

CATALOGO ATTIVITA' FORMATIVE

AGRITURISMO

1) Corso per “Operatore Fattorie Didattiche”

Durata: 30 ore

Il corso si prefigge lo scopo di fornire informazioni utili e strumenti (normativa di settore, analisi di mercato, possibilità di creare reti,...) affinché i discenti siano in grado di valutare il panorama agricolo locale, le opportunità offerte dal territorio e sviluppare un percorso didattico (pedagogia, rapporti con le scuole,...) coerente con la propria struttura aziendale, capace di accogliere nel modo migliore gli ospiti (tecniche di comunicazione) e valorizzare, così, anche in termini economici l’aspetto multifunzionale dell’azienda.



2) Corso su “Ospitalità Agrituristica”AGRIHOST

Durata: 56 ore

In questo corso si tratterà delle diverse tecniche di comunicazione per relazionarsi efficacemente con gli ospiti, della cura dell’ospitalità e valutazione del grado di soddisfazione degli ospiti, dell’adeguamento di servizi e prodotti in base alle richieste di mercato e delle tecniche di comunicazione per una migliore gestione dell’azienda in termini di crescita e competitività.

Inoltre sono previste delle lezioni di inglese commerciale relativo ad una più efficace accoglienza di ospiti stranieri.



3) Corso su cibo e accoglienza in agriturismo

Durata: 20 ore

In questo percorso formativo si daranno indicazioni e suggerimenti per offrire agli ospiti dell’agriturismo vari prodotti e servizi legati ad ospitalità ed alimentazione (colazione della tradizione, aperitivo di benvenuto, finger food, pic-nic) il tutto corredato dalle più idonee ed efficaci tecniche di accoglienza.



CIBO E AGRITURISMO

4) Workshop Agrichef

Durata: 32 ore

Attività formativa sia pratica che teorica che fornisce una panoramica storico-culturale dell'enogastronomia a completamento delle nozioni tecniche in merito a sicurezza e lavoro nella ristorazione e della preparazione di menù specifici.



5) Seminario su “Elaborazione menù particolari in agriturismo”

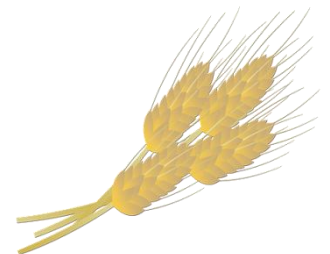
Durata: 12 ore

Nel corso si forniranno informazioni ed indicazioni utili per organizzare ed elaborare un menu adatto ad essere consumato a soggetti con intolleranze, allergie o esigenze particolari (celiaci, vegani, vegetariani).

6) Seminario panificazione

Durata: 8 ore

Durante questa attività corsuale, dalla forte impronta pratica, si illustreranno tecniche di panificazione tramite l'uso di diverse tipologie di pre-impasto più o meno liquidi.



7) Seminario di produzione di pasta fresca e secca

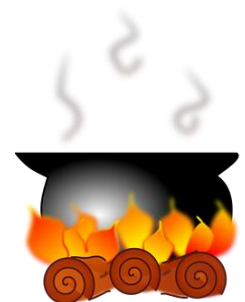
Durata: 8 ore

In questa tipologia di attività corsuale verranno illustrati metodi e ingredienti per ottenere paste fresche e secche.

8) Seminario di cucina “Cosa bolle in pentola”

Durata: 8 ore

Seminario sulla preparazione di zuppe, vellutate, minestre, creme e sulla valorizzazione dell'uso del tartufo in cucina.



9) Corso sull'utilizzo del tartufo in agriturismo

Durata: 12 ore

Corso sulle metodologie di utilizzo migliori per valorizzare l'uso del tartufo in cucina.

SICUREZZA ALIMENTARE E ETICHETTATURA

10) Corso di “Somministrazione Alimenti e Bevande”-S.A.B.

Durata: 100 ore + 5 di esame finale

Il corso si propone di fornire informazioni ai discenti su Avviamento e Gestione Finanziaria, Amministrativa e Fiscale, Riconoscimento Merceologico degli alimenti, Gestione sicura del Luogo di Lavoro, Manipolazione Igienica degli alimenti, Organizzazione e Gestione Operativa dell’Esercizio Commerciale, Prevenzione Incendi.



