

Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo	Operatore didattico in azienda fattoria agricola
Edizione	2017
Professioni NUP/ISTAT correlate	<ul style="list-style-type: none"> • 1.2.1.1.0 - Imprenditori e amministratori di grandi aziende che operano nell'agricoltura, nell'allevamento, nella silvicoltura, nella caccia e nelle pesca • 1.2.2.1.0 - Direttori e dirigenti generali di azienda che operano nell'agricoltura, nell'allevamento, nella silvicoltura, nella caccia e nella pesca • 1.3.1.1.0 - Imprenditori e responsabili di piccole aziende che operano nell'agricoltura, nell'allevamento, nella silvicoltura, nella caccia e nella pesca • 6.4.1 - Agricoltori e operai agricoli specializzati • 6.4.2 - Allevatori e operai specializzati della zootecnica • 6.4.3 - Allevatori e agricoltori
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	<ul style="list-style-type: none"> • 01 - Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi • 02 - Silvicoltura ed utilizzo di arre forestali • 70 - Attività di direzione aziendale e di consulenza gestionale • 55.20.5 - Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence, alloggio connesso alle aziende agricole
Area professionale	AGRO-ALIMENTARE
Sottoarea professionale	Agricoltura, silvicoltura e pesca
Descrizione	L'operatore didattico dell'azienda/fattoria agricola progetta, organizza e gestisce attività didattiche, rivolte principalmente a giovani, allo scopo di scoprire e valorizzare la cultura agricola e rurale ed educare ad un consumo alimentare consapevole nel rispetto dell'ambiente e dello sviluppo sostenibile. Il contesto di lavoro È in senso stretto dello sviluppo sostenibile. Il contesto di lavoro È in senso stretto l' azienda agricola ed, in senso ampio, il territorio nel suo insieme. Possiede competenze pedagogiche, comunicative, gestionali oltre che di promozione e valorizzazione dell'azienda e del territorio. Utilizza metodi attivi per il coinvolgimento dei visitatori che prevedono varie attività tra le quali la trasformazione di materie prime (produzione formaggio, raccolta ortofrutticola, etc.), la somministrazione di cibi e bevande etc

Livello EQF	4
Certificazione rilasciata	Specializzazione
Processo di lavoro caratterizzante la figura	<ul style="list-style-type: none"> • A - Gestione dell'azienda/fattoria didattica • B - Progettazione delle attività didattiche • C - Organizzazione delle attività didattiche • D - Valutazione del servizio offerto

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ	COMPETENZE
<p>A - Gestione dell'azienda/fattoria didattica</p> <p>ATTIVITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare le caratteristiche del territorio, in particolare le risorse ambientali e naturalistiche • Rilevare le tendenze e le richieste del mercato di riferimento • Analizzare le caratteristiche aziendali, le risorse e le dotazioni strutturali disponibili • Organizzare le ricettività in termini di preparazione e di dotazione dei locali e degli spazi comuni anche nel rispetto dei requisiti strutturali e di dotazione obbligatori • Gestire l'azienda/fattoria didattica dal punto di vista organizzativo e nel rispetto della normativa vigente • Promuovere l'azienda/fattoria didattica 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 - Gestire l'azienda/fattoria didattica, individuando le specifiche dei servizi didattici offerti in relazione alle caratteristiche aziendali, alle risorse, alle dotazioni strutturali disponibili, alle risorse ambientali e naturalistiche del territorio di riferimento
<p>B - Progettazione delle attività didattiche</p> <p>ATTIVITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuazione dei temi da proporre nei percorsi didattici legati al territorio, all'economia ed alla cultura • Analisi dell'utenza per lo sviluppo di percorsi adeguati alle caratteristiche dei diversi target • Progettare delle attività e/o dei percorsi didattici, ricreativi, escursionistici, culturali,etc. • Realizzazione di materiale didattico di supporto • Stesura di documenti di divulgazione (per le attività scolastiche, turistiche e di piazza) 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 - Progettare le attività didattiche in relazione al fabbisogno ed al target di utenza

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ	COMPETENZE
<p>C - Organizzazione delle attività didattiche</p> <p>ATTIVITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erogazione delle attività didattiche, in conformità con quanto definito in sede di progettazione e di condivisione dell'offerta • Organizzazione di eventuali servizi di ristorazioni/degustazione di prodotti aziendali e tipici valorizzando la cucina e i prodotti del terreno nel rispetto delle normative igienico/sanitarie • Gestione della relazione con gli utenti • Pianificazione delle diverse attività, dal primo contatto(telefonico, scritto,etc.) fino al momento della partenza dell'azienda • Organizzazione degli spazi e delle risorse dell'azienda/fattoria didattica • Conduzione del percorso didattico utilizzando modalità di comunicazione adeguate all'utenza coinvolta • Prevenzione dei rischi derivanti dal contesto o relativi a particolari tipologie di visitatori (es. bambini, disabili, etc.) • Gestire il primo soccorso, in caso di incidente o malore da parte di uno o più clienti, finalizzando al contenimento del danno, organizzando il soccorso con i servizi competenti e disponibili sul territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 - Organizzare le attività didattiche in relazione all'utenza coinvolta nel rispetto delle norme di sicurezza
<p>D - Valutazione del servizio offerto</p> <p>ATTIVITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definire modelli di valutazione della qualità erogata e della qualità percepita da parte dei beneficiari • Raccogliere le informazioni ed analizzarle in coerenza con il metodo scelto , individuando i presumibili fattori che hanno eventualmente causato esiti inferiori alle attese • Definire le eventuali modifiche ed integrazioni ai servizi offerti 	<ul style="list-style-type: none"> • 4 - Valutazione la qualità dei servizi al fine di migliorare le attività future

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Gestire l'azienda/fattoria didattica, individuando le specifiche dei servizi didattici offerti in relazione alle caratteristiche aziendali, alle risorse, alle dotazioni strutturali disponibili, alle risorse ambientali e naturalistiche del territorio di riferimento
- 2 - Progettare le attività didattiche in relazione al fabbisogno ed al target di utenza
- 3 - Organizzare le attività didattiche in relazione all'utenza coinvolta nel rispetto delle norme di sicurezza
- 4 - Valutazione la qualità dei servizi al fine di migliorare le attività future

COMPETENZA N. 1

Gestire l'azienda/fattoria didattica, individuando le specifiche dei servizi didattici offerti in relazione alle caratteristiche aziendali, alle risorse, alle dotazioni strutturali disponibili, alle risorse ambientali e naturalistiche del territorio di riferimento

ABILITA' MINIME

CONOSCENZE ESSENZIALI

ABILITA' MINIME	COMPETENZA N. 1 CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> ● Definire le caratteristiche dell'offerta dell'azienda/fattoria didattica in relazione alla caratteristiche aziendali, alle risorse e alle dotazioni strutturali disponibili, alle risorse ambientali e naturalistiche e al contesto territoriale di riferimento ● Interagire con i soggetti del territorio in un logica di integrazione e sviluppo ● Gestire le relazione ed i rapporti con il personale dipendente ed i collaboratori dell'impresa ● Gestire le ralazioni ed i rapporti interpersonali con i fornitori ● Sviluppare strategie e tecniche promozionali dei servizi di azienda/fattoria didattica (es. promozione in contesti fieristici, gestione di un sito web, etc.) ● Realizzare attività promozionali dei servizi offerti ● Gestire gli aspetti contrattuali e fiscali dell'impresa ● Applicare di adempimenti relativi all'acquisizione di idoneità in coerenza alla normativa di settore anche in accesso alle persone disabili ● Gestire gli aspetti contabili dell'impresa 	<ul style="list-style-type: none"> ● Contesto geografico, naturalistico (es. fondamenti sugli aspetti botanici zoologici ed ecologici del territorio) e antropico del territorio (attività umane legate alla specificità del territorio: agricoltura, allevamento, artigianato, enogastronomia, etc.) ● Requisiti strutturali di dotazione minimi obbligatori per l'organizzazione degli spazi interni ed esterni destinati alle attività didattiche ● Disposizioni in materia di segnaletica e di simbologia così come normate dalla legge regionale ● Elementi di marketing turistico e territoriale ● Rapporti tra attività agricola e fattoria didattica ● Elementi base di pricing e gestione delle tariffe ● Stategie promozionali e di commercializzazione del servizio ● Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti di comunicazione, promozione e commercializzazione ● Elementi applicabili di diritto del lavoro ● Principi Relativi alla responsabilità civile e penale ● Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo ● Normativa di settore ed approfondimenti in riferimento alla regione Sicilia ● Normativa fiscale ● Tecniche di contabilità

