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 **OSPITATLITA', 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 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 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 & 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: 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
COMPETENZE PROFESSIONALI:	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 complementarietà 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
SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	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.

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	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.
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	Il corso è rivolta ai cittadini/e maggiorenni, disoccupati/e, inattivi/e in possesso di: **Diploma di scuola superiore** di secondo grado, oppure Qualificazione professionale di livello **3 EQF**, oppure Almeno **5 anni di esperienza lavorativa documentata** nell'attività professionale di riferimento. Per i cittadini non comunitari: regolare **permesso di soggiorno** che consente attività lavorativa. Per i cittadini stranieri in possesso di titolo di studio conseguito all'estero è richiesta la conoscenza 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).
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	**Ottobre 2026 – Aprile 2027**
SEDE DI SVOLGIMENTO:	***Scuola Italiana Turismo – P.zza S: Jacopino, 5 - Firenze***
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	Durante il percorso sono previste verifiche di apprendimento finalizzate ad accertare l'effettivo 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
CERTIFICAZIONE FINALE:	- A seguito superamento esame finale è previsto il rilascio dell'Attestato di qualifica di "Responsabile 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 superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo.
RICONOSCIMENTO CREDITI:	I crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi ovvero solo se trattasi di competenze già certificate/attestate e dimostrate attraverso documentazione formale, eventualmente integrata da un colloquio e comunque nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 988 del 29/07/2019 e s.m.i.
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Le domande potranno essere inviate a Scuola Italiana Turismo S.r.l. tramite e-mail all'indirizzo: segreteria@sitformazione.it 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.

Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Domanda di partecipazione su formata regionale scaricabile dal Sito dell'agenzia https://www.sitformazione.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 sotto-scritta ai sensi del DPR 445/2000 (su format scaricabile dal sito dell'Agenzia https://https://www.sitformazione.it/) Copia del titolo di studio o autocertificazione - CV re-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)
Scadenza delle iscrizioni	***Lunedì 19/10/2026***
Modalità di selezione degli iscritti	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: 1) Colloquio individuale (punteggio massimo conseguibile 60 punti): Colloquio motivazionale / attitudinale. 2) Prova scritta: Test psico-attitudinale (punteggio massimo conseguibile 40 punti): Ragiona-mento numerico; Ragionamento logico; Ragionamento verbale; Ragionamento figurativo. Sede di svolgimento della selezione: Firenze, Piazza San Jacopino, 5B. La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso. 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 disponi- bili) 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, i candidati in possesso dei requisiti sono ammessi direttamente, senza necessità di selezione.
Indennità 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:	• c/o SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL: Tel 055 3289841 – 349 7765341 – 342 0933727 – email segreteria@scuolaitalianaturismo.it • c/o SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL: Tel 0586 828245 – email segreteria@sitfor-mazione.it Ogni comunicazione inerente l'eventuale selezione e ammissione al corso verrà effettuata solo ed esclusivamente tramite e-mail al l'indirizzo comunicato in sede di iscrizione.
Referente:	Silvia Marziali, Cinzia Castana - Scuola Italiana Turismo - Tel. 0586/82.82.45