

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 al 30 settembre 2025 – MODALITA' ON LINE sincrona

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 Agrituristicco in Lombardia**.

Il corso prevede un inquadramento normativo del settore agrituristicco, 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 agrituristicci.

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

Data	Orario	ore	Argomento lezione	Docente
MARTEDI' 9 SETTEMBRE 2025	9.30	10.30	1 Apertura e introduzione del corso I servizi di Terranostra	Simona Giorcelli Irene Facchetti
	10.30	13.30	3 Inquadramento normativo dell'agriturismo – il certificato di connessione – la SCIA - controlli e sanzioni	Marina Ragni
	14.30	18.30	4 Gli aspetti fiscali dell'azienda agrituristicca	Giovanni De Lillo
GIOVEDI' 11 SETTEMBRE 2025	9.30	13.30	4 D.lgs 81/2008 – La sicurezza nelle aziende agrituristiche – come organizzare l'azienda in maniera sicura per gli ospiti	Federico Torrisi
	14.30	18.30	4 Inquadramento del personale – il contratto di lavoro agricolo	Tullo Soregaroli
LUNEDI' 15 SETTEMBRE 2025	14.00	16.00	2 I passaggi di materie prime dall'azienda agricola all'agriturismo – meccanismi ed esercitazioni	Valeria Chiesa
	16.00	18.00	2 Come individuare i servizi "giusti" da erogare in azienda – potenzialità e limiti	Rosanna Sora

GIOVEDI' 18 SETTEMBRE 2025	9.30	12.30	3	Approfondimenti sulla normativa agrituristica -	Marina Ragni
GIOVEDI' 25 SETTEMBRE 2025	9.30	12.30	3	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	Manuel Gabriele
	13.30	17.30	4	Il marketing del territorio e il mercato turistico regionale. Caratteristiche del settore, ruolo e funzione dei soggetti che compongono il sistema	
LUNEDI' 29 SETTEMBRE 2025	9.30	13.30		Metodi e procedure per la preparazione e somministrazione al pubblico di alimenti (HACCP) – parte I	Lorena Valdicelli
	14.30	18.30		Metodi e procedure per la preparazione e somministrazione al pubblico di alimenti (HACCP) – parte II – TEST FINALE	
MARTEDI' 30 SETTEMBRE 2025	9.30	12.30	3	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	Manuel Gabriele
TOTALE ORE			40		