



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio della Governance della Formazione Professionale
Settore Programmazione

SCHEDA DI DETTAGLIO N.4

TITOLO DEL CORSO: ACQUISIZIONE DI NUOVE COMPETENZE IN AGRICOLTURA E MULTIFUNZIONALITA' DELL'AZIENDA AGRICOLA

OBIETTIVI DEL CORSO:

Intervento di formazione professionale per gli addetti al settore agrituristico della Sardegna.

Il corso ha l'obiettivo di fornire un'adeguata preparazione teorica e pratica per la CERTIFICAZIONE DI COMPETENZA professionale dell'imprenditore agricolo in relazione alla gestione dell'azienda agrituristica nell'ambito della qualificazione dell'offerta agroalimentare e turistica.

SOGGETTI DESTINATARI:

- a) Addetti del settore agricolo quali titolari (imprenditore agricolo, imprenditore agricolo professionale, coltivatore diretto), dipendenti, soci e coadiuvanti familiari di imprese singole o associate.
- b) Addetti che hanno svolto la loro attività lavorativa in qualità di lavoratore subordinato di una impresa agricola per almeno 100 giornate lavorative annue (vedi art. 18 del CCNL), attestata da idonea documentazione, quali ad esempio certificazioni fiscali e/o previdenziali, per un periodo di almeno tre anni anche non continuativi nel decennio 2000-2010.

Priorità:

Soggetti destinatari di cui alla lettera a).

Per ogni singola azienda è consentita la partecipazione di un solo addetto. Le ulteriori richieste di partecipazione successive alla prima, ritenute ammissibili, potranno essere accolte solo in caso di disponibilità di posti e fino ad esaurimento.

In ogni caso vale il criterio della priorità di cui sopra.

NUMERO ALLIEVI DA FORMARE

Si chiede la realizzazione di corsi per almeno 225 addetti.

DURATA DEI CORSI

I corsi dovranno avere una durata di almeno 200 ore



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio della Governance della Formazione Professionale
Settore Programmazione

NUMERO ALLIEVI PER CORSO

Il numero dei partecipanti per ciascun corso è pari a un massimo di 15 allievi effettivi.

NUMERO DI EDIZIONI DEL CORSO

Complessivamente, si prevede la realizzazione, di almeno 15 edizioni dello stesso corso, sufficiente a soddisfare il fabbisogno formativo (indicato in n. 225 addetti).

SEDE DEI CORSI:

I corsi devono essere dislocati su tutto il territorio regionale, secondo una ripartizione territoriale coincidente con le otto province sarde, con almeno una sede ed una edizione del corso per ciascuna provincia.

Le altre edizioni del corso e la scelta delle sedi saranno necessariamente condizionate dalle esigenze formative determinate dal numero delle richieste valide per ciascuna provincia.

La dislocazione territoriale dei corsi deve assicurare, per quanto possibile, la vicinanza della sede del corso e la residenza /domicilio dei partecipanti.

CERTIFICAZIONE FINALE

Ai partecipanti che avranno seguito il corso per almeno il 90% delle ore dovrà essere rilasciato una "certificazione di competenza". Dovrà essere previsto un modulo di recupero per le assenze giustificate, pari massimo al 10% delle ore complessive.

STRUTTURA DEL CORSO

Il percorso formativo si potrà articolare in diversi moduli della durata confacente alla consistenza e alla complessità degli argomenti da trattare.

Al termine di ciascun modulo formativo, la relativa documentazione didattica verrà messa a disposizione degli allievi su piattaforma web per eventuali approfondimenti individuali.

Il programma del corso riguarderà le seguenti 5 linee tematiche:

1. L'impresa agrituristica
2. Informatica



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio della Governance della Formazione Professionale
Settore Programmazione

3. Lingua inglese
4. L'attività agrituristica
5. La qualità certificata

Di seguito per ciascuna tematica si riportano i contenuti minimi indicativi da sviluppare durante il corso.

1. L'impresa agrituristica:

L'imprenditorialità.

Gestione, amministrazione, fiscalità e contabilità dell'Azienda agrituristica.

La multifunzionalità.

Normativa di settore. La nuova normativa regionale (L.R. 19 gennaio 2010, n.1).

Fonti di finanziamento specifiche per la multifunzionalità.

Norme in materia di sicurezza.

2. Informatica:

Uso del PC, Office, Internet, finalizzato allo sviluppo di azioni di pubblicità e promozione, marketing e competitività.

(le lezioni dovranno comprendere per almeno l'80% delle ore previste per la tematica, attività di carattere pratico)

3. Lingua inglese:

Grammatica di base e composizione di frasi semplici.

Uso del linguaggio dell'ospitalità con l'ospite straniero

(le lezioni dovranno comprendere per il 25% delle ore previste per la tematica, attività di carattere pratico)

4. L'attività agrituristica:

Accoglienza ed ospitalità. Comunicazione.

Il contesto territoriale, storico ed ambientale.

La cultura e le tradizioni eno-gastronomiche.

L'animazione e l'escursionismo rurale

(le lezioni dovranno comprendere per almeno il 20% delle ore previste attività di carattere pratico).



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio della Governance della Formazione Professionale
Settore Programmazione

5. La qualità certificata:

Prodotti di qualità e tradizionali, tipici e di nicchia.

I prodotti da agricoltura biologica e integrata. La certificazione.

Le norme igienico-sanitarie per gli alimenti ed i locali. Il benessere animale.

La rintracciabilità e l'HACCP.

La vendita dei prodotti agroalimentari.

NOTE

Ciascuna tematica dovrà essere sviluppata nell'ambito di lezioni di carattere teorico e pratico e secondo gli argomenti indicati.

La didattica dovrà essere svolta da personale docente esperto e con l'utilizzo di apposite attrezzature didattiche.

Gli stage dovranno tenersi presso strutture operanti nel settore.