

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 destinata 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