

Operatore della fattoria didattica

 **SETTORE 23. [Servizi turistici](#)**

REPERTORIO - Umbria

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.02.01 (ex ADA.19.17.34) - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica

Tabelle di equivalenza AdA

Direttore d'albergo	Liguria
DIRETTORE D'ALBERGO	Lombardia
GESTORE DI CAMPEGGIO	Lombardia
Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione	Puglia

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Gestore di strutture ricettive en plein air	Basilicata	4	X	X	X	X
Gestore di strutture ricettive alberghiere	Basilicata	4	X	X	X	X
Gestore di strutture ricettive extra-alberghiere	Basilicata	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO DEI SERVIZI TURISTICO-RICETTIVI	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
Tecnico dei servizi turistico-ricettivi	Lazio	4	X	X	X	X
Gestore di Bed & Breakfast	Liguria	4	X	X	X	X
Direttore d'albergo	Liguria	4	X	X	X	X
Assistente commissario di bordo	Liguria	4	X	X	X	X
GESTORE DI CAMPEGGIO	Lombardia	4	X	X	X	X
DIRETTORE D'ALBERGO	Lombardia	4	X	X	X	X
Tecnico della gestione di struttura ricettiva	Marche	4	X	X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA	Piemonte	4	X	X	X	X
Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione	Puglia	4	X	X	X	X
Direttore d'albergo	Umbria	4	X	X	X	X
Gestore di rifugio alpino	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
TECNICO SPECIALIZZATO IN GESTIONE DI STRUTTURE RICETTIVE	Veneto	4	X	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica	Calabria	3	X	X		X
Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica	Calabria	3	X	X		X
Tecnico delle attività di gestione del cliente, promozione della struttura ricettiva e gestione del personale preposto al ricevimento	Calabria	2		X	X	
Tecnico esperto per la direzione delle strutture ricettive alberghiere	Campania	1		X		
GESTIONE DEL CICLO DI PRODUZIONE DEL SERVIZIO DI RICETTIVITA'	Friuli Venezia Giulia	3		X	X	X
TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA	Friuli Venezia Giulia	2		X	X	
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DEI SERVIZI DI RICETTIVITA' TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	1	X			
Governante ai piani (executive housekeeper)	Liguria	2		X		X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Essere in grado di gestire la redditività in ambito alberghiero (revenue-yeld management)	Liguria	2	X		X	
GESTORE DI BED&BREAKFAST	Lombardia	1	X			
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	2	X			X
GESTORE DI AGRITURISMO	Lombardia	2	X	X		
Tecnico dei servizi turistico-ricettivi	Molise	3		X	X	X
Tecniche di promozione e marketing dell'ospitalità turistica	Piemonte	2	X		X	
Tecnico delle attività di gestione del cliente, promozione della struttura ricettiva e gestione del personale preposto al ricevimento	Puglia	2		X	X	
Tecnico per la gestione ed il coordinamento dei servizi ricettivi	Sardegna	3	X	X	X	
TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA	Sicilia	3	X	X	X	
TECNICO DI GESTIONE DEL SERVIZIO AI PIANI	Veneto	2		X		X
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Veneto	2	X			X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Tecnico esperto per la direzione delle strutture ricettive extra-alberghiere	Campania	0				
ADDETTO ALL'ACCOGLIENZA IN STRUTTURE RICETTIVE E CENTRI BENESSERE	Friuli Venezia Giulia	0				
ADDETTO AI SERVIZI TURISTICI	Friuli Venezia Giulia	0				
ADDETTO ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA	Friuli Venezia Giulia	0				
Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive	Sicilia	0				
Operatore della fattoria didattica	Umbria	0				

Competenze

Titolo: Gestire l'attività professionale di operatore della fattoria didattica

Obiettivo: Assumere ed esercitare un comportamento coerente con l'esercizio dell'attività professionale di operatore della fattoria didattica relativamente agli aspetti normativi, deontologici, di promozione sul mercato e contrattuali.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Responsabilità civile e penale legata all'esercizio della professione. Aspetti etici e deontologici.

Disposizioni in materia di fattorie didattiche: normativa regionale

Leggi e norme legate all'acquisizione di idoneità ed al suo mantenimento nel tempo, con riferimento alla Regione dell'Umbria.

ABILITÀ/CAPACITÀ

COMPRENDERE E GESTIRE GLI ASPETTI NORMATIVI, DEONTOLOGICI E ORGANIZZATIVI PROPRI DELLA PRESTAZIONE PROFESSIONALE

DELL'OPERATORE DELLA FATTORIA DIDATTICA. Conoscere, gestire ed applicare gli adempimenti relativi all'acquisizione di idoneità, gli aspetti normativi, deontologici e organizzativi propri della prestazione professionale. Conoscere le disposizioni in materia di fattorie didattiche così come regolamentate dalla legge regionale (art. 8 L.R. n.13/05 e Regolamento attuativo). Conoscere e verificare l'applicazione delle disposizioni di accesso alle persone disabili e l'effettiva possibilità di fruizione delle strutture e dei servizi connessi alle attività di fattoria didattica.

Titolo: Sviluppare e promuovere l'offerta della fattoria didattica

Obiettivo: Definire - in relazione alle richieste del mercato, al territorio di riferimento, alle risorse e alle dotazioni strutturali disponibili - le caratteristiche dell'offerta di fattoria didattica e le relative modalità di promozione.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.02.01 (ex ADA.19.17.34) - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica associate:

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

Analisi del mercato

Definizione dell'offerta di servizi e attività

Definizione pricing

Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management

Ideazione di progetti promozionali

Posizionamento dell'offerta e della struttura dei servizi di ricettività

CONOSCENZE

Pricing: gestione delle tariffe.

Canali e strategie promozionali e di commercializzazione del servizio.

Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti di comunicazione, promozione e commercializzazione.

Rapporti tra attività agricola e fattoria didattica.

Principi di marketing turistico e territoriale.

Contesto geografico, naturalistico (p.e. fondamenti sugli aspetti botanici, zoologici ed ecologici del territorio) e antropico del territorio (attività umane legate alla specificità del territorio - agricoltura, allevamento, artigianato, enogastronomia, e

Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di operatore della fattoria didattica e strategia della promozione e commercializzazione delle proprie prestazioni professionali.

ABILITÀ/CAPACITÀ

DEFINIRE LE CARATTERISTICHE DELL'OFFERTA DELLA FATTORIA DIDATTICA ATTRAVERSO L'OSSERVAZIONE E L'ANALISI DEL MERCATO, DEL TERRITORIO E DELLA AZIENDA AGRICOLA DI RIFERIMENTO. Osservare e rilevare le tendenze e le richieste del mercato. Analizzare il territorio e le sue caratteristiche (geografiche, naturalistiche, antropiche) e coglierne gli aspetti educativi. Definire le caratteristiche dell'offerta in relazione a quanto rilevato nell'analisi del mercato, alle caratteristiche aziendali, alle risorse (culture, allevamenti, etc.) e alle dotazioni strutturali disponibili nonché alle risorse ambientali e naturalistiche del contesto territoriale di riferimento. Porre attenzione ai cambiamenti del mercato di riferimento al fine di aggiornarsi continuamente.

INTERAGIRE CON I SOGGETTI DEL TERRITORIO IN UNA LOGICA DI INTEGRAZIONE E SVILUPPO. Relazionarsi ed interagire con amministratori locali e soggetti delegati alla pianificazione del territorio; gestire rapporti interpersonali a monte, in itinere e a valle del processo produttivo (fornitori, clienti, soggetti del territorio).

PROMUOVERE LA FATTORIA DIDATTICA. Sviluppare strategie e tecniche promozionali dei servizi di fattoria didattica e metterle in atto (p.e. promozione in contesti fieristici, gestione di un sito web, etc.)

Titolo: Gestire la comunicazione e la relazione con i clienti della fattoria

didattica

Obiettivo: Adottare stili di comunicazione orientati principalmente ad instaurare una relazione con pubblici di ogni età, utili a svolgere attività di tipo divulgativo, formativo ed educativo, operativo.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Fondamentali psicologici utili alla comprensione delle dinamiche relazionali verso le differenti tipologie di cliente.

Modelli teorici di comunicazione finalizzati in particolar modo a trasmettere conoscenze.

ABILITÀ/CAPACITÀ

UTILIZZARE STRATEGIE DI COMUNICAZIONE IN FUNZIONE DELLE DIVERSE TIPOLOGIE DI CLIENTI E DELLE ATTIVITÀ DA SVOLGERE Distinguere le principali strategie di comunicazione, orientate in particolare a catturare l'attenzione e a coinvolgere attivamente un particolare target di interlocutori. Utilizzare codici e modalità di interazione diversi, in funzione dell'età e delle caratteristiche dei clienti/beneficiari.

ADOTTARE STILI DI COMPORTAMENTO IMPRONTATI ALLA CORDIALITÀ E ALLA CORTESIA. Adottare stili di comportamento improntati alla cordialità e alla cortesia e, in caso di eventi imprevisti, adottare un comportamento caratterizzato da autocontrollo e da assunzione di responsabilità.

Titolo: Progettare ed erogare i percorsi didattici

Obiettivo: Progettare, organizzare ed erogare l'attività didattica, in coerenza con le caratteristiche dei visitatori e gli obiettivi di valorizzazione della cultura agricola, dello sviluppo sostenibile e dell'educazione alimentare.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Software applicativi per la redazione di testi e materiali didattici.
Tecniche di redazione di un percorso naturalistico (studio e utilizzo di fattore tempo, fattore spazio, risorse e servizi disponibili, etc.).
Metodologie e tecniche di progettazione ed organizzazione di attività didattiche.
Tecniche di animazione nelle fattorie didattiche e di predisposizione e conduzione di laboratori.
Principi di educazione alimentare.
Principi relativi allo sviluppo sostenibile, inclusa legge regionale sugli organismi geneticamente modificati
Principi teorici e saperi pratici sui cicli biologici e sulle tecnologie in uso nell'azienda agricola.

ABILITÀ/CAPACITÀ

PROGETTARE ED ORGANIZZARE ATTIVITÀ DIDATTICHE, PREDISPONENDO PERCORSI IN FUNZIONE DELL'ETÀ DEI DESTINATARI, PONENDO PARTICOLARE ATTENZIONE AI TEMI DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE. Reperire informazioni rispetto al gruppo da ospitare, in modo da tarare la progettazione del percorso didattico. Utilizzare tecniche di progettazione e organizzazione di attività didattiche, puntando in particolare su filiere di prodotto agricolo e su modalità di produzione in armonia con l'ambiente. Elaborare i percorsi didattici individuando e valorizzando le risorse interne all'azienda (coltivazioni, allevamenti, spazi naturali, spazi organizzati).

PREDISPORRE MATERIALI DIDATTICI DI SUPPORTO E DI ACCOMPAGNAMENTO. Utilizzare i principali programmi di elaborazione testi per la predisposizione dei programmi e del materiale didattico di supporto, da consegnare ai visitatori.

CONDURRE ATTIVITÀ DIDATTICHE E RICREATIVE SULLA BASE DELLE CARATTERISTICHE DEI VISITATORI Individuare le caratteristiche di composizione del gruppo, per ri-tarare, se necessario, le modalità di conduzione dell'attività didattica rispetto al percorso progettato (p.e. accertarsi della possibile presenza di visitatori con particolari allergie o altre problematiche). Erogare le attività didattiche, secondo quanto definito in sede di progettazione.

Titolo: Valorizzare i prodotti aziendali, la cucina ed i prodotti del territorio

Obiettivo: Valorizzare i prodotti aziendali, la cucina ed i prodotti del territorio, attraverso l'organizzazione del servizio di ristorazione/degustazione.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Marchi DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG; prodotti compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Tecniche base di degustazione.

Prodotti tradizionali e locali e loro elaborazione in menù: caratteristiche organolettiche e nutrizionali, conoscenze di base di trasformazione e conservazione, tipiche preparazioni alimentari derivate (ricette)

ABILITÀ/CAPACITÀ

CONOSCERE E PROPORRE RICETTE, PIATTI E DEGUSTAZIONI TRADIZIONALI E TIPICHE, AL FINE DI VALORIZZARE LA CUCINA TRADIZIONALE. Conoscere e scegliere, con le persone preposte, ricette, piatti e degustazioni tradizionali e tipiche, utilizzando al meglio i prodotti aziendali e locali.

