

Dettaglio Qualificazione | Atlante Lavoro | INAPP

Gestore dell'attività agrituristica

SETTORE 01. <u>Agricoltura, silvicoltura e pesca</u> 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	Χ	Χ	Χ
Gestore agrituristico	Liguria	3	Χ	Χ	X
Operatore agrituristico	Marche	3	Χ	Χ	Χ
Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica	Puglia	3	Χ	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Conduttore impresa agricola	Sardegna	1			Х

1/15



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Gestore dell'attività agrituristica	Valle d'Aosta	2		Χ	Χ

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	Х
Gestore dell'attività agrituristica	Valle d'Aosta	3	X	Χ	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

o 1:c :		D.4 .:	D 4 1	D.4.0	D.4.2
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			



ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione

Tabelle di equivalenza AdA

Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della Puglia gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione

Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione Sardegna

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Manager della ristorazione	Lazio	4	Χ	Χ	Χ	Χ
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	Χ	X	X	Χ
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	4	Χ	Χ	Χ	Χ
CHEF	Liguria	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Chef	Molise	4	Χ	Χ	Χ	Χ
Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione	Puglia	4	X	X	X	X
Gestore dell'attività agrituristica	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO SPECIALIZZATO IN GESTIONE DI STRUTTURE DELLA RISTORAZIONE	Veneto	4	Χ	Χ	X	Χ

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	3	X	X	Х	
Tecnico della ristorazione	Basilicata	1		Χ		
Food & beverage manager	Basilicata	3	Χ	Χ	Χ	
Chef di cucina salutistica	Campania	2		Χ		Χ
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	2	Χ		X	
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	2	Χ		X	
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	1		Χ		
FOOD & BEVERAGE MANAGER	Lombardia	3	X	Χ	Χ	



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
EFFETTUARE L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELLA CUCINA DI UN SERVIZIO DI RISTORAZIONE GARANTENDO L'ECCELLENZA DEL PRODOTTO/SERVIZIO OFFERTO E LA CRESCITA PROFESSIONALE DEI COLLABORATORI	Lombardia	1		X		
Tecnico della gestione di struttura di ristorazione	Marche	1	Χ			
Food and Beverage	Piemonte	2		Χ	Χ	
Food & Beverage Manager	Sardegna	3	Х	Χ	Χ	
Tecnico dell'enogastronomia	Sardegna	2	Χ		Χ	
Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione	Sardegna	2		Х		Х
Cuoco	Valle d'Aosta	1		Χ		

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Food & beverage manager	Campania	0				
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	0				



Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	0				
GESTORE DI BED&BREAKFAST	Lombardia	0				
GESTORE DI AGRITURISMO	Lombardia	0				
ORIENTARE LA PRODUZIONE E L'OFFERTA DI MENÙ IN OTTICA DI SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E AMBIENTALE	Lombardia	0				
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	0				
Gestione di menu e confezioni per food delivery, asporto e meal kit	Piemonte	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

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

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

Attivitá 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, manutenendo 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...)

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA1: Definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali dei servizi di ristorazione, a partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività Analisi del mercato nei servizi di ristorazione

Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione Definizione pricing nei servizi di ristorazione

Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione

Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA2: Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività, anche tenendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ristorativa

Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA3: Stabilire le politiche di customer satisfaction, a partire dall'individuazione dei fabbisogni della clientela, definendo strategie e modalità operative finalizzate a massimizzare la soddisfazione del cliente Gestione del sistema di customer satisfaction nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA4: Governare i processi di approvvigionamento e di manutenzione, con riferimento alle esigenze della struttura, gestendo i rapporti con i fornitori e con le società di manutenzione incaricate Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione Gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie nei servizi di ristorazione

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 igienicosanitarie 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 RICETTIVITA'

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

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

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

Attivitá 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, manutenendo 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...)

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA1: Definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali dei servizi di ristorazione, a partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività Analisi del mercato nei servizi di ristorazione

Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione Definizione pricing nei servizi di ristorazione

Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione

Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA2: Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività, anche tenendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ristorativa

Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA4: Governare i processi di approvvigionamento e di manutenzione, con riferimento alle esigenze della struttura, gestendo i rapporti



con i fornitori e con le società di manutenzione incaricate Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione Gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie nei servizi di ristorazione

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

Attivitá 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

Attivitá dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA1: Definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali dei servizi di ristorazione, a partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività Analisi del mercato nei servizi di ristorazione

Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione Definizione pricing nei servizi di ristorazione

Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione



Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA2: Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività, anche tenendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ristorativa

Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA3: Stabilire le politiche di customer satisfaction, a partire dall'individuazione dei fabbisogni della clientela, definendo strategie e modalità operative finalizzate a massimizzare la soddisfazione del cliente Gestione del sistema di customer satisfaction nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA4: Governare i processi di approvvigionamento e di manutenzione, con riferimento alle esigenze della struttura, gestendo i rapporti con i fornitori e con le società di manutenzione incaricate Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione Gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie nei servizi di ristorazione

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 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
5.2.2.5.1	Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati
5.2.2.5.2	Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare
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
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

Codice Ateco	Titolo Ateco
56.10.30	Gelaterie e pasticcerie
56.10.50	Ristorazione su treni e navi
56.21.00	Catering per eventi, banqueting
56.29.10	Mense
56.29.20	Catering continuativo su base contrattuale
56.30.00	Bar e altri esercizi simili senza cucina
56.10.11	Ristorazione con somministrazione
56.10.12	Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole
55.20.52	Attività di alloggio connesse alle aziende agricole

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

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved