranno in grado di collaborare attivamente nella conduzione e gestione di un'azienda.

2. Articolazione

Il percorso formativo sarà articolato in 9 moduli, per un totale complessivo di 150 ore per ogni corsista. Il modulo 6 (gestione dell'impresa agricola e ristorativa) prevede la divisione in più gruppi di lavoro per agevolare l'apprendimento e le azioni laboratoriali. Sono previste inoltre 36 ore (modulo 8) di supporto formativo e 90 ore (modulo 9) per la formazione individualizzata; tali ore saranno strutturate sulla base delle specifiche esigenze dei singoli e commisurate alle loro necessità.

L'azione formativa sarà suddivisa nei seguenti moduli:

1: salute e sicurezza sul lavoro e HACCP (16 ore), **2:** ricerca attiva del lavoro (12 ore), **3:** preparazione al tirocinio (4 ore), **4:** mercato turistico e modelli di business (20 ore), **5:** la catena degli approvvigionamenti (35 ore), **6:** gestione dell'impresa agricola e ristorativa (45 ore), **7:** comunicazione efficace e tecniche di vendita (18 ore), **8:** supporto formativo (36 ore), **9:** formazione individualizzata (90 ore).

E' previsto un tirocinio della durata di 4 mesi.

3. Contenuti principali

I contenuti che il percorso formativo intende trasmettere ai discenti possono essere suddivisi in due macro gruppi: il primo riguarda contenuti relativi a competenze trasversali e abilità trasferibili a qualsiasi ambito professionale, il secondo è relativo a contenuti tecnico-professionali specifici dell'attività nel settore delle aziende agricole turistiche o agroalimentari.

Nello specifico, il primo gruppo comprende i seguenti contenuti: team building (come lavorare e interagire con i colleghi, come affrontare le dinamiche e le criticità del lavoro di gruppo), salute e sicurezza sul lavoro e HACCP (conoscere la normativa sulla sicurezza nell'ambito della ristorazione e saperla applicare nelle situazioni lavorative), ricerca attiva del lavoro (come orientarsi nel mondo del lavoro e come creare una strategia per la ricerca), preparazione al tirocinio (rispettare scadenze e orari, comprendere i ruoli interdipendenti all'interno dell'azienda, migliorare il proprio stile comunicativo).

Del secondo gruppo fanno parte i contenuti specifici relativi alla professione dell'addetto alla gestione di un'azienda agricola turistica. In particolare: mercato turistico e modelli di business (saper interpretare il mercato e saper valutare i prodotti seguendo sia il business sia le richieste della clientela); la catena degli approvvigionamenti (saper riconoscere e selezionare le materie prime anche in relazione alla provenienza geografica, scegliere i fornitori ed effettuare i controlli base di qualità); gestione dell'impresa agricola e ristorativa (conoscere le principali certificazioni di settore e riconoscerne le caratteristiche e organizzare e saper gestire le fasi operative del personale); comunicazione efficace e tecniche di vendita (essere in grado di porre in essere semplici strategie di marketing commerciale e saper tenere monitorata la social reputation attraverso l'uso dei social network).

Il percorso di tirocinio ha l'obiettivo generale di incrementare le potenzialità performanti dei destinatari dell'intervento, al fine di incrementare le loro potenzialità occupazionali. Nella presente proposta non si intende il tirocinio come mero banco di prova di quanto un soggetto ha appreso durante la precedente fase formativa, ma coerentemente con la prospettiva di lifelong learning colloca questo momento nel complessivo processo di apprendimento e di crescita personale dei destinatari attraverso la metodologia del learning by doing.

4. Sede di attuazione e referente per richieste di informazioni

La sede di attuazione dell'intervento formativo sarà Trento per agevolare gli spostamenti e la partecipazione dei corsisti.

Referente: Bruschetti Daniele 0464/424902 info@dbformazione.it



Un'impresa
per il tuo futuro



UNIONE EUROPEA
Iniziativa a favore dell'Occupazione Giovanile
Fondo Sociale Europeo
Investiamo nel tuo futuro



*Ministero del Lavoro
e delle Politiche Sociali*



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO