



## SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO GESTORE DI AGRITURISMO

*Nell'ambito LINEA 1 – ASSE 1 – Ob. spec. 2 – programma operativo Fondo Sociale Europeo Liguria  
2014-2020*

### INFORMAZIONI GENERALI

#### **ATTESTATO RILASCIATO PREVIO SUPERAMENTO ESAME: QUALIFICA**

##### **DESTINATARI** specificare:

- ^ il numero dei destinatari del corso: 12
- ^ i requisiti di accesso: Si tratta di un percorso destinato ai disoccupati prioritariamente adulti (maggiori di 24 anni) e di lunga durata – titolo minimo qualifica professionale in ambito inerente.

**FIGURA PROFESSIONALE:** Il Gestore agriturismo è il coltivatore diretto o imprenditore agricolo che, attraverso l'utilizzo della sua azienda, ospita turisti e somministra loro pasti e bevande. Si occupa, avvalendosi anche di personale esterno o di membri della famiglia, della pianificazione e gestione dell'agriturismo anche dal punto di vista della produzione agricola e zootecnica, dell'allestimento a norma di legge dei locali e dell'aspetto promozionale dell'azienda e del territorio, valorizzandolo nei circuiti turistici. Realizza inoltre attività didattiche, culturali, tradizionali, sportive, escursionistiche riferite al mondo rurale e opera la vendita diretta di prodotti tipici. Si occupa infine degli aspetti amministrativi, contabili e fiscali connessi all'attività agrituristica

##### **MERCATO DEL LAVORO:**

L'attività del gestore agriturismo può essere svolta singolarmente o con la collaborazione di familiari o di personale, al variare delle dimensioni e della localizzazione dell'azienda. Elemento caratteristico dell'agriturismo è il vincolo che l'attività di coltivazione del fondo, silvicoltura o allevamento del bestiame, rimanga comunque l'attività principale dell'azienda agricola. Nel caso di una struttura piccola, il gestore si può occupare direttamente dello sviluppo di tutte le attività, nel caso invece di una azienda medio-grande svolge una funzione di coordinamento organizzativo e gestionale. L'adempimento di attività agricola e ricettiva in contemporanea rendono particolarmente intensi i ritmi e gli orari di lavoro, nonostante la ricezione degli ospiti sia solitamente stagionale. Il gestore di agriturismo ha contatti con gli enti che, sul territorio, si occupano di promozione turistica, quali le APT, gli Enti locali, le Pro loco. Altre relazioni riguardano contatti con aziende fornitrici di servizi, di cui l'impresa si può avvalere.

##### **MODALITÀ DI ISCRIZIONE**

Per ritirare la domanda di iscrizione e la scheda informativa e/o avere informazioni sul corso, rivolgersi a:

E.L.Fo. - Ente Ligure di Formazione, Via Piemonte – Reg. Carrà n. 19/5B.

Telefono 0182-559636 Fax 0182-571209

E-mail [direzione@elfoliguria.it](mailto:direzione@elfoliguria.it) – [segreteria@elfoliguria.it](mailto:segreteria@elfoliguria.it) - [laboratoriogusto-lgo@libero.it](mailto:laboratoriogusto-lgo@libero.it)

Le domande di iscrizione compilate dovranno pervenire a E.L.Fo. - Ente Ligure di Formazione, Via Piemonte – Reg. Carrà n. 19/5B

**dal 26/04/2016 fino alle ore 12,00 del 26/05/2016**

## MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO

### **DURATA DEL CORSO:**

- 600 ore di cui: 203 ore di teoria  
217 ore di pratica  
180 ore di stage

### **ARTICOLAZIONE E FREQUENZA** indicare:

- △ l'articolazione dell'orario del corso 5 ore a giornata per 5 giorni a settimana; le lezioni verranno svolte presso BOMA Ristorante Caffè di Varazze e presso la sede di E.L.Fo.
- △ il numero massimo di ore di assenza concesso è pari al 20% del corso.

