

- DURATA DI OGNI CORSO: 40 ore

QUANDO in via di definizione, ipotesi di partenza disponibile sull'elenco generale

- DOVE: Via Gandolfo 13 - Mantova
- VARIAZIONI: le date del corso potranno cambiare in funzione delle esigenze organizzative e/o nell'attesa di raggiungere il numero minimo di 20 partecipanti
- TITOLO: **certificazione di competenza regionale Effettuare la preparazione e la vendita di prodotti dell'agriturismo** a conclusione positiva del corso tramite frequenza di almeno il 75% del monte ore e superamento test finale
- REQUISITI assolvimento scuola dell'obbligo
- COSTO 150 euro

Informazioni - Iscrizioni

Azienda Formazione Mantova - For.Ma
Via Gandolfo, 13 - 46100 Mantova

SEGRETERIA DIDATTICA

Orario da Lunedì a Venerdì 8,00-13,00

Telefono 0376 432537

Email segreteria@cfpmantova.it

Sito www.formazionemantova.it

Chi siamo

FOR.MA è l'Azienda Speciale che la Provincia di Mantova ha costituito nel 2007 dopo il trasferimento degli ex CFP regionali alle Province.

FOR.MA è ente accreditato presso Regione Lombardia per i servizi al lavoro e alla formazione continua, permanente e superiore.

Centro di
Formazione professionale
Servizi al lavoro
Servizi alla formazione



OPERATORI DELL'AGRITURISMO

a.f.2015/16

AREA
AGRICOLTURA MULTIFUNZIONALE



A chi si rivolgono i corsi?

Il corso si rivolge a tutti coloro che desiderano approfondire la conoscenza e acquisire abilità nel campo delle attività agrituristiche quali le attività di ricezione e ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli attraverso l'utilizzazione della propria azienda in rapporto di connessione con le attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura e di allevamento

Chi coordina i corsi?

- Tutor area formazione
- Professionisti del mondo aziendale e formatori esperti del settore

OPERATORI AGRITURISTICI

PROGRAMMA DEL CORSO

	ORE
Introduzione al corso	1
AREA SICUREZZA ALIMENTARE/ ENOGASTRONOMIA	ORE
Organizzazione del servizio di somministrazione di alimenti	3
Tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti	2
Normative igienico sanitarie di trattamento e conservazione di alimenti e bevande (HACCP/gli standard delle analisi microbiologiche)	2
Tecniche di trasformazione e trattamento e conservazione dei prodotti e analisi standard	2
Normative igienico sanitarie di trattamento e conservazione di alimenti e bevande (HACCP)	4
Norme igienico sanitarie del personale addetto (HACCP)	2

AREA ECONOMIA E DIRITTO	ORE
Norme Fiscali	1
Norme regolamentari, fiscalità, contabilità dell'azienda agrituristica	1
Norme riguardanti la vendita diretta dei prodotti in azienda	2
Elementi di gestione ed economia dell'azienda	4
Contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro	1
Norme antinfortunistica	1

AREA MULTIFUNZIONALITÀ, MARKETING, TURISMO	ORE
Dal territorio alla multifunzionalità	2
Marketing territoriale	4
Potenzialità e sviluppi dell'agricoltura sociale a Mantova	2
Il turismo in provincia di Mantova	2
Prodotti tipici DOP IGP	2
Le fattorie didattiche	2

MODALITA' ORGANIZZATIVE E METODOLOGICHE:

I corsisti avranno:

- 1 postazione singola in aula o in laboratorio di cucina professionale
- materiale didattico

Verranno utilizzate metodologie attive per sviluppare una didattica basata sul work experience: Lezioni frontali, Lavori di gruppo, Esercitazioni laboratoriali, Case study.

Il programma rispetta la indicazioni riportate nel Programma formativo per l'attività agrituristica ai sensi della legge di riferimento n. 31/2008 titolo X art. 153

Il corso verrà accreditato presso la Provincia di Mantova



Azienda Formazione Mantova - For.Ma
via Gandolfo 13 - 46100 Mantova

Tel.: 0376/432537

Fax: 0376/432538

E-mail: segreteria@cfpmantova.it