

Denominazione del Profilo

Gestore dell'attività agrituristica

Descrizione sintetica

Il gestore dell'attività agrituristica opera come imprenditore agricolo coniugando l'attività prevalente e principale di conduzione dell'attività agricola con la gestione di servizi collegati in ambito ricettivo e della ristorazione.

La professione è regolamentata da normativa regionale.

Livello EQF

Livello IV

Riferimento a codici di classificazioni professionali

5.2.1.1.0.2 esercente di agriturismo

(Riferimento alla classificazione delle professioni ISTAT CP 2021)

Figure/profili professionali affini presenti in altri sistemi di standard

Quadro Nazionale delle Qualifiche/Repertorio Nazionale

Settore: Agricoltura, silvicoltura e pesca

Processo: Attività connesse all'agricoltura: agriturismi e impianti agroenergie

Sequenza di processo: Agriturismo e/o vendita diretta dei prodotti agricoli aziendali

ADA. 01.02.01 Gestione di attività di agriturismo e di enoturismo

ADA 01.02.02. Realizzazione di attività di agriturismo e di enoturismo

Settore economico di attività

(Riferimento allo standard ATECO 2007)

56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole

56.20.52 Attività di alloggio connesse alle aziende agricole

Contesto di esercizio

Il gestore dell'attività agrituristica è un imprenditore agricolo e può avvalersi della manodopera familiare nonché di personale dipendente nella gestione della sua impresa, coordinandone le attività in qualità di gestore dell'attività economica. Opera all'interno dell'azienda agricola, ma la particolarità del servizio, strettamente connesso ai prodotti aziendali, all'ambiente, alle tradizioni e

alle iniziative culturali del mondo agricolo, fa sì che l'ambiente lavorativo divenga il territorio nel suo insieme. Nell'esercizio delle sue attività, tra cui quella agricola deve rimanere prevalente e principale, utilizza strumenti e tecniche per la gestione dell'attività imprenditoriale agricola, ma anche conoscenze e strumenti per la gestione dell'attività ricettiva e di ristorazione.

Attività proprie del profilo professionale

Area di Attività	Attività costitutive
<i>Definizione e promozione dell'offerta di servizi</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione dell'offerta del servizio in relazione al mercato, alle caratteristiche aziendali e alle risorse disponibili - Effettuazione di stime previsionali circa i flussi economici, in entrata ed in uscita e definizione delle tariffe in relazione al mercato e ai servizi offerti - Sviluppo di strategie promozionali - Monitoraggio dei parametri minimi di efficienza ed efficacia e degli indici economici (contenimento dei costi, ...)
<i>Gestione degli aspetti organizzativi, gestionali, commerciali, fiscali e del personale</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Cura, anche per il tramite di servizi specialistici, degli adempimenti fiscali, amministrativi, previdenziali collegati all'attività agrituristica - Organizzazione e coordinamento dell'attività dei collaboratori - Gestione dei rapporti con le altre figure coinvolte nel processo produttivo (fornitori e altri soggetti pubblici e ...)
<i>Gestione dei servizi di ricettività</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione delle prenotazioni - Gestione delle attività di accoglienza: check-in e check out - Organizzazione dei servizi destinati all'ospitalità residenziale: allestimento, pulizia, manutenzione dei locali e delle attrezzature - Gestione della relazione con i turisti - Gestione delle operazioni di primo soccorso, in caso di incidente o malore degli ospiti
<i>Gestione del servizio di ristorazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione del servizio di ristorazione, valorizzando i prodotti aziendali, la cucina e i prodotti del territorio - Controllo del rispetto delle condizioni igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare richieste dalla normativa di settore - Controllo delle materie prime e dei semilavorati - Svolgimento, direttamente o coordinando altre persone, del servizio di somministrazione - Organizzazione del magazzino e degli approvvigionamenti

Competenze

Competenza 1 – GESTIRE L’ATTIVITA’ DI IMPRESA AGRITURISTICA

RISULTATO ATTESO: Gestire l’impresa agrituristica nei suoi aspetti fiscali, amministrativi ed organizzativi, definendo strategie e modalità operative per l’erogazione, lo sviluppo e la promozione dei servizi offerti