### **CONTENUTI:**

CONTESTO OPERATIVO E COMPETENZE RELAZIONALI - 10 h (\*)

DIETOLOGIA, NUTRIZIONE, IGIENE ALIMENTARE - 30 h con docente specializzato e abilitato.

TECNICO PROFESSIONALE SERVIZI DI RISTORAZIONE E ALBERGHIERI - 116 h. teorico-pratiche: 36 organizzazione della cucina, servizi di ristorazione, e tecnica alberghiera; 26 servizi di sala; 54 culinaria e cucina

CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI - 46 h di cui 30 teorico-pratiche su tecniche di trasformazione, conservazione e confezionamento ed ai relativi processi produttivi e 16 di visite guidate presso A.R.A.L. per l'attività didattica di caseificazione, trasformazione prodotti lattiero caseari e macellazione.

AGRONOMIA, COLTIVAZIONE E ALLEVAMENTO - 60 h di cui 25 elementi generali di zootecnica e allevamento, con particolare riguardo ai piccoli animali da cortile; 35 elementi generali di agronomia e agrotecnica, caratteristiche delle produzioni, tecniche e strumenti di produzione agricola e raccolta dei prodotti, sistemi di produzione tradizionali e biologici, con di esercitazioni pratiche

ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E DI IMPRESA, normativa relativa alle attività turistico-ricettiva e adempimenti contabili, fiscali ecc collegati - 25 h

MARKEKTING APPLICATO E MARKETING DEL TERRITORIO -28 h di cui 8 di approfondimento degli aspetti connessi alla promozione attraverso i circuiti dedicati e il web

TERRITORIO E TIPICITA' - 30 h di cui 10 pratiche

ENOLOGIA E TIPICITA' - 20 h

INGLESE DI SETTORE- 30 h

INFORMATICA - 25 h interamente svolte in aula informatica attrezzata e dedicate all'utilizzo dei s/w principali anche per la realizzazione di materiale pubblicitario promozionale e per l'utilizzo del web nell'ambito dell'attività aziendale.

STAGE - 180 h

## REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE

**AMMISSIONE AL CORSO:** è subordinata al superamento delle prove di selezione

**TITOLO DI STUDIO RICHIESTO:** titolo minimo qualifica professionale in ambito inerente

**ESPERIENZA PROFESSIONALE:** non prevista

**ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO:** Si tratta di un percorso destinato ai disoccupati prioritariamente adulti (maggiori di 24 anni) e di lunga durata

## MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE

### **COMMISSIONE DI SELEZIONE**

- △ N° 1 psicologo
- △ N° 1 tutor del corso
- △ N° 1 esperto del settore

## SEDE E DURATA DELLE PROVE

- ⤴ E.L.Fo. - Via Al Piemonte, Reg. Carrà 19/2B – 17031 Albenga SV
- ⤴ due giornate previste

## TIPOLOGIA DELLE PROVE

### PROVA SCRITTA

- ⤴ prova psico-attitudinale generica individuale

### PROVA PRATICA non prevista

### COLLOQUIO

- ⤴ colloquio motivazione individuale
- ⤴ l'ammissione al colloquio è indipendente dal risultato della prova scritta

## VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE

Prova scritta 40% - colloquio 60%

L'assenza ad una delle due prove sarà ritenuta motivo di rinuncia al corso.

<b>REFERENTE PER INFORMAZIONI:</b> indicare nominativo, numero di telefono, e-mail..	RIGHI DANIELA 0182 559636 <a href="mailto:segreteria@elfoliguria.it">segreteria@elfoliguria.it</a>  GROSSO CRISTINA <a href="mailto:laboratoriogusto-lgo@libero.it">laboratoriogusto-lgo@libero.it</a>
--	---

ATS L.G.O. LABORATORIO DEL GUSTO E DELL'OSPITALITA' capofila e E.L.Fo Ente Ligure di Formazione e C.E.S.C.O.T. SAVONA partner

