



in collaborazione con



Programma

CORSO OPERATORE AGRITURISTICO

Ai sensi dell'art.152 della L.r. 31/2008 dell'art. 4 del Reg. n. 5/2020
Valido ai fini del Reg. CE 852/2003 sull'igiene dei prodotti alimentari (HACCP)

Dal 9 settembre all'8 ottobre 2024 – Modalità sincrona ON LINE e una giornata in presenza

PSR & Innovazione Lombardia in collaborazione con Coldiretti Lombardia e Terranostra organizza un **corso di formazione OBBLIGATORIO** dalla L.R. 31/2008 e dal R.R. 5/2020, per diventare **Operatore Agrituristico in Lombardia**.

Il corso prevede un inquadramento normativo del settore agrituristico, la trattazione delle normative fiscali, i metodi e le procedure per la manipolazione degli alimenti, il marketing territoriale, la comunicazione, i contratti di lavoro, la sicurezza sui luoghi di lavoro e la multifunzionalità in ogni suo aspetto. Verranno erogati elementi utili per la gestione della propria azienda, oltre che la possibilità di confronto con altri operatori del settore. L'attestato rilasciato è valido anche ai sensi del Reg.CE 852/04 sulla normativa di igiene e manipolazione alimentare (HACCP).

REQUISITI DI INGRESSO: avere 18 anni compiuti – avere il fascicolo aziendale o la partita IVA. Il corso è rivolto agli addetti del settore agricolo, nello specifico: • imprenditori agricoli; • coadiuvanti familiari dell'imprenditore agricolo; • lavoratori subordinati dell'impresa agricola e a tutti coloro che intendono diventare operatori agrituristici.

Il corso Agriturismo è riconosciuto parte integrante della formazione specifica di Fattoria Didattica e Fattoria Sociale.

Data	Orario		ore	Argomento lezione	Docente
LUNEDI' 9 SETTEMBRE 2024	9.30	10.30	1	Apertura e introduzione del corso	Simona Giocelli
	10.30	13.30	3	Inquadramento normativo dell'agriturismo – il certificato di connessione – la SCIA - controlli e sanzioni	Marina Ragni
ON LINE					
MERCOLEDI' 11 SETTEMBRE 2024	9.30	13.30	4	Metodi e procedure per la preparazione e somministrazione al pubblico di alimenti (HACCP) – parte I	Lorena Valdicelli
	14.30	18.30	4	Metodi e procedure per la preparazione e somministrazione al pubblico di alimenti (HACCP) – parte II – TEST FINALE	
ON LINE					
MARTEDI' 17 SETTEMBRE 2024	9.30	11.30	2	I passaggi di materie prime dall'azienda agricola all'agriturismo – meccanismi ed esercitazioni	Valeria Chiesa
	11.30	13.30	2	Come individuare i servizi "giusti" da erogare in azienda – potenzialità e limiti	Rosanna Sora
ON LINE					

GIOVEDI' 19 SETTEMBRE 2024 ON LINE	9.30	13.30	3	D.lgs 81/2008 – La sicurezza nelle aziende agrituristiche – come organizzare l’azienda in maniera sicura per gli ospiti	Federico Torrisi
	12.30	13.30	1	I servizi di Terranostra e le opportunità offerte	Irene Facchetti
MARTEDI' 24 SETTEMBRE 2024 ON LINE	9.30	13.30	4	Gli aspetti fiscali dell’azienda agrituristica	Giovanni De Lillo
GIOVEDI' 26 SETTEMBRE 2024 ON LINE	9.30	13.30	4	Inquadramento del personale – il contratto di lavoro agricolo	Tullo Soregaroli
MARTEDI' 1 OTTOBRE 2024 PRESENZA (azienda da individuare)	9.30	13.30	2	Esempio concreto di agriturismo Visita aziendale e incontro con il titolare Confronto tra i corsisti partecipanti al corso	Simona Giorcelli
GIOVEDI' 3 OTTOBRE 2024 ON LINE	9.30	13.30	4	Come progettare una “esperienza” di qualità. L’importanza della comunicazione nella soddisfazione dell’ospite. Il linguaggio del corpo e la sua importanza. Le modalità per relazionarsi in maniera empatica con l’ospite	Nerina Di Nunzio
MARTEDI' 8 OTTOBRE 2024 ON LINE	10.00	16.00	6	Il Marketing: perché e a cosa serve – marketing mix; le leve per raggiungere l’obiettivo – l’evoluzione del mercato – Analisi swot: uno strumento di riflessione – La shopping experience - La gestione dell’ospite, il reclamo Web marketing – analisi del mondo digitale – come gestire il sito e i social	Nerina Di Nunzio
TOTALE			40		