

## Gestore dell'attività agrituristica

 **SETTORE 01. Agricoltura, silvicoltura e pesca**

**REPERTORIO - Valle d'Aosta**

AdA associate alla Qualificazione

ADA.01.02.01 (ex ADA.1.266.914) - Gestione dell'attività di agriturismo e di enoturismo

Tabelle di equivalenza AdA

Sezione in aggiornamento

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

| Qualificazione                                                                 | Repertorio    | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|-----|-----|-----|
| Tecnico per la gestione di strutture agrituristiche                            | Basilicata    | 3          | X   | X   | X   |
| Gestore agrituristico                                                          | Liguria       | 3          | X   | X   | X   |
| Operatore agrituristico                                                        | Marche        | 3          | X   | X   | X   |
| Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica | Puglia        | 3          | X   | X   | X   |
| Gestore dell'attività agrituristica                                            | Valle d'Aosta | 3          | X   | X   | X   |

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

| Qualificazione                                                                             | Repertorio    | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|-----|-----|-----|
| Conduttore impresa agricola                                                                | Sardegna      | 1          |     |     | X   |
| Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA                                     |               |            |     |     |     |
| Sezione in aggiornamento                                                                   |               |            |     |     |     |
| ADA.01.02.02 (ex ADA.1.266.915) - Realizzazione di attività di agriturismo e di enoturismo |               |            |     |     |     |
| Tabelle di equivalenza AdA                                                                 |               |            |     |     |     |
| Sezione in aggiornamento                                                                   |               |            |     |     |     |
| Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA                                                      |               |            |     |     |     |
| Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA                                             |               |            |     |     |     |
| Qualificazione                                                                             | Repertorio    | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 |
| Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica             | Puglia        | 3          | X   | X   | X   |
| Gestore dell'attività agrituristica                                                        | Valle d'Aosta | 3          | X   | X   | X   |
| Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA                                           |               |            |     |     |     |
| Qualificazione                                                                             | Repertorio    | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 |
| Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA                                     |               |            |     |     |     |
| Qualificazione                                                                             | Repertorio    | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 |
| Operatore agrituristico                                                                    | Marche        | 0          |     |     |     |

## Competenze

### Titolo: CURARE LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI

**Descrizione:** 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

**Obiettivo:** 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

### Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.01.02.01 (ex ADA.1.266.914) - Gestione dell'attività di agriturismo e di enoturismo associate:

Risultato atteso:RA1: Organizzare gli eventi di promozione dell'agriturismo, in base alle logiche progettuali e alle linee di indirizzo preventivamente tracciate, gestendo le visite guidate nei luoghi di coltivazione e produzione, le attività ricreative e la degustazioni dei prodotti aziendali e extra-aziendali, anche ai fini della diffusione della conoscenza dei prodotti e delle caratteristiche del territorio

Organizzazione delle visite nei luoghi di coltivazione, di produzione e di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dei prodotti agricoli e della vite

Organizzazione e conduzione di degustazioni delle produzioni aziendali

Organizzazione, nel luogo di produzione, di attività ricreative votate alla diffusione della conoscenza dei prodotti agricoli e del vino

Risultato atteso:RA3: Organizzare le attività di gestione dello spaccio aziendale, a partire dagli obiettivi di vendita, pianificando l'assortimento di prodotti aziendali ed extra-aziendali in concerto con la fase produttiva di campo, curando l'organizzazione del magazzino e dei locali di vendita e praticando la promozione e la vendita diretta e/o on-line dei prodotti

Approvvigionamento e controllo delle materie prime alimentari aziendali e locali

Organizzazione del magazzino e del front office per la vendita diretta ed on line

dei prodotti freschi e/o trasformati aziendali

Attività dell' AdA ADA.01.02.02 (ex ADA.1.266.915) - Realizzazione di attività di agriturismo e di enoturismo associate:

Risultato atteso:RA1: Preparare le pietanze, in base alle indicazioni ricevute e nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, curando gli approvvigionamenti delle materie prime aziendali in concerto con la fase di produzione di campo, completando l'assortimento degli approvvigionamenti attraverso l'indicazione degli acquisti extra-aziendali necessari, e realizzando la produzione e conservazione dei semilavorati e delle materie prime

Conservazione di materie prime e di semilavorati alimentari

Preparazione delle pietanze valorizzando i prodotti aziendali, la cucina e i prodotti del territorio

Risultato atteso:RA2: Effettuare le operazioni di controllo dello stato dei locali e delle attrezzature, in base ai protocolli relativi all'HACCP, valutando le condizioni delle attrezzature di sala e di cucina ed applicando le procedure di autocontrollo dei prodotti alimentari

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Controllo dello stato delle attrezzature di sala e di cucina

Risultato atteso:RA3: Effettuare le operazioni di riordino pulizia e manutenzione delle diverse aree della struttura agrituristica, in base alle indicazioni ricevute, curando il riordino e la pulizia degli alloggi, mantenendo e riparando le dotazioni presenti e allestendo la struttura in funzione degli eventi previsti

Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo

Pulizia e allestimento della struttura agrituristica (spazi comuni, spazi didattici, camere, sala ristoro, sale degustazioni, magazzini, spaccio aziendale...)