11) Seminario Sicurezza alimentare-livello base

Durata: 10 ore

Evento formativo che ha lo scopo di far l’acquisire le giuste conoscenze e competenze in ambito di sicurezza alimentare necessarie a garantire la sicurezza igienica dei prodotti, come prescrive la normativa. Aggiornamenti triennali.

12) Corso etichettatura prodotti agricoli

Durata: 35 ore

Il corso offre una panoramica completa sulla normativa e le tematiche pratico-applicative relative all’etichettatura dei prodotti agricoli (carni fresche, insaccati, preparati vari, latte e prodotti lattiero caseari, confetture, succhi di frutta, verdure fresche, vino e olio, prodotti orticoli freschi e tagliati, prodotti orticoli cotti, cereali e granelle, prodotti bio...).



13) Corso etichettatura settore carni

Durata: 10 ore

Il corso offre una panoramica completa sulla normativa e le tematiche pratico-applicative relative all’etichettatura delle carni fresche, lavorate, insaccati, sottovuoto,...).

14) Corso etichettatura per agriturismi ed aziende in vendita diretta

Durata 25 ore

Il corso offre una panoramica completa sulla normativa e le tematiche pratico-applicative relative all’etichettatura relativa alle produzioni che interessano gli agriturismi e le aziende che si occupano di vendita diretta (frutta e verdura fresche , trasformate, miele, pane, uova e prodotti da forno, prodotti bio, cereali e granelle,...).



COMUNICAZIONE

15) Corso su “Social media: strumenti per lo sviluppo aziendale”

Durata: 10 ore

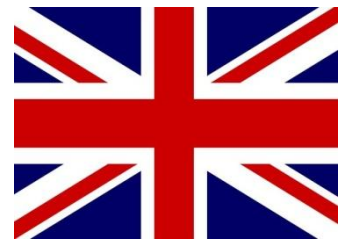
Durante questo corso si vuol fornire una panoramica su tutti gli strumenti di comunicazioni offerti dai media digitali (face book, instagram, twitter,...) e sull’impatto che possono avere sullo sviluppo aziendale. Tramite degli esempi pratici su come gestire tali mezzi i discenti possono avere l’opportunità di individuare la strada più idonea per valorizzare i propri prodotti e servizi con una strategia di comunicazione mirata ed efficace.



16) Corso su “ Comunicazione personale e tecniche di vendita

Durata: 20 ore

Nell’ambito della complessa gestione con il cliente, l’obiettivo del corso è fornire all’imprenditore agricolo metodologie e strumenti di comunicazione personale e vendita diretta, verrà inoltre svolto un approfondimento sulla gestione del punto vendita. Il corso prevede al suo interno esercitazioni con simulazioni di tipiche situazioni di relazione con il cliente.



17) Corso “Inglese commerciale di base per l’internazionalizzazione d’impresa”

Durata: 30 ore

Il corso vuol fornire una conoscenza specifica della terminologia e della sintassi della lingua inglese in ambito commerciale ai discenti in modo che essi siano in grado di avere gli strumenti più efficaci per relazionarsi con clienti ed eventuali interlocutori esteri così da aumentare la propria competitività su di un mercato sempre più ampio (scrivere lettere commerciali, richiedere informazioni, compilare preventivi, interloquire al telefono, comunicare con ospiti stranieri,...).



ECONOMICO

18) Corso su Marketing digitale e operativo

Durata: 15 ore

Il corso è finalizzato a fornire conoscenze e competenze pratiche sull’utilizzo dei principali strumenti digitali da adottare per scopi di marketing e promozione. All’interno del corso è previsto un laboratorio in cui gli allievi utilizzeranno in prima persona tali strumenti.

19) Corso su “La determinazione del prezzo e il controllo dei costi

Durata: 20 ore

Il corso affronta gli aspetti di base del controllo di gestione, l’obiettivo è fornire metodologie e strumenti da impiegare per la determinazione del prezzo dei prodotti e per il controllo e monitoraggio dei costi di gestione e produzione. All’interno del corso sono previste esercitazioni e simulazioni.

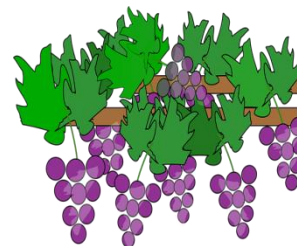


TECNICO

20) Corso su “Agricoltura rigenerativa e fertilità del suolo”

Durata: 16 ore

Questa attività corsuale si propone di fornire una panoramica ai discenti sia sui meccanismi tramite cui le piante assorbono i nutrienti e i processi fisiologici legati all’assunzione dei minerali e sia sui vari fattori che incidono sulla fertilità del suolo, dalle tipologie di lavorazione del terreno ai fenomeni naturali, dalle pratiche agronomiche quali le rotazioni e avvicendamenti alla scelta delle colture.



21) Corso di formazione teorico-pratico sulla gestione di un vigneto biologico

Durata: 36 ore tra lezioni in aula sia teoriche che pratiche e visite aziendali

Il corso vuole illustrare il panorama di settore sia dal punto di vista della normativa che degli sbocchi sul mercato, nonché fornire informazioni in merito a gestione di un vigneto biologico (conversione, difesa, tecniche colturali,...) e procedure documentali/burocratiche.

22) Corso di formazione teorico-pratico sulla gestione di un allevamento biologico

Durata: 32 ore tra lezioni in aula sia teoriche che pratiche e visite aziendali

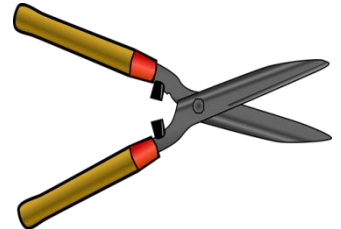
Nel corso si illustreranno norme, procedure e metodologie per la gestione di un allevamento bio, dalla conversione alle pratiche di allevamento (stabulazione, alimentazione, cura e profilassi).



23) Corso su “Benessere animale”

Durata: 24 ore

In questo corso si tratteranno i temi legati al benessere animale, dall’organizzazione della stalla, alla gestione del pascolo, dagli aspetti igienico sanitari e di alimentazione alla normativa di settore. Inoltre si forniranno indicazioni pratiche su come compilare i registri zootecnici.



24) Seminario per il conseguimento dell’idoneità per il trasporto di animali vivi

Durata: 12 ore + esame finale

Durante il corso si tratteranno temi legati a fisiologia e fabbisogni degli animali, cura e accudimento degli animali, sicurezza degli operatori, cenni di haccp, impatto della guida sul benessere degli animali,..

25) Corso base sulla potatura di fruttiferi e vite

Durata: 14 ore

Durante questa attività formativa si illustreranno i principi base della fisiologia dei fruttiferi, con riferimento alle varie tipologie di gemme e rami e si illustreranno i vari tipi di tagli, di forme di allevamento e di produzione.



26) Corso avanzato sulla potatura di fruttiferi e vite

Durata: 30 ore

In questo percorso si approfondiranno le nuove tipologie di forme di allevamento intensive e ad alta densità, la potatura minima e a basso uso di manodopera, la meccanizzazione per la potatura verde.

27) Corso su “Lo zafferano: aspetti tecnici e commerciali”

Durata: 16 ore

In questo corso si illustreranno le caratteristiche della pianta di zafferano dal punto di vista botanico (fisiologia, ciclo biologico, esigenze nutrizionali ed ambientali, malattie e patogeni,..), le più idonee tecniche colturali e di raccolta, etichettatura, trasformazione, commercializzazione e vendita.



28) Corso su “La birra opportunità per l’impresa agricola”

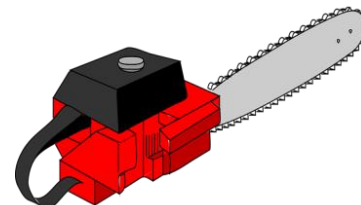
Durata: 16 ore

Corso teorico pratico sulle opportunità derivanti dalla produzione di birra.

29) Corso sulla produzione e commercializzazione della canapa

Durata: 14 ore

In questa attività formativa si daranno indicazioni sulle caratteristiche della canapa e sulle modalità di produzione e le possibilità di commercializzazione.



INNOVAZIONE

30) Corso su “Macchine innovative in agricoltura”

Durata: 24 ore

Il corso si pone l'obiettivo di illustrare in modo efficace le nuove opportunità in tema di meccanizzazione innovativa presente sul mercato capace di ottimizzare le risorse aziendali aumentando l'efficienza delle pratiche varie agricole. E' prevista una parte descrittiva delle varie opzioni ed una con esempi pratici.



