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 fiscale 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