



# **CIPAT ABRUZZO**

## **AGENZIA FORMATIVA**

### **TURISMO VERDE ABRUZZO**

#### **Premessa**

L'Associazione Regionale Turismo Verde in seno al Programma Agrituristico Regionale ha pianificato la realizzazione di un intervento formativo riservato ad imprenditori agricoli che gestiscono attività agrituristica nelle quattro province abruzzesi. La formazione e l'aggiornamento tecnico professionale sono due potenti leve in grado di migliorare sensibilmente la qualità dell'offerta agrituristica della nostra regione e soprattutto le competenze degli imprenditori e di tutte le componenti attive (familiari,coadiuvanti,addetti) dell'azienda stessa. Questo processo virtuoso deve poter essere sempre messo in atto perché durante gli incontri vengono attivate delle metodologie che favoriscono "lo scambio di conoscenze", " il trasferimento e scambio di buone prassi" fra partecipanti ,ottenendo così quegli effetti moltiplicatori che altrimenti non sarebbe possibile ottenere. Lo sviluppo del percorso formativo viene affidato alla Agenzia Formativa Accreditata CIPAT Abruzzo che ha esperienza documentata e provata nella organizzazione e pianificazione di interventi formativi riservati ad adulti. Questa partnership siamo sicuri genererà effetti positivi sul percorso di formazione e sulle altre attività collegate e potrà sicuramente essere replicata e migliorata. A tutti buon lavoro

Il Presidente Turismo Verde

## **La Pianificazione Esecutiva**

L'intervento formativo, come da progetto, si sviluppa in tre giornate full immersion ed è articolato in tre macro moduli in cui vengono affrontate le tematiche relative alle tecniche di accoglienza da porre in essere in una azienda agrituristica, alla comunicazione interna ed esterna, alla progettualità dell'impresa agrituristica, ai rapporti con il mercato, con i competitors, con le opportunità offerte dalle leggi Europee, Nazionali e Regionali. L'intervento formativo, per quanto attiene la logistica, avrà la caratteristica di essere itinerante, infatti sono state selezionate tre aziende che pur non partecipando all'intervento formativo ospiteranno la didattica corsuale. Le tre giornate seminariali avranno una durata standard di sette ore, articolate in una sessione mattutina ed in una pomeridiana intervallate da una colazione di lavoro. Completano il processo formativo delle azioni di sistema che danno al progetto ulteriore valenza e significatività. Si tratta della fase della "study visit" che permette ai partecipanti di incontrare delle realtà imprenditoriali extra regionali che sono leader nel comparto del turismo verde e rurale. Attraverso questa pratica metodologica avviene quel passaggio importante relativo alla conoscenza delle buone prassi, alla loro ripetibilità e replicabilità e soprattutto alla possibilità di intrecciare e sviluppare reti collaborative che sono alla base dello sviluppo economico della filiera del turismo verde e rurale.

### **■ IL PIANO FORMATIVO**

#### **Prima Giornata**

**7 Aprile 2010**

presso **Agriturismo il Tholos di Maria Marsili** in Roccamorice (PE)

Info: 085/8572590 e-mail: tholos@email.it

*"Promuovere la propria impresa, farla competere e qualificarne l'offerta non può essere frutto dell'improvvisazione, ma deve potersi basare su strategie e modi di*

*operare che sono il risultato di conoscenze, approfondimenti e competenze precise”*

### **Sessione Mattutina ore 9.30 – 13.30**

Temi di approfondimento:

- La promozione aziendale;
- I sistemi di promozione ( sconto donne in viaggio, soggiorno con bimbi, tessere fedeltà, disabilità e GLBT friendly, soggiorno slow walker....)
- Il welcome pack

Docente Esperto: Dr. Fausto Faggioli

Altro personale: Tutor del corso e Coordinamento CIPAT

Materiali ed ausili didattici: dispense, sistema informatico,

### **Colazione lavoro ore 13,30 – 15,00**

### **Sessione Pomeridiana ore 15,00 – 18.00**

Temi di approfondimento:

- La comunicazione aziendale;
- Il calendario stagionale coordinato
- Le politiche di destagionalizzazione
- Briefing di approfondimento e sintesi della giornata

Docente Esperto: Dr. Fausto Faggioli

Dr.ssa Francesca Faggioli

Altro personale: Tutor del corso e Coordinamento CIPAT

Materiali ed ausili didattici: dispense, sistema informatico,

## **Seconda Giornata**

### **8 Aprile 2010**

presso **Agriturismo Le Nostre Radici di Piera De Angelis** in Nocciano (PE)

Info: 085/8573382 mobile 339/8973897 e-mail: agriturismo@iltratturo.com

*“ La prima impressione è quella che conta e quello che dicono di noi conta sempre più”*

### **Sessione Mattutina ore 9.30 – 13.30**

Temi di approfondimento:

- Tecniche di benvenuto;
- Accoglienza degli ospiti: gentilezza, disponibilità, relazioni
- La gestione degli ospiti (fase ospitalità e fase ristoro)
- Comunicazione efficace e gestione contrasti

Docente Esperto: Dr.ssa Francesca Faggioli

Altro personale: Tutor del corso e Coordinamento CIPAT

Materiali ed ausili didattici: dispense, sistema informatico,

### **Colazione lavoro ore 13,30 – 15,00**

### **Sessione Pomeridiana ore 15,00 – 18.00**

Temi di approfondimento:

- Gestione della comunicazione di territorio, i prodotti di nicchia, la tipicità, i corner aziendali;
- La carta dei servizi
- La sperimentazione e la sottoscrizione della carta dei servizi
- Briefing di approfondimento e sintesi della giornata

Docente Esperto: Dr. Roberto Furlotti

Dr.ssa Francesca Faggioli

Altro personale: Tutor del corso e Coordinamento CIPAT

Materiali ed ausili didattici: dispense, sistema informatico,

### **Terza Giornata**

**14 Aprile 2010**

presso **Agriturismo Capodacqua di Annamaria Di Furia** in Cermignano (TE)

Info: 0861/66678 e-mail: [infor@agriturismocapodacqua.it](mailto:infor@agriturismocapodacqua.it)

*“L’organizzazione di eventi e di attività promozionali sia interne alla realtà aziendale che a quella territoriale richiedono cura, attenzione e competenze che possono essere maturate attraverso il confronto e le buone prassi consolidate ”*

### **Sessione Mattutina ore 9.30 – 13.30**

Temi di approfondimento:

- Modalità organizzative di una attività didattico/formativa;
- Progettazione e pianificazione di un evento
- La partnership e la rete per un evento

Docenti Esperti : Dr. Antonucci Alessandro, Dr. Marco Manilla e Dr. Pio Colasanti

Altro personale: Tutor del corso e Coordinamento CIPAT

Materiali ed ausili didattici: dispense, sistema informatico,

### **Colazione lavoro ore 13,30 – 15,00**

### **Sessione Pomeridiana ore 15,00 – 18.00**

Temi di approfondimento:

- Gestione della comunicazione e rapporti con gli organi di informazione;
- Tempi, modalità organizzative e tecniche di comunicazione
- Le strategie di rete e la selezione degli invitati
- Briefing di approfondimento e organizzazione evento serale

Docenti Esperti : Dr. Antonucci Alessandro, Dr. Marco Manilla e Dr. Pio Colasanti

Altro personale: Tutor del corso e Coordinamento CIPAT

Materiali ed ausili didattici: dispense, sistema informatico,

### **Sessione Serale ore 20,00 – 24.00**

#### ***“La cena fra sapori e saperi”***

*A conclusione del percorso formativo verrà organizzato un evento a tema “una cena di gala fra sapori e saperi” che rappresenta il prototipo di un evento che impegnerà fattivamente i partecipanti del corso. Lo scopo è quello di imparare a costruire delle serate a tema che si incentrano sulla realizzazione di “angoli della cucina tipica di territorio e regionale” dove gli ospiti possono avere la possibilità di conoscere e scegliere fra più sapori, profumi e saperi e su un tema (poesie,musica,racconti,testimonianze specifiche....)che si armonizza con la nostra idea di convivialità . Gli organizzatori avranno cura di preparare l'evento nei minimi dettagli, seguendo un percorso particolare che potrà poi essere codificato e replicato.*

*Spunti e contenuti salienti:*

- *realizzazione pieghevoli per i menù*
- *selezione dei prodotti, dei piatti e delle ricette da proporre*
- *individuazione dei gruppi target;*
- *scelta delle voci narranti che comunicano i menù, i prodotti, le leggende, le credenze popolari, I territori;*
- *selezione dei testimonials;*
- *gruppi ed associazioni culturali*
- *documentare l'evento;*
- *monitorare gli esiti e raccogliere impressioni*
- *la valutazione, il gradimento, la miglior abilità;*
- *il materiale documentale*

## **LA STUDY VISIT**

Completa il percorso formativo la visita di studio che è una metodologia molto importante per i partecipanti, in quanto consente loro di entrare in contatto con delle realtà imprenditoriali di eccellenza sia in ambito regionale che extra regionali e che hanno consolidato delle buone prassi che sono a loro volta risultate vincenti per l'azienda stessa e per il comparto nel suo complesso. Come da progetto la study visit avrà una durata di due giornate ( le date sono ancora da definire ma verranno comunicate con tempestività alle/ai corsiste/i) il trasferimento avverrà in pullman gran turismo ed i partecipanti godranno del servizio di pensione completa per la durata del viaggio di studio. Il gruppo verrà guidato da un accompagnatore ed un tutor che avranno il compito di facilitare i processi di apprendimento e di relazione con l'azienda/ le aziende individuate. I prodotti in uscita di questa sezione del progetto saranno:

- *documentazione fotografica e filmata delle giornate di studio;*
- *report elaborato da un gruppo di corsiste/i;*

Informazioni:

### **Turismo Verde Abruzzo:**

Ref. : **Marco Manilla** 085/4216816 Fax 085/4223819 e-mail [progetto.pt@fiscalinet.it](mailto:progetto.pt@fiscalinet.it)

### **CIPAT ABRUZZO**

Ref. Roberto Furlotti 085/388255 fax 085/4293972 e-mail [roberto.furlotti@fiscali.it](mailto:roberto.furlotti@fiscali.it)

## **Altri contatti**

**Alessandro Antonucci:** 0871/65939 e-mail [al.antonucci@tiscali.it](mailto:al.antonucci@tiscali.it)

**Beatrice Tortora:** 085/8572526 e mail [info@villabegi.it](mailto:info@villabegi.it)

**Martella Simona:** 0861/245432 e mail [s.martella@cia.it](mailto:s.martella@cia.it)