Titolo: Organizzare spazi e risorse della fattoria didattica

Obiettivo: Conoscere i requisiti strutturali e di dotazione minimi obbligatori ed eventualmente collaborare all'allestimento e all'organizzazione degli spazi interni ed esterni destinati alle attività didattiche, al fine di rendere gli ambienti accoglienti, caratter

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Ottimizzazione delle dotazioni dell'impresa agricola in funzione della fattoria didattica.

Allestimento degli spazi nelle fattorie didattiche.

ABILITÀ/CAPACITÀ

ORGANIZZARE L'ACCOGLIENZA, NEL RISPETTO DEI REQUISITI NORMATIVI REGIONALI, AL FINE DI GARANTIRE IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI DIDATTICI. Accogliere un numero di visitatori, in relazione agli spazi aziendali ed agli operatori presenti in azienda nel rispetto dei requisiti normativi regionali (art.4 Regolamento attuativo della L.R. n.13/'05) ed al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi del percorso didattico.

Titolo: Conoscere, rispettare e mantenere le condizioni di igiene e sicurezza. Prevenire i rischi

Obiettivo: Conoscere, rispettare e far rispettare le norme vigenti in materia di sicurezza, di igiene e sanità. Riconoscere e prevenire pericoli tipici dell'attività didattica. Ove del caso, organizzare nel minor tempo possibile il soccorso con i servizi competenti,

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Aspetti assicurativi inerenti la responsabilità civile.
Il sistema regionale di soccorso organizzato.
Pericoli e rischi legati al contesto ed alle tipologie di visitatori.
Normativa relativa a sicurezza sul lavoro e antinfortunistica T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.
D.G.R. n. 613 del 23/04/2007 "Sicurezza alimentare Regione Umbria-Linee di indirizzo vincolanti per l'applicazione del Regolamento comunitario n.852/04 e procedure operative" e sue modificazioni, tenute in conto le specificità di settore.

ABILITÀ/CAPACITÀ

RISPETTARE LE NORME IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI Conoscere ed identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione. Conoscere le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al

trattamento ed alla manipolazione degli alimenti.

PREVENIRE E RIDURRE IL RISCHIO PROFESSIONALE ED AMBIENTALE Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale, ambientale. Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi, del rischio elettrico e del gas.

RICONOSCERE E PREVENIRE PERICOLI TIPICI Prevedere o prevenire i pericoli tipici di particolari contesti (p.e. campagna, particolari condizioni atmosferiche; etc.) o rischi legati a particolari tipologie di cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).

GESTIRE IL PRIMO SOCCORSO Organizzare il soccorso con i servizi competenti e disponibili sul territorio.

Titolo: Valutare e migliorare la qualità del servizio di fattoria didattica

Obiettivo: Valutare la qualità del servizio di fattoria didattica in termini di efficacia e di percezione del beneficiario, individuando le eventuali criticità. Definire le eventuali azioni di miglioramento.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Aspetti di gestione della qualità nell'erogazione di un servizio.
Modalità di valutazione della qualità di un servizio.

ABILITÀ/CAPACITÀ

VALUTARE LA QUALITÀ DEL SERVIZIO EROGATO IN TERMINI DI EFFICACIA E DI PERCEZIONE DEL BENEFICIARIO, INDIVIDUANDO LE EVENTUALI CRITICITÀ E DEFINENDO OPPORTUNE AZIONI DI MIGLIORAMENTO. Definire modelli di valutazione della qualità erogata e della qualità percepita da parte dei beneficiari. Raccogliere le informazioni ed analizzarle in coerenza con il metodo scelto, individuando i presumibili fattori che hanno eventualmente causato esiti inferiori alle attese; Definire le eventuali modifiche ed integrazioni ai servizi offerti.

Codice	Titolo
5.2.1.1.0	Esercenti nelle attività ricettive

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
55.10.00	Alberghi
55.20.10	Villaggi turistici
55.20.20	Ostelli della gioventù
55.20.30	Rifugi di montagna
55.20.40	Colonie marine e montane
55.20.51	Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence
55.20.52	Attività di alloggio connesse alle aziende agricole
55.30.00	Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte
55.90.20	Alloggi per studenti e lavoratori con servizi accessori di tipo alberghiero

