|  |  |
| --- | --- |
| DENOMINAZIONE DELLA FIGURA  | TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA E DEL TEMPO LIBERO |
| DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA | Il Tecnico dei servizi di animazione turistico-sportiva e del tempo libero interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito, esercitando il presidio del processo di animazione turistico-sportiva attraverso l’individuazione delle risorse, l’organizzazione operativa, l’implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. La formazione tecnica nell’utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di gestire attività ricreative e sportive, con competenze di progettazione e organizzazione di servizi di svago, divertimento e di fruizione di diverse discipline sportive, di valutazione dell’efficacia delle attività svolte in relazione alla soddisfazione dei destinatari. |
| REFERENZIAZIONE EQF/NQF | Livello IV° |
| **REFERENZIAZIONE****Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT)** | 55.20.40 Colonie marine e montane55.30.00 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte79.12.00 Attività dei tour operator93.21.00 Parchi di divertimento e parchi tematici93.29.20 Gestione di stabilimenti balneari: marittimi, lacuali e fluviali79.11.00 Attività delle agenzie di viaggio79.12.00 Attività dei tour operator79.90.19 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio nca79.90.20 Attività delle guide e degli accompagnatori turistici |
| **REFERENZIAZIONE****Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT)** | 3.4.1.1.0 Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate3.4.1.3.0 Animatori turistici e professioni assimilate5.2.3.2.0 Accompagnatori turistici |
| **CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI** | SETTORE: Servizi turisticiPROCESSO  Servizi di viaggio e accompagnamentoSEQUENZA DI PROCESSO  Sviluppo di piani di promozione turisticaADA.19.19.42 - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territorialiSEQUENZA DI PROCESSO  Definizione, coordinamento ed erogazione di attività di animazioneADA.19.22.54 - Progettazione e svolgimento di attività di animazioneSEQUENZA DI PROCESSO  Accompagnamento e assistenza del cliente in viaggi, escursioni e visiteADA.19.21.46 - Accompagnamento e assistenza del cliente in escursioni naturalisticheADA.19.21.51 - Conduzione e assistenza del cliente in visite in luoghi di interesse artistico-culturale |
| **AREE DI ATTIVITA’(ADA) AFFERENTI** | **COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE** |
|  | Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente |
| ADA.19.19.42 - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali ADA.19.22.54 - Progettazione e svolgimento di attività di animazione | * Elaborare programmi di azione di carattere ludico e/o sportivo, sulla base del contesto di riferimento e dei bisogni dei potenziali destinatari

Predisporre e adattare l’organizzazione dei servizi in funzione del contesto e dell’utenza |
| ADA.19.21.46 - Accompagnamento e assistenza del cliente in escursioni naturalisticheADA.19.21.51 - Conduzione e assistenza del cliente in visite in luoghi di interesse artistico-culturaleADA.19.22.54 - Progettazione e svolgimento di attività di animazione | * Accompagnare, affiancare e/o assistere il fruitore delle attività e dei servizi durante lo svolgimento delle/degli stesse/i
* Assicurare, in un’ottica di miglioramento continuo, l’efficacia delle attività in ordine al raggiungimento degli obiettivi ed al grado di soddisfazione dei destinatari
 |
| **COMPETENZA**Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente |
| **EQF/QNQ – Livello 3°** |
| **ABILITA’** | **CONOSCENZE** |
| * Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore
* Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
* Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore
* Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore
* Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
* Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
* Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza
* Prendere decisioni
* Applicare tecniche di problem solving
 | * Normativa di riferimento per la sicurezza e l’igiene di settore
* Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
* Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore
* Normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore
* Nozioni di primo soccorso
* Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore
 |
| **COMPETENZA**Elaborare programmi di azione di carattere ludico e/o sportivo, sulla base del contesto di riferimento e dei bisogni dei potenziali destinatari |
| **EQF/QNQ – Livello 4** |
| **ABILITA’** | **CONOSCENZE** |
| * Interpretare il contesto di operatività in riferimento alle potenzialità di strutture, di servizi, di opportunità presenti sul territorio per il soddisfacimento della domanda dei possibili fruitori
* Identificare il target dei potenziali destinatari delle attività presenti all’interno della struttura di operatività di riferimento
* Selezionare le risorse (artistiche, naturali, culturali, logistiche, ecc.) più adeguate per il servizio da erogare
* Scegliere l’infrastruttura, tecnologica e non, e/o gli ausili tecnici più adeguati per lo svolgimento delle attività
* Predisporre preventivi di costo relativi ai diversi programmi
* Applicare tecniche di rilevazione, analisi e interpretazione delle informazioni a supporto della selezione di modalità di intrattenimento innovative e di tendenza
* Applicare metodi di lavoro di gruppo
* Esprimere e comprendere punti di vista diversi
* Prendere decisioni
* Applicare tecniche di problem solving
 | * Anatomia umana e biomeccanica
* Dietologia
* Elementi di geografia turistica del territorio
* Elementi di psicologia turistica
* Fisiologia
* Giochi di animazione e socializzazione
* Legislazione di riferimento
* Marketing turistico
* Organizzazione del sistema turistico-ricettivo e del tempo libero
* Organizzazione sportiva
* Elementi di contabilità dei costi
* Elementi di matematica finanziaria
 |
| **COMPETENZA**Predisporre e adattare l’organizzazione dei servizi in funzione del contesto e dell’utenza |
| **EQF/QNQ – Livello 4** |
| **ABILITA’** | **CONOSCENZE** |
| * Identificare e tracciare il profilo degli utenti
* Applicare metodiche e tecniche per cogliere la domanda dei destinatari delle attività
* Utilizzare tecniche per elaborare schemi di azione/servizio in grado di assicurare una sintesi adeguata tra personalizzