



## Modifiche all'allegato B alla DGR n. 1941/2019

Tipo di intervento 1.1.1 - Azioni di formazione professionale e acquisizione di competenze
--

## 1. SOSTITUZIONE TESTO

**Allegato tecnico 11.2 Caratteristiche e requisiti tecnici dei corsi**

Al punto d2) Tipologia di corso: "Operatore addetto alle attività dell'azienda enoturistica", la tabella con i contenuti minimi del corso viene sostituita dal testo seguente:

## ERRATA

N° MODULO	TITOLO	CONTENUTI	N° ORE
1	Il Turista del vino e ricettività	<ul style="list-style-type: none"> <li>- l'enoturista e la wine experience: la domanda nazionale e internazionale, mercati, motivazioni, interessi del turista</li> <li>- caratterizzazione del turista per provenienza geografica</li> <li>- accoglienza in azienda e gestione dei gruppi di visitatori</li> <li>- tipologie di rapporto con il cliente</li> </ul>	8 ore
2	Preparazione dell'offerta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- caratteristiche e tratti peculiari dell'enoturismo</li> <li>- wine hospitality e wine events management</li> <li>- progettare un prodotto enoturistico: valorizzare l'esistente, costruire reti innovare i servizi di accoglienza</li> <li>- la wine experience: apprendimento delle tecniche di degustazione</li> <li>- didattica e tecniche di illustrazione delle peculiarità dei vini aziendali</li> <li>- prodotti tipici da offrire in accompagnamento ai vini</li> <li>- modalità operative di comportamento finalizzate al consolidamento della qualità dei servizi</li> </ul>	16 ore
3	La gestione e valorizzazione dell'azienda e del territorio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- custodia del paesaggio, biodiversità e complessità biologica della zona, tutela dell'ambiente</li> <li>- tecniche a basso impatto e certificazione della sostenibilità del vino, a tutela degli ospiti</li> <li>- relazioni funzionali e di sistema tra i diversi comparti aziendali per la fruizione degli spazi</li> <li>- creazione di una rete fra operatori del vino ed altri settori del territorio</li> <li>- esempi pratici di percorsi didattici relativi alla valorizzazione dell'ambiente aziendale e di quanto lo circonda</li> </ul>	8 ore
4	Elementi legislativi, aspetti fiscali e tributari	<ul style="list-style-type: none"> <li>- inquadramento giuridico, normativo, fiscale e tributaria dell'attività enoturistica</li> <li>- disposizioni operative e procedurali per lo svolgimento dell'attività di enoturismo</li> <li>- normative igienico sanitarie relative ai locali e alla somministrazione degli alimenti</li> <li>- sicurezza degli ambienti dove l'attività è esercitata</li> </ul>	8 ore



		– prevenzione e nozioni di Pronto Soccorso	
5	Promozione dell'offerta enoturistica aziendale e del territorio	– il mondo della rete e le potenzialità di Internet – marketing territoriale ed enografia per le wine destination; – web aziendale e social marketing: comunicare il vino nell'era digitale	10 ore
6	Verifica dell'apprendimento	Stesura di un elaborato propedeutico alla presentazione del Progetto Didattico Aziendale.	4 ore
Totale ore corso			50

## CORRIGE

N° MODULO	TITOLO	CONTENUTI	N° ORE
1	Il Turista del vino e ricettività	– l'enoturista e la wine experience: la domanda nazionale e internazionale, mercati, motivazioni, interessi del turista – caratterizzazione del turista per provenienza geografica – accoglienza in azienda e gestione dei gruppi di visitatori – tipologie di rapporto con il cliente	8 ore
2	Preparazione dell'offerta	– caratteristiche e tratti peculiari dell'enoturismo – wine hospitality e wine events management – progettare un prodotto enoturistico: valorizzare l'esistente, costruire reti innovare i servizi di accoglienza – la wine experience: apprendimento delle tecniche di degustazione – didattica e tecniche di illustrazione delle peculiarità dei vini aziendali – prodotti tipici da offrire in accompagnamento ai vini – modalità operative di comportamento finalizzate al consolidamento della qualità dei servizi	14 ore
3	La gestione e valorizzazione dell'azienda e del territorio	– custodia del paesaggio, biodiversità e complessità biologica della zona, tutela dell'ambiente – tecniche a basso impatto e certificazione della sostenibilità del vino, a tutela degli ospiti – relazioni funzionali e di sistema tra i diversi comparti aziendali per la fruizione degli spazi – creazione di una rete fra operatori del vino ed altri settori del territorio – esempi pratici di percorsi didattici relativi alla valorizzazione dell'ambiente aziendale e di quanto lo circonda	8 ore
4	Elementi legislativi, aspetti fiscali e tributari	– inquadramento giuridico, normativo, fiscale e tributaria dell'attività enoturistica – disposizioni operative e procedurali per lo svolgimento dell'attività di enoturismo – normative igienico sanitarie relative ai locali e alla somministrazione degli alimenti – sicurezza degli ambienti dove l'attività è esercitata	8 ore



01759e20



		– prevenzione e nozioni di Pronto Soccorso	
5	Promozione dell'offerta enoturistica aziendale e del territorio	– il mondo della rete e le potenzialità di Internet – marketing territoriale ed enografia per le wine destination; – web aziendale e social marketing: comunicare il vino nell'era digitale	8 ore
6	Verifica dell'apprendimento	Stesura di un elaborato propedeutico alla presentazione del Progetto Didattico Aziendale.	4 ore
Totale ore corso			50

Tipo di intervento 1.2.1 - Azioni di informazione e di dimostrazione

1. SOSTITUZIONE TESTO

**Paragrafo 2.2 Criteri di ammissibilità dei soggetti richiedenti**

L'ultimo capoverso viene sostituito dal testo seguente:

**ERRATA**

Nei casi di cui alle lettere b. e c. il soggetto richiedente deve essere accreditato entro 60 giorni dalla data di chiusura del bando.

**CORRIGE**

Nei casi di cui alle lettere b. e c. il soggetto richiedente deve essere accreditato entro 90 giorni dalla data di chiusura del bando.



01759e20