## 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/CAPACITÀ

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

### Titolo: GESTIRE I SERVIZI DI RICETTIVITÀ

**Descrizione:** Organizzare i servizi di ricettività e l'accoglienza turistica

**Obiettivo:** Organizzare i servizi di ricettività e l'accoglienza turistica

### Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.01.02.01 (ex ADA.1.266.914) - Gestione dell'attività di agriturismo e di enoturismo associate:

Risultato atteso:RA2: Massimizzare le presenze nella struttura, sia rispetto ai servizi di ristorazione che ricettivi, a partire dagli obiettivi strategici preventivamente individuati, curando le prenotazioni, le promozioni e le eventuali agevolazioni tariffarie, gestendo la relazione con il cliente, nelle fasi di accoglienza e congedo, e garantendo l'assistenza durante tutto il periodo di soggiorno

Gestione delle prenotazioni e dell'accoglienza e congedo del cliente

Risultato atteso:RA3: Organizzare le attività di gestione dello spaccio aziendale, a partire dagli obiettivi di vendita, pianificando l'assortimento di prodotti aziendali ed extra-aziendali in concerto con la fase produttiva di campo,

curando l'organizzazione del magazzino e dei locali di vendita e praticando la promozione e la vendita diretta e/o on-line dei prodotti

Approvvigionamento e controllo delle materie prime alimentari aziendali e locali

Organizzazione del magazzino e del front office per la vendita diretta ed on line dei prodotti freschi e/o trasformati aziendali

Attività dell' AdA ADA.01.02.02 (ex ADA.1.266.915) - Realizzazione di attività di agriturismo e di enoturismo associate:

Risultato atteso:RA2: Effettuare le operazioni di controllo dello stato dei locali e delle attrezzature, in base ai protocolli relativi all'HACCP, valutando le condizioni delle attrezzature di sala e di cucina ed applicando le procedure di autocontrollo dei prodotti alimentari

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Controllo dello stato delle attrezzature di sala e di cucina

Risultato atteso:RA3: Effettuare le operazioni di riordino pulizia e manutenzione delle diverse aree della struttura agrituristica, in base alle indicazioni ricevute, curando il riordino e la pulizia degli alloggi, mantenendo e riparando le dotazioni presenti e allestendo la struttura in funzione degli eventi previsti  
Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo  
Pulizia e allestimento della struttura agrituristica (spazi comuni, spazi didattici, camere, sala ristoro, sale degustazioni, magazzini, spaccio aziendale...)

## 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 agrituristico

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/CAPACITÀ

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

### Titolo: GESTIRE L'ATTIVITA' DI IMPRESA AGRITURISTICA

**Descrizione:** 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

**Obiettivo:** 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

### Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.01.02.01 (ex ADA.1.266.914) - Gestione dell'attività di agriturismo e di enoturismo associate:

Risultato atteso:RA1: Organizzare gli eventi di promozione dell'agriturismo, in base alle logiche progettuali e alle linee di indirizzo preventivamente tracciate, gestendo le visite guidate nei luoghi di coltivazione e produzione, le attività ricreative e la degustazioni dei prodotti aziendali e extra-aziendali, anche ai fini della diffusione della conoscenza dei prodotti e delle caratteristiche del territorio

Organizzazione delle visite nei luoghi di coltivazione, di produzione e di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dei prodotti agricoli e della vite

Organizzazione e conduzione di degustazioni delle produzioni aziendali

Organizzazione, nel luogo di produzione, di attività ricreative votate alla diffusione della conoscenza dei prodotti agricoli e del vino

## 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 agriturbistica  
 Regimi ed obblighi contabili e fiscali del settore agriturbistico e 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/CAPACITÀ

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

## Codici ISTAT CP2021 associati

| Codice    | Titolo                                                                                                                                        |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.2.2.1.0 | Direttori e dirigenti generali di aziende che operano nell'agricoltura, nell'allevamento, nella silvicoltura, nella caccia e nella pesca      |
| 1.3.1.1.0 | Imprenditori e responsabili di piccole aziende che operano nell'agricoltura, nell'allevamento, nella silvicoltura, nella caccia e nella pesca |

| <b>Codice</b> | <b>Titolo</b>                                                                                                                                  |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.2.1.1.0     | Imprenditori e amministratori di grandi aziende che operano nell'agricoltura, nell'allevamento, nella silvicoltura, nella caccia e nella pesca |
| 6.4.2.2.0     | Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di ovini e caprini                                                                         |
| 6.4.2.3.0     | Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di suini                                                                                   |
| 6.4.2.4.0     | Allevatori e operai specializzati degli allevamenti avicoli                                                                                    |
| 6.4.2.5.0     | Allevatore di bestiame misto                                                                                                                   |
| 6.4.2.6.0     | Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti                                                                                 |
| 6.4.2.9.0     | Altri allevatori e operai specializzati della zootecnia                                                                                        |
| 6.4.3.1.0     | Allevatori e agricoltori                                                                                                                       |
| 7.3.1.1.0     | Addetti agli impianti fissi in agricoltura e nell'allevamento                                                                                  |
| 8.3.1.1.0     | Braccianti agricoli                                                                                                                            |
| 8.3.1.2.0     | Personale non qualificato addetto alla manutenzione del verde                                                                                  |

### Codici ISTAT ATECO associati

| <b>Codice Ateco</b> | <b>Titolo Ateco</b>                                   |
|---------------------|-------------------------------------------------------|
| 56.11.91            | Attività di ristoranti connesse alle aziende agricole |
| 55.20.51            | Servizi di alloggio in aziende agricole               |

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso  
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2026 INAPP | All Rights Reserved