CONOSCENZE

- Normativa in materia di agricoltura e agriturismo
- Aspetti organizzativi e gestionali delle aziende agrituristiche e strategie di ottimizzazione della produzione agricola in funzione dell’impresa agrituristica
- Regimi ed obblighi contabili e fiscali del settore agrituristico
- Modalità di registrazione e prima nota e di archiviazione dei documenti contabili
- Finanziamenti e agevolazioni in favore dell’agriturismo
- Strumenti e tecniche per la definizione delle caratteristiche dell’offerta a partire dall’analisi di mercato e dalla definizione degli obiettivi di impresa
- Elementi di marketing dei servizi turistici e tecniche di pricing
- Canali e strategie promozionali, per la commercializzazione e la caratterizzazione dell’offerta in un’ottica di qualità
- Principali riferimenti normativi e applicativi in materia sicurezza: messa in sicurezza degli ambienti, strategie e strumenti per la diminuzione del rischio e aspetti assicurativi inerenti alla responsabilità civile

ABILITÀ

- Applicare semplici metodologie per effettuare stime previsionali circa i flussi economici, in entrata ed in uscita
- Applicare tecniche per la compilazione dei documenti di vendita ed acquisto e applicare tecniche di archiviazione e registrazione di prima nota di documenti contabili
- Applicare tecniche per la definizione di tariffe e prezzi
- Applicare tecniche per la definizione dell’offerta di servizi, in relazione al mercato, alle caratteristiche aziendali e alle risorse disponibili;
- Applicare strategie promozionali anche su diversi canali
- Applicare metodi e tecniche per il monitoraggio di parametri minimi di efficienza ed efficacia relativamente agli indici economici (contenimento dei costi, equilibrio finanziario, gestione dei flussi di cassa)
- Applicare tecniche e metodi per il monitoraggio della qualità dei servizi offerti

Competenza 2– GESTIRE I SERVIZI DI RICETTIVITA’**RISULTATO ATTESO:** Organizzare i servizi di ricettività e l’accoglienza turistica**CONOSCENZE**

- Teorie e tecniche di comunicazione interpersonale
- Tecniche di fidelizzazione del cliente
- Principali caratteristiche del contesto geografico fisico, naturalistico ed antropico del territorio
- Elementi di storia, tradizioni e cultura regionale
- Il sistema turistico regionale
- Strumenti e tecniche per la definizione dei servizi legati all'ospitalità nel settore agriturismo
- Strumenti e tecniche di allestimento della ricettività: arredamento dei locali, dotazione minima delle camere, degli alloggi e degli spazi esterni
- Modalità di preparazione e manutenzione delle camere e degli alloggi
- Disposizioni in materia di urbanistica, accessibilità e segnaletica per le attività agrituristiche
- Sistema regionale di classificazione e di qualità dell'azienda agrituristica
- Tecniche e strumenti di pulizia e igienizzazione degli spazi comuni, delle camere e di ambienti specifici (SPA, bar, ecc.)
- Principi di gestione dei dati e delle informazioni nel rispetto della normativa sulla privacy

ABILITÀ

- Definire le caratteristiche dei servizi di ospitalità in osservanza delle disposizioni in materia di urbanistica, accessibilità e segnaletica per le attività agrituristiche
- Applicare tecniche di allestimento degli spazi interni ed esterni nel rispetto dei parametri di capienza di posti letto e coperti per l'attività di ristorazione
- Applicare tecniche per l’igiene e la pulizia di camere e spazi comuni
- Utilizzare tecniche e strumenti per la gestione delle prenotazioni e del ricevimento clienti
- Utilizzare tecniche per la gestione della relazione con il cliente e la gestione degli eventuali reclami

Competenza 3 – CURARE LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI

RISULTATO ATTESO: Definire e organizzare i servizi di ristorazione al fine di promuovere la produzione agricola aziendale e la cucina regionale tradizionale, presidiandone l'erogazione nel rispetto delle norme in materia di sicurezza, igiene e sanità previste

CONOSCENZE

- Elementi di base di gestione della cucina e della sala; caratteristiche e modalità di utilizzo delle attrezzature e materiali di supporto
- Prodotti valdostani con marchio di qualità e prodotti regionali compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali
- Caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei principali prodotti del territorio
- Tecniche di elaborazione del menù e di abbinamento dei vini con i piatti serviti
- Calcolo delle quantità delle materie prime per i piatti e dei costi dell'offerta gastronomica
- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche, intolleranze, allergie
- Principali riferimenti normativi e applicativi in materia di HACCP
- Modalità e procedure per la conservazione e lo stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
- Elementi relativi alla tracciabilità degli alimenti

ABILITÀ

- Definire il menu in base a stagionalità, tipologia del locale e prodotti aziendali
- Applicare principi di abbinamento nutrizionale e di sequenza gastronomica dei cibi
- Applicare tecniche di organizzazione e gestione di degustazioni dei prodotti aziendali
- Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti
- Applicare tecniche e metodi per lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime e dei prodotti alimentari
- Applicare processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti
- Calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menù sulla base degli ingredienti e della stagionalità