COMPETENZA N. 2

Progettare le attività didattiche in relazione al fabbisogno ed al target di utenza

ABILITA' MINIME

- Applicare le tecniche di progettazione didattica, predisponendo percorsi in funzione dell'età dei destinatari, ponendo particolare attenzione ai temi dello sviluppo sostenibile
- Elaborare i percorsi didattici individuando e valorizzando le risorse interne all'azienda (coltivazioni, allevamenti, spazi naturali, spazi organizzati)
- Reperire informazioni rispetto alle caratteristiche degli utenti da ospitare in modo da tarare la progettazione del percorso didattico
- Definire il costo del percorso didattico
- Predisporre materiali didattici di supporto e di accompagnamento
- Utilizzare i principali programmi di elaborazione testi per la predisposizione dei programmi e del materiale didattico di supporto
- Organizzare l'accoglienza, nel rispetto dei requisiti normativi regionali, al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi didattici

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Nozione base sui cicli biologici e sulle tecnologie in uso nell'azienda agricola
- Principi di educazione alimentare
- Principi relativi allo sviluppo sostenibile, incluse normative regionali vigenti
- Nozioni di pedagogia
- Tecniche di animazione didattica e di conduzione di laboratori attivi
- Metodologia e tecniche di progettazione ed organizzazione di attività didattiche
- Tecniche di predisposizione di laboratori
- Software applicativi per la redazione di testi e materiali didattici
- Tecniche di progettazione e organizzazione di attività didattiche , puntando in particolare su filiere di prodotto agricolo e su modalità di produzione in armonia con l'ambiente

COMPETENZA N. 3

Organizzare le attività didattiche in relazione all'utenza coinvolta nel rispetto delle norme di sicurezza

ABILITA' MINIME

- Organizzare le attività secondo quanto definito nella fase di progettazione anche in funzione degli spazi e delle risorse
- Programmare di eventi anche enogastronomici con degustazioni tradizionali e tipiche, al fine di valorizzare la cucina tradizionale ed i prodotti aziendali
- Relazionarsi con diversi utenti con l'utilizzo di strategie di comunicazione differenziate in funzione delle diverse tipologie di cliente e delle attività da svolgere
- Impiegare metodi e tecniche per la conduzione e gestione di gruppi
- Adottare stili di comportamento improntati alla cordialità e alla cortesia
- Applicare le norme in materia di igiene degli alimenti e le procedure idonee a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti
- Prevenire e ridurre il rischio professionale ed ambientale
- Applicare tecniche di primo soccorso in caso di incidenti

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Prodotti tradizionali e locali: caratteristiche organolettiche e nutrizionali
- Conoscenze di base sulla trasformazione e conservazione degli alimenti
- Preparazioni alimentari (ricette)
- Marchi DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG; prodotti agroalimentari tradizionali
- Tecniche base di degustazione
- Nozioni sulle tecniche di comunicazione interpersonale
- Fondamentali di psicologia dell'età evolutiva utili alla comprensione delle dinamiche relazionali verso le differenti tipologie di cliente
- Normativa relativa a sicurezza sul lavoro e antinfortunistica
- Fattori di rischio professionale e ambientale
- Tecniche di soccorso
- Tecniche di allestimento degli spazi nelle fattorie didattiche

COMPETENZA N. 4

Valutazione la qualità dei servizi al fine di migliorare le attività future

ABILITA' MINIME

- Valutare la qualità del servizio erogato in termini di efficacia e di percezione del beneficiario
- Individuare le eventuali criticità in funzione di azioni di miglioramento
- Definire modelli di valutazione della qualità erogata e della qualità percepita da parte dei beneficiari
- Applicare tecniche di raccolta dei dati in coerenza con il metodo scelto
- Definire le eventuali modifiche ed integrazioni ai servizi offerti

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Cenni sui modelli ed i sistemi di qualità
- Aspetti di gestione della qualità nell'erogazione di un servizio
- Modalità di valutazione della qualità di un servizio
- Tecniche di raccolta ed analisi dati
- Tecniche di reporting