



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Regione Emilia-Romagna



AGRIFORM S.r.l. in accordo con la **Comunità Montana Unione Comuni Parma Est**
organizza

LA SEGUENTE ATTIVITA' FORMATIVA

finalizzata alla redazione di un Progetto di Sviluppo Rurale Locale Integrato
Approvata dalla Provincia di Parma con atto di determina n. 3360 del 05/12/2011 e co-finanziata dal F.E.A.S.R.

**LE PRODUZIONI TIPICHE LOCALI PER UNA RISTORAZIONE SOSTENIBILE
E UN'ACCOGLIENZA DI QUALITA'**
Operazione rif. P.A. n. 2011-662 /Pr

Destinatari:

Il percorso formativo, in completa condivisione con gli obiettivi del Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013 (PSR) e con il Programma Rurale Integrato Provinciale 2007-2013 (PRIP) elaborato dalla Provincia di Parma, è rivolto a operatori/gestori (titolari, dipendenti, soci di cooperative, etc.) delle strutture ristorative e ricettive del distretto Turistico Appennino Parma Est. In particolare verranno presi in considerazione rifugi, ricoveri, ristoranti, etc. ubicati in particolari ambiti di pregio, segnalati dai Comuni del Distretto, quali ad esempio, Lagdei, Lago Santo, Lagoni, Prato Spilla, Schia, Monte Fuso, etc. Non si esclude l'accesso ad altri operatori turistici insiti in tali aree o in altre aree territoriali con problematiche similari e fabbisogni formativi comuni. Sarà consentito in misura minore l'accesso al corso da parte di imprenditori agricoli.

Obiettivo dell'intervento formativo:

Il percorso formativo è finalizzato a favorire l'incontro tra domanda e offerta di prodotti e servizi caratteristici di un dato territorio, attraverso l'acquisizione di una professionalità adeguata del personale addetto alla ricettività turistica, al fine di contribuire al consolidamento del tessuto economico attualmente esistente e alla valorizzazione delle produzioni locali agro-alimentari tipiche legate alla specificità dei territori rurali. L'obiettivo formativo è, dunque, quello di migliorare la qualità del servizio offerto tramite una riqualificazione delle strutture turistiche.

Sbocchi Occupazionali:

I corsisti sono operatori economici addetti alla ricettività turistica che assumeranno la duplice veste di fornitori di servizi turistici e di "divulgatori" delle qualità ambientali, alimentari e dei processi produttivi del nostro territorio. L'allievo può, in questo modo, divenire riferimento autorevole di promozione del territorio provinciale.

N. partecipanti: 18

Durata del corso: 35 ore (lezioni frontali, esercitazioni/analisi di casi, esercitazioni dimostrative).

Unità formative previste dal percorso:

1) Educazione alimentare (principi alimentari, piatti e produzioni alimentari tipici, integrati e biologici del territorio); **2)** Gestione di un'intolleranza alimentare: la celiachia; **3)** Utilizzo corretto ed appropriato delle materie prime e dei semilavorati alimentari in cucina; **4)** Accoglienza in sala (assistenza e comunicazione adeguata all'interlocutore); **5)** Presentazione delle portate; **6)** Organizzazione della sala; **7)** Accoglienza territoriale (il sistema locale di offerta e i fattori di attrattività turistica, creazione di reti territoriali); **8)** Sicurezza sul lavoro (il D. Lgs. 81/08 "Unico Testo sulla sicurezza nei luoghi di lavoro" in relazione al settore lavorativo di riferimento).

Requisiti di ammissione:

I requisiti richiesti sono (almeno uno dei seguenti):

- Avere la residenza o il domicilio nel territorio rurale in cui sono attuate le misure degli Assi 3 e/o 4 del PSR;
- Svolgere già un'attività economica nell'ambito territoriale in cui sono attuate le misure degli Assi 3 e/o 4 del PSR.

Selezione: In caso di superamento del numero massimo di partecipanti ammissibili, si procederà ad una prova di selezione per colloqui individuali motivazionali.

Tipo di attestato rilasciato: Attestato di frequenza.

Quota individuale di iscrizione: 66,50 € a partecipante.

Sede dell'attività: Il percorso formativo verrà realizzato indicativamente presso le sedi delle strutture ricettive dei partecipanti all'iniziativa.



Per informazioni

Agriform S.r.l. - Via Torelli, 17 - 43123 Parma (Pr)

Tel. 0521/244785 - Fax 0521/484020 - mail: agriform.coordinatione@provincia.parma.it