

CORSO – GESTIONE STRUTTURE RICETTIVE

L'importanza dell'utilizzo di strumenti giusti per far funzionare bene la struttura ricettiva.

Durata: 10 ore

ID Corso: SIAPAAGR-05

Tipologia: FAD

Quota d'iscrizione: € 90,00 + Iva

Obiettivi del corso:

I corsi, organizzati da SIAPA, nascono con lo scopo di migliorare il livello di formazione tecnica, economica e gestionale di coloro i quali intendono partecipare all' Operazione 6.4.C – PSR Sicilia 2014-2020 “Sostegno per la creazione o sviluppo di imprese extra agricole nei settori commercio - artigianale - turistico - servizi - innovazione tecnologica”, indirizzandoli verso nuove e diversificate tecniche di produzione, fornendo loro conoscenze adeguate nei processi di trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e dei sistemi di qualità.

Destinatari

Destinatari dell'intervento sono giovani agricoltori, uomini e donne, residenti nel territorio dell'Unione Europea, insediati o che intendono insediarsi come conduttori di azienda agricola, imprenditori agricoli ed agro-alimentari, lavoratori agricoli, compresi i coadiuvanti familiari.

Programma

Articolazione del modulo

Verranno attenzionati i seguenti contenuti:

- La legislazione vigente su Agriturismi B&B.
- Gestione Struttura Ricettiva.
- Marketing del turismo e promozione turistica.
- Qualità nelle strutture ricettive.
- Tecnologie informatiche.
- Strumenti di valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.
- I servizi di base ed i servizi accessori ed il loro ciclo di vita.
- L'organizzazione delle attività.
- La previsione dei risultati attesi e le imposte.
- Patrimonio artistico, architettonico e culturale della Sicilia.

Verifica finale di apprendimento

Il corso si conclude con una verifica finale dell'apprendimento degli allievi, effettuata tramite la somministrazione ad ogni partecipante un test a risposta multipla e aperta, al termine del quale verrà rilasciato un Attestato di frequenza nominale.

Sedi e date di svolgimento

Le sedi e relative date di svolgimento del percorso formativo sono indicati nella Scheda Corso presente nel sito web.