

L'Agenzia Formativa **SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL** accreditamento regionale n°OF0089, **CESCOT FIRENZE SRL** accreditamento regionale n°OF0205, **FARE LAVORO SCARL** accreditamento regionale n° OF0351, **S.E.A SRL** (Sviluppo Servizi Alberghieri) , 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. 5105 del 06/03/2026, del progetto acronimo **OSPITE** titolo **OSPITALITA', INNOVAZIONE DI PROCESSO E TECOLOGIE EMERGENTI** (codice progetto **324967**) organizza il percorso formativo

## Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica Matricola 2026LM0452

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

<b>DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:</b>	<p>Il percorso è finalizzato alla formazione della figura di <i>Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica</i> (FP 247, livello 4 EQF). Il programma copre tutte le aree chiave della gestione agrituristica: dall'accoglienza degli ospiti alla pianificazione dell'offerta, dalla promozione e marketing territoriale alla gestione del food &amp; beverage, fino all'organizzazione di eventi enogastronomici e all'applicazione di strumenti digitali e di intelligenza artificiale. Particolare attenzione è riservata alla sostenibilità ambientale, alla sicurezza igienico-sanitaria e alla conoscenza delle tradizioni e produzioni tipiche locali. La metodologia è di tipo esperienziale e laboratoriale, con docenti senior provenienti dal mondo del lavoro, e prevede uno stage presso aziende agrituristiche, cantine e strutture ricettive del territorio toscano. Queste le Unità Formative del progetto:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;">                 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 della Filiera 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             </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;">                 UF 9 - Gestione del Food &amp; 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             </td> </tr> </table>	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 della Filiera 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 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 della Filiera 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		
<b>COMPETENZE PROFESSIONALI:</b>	<p>Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di gestire in modo integrato l'attività agrituristica, curando l'accoglienza degli ospiti e la somministrazione di pasti e servizi culturali. Sapranno pianificare e organizzare l'attività agrituristica nel rispetto dei vincoli di connessione e complementarità con l'attività agricola principale, gestendo contabilità, incentivi e risorse. Saranno capaci di valorizzare l'offerta agrituristica attraverso strategie di marketing, promozione dei prodotti tipici e della filiera corta, organizzazione di eventi enogastronomici e collaborazioni con enti del territorio. Potranno inoltre utilizzare strumenti digitali e applicazioni di intelligenza artificiale per la pianificazione dell'offerta e la profilazione della clientela, gestire il piano di autocontrollo igienico-sanitario degli alimenti e applicare criteri di sostenibilità ambientale ed economia circolare ai servizi erogati</p>		
<b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI:</b>	<p>Gli allievi al termine del percorso potranno trovare impiego come responsabili della gestione di aziende agrituristiche, operando sia nella pianificazione e promozione dell'offerta sia nell'accoglienza degli ospiti. Le strutture di riferimento includono agriturismi, cantine, strutture ricettive rurali e realtà legate al turismo esperienziale e sostenibile, un comparto in espansione strategica per la Toscana. La figura professionale risponde alla crescente richiesta di personale qualificato capace di coniugare competenze gestionali, relazionali e digitali con la valorizzazione delle risorse e delle tradizioni locali.</p>		

