6++L'Agenzia Formativa SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL accreditamento regionale n°OF0089 capofila di A.T.S con CESCOT FORMAZIONE SRL accreditamento regionale n°OF0151, ***HOTEL MARINETTA***, in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per progetti formativi finalizzati all'inserimento lavorativo di cui alla Misura G del Patto per il Lavoro in Toscana, approvato con D.D. n. 15992/2025 a valere sui fondi Patto Lavoro, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n. ***4372*** del ***24/02/2026***, del progetto acronimo ***T.R.I.S*** titolo ***TURISMO RICETTIVO, INTELLIGENZA ARTIFICIALE E SOSTENIBILITÀ*** (codice progetto 324673) organizza il percorso formativo

RESPONSABILE DELLA PIANIFICAZIONE E VALORIZZAZIONE DELL'ATTIVITA' AGRITURISTICA (FP 247)

Matricola 2026LM0488

*Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sui fondi Patto Lavoro e inserito nell'ambito di Giovanisì (**www.giovanisi.it**), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.*

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:	Il percorso è finalizzato alla formazione della figura di responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica (FP 247 Livello 4 EQF) . Il programma si articola sulle seguenti tematiche: pianificazione strategica dell'offerta agrituristica; marketing territoriale e promozione enogastronomica; gestione aziendale anche attraverso applicazioni IA; La metodologia è di tipo esperienziale e laboratoriale, con utilizzo di software alberghieri, e prevede uno stage presso strutture ricettive del territorio toscano. Queste le Unità Formative del percorso: UF 1 – ENGLISH FOR TOURISM UF 2 – COMPETENZE DIGITALI E INTELLIGENZA ARTIFICIALE UF 3 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE AZIENDALE UF 4 – NORMATIVE, SICUREZZA E PARI OPPORTUNITÀ UF 5 – TRAINING AL TEAM WORKING E ALLA NEGOZIAZIONE UF 6 – STORIA, CULTURA, TRADIZIONI, PRODUZIONI TIPICHE E PRODOTTI DELLAFILIE-RA CORTA UF 7 –ACCOGLIENZA, COMUNICAZIONE E BON TON UF 8 – PIANIFICAZIONE E GESTIONE DELL'ESPERIENZA CLIENTE - STRUMENTI DI IA PER LA PIANIFICAZIONE DELL'OFFERTA AGRITURISTICA UF 9 GESTIONE DEL FOOD & BEVERAGE, PROGETTAZIONE DEI MENÙ ED ELABORAZIONE DI NUOVE RICETTE UF 10 – GESTIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO DI SICUREZZA IGIENICO SANITARIA DEGLI ALIMENTI E DEI LOCALI UF 11 – PROMOZIONE, MARKETING E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI/SERVIZI - ALGORITMI DI PROFILAZIONE UF 12 – ORGANIZZAZIONE DI EVENTI ENOGASTRONOMICI, VISITE IN CANTINA ED ATTIVITÀ RICREATIVE E CULTURALI UF 13 –ECO-SOSTENIBILITÀ ED ECONOMIA CIRCOLARE APPLICATA AI SERVIZI AGRITURISTICI UF 14 -STAGE ACCOMPAGNAMENTO DI GRUPPO ED INDIVIDUALE.
COMPETENZE PROFESSIONALI:	Il percorso fornisce le conoscenze teoriche e le competenze tecnico-professionali per Eseguire le operazioni necessarie per l'accoglienza degli ospiti, la somministrazione di pasti ed alimenti, di servizi didattici e culturali, ottimizzando le forze di lavoro e la gestione del budget; Pianificare l'attività agrituristica organizzando i servizi e attivando i flussi dei beni necessari, sia interni all'impresa, che esterni, compatibilmente con i ritmi e le esigenze dell'attività agricola nei termini di connessione, complementarietà e principalità;Valorizzare l'attività agrituristica, il territorio ed i prodotti agricoli, con strategie di marketing ed analisi dei fattori del mercato, al fine di aumentare il valore aggiunto dei servizi proposti