31) Corso professionale sull'uso corretto della motosega nelle operazioni di abbattimento alberi e potatura

Durata: 16 ore

In questo corso si illustreranno meccanismi di azione e componenti di una motosega, corretto utilizzo e manutenzione.

SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

32) Corso base sulla sicurezza nei luoghi di lavoro: formazione dei datori di lavoro di aziende agricole al ruolo di responsabile del servizio di prevenzione e protezione

Durata: 32 ore (max 10% di assenza sul totale del monte ore)

Il corso è rivolto ai datori di lavoro di aziende agricole, che si avvalgono della collaborazione di dipendenti, stagisti, stagionali, coadiuvanti... che non hanno ancora nominato un RSPP esterno (responsabile del servizio di prevenzione e protezione) e, avendone facoltà, assumono l'onere della responsabilità del servizio.



33) Seminario di aggiornamento dei datori di lavori di aziende agricole al ruolo di responsabile del servizio di prevenzione e protezione

Durata: 10 ore (max 10% di assenza sul totale del monte ore)

Il corso è rivolto ad aziende agricole datoriali ed in particolare ai titolari d'azienda, nel caso di ditte individuali o Rappresentante legale/Rappresentante della sicurezza per società agricole che hanno preso in carico la nomina di RSPP (responsabile del servizio di prevenzione e protezione). Gli aggiornamenti vanno fatti ogni 5 anni.



34) Seminario addetto alla prevenzione rischio incendi (rischio medio)

Durata: 8 ore (max 10% di assenza sul totale del monte ore)

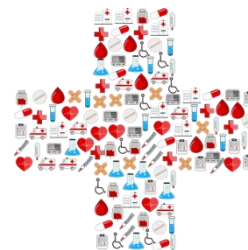
Parteciperanno a questi seminari di formazione i datori di lavoro, soci e/o dipendenti che nell'ambito delle rispettive aziende agricole andranno a ricoprire il ruolo di addetto antincendio .

35) Seminario per Addetto al Primo Soccorso

Durata: 12 ore(max 10% di assenza sul totale del monte ore)

Il corso è rivolto ai lavoratori che sono stati designati dal Datore di Lavoro a ricoprire il ruolo di Addetti al Primo Soccorso Aziendale e ai datori di lavoro di aziende agricole che non hanno ancora nominato un Addetto al Primo Soccorso Aziendale e, avendone facoltà, assumono l'onere della responsabilità del servizio.

Gli aggiornamenti vanno fatti ogni 3 anni.



ABILITAZIONE CONDUZIONE MACCHINE

36) Corso base per addetti alla conduzione di trattori agricoli o forestali

Durata: 15 ore (max 10% di assenza sul totale del monte ore)

I destinatari di quest'offerta formativa hanno necessità di utilizzare trattori agricoli o forestali. Il corso prevede una parte di lezioni teoriche e una parte pratiche con esercitazioni relative alla guida di mezzi cingolati e a ruote. Gli aggiornamenti vanno fatti ogni 5 anni.



37) Corso base per addetti alla conduzione di piattaforme di lavoro mobili elevabili

Durata: 12 ore (max 10% di assenza sul totale del monte ore)

I destinatari di quest'offerta formativa sono coloro che hanno necessità di utilizzare piattaforme mobili elevabili. Il corso prevede una parte di lezioni teoriche e una parte pratiche con esercitazioni.



38) Corso base per addetti alla conduzione di carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo

Durata: 14 ore (max 10% di assenza sul totale del monte ore)

I destinatari di quest'offerta formativa sono coloro che hanno necessità di utilizzare i carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo. Il corso prevede una parte di lezioni teoriche e una parte pratiche con esercitazioni.



39) Corso base per addetti alla conduzione di escavatori idraulici, pale cariatrici frontali, terne

Durata: 18 ore (max 10% di assenza sul totale del monte ore)

I destinatari di quest'offerta formativa sono coloro che hanno necessità di utilizzare terne, escavatori, pale cariatrici. Il corso prevede una parte di lezioni teoriche e una parte pratiche con esercitazioni.

