

Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica

(ALL INCLUSIVE)

approvato con DD 15086 del 29/09/2017 e DD 16383 del 02/11/2017

Agenzia Formativa VERSILIA FORMAT (cod. accr. LU 0283) capofila di ATS con Agenzia formativa Teseo (cod. accr. LU 0333), Serindform srl (cod. accr. MS 0057), I.I.S. "Carlo Piaggia" (cod. accr. LU 0624), I.I.S. "E. Barsanti" (cod. accr. MS 0608), I.I.S. "G. Minuto" (cod. accr. MS 0596) e FEDERALBERGHI Forte dei Marmi

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO	<p>Contenuti del percorso: Normativa sull'igiene alimentare per gestire il piano di autocontrollo di sicurezza igienico sanitaria degli alimenti e dei locali (16 ore), Informatica applicata per la gestione e la promozione dell'attività agrituristica (21 ore), Accoglienza agrituristica (40 ore), Elementi normativi per l'avvio e la gestione dell'attività di agrituristica (25 ore), Gestione dell'attività agrituristica (40 ore), Promozione dell'azienda agricola e delle attività connesse (40 ore), Organizzazione dei servizi connessi all'attività agrituristica (30 ore), Valorizzazione dei prodotti tipici e del territorio rurale attraverso attività di animazione rurale (40 ore), Strategie di marketing per l'attività agrituristica (28 ore), Prevenzione e Sicurezza (10 ore), Stage (180 ore), Accompagnamento (30 ore). Durata totale: 500 ore, di cui 180 di stage. Periodo di svolgimento: febbraio 2019–settembre 2019. Sede di svolgimento: Serindform, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS).</p> <p>Sbocchi occupazionali: la figura in uscita dal percorso opera prevalentemente nelle strutture agrituristiche, oltre all'attività agricola, svolge anche altre attività, quali l'accoglienza turistica, la somministrazione di pasti e bevande, la realizzazione di attività didattiche, culturali, tradizionali, di turismo religioso, ricreative, di pratica sportiva, di escursionismo e di ippoturismo riferite al mondo rurale. L'azienda agricola che svolge anche servizi agrituristiche si differenzia dai comuni alberghi e ristoranti grazie alla specificità della propria tipologia di offerta.</p>
REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI	<p>Il corso è rivolto a n. 10 maggiorenni inattivi, inoccupati o disoccupati, in possesso di titolo di istruzione secondaria superiore (oppure, in assenza del titolo di studio, almeno 7 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento (turistico) con responsabilità per attività di analisi, diagnosi, progettazione e valutazione), aventi conoscenza di lingua inglese (livello Alte A2) e conoscenza informatica (ECDL Full).</p> <p>Per chi non fosse in possesso delle certificazioni (inglese e informatica) potrà dimostrare le conoscenze possedute sostenendo un test di ingresso predisposto per il livello richiesto.</p> <p>Per i cittadini stranieri è richiesta la conoscenza della lingua italiana almeno livello A2 dimostrabile con la produzione di idonee certificazioni al momento dell'iscrizione o con il superamento di un test scritto in fase di selezione. Per i candidati stranieri extracomunitari è necessario integrare la documentazione dell'iscrizione con una copia del permesso di soggiorno in corso di validità.</p>
SELEZIONE	<p>Qualora il numero delle domande superi quello dei posti disponibili, si procederà ad una selezione dei partecipanti, tramite le seguenti prove: test scritto psico-attitudinale, analisi del cv, colloquio motivazionale, analisi della documentazione attestante condizione disabilità o svantaggio sociale dovuto a condizioni di povertà (soggetti appartenenti alla prima fascia ISEE). La selezione (eventuale) si svolgerà il giorno 21 febbraio 2019 alle ore 10,00 presso la sede di Serindform, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS).</p> <p>Alla fine della selezione sarà predisposta una graduatoria di ammissione all'interno della quale sarà garantita la presenza (eventuale) di almeno 5 donne ed una persona in condizione di svantaggio (disabilità o fasce deboli secondo ISEE).</p> <p>È previsto il riconoscimento di crediti in ingresso per le UF n. 1 Normativa sull'igiene alimentare per gestire il piano di autocontrollo di sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti e dei locali (16 ore) e n. 10 Prevenzione e Sicurezza (10 ore).</p>
INFORMAZIONI E ISCRIZIONI	<p>Per iscriversi sono necessari: domanda d'iscrizione redatta su modulo della Regione Toscana (disponibile sui siti www.regionetoscana.it, www.serindform.it, www.versiliaformat.it) e reperibile in formato cartaceo presso la sede di Serindform), documento d'identità valido, curriculum vitae aggiornato, codice fiscale, certificazioni informatiche (ECDL Full) e di conoscenza della lingua inglese ALTE A2 (per chi ne è in possesso), certificazione della conoscenza lingua italiana livello ALTE A2 (per i candidati stranieri che ne sono in possesso), documentazione attestante condizione di svantaggio (eventuale), certificazione delle competenze acquisite in precedenti corsi di istruzione formazione e lavoro per il riconoscimento dei crediti.</p> <p>Le iscrizioni saranno aperte dal 15 gennaio 2019 al 15 febbraio 2019 fino alle ore 18,00.</p> <p>Per iscrizioni e informazioni, rivolgersi a Serindform, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS). tel: 0585 810009 – Fax: 0585 810238 – eMail: info@serindform.it – sito Web: www.serindform.it, www.versiliaformat.it dal lunedì al venerdì ore 9,00-13,00 e 15,00-18,00.</p>
FREQUENZA DEL PERCORSO	<p>Il corso è gratuito. La frequenza è obbligatoria per almeno il 70% delle ore complessive dell'intervento formativo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage.</p>
CERTIFICAZIONE FINALE	<p>A seguito del superamento dell'esame finale verrà rilasciata la Qualifica di "Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica" – Qualifica livello 5 EQF</p>