

# ADDETTA ALLA GESTIONE DI AGRITURISMI



## **DURATA**

52 ORE TEORICO-PRATICHE.

## **SEDE DEL CORSO**

presso sede FOR.ES. – via Pranzelores, 41 – Trento.

## **DESCRIZIONE DELLA MODALITA' DI FORMAZIONE**

Il corso, rivolto ad un'utenza esclusivamente femminile, intende fornire competenze di base a coloro che intendono avviare un'attività agrituristica, ponendo particolare attenzione alle norme e leggi locali, agli aspetti amministrativi contabili e fiscali ed alla promozione dell'azienda e del territorio

Il corso è supportato da esercitazioni pratiche e laboratoriali di carattere collettivo e individuale.

Il corso è supportato da esercitazioni pratiche e laboratoriali di carattere collettivo e individuale.

## **CERTIFICAZIONI RILASCIATE:**

- attestato di frequenza a fronte di una partecipazione pari all'80% del monte ore complessivo;
- attestato di frequenza H.A.C.C.P.;
- attestato di frequenza "Sicurezza e Salute su Lavoro."

**SINTESI DEI CONTENUTI:** i contenuti riguarderanno tutti i principali aspetti legati alla conduzione di un'azienda agrituristica: avviare l'attività, gestire la contabilità e fiscalità del settore, HACCP nel settore alimentare, le tecnologie alimentari, la preparazione piatti tipici con lezioni pratiche in cucina, marketing e psicologia di vendita, la sistemazione di interni ed esterni.

I moduli che verranno sviluppati sono i seguenti:

## **LA GESTIONE COMMERCIALE DI UN AGRITURISMO (16 ore):**

classificazioni normative e definizioni delle strutture ricettive agrituristiche  
Normativa sulla sicurezza dei dati e delle informazioni  
elementi di contabilità alberghiera  
marketing turistico  
mercato pubblicitario  
organizzazione alberghiera e organizzazione turistiche  
creazione impresa

**LA PREPARAZIONE E LA VENDITA DEI PRODOTTI (16 ore):**

marketing dei prodotti agroalimentari  
materiali per il confezionamento alimentare  
processi di confezionamento dei prodotti alimentari  
processi produttivi di trasformazione degli alimenti animali  
processi tecnologici per conservazione e trasformazione alimenti  
Elementi di culinaria  
Organizzazione della cucina e dei servizi di ristorazione e  
Vini, distillati e liquori

**H.A.C.C.P (12 ore):** igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; il sistema H.A.C.C.P.; la sicurezza alimentare; il manuale di autocontrollo; le schede di autocontrollo relative alle fasi di lavorazione per gestire le NON conformità.

**SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO – RISCHIO BASSO (8 ore)** - rischi lavorativi sul luogo di lavoro; corretto utilizzo degli strumenti di lavoro; eseguire in sicurezza le diverse operazioni.

**COSTI:** 500 euro, rimborsabili richiedendo uno specifico contributo dell'Agenzia del Lavoro (Intervento 3G).  
Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di 10 Iscritti. E' richiesta una cauzione di 100,00 euro, che sarà rimborsata al superamento del 80% della sola parte teorica.

**Per informazioni e adesioni:** Tel. 0461.420655 E-mail [info@foresweb.com](mailto:info@foresweb.com)