<b>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:</b>	Il corso prevede n° 512 ore totali, di cui n° 300 ore di formazione teorico-pratica, n° 182 ore di stage e 30 ore di orientamento (22 ore di orientamento collettivo e 8 individuali). Le lezioni si svolgeranno in orario 09,00-13,00/14,00-18,00 dal lunedì al venerdì. L'ammissione all'esame finale di qualifica è subordinata alla frequenza minima obbligatoria pari ad almeno il 70% del monte ore complessivo di cui almeno il 50% delle ore di stage.
<b>NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:</b>	15
<b>REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:</b>	Il corso è rivolta ai cittadini/e maggiorenni , disoccupati/e, inattivi/e in possesso di: <b>Di- ploma di scuola superiore</b> di secondo grado, oppure Qualificazione professionale di li- vello <b>3 EQF</b> , oppure <b>Almeno 5 anni di esperienza lavorativa documentata</b> nell'attività professionale di riferimento. Per i cittadini non comunitari: regolare <b>permesso di sog- giorno</b> che consente attività lavorativa. Per i cittadini stranieri in possesso di titolo di studio conseguito all'estero è richiesta la co- noscenza della lingua italiana livello B1 che sarà verificata tramite prove specifiche (test / colloquio) (esclusi coloro che siano in possesso di idonea certificazione linguistica, livello B1 o superiore).
<b>PERIODO DI SVOLGIMENTO:</b>	<b>Luglio 2026 – Marzo 2027</b>
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO:</b>	<b>Scuola Italiana Turismo – P.zza S. Jacopino, 5 - Firenze</b>
<b>PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:</b>	Durante il percorso sono previste verifiche di apprendimento finalizzate ad accertare l'ef- fettivo raggiungimento degli obiettivi formativi; le verifiche contribuiranno a determinare la valutazione di ammissione all'esame finale che sarà composto da prove tecnico pratiche e da un colloquio
<b>CERTIFICAZIONE FINALE:</b>	- A seguito superamento esame finale è previsto il rilascio dell'Attestato di qualifica di "Re- sponsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica" (FP 247) -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). - È altresì previsto il rilascio di dichiarazione degli apprendimenti in caso di non supera- mento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo.
<b>RICONOSCIMENTO CREDITI:</b>	I crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati og- gettivi ovvero solo se trattasi di competenze già certificate/attestate e dimostrate attraverso documentazione formale, eventualmente inte- grata da un colloquio e comunque nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 988 del 29/07/2019 e s.m.i.
<b>MODALITA' DI ISCRIZIONE</b>	Le domande potranno essere inviate a Scuola Italiana Turismo S.r.l. tramite e-mail all'indirizzo: <a href="mailto:segreteria@sitformazione.it">segreteria@sitformazione.it</a> oppure tramite raccomandata A/R all'indirizzo Scuola Italiana Turismo S.r.l., Via Solferino, 30 – 57122 – Livorno oppure consegnate a mano presso la sede dell'agenzia formativa in via Solferino, 30 – Livorno, dal lun al ven in orario 9.00-13.00. 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.
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	Domanda di partecipazione su formata regionale scaricabile dal Sito dell'agenzia <a href="https://www.sitformazione.it/">https://www.sitformazione.it/</a>  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 sotto- scritta ai sensi del DPR 445/2000 (su format scaricabile dal sito dell'Agenzia <a href="https://www.sitformazione.it/">https://www.sitformazione.it/</a> ) Copia del titolo di studio o autocertificazione - CV red- datto in formato europeo  Per i/le cittadini/e non comunitari/e: copia permesso di soggiorno in corso di validità e di eventuale attestazione linguistica (livello B1 o superiore)

<b>Scadenza delle iscrizioni</b>	<b>Lunedì 06/07/2026</b>
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	<p>Qualora il numero delle domande ammissibili pervenute superi di oltre il 20% quello dei posti previsti sarà effettuata una selezione dei candidati. L'eventuale selezione dei candidati sarà articolata in 2 prove:</p> <p>1) Colloquio individuale (punteggio massimo conseguibile 60 punti): Colloquio motivazionale / attitudinale.</p> <p>2) Prova scritta: Test psico-attitudinale (punteggio massimo conseguibile 40 punti): Ragionamento numerico; Ragionamento logico; Ragionamento verbale; Ragionamento figurativo. Sede di svolgimento della selezione: Firenze, Piazza San Jacopino, 5B.</p> <p>La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso. Graduatoria finale: i candidati sono ordinati secondo i seguenti criteri, in ordine di priorità:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riserva posti per utenza femminile — 6 posti (40% dei 15 disponibili)</li> <li>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%)</li> <li>3. Punteggio ottenuto nella prova di selezione</li> </ol> <p>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, i candidati in possesso dei requisiti sono ammessi direttamente, senza necessità di selezione.</p>
<b>Indennità di frequenza</b>	<p>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.</p> <p>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</p>
<b>Informazioni:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• c/o SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL: Tel 055 3289841 – 349 8093836– e– email <a href="mailto:segreteria@sitformazione.it">segreteria@sitformazione.it</a></li> <li>• c/o SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL: Tel 0586 828245 – 333 7442722 - e-mail <a href="mailto:segreteria@sitformazione.it">segreteria@sitformazione.it</a></li> </ul> <p>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.</p> <p><b>Per maggiori informazioni sarà organizzato un open-day on line il giorno 29 giugno ore 17,00. (iscrizioni aperte sul sito internet: <a href="https://sitformazione.it/bandi-attivi/">https://sitformazione.it/bandi-attivi/</a>)</b></p>
<b>Referente:</b>	Silvia Marziali, Nunzia Vitteritti - Scuola Italiana Turismo - Tel. 0586/82.82.45 - 055/3289841