

Agricoltura



OPERATORE AGRITURISTICO

Codice corso:

020/2018

Obiettivo:

Il corso si propone di fornire le competenze necessarie per intraprendere l'attività agrituristica (obbligatorio ai sensi della vigente normativa regionale L.R. 26/94 Art. 34 e L.R. 31/03/04 N. 4). Le tematiche affrontate riguardano l'ospitalità, la ristorazione, la valorizzazione e conservazione degli arredi e degli immobili di tradizione rurale, il controllo di gestione, il marketing aziendale, l'alfabetizzazione informatica quale strumento utile alla comunicazione e promozione agrituristica e alla commercializzazione del prodotto, senza trascurare i molteplici aspetti normativi legati all'esercizio delle attività (aspetti fiscali, previdenziali, igiene e sicurezza sugli alimenti, sicurezza e salute sul lavoro, etc.).

Descrizione:

MODULO 1: Gestione d'impresa ore 56

L'offerta e la domanda agrituristica. La legislazione agrituristica. Politiche di sostegno all'impresa agricola, agrituristica e al territorio rurale. Attività conferite e caratteristiche dell'operatore agrituristico. Connessione e complementarietà con l'attività agricola. Adempimenti burocratici e obblighi amministrativi. Aspetti economici fiscali e gestionali. Alloggio in agriturismo

Normativa ed aspetti igienico-sanitari. Igiene degli alimenti e manuale di autocontrollo. Sicurezza e salute sul lavoro

MODULO 2: Controllo di gestione ore 8

La produttività dell'impresa. Analisi degli investimenti. Gli strumenti metodologici ed informatici per il controllo di gestione.

MODULO 3: Tutela del paesaggio agricolo e valorizzazione del patrimonio edilizio rurale ore 12

Norme urbanistiche ed igienico sanitarie per il recupero edilizio dell'agriturismo. Interventi di recupero del patrimonio edilizio dell'azienda agrituristica. Aspetti normativi evidenti e latenti nell'intervento edilizio diretto

Aspetti soggettivi nell'intervento edilizio diretto. Valorizzazione degli arredi

MODULO 4: comunicazione e marketing ore 24

Il marketing concetti generali. Leve del marketing. Il piano di marketing

La comunicazione: principi generali. La comunicazione aziendale

Accoglienza e ospitalità. I mezzi informatici al servizio dell'impresa agricola

MODULO 5: la ristorazione ore 12

Pianificazione delle attività di approvvigionamento e stoccaggio delle derrate di produzione aziendale e locali. Organizzazione delle sale. Prodotti tipici locali e tipicità dei prodotti aziendali locali. Prodotti tipici tra tradizione ed innovazione con particolare attenzione alla biodiversità. Costruire il menù, esempi di menu stagionali, preparazione e presentazione.

MODULO 6: project work ore 28

Vademecum per lo star-up di un'impresa agrituristica.

Calendario:

Il corso ha una durata di 140 ore.

Docenti:

I docenti sono professionisti del settore.

Sede di svolgimento:

AGRIFORM SCRL Strada Pomponio Torelli 17 PARMA

Quota di partecipazione:

Euro 830,00

Termine iscrizioni:

28/10/2019

Informazioni:

tel. 0521 244785 - email: info@agriform.net