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	La figura professionale di **Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica** può operare in diversi contesti legati all'agriturismo, al turismo rurale e alla valorizzazione del territorio. •**Responsabile o gestore di aziende agrituristiche**, occupandosi dell'organizzazione e dello sviluppo delle attività ricettive e agricole. •**Responsabile della pianificazione aziendale**, con compiti di programmazione economica, gestione delle risorse e definizione dell'offerta agrituristica. •**Addetto alla valorizzazione e promozione del territorio rurale**, collaborando con enti locali, associazioni e operatori turistici. •**Responsabile dei servizi turistici e dell'accoglienza**, curando ospitalità, attività esperienziali, enogastronomia e servizi per i visitatori. •**Consulente per imprese agricole e agrituristiche**, supportando la diversificazione delle attività e lo sviluppo di nuovi servizi. •**Responsabile marketing e promozione dell'agriturismo**, attraverso strategie di comunicazione, presenza online, commercializzazione e gestione dei rapporti con la clientela. •**Operatore nella progettazione di itinerari ed esperienze rurali**, legati a prodotti tipici, cultura, ambiente, agricoltura e tradizioni locali.
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	Il corso prevede n° 512 ore totali, di cui n° 300 ore di formazione teorico-pratica (aula e laboratorio), n° 182 ore di stage in struttura ricettiva e n° 30 ore di accompagnamento individuale (orientamento in ingresso, tutoraggio in itinere e accompagnamento al lavoro). Le lezioni si svolgeranno in orario 09,00-13,00/14,00-18,00 dal lunedì al venerdì. La percentuale di frequenza obbligatoria è il 70% del monte ore complessivo del percorso formativo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage.
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	Maggiorenni, disoccupati/e, inattivi/e in possesso di: Qualificazione professionale di livello 3 EQF oppure Diploma di scuola superiore di secondo grado oppure Almeno 5 anni di esperienza lavorativa documentata nell'attività professionale di riferimento.. Per i cittadini di Paesi terzi è richiesto il possesso di un regolare titolo di soggiorno in corso di validità. Per i candidati di madrelingua non italiana è richiesta una conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue (QCER), da dimostrare mediante idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da soggetti autorizzati. Qualora il candidato non sia in possesso o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio finalizzati alla verifica delle competenze linguistiche. In caso di titolo di studio acquisito in un Paese estero, il candidato dovrà produrre idonea documentazione atta a dimostrare il possesso del titolo, secondo quanto previsto dalla DGR 988/2019 (paragrafo B.1.2.1).
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	**Novembre 2026 – Aprile 2027**
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Cescot Formazione srl – Via Guido Rossa, 22 – Piombino
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	Possono accedere all'esame finale gli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo del percorso formativo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage. L'ammissione all'esame è subordinata, oltre che alla frequenza, anche al raggiungimento di un punteggio minimo relativo alla valutazione intermedia del percorso, che deve essere di almeno 60/100". L'esame finale di qualifica, previsto ai sensi della DGR 988/2019 e s.m.i., è articolato in due prove: **Prova tecnico-pratica** (peso 70%) e **Colloquio individuale** (peso 30%). Punteggio massimo: 100/100 — Soglia di ammissibilità per il rilascio della certificazione: **60/100**
CERTIFICAZIONE FINALE:	- Attestato di qualifica per "responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica"**- A seguito di superamento dell'esame finale** - Certificato di competenze **in caso di superamento parziale dell'esame finale** (possesso solo di alcune delle Unità di Competenze che compongono la figura di riferimento). - Dichiarazione degli apprendimenti in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo.

RICONOSCIMENTO CREDITI:	Il riconoscimento crediti avverrà su richiesta del partecipante secondo le modalità stabilite dalla DGR 988/2019 e ss.mm.ii.
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Le domande potranno essere inviate a Cescot Formazione srl tramite e-mail all'indirizzo: segreteriacescotpb@confesercenti.li.it oppure tramite raccomandata A/R all'indirizzo Cescot Formazione srl., Via Guido Rossa, 22 –57025 Piombino oppure consegnate a mano presso la sede dell'agenzia formativa in Via Guido Rossa, 22 – Piombino, dal lun al ven in orario 9.00-12,30. Il soggetto che invia la domanda per posta elettronica è responsabile della sua ricezione all'indirizzo mail sopra indicato. Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA DI ISCRIZIONE	Domanda di partecipazione su format regionale scaricabile dal Sito dell'agenzia *https://www.cescot-formazione.it* Copia documenti di identità in corso di validità Scheda Anagrafica rilasciata dal Centro per l'Impiego (per gli/le iscritti/e) o autocertificazione di condizione occupazionale sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000 CV redatto in formato europeo Per i/le cittadini/e non comunitari/e: copia permesso di soggiorno in corso di validità e di eventuale attestazione linguistica
SCADENZA DELLE ISCIRIZONI	***lunedì 16/11/2026***
MODALITA' DI SELEZIONE DEGLI ISCRITTI	Test psico-attitudinale (Punteggio massimo attribuibile: 30 punti) e Colloquio individuale (Punteggio massimo attribuibile: 70 punti). Punteggio massimo complessivo: 100 punti, soglia di accettabilità 60/100. Graduatoria finale: i candidati sono ordinati secondo i seguenti criteri, in ordine di priorità: 1. Riserva posti per utenza femminile — 6 posti (40% dei 15 disponibili) 2. Riserva posti per soggetti in situazione di svantaggio o fragilità (NEET, donne sole con figli, over 50, portatori di handicap, immigrati, ecc.) — 3 posti (20%) 3. Punteggio ottenuto nella prova di selezione A parità di punteggio ha precedenza il candidato di minore età anagrafica. Pubblicazione e scorrimento. La graduatoria è pubblicata sul sito dell'ente proponente e comunicata ai candidati via email. In caso di rinunce si procede con lo scorrimento della lista. Qualora le domande pervenute non superino il numero di posti disponibili (15), i candidati in possesso dei requisiti sono ammessi direttamente, senza necessità di selezione.
INDENNITA' DI FREQUENZA	È prevista l'erogazione di un'indennità di frequenza pari ad € 3,50 euro per ora di formazione per ciascun allievo (inclusa eventuale FAD sincrona, al netto delle ore di FAD asincrona e stage), fino a un massimo di 250 euro per allievo. L'indennità di frequenza è erogata per un solo percorso frequentato, nell'ambito dello stesso progetto e secondo gli importi che previsti dall'avviso. Il soggetto attuatore procede al pagamento delle indennità solo alla conclusione del percorso frequentato, secondo i vincoli sopra definiti. Previsto il rimborso delle spese di trasporto e vitto per tutti i partecipanti

INFORMAZIONI	Per informazioni: Cescot Formazione srl, tel. 0565 263849 dal lunedì al venerdì in orario 9.00-13.00. Ogni comunicazione inerente l'eventuale selezione e ammissione al corso verrà effettuata solo ed esclusivamente tramite e-mail all'indirizzo comunicato in sede di iscrizione.
REFERENTE	Francesca Viegi – Cescot Formazione srl- Tel. 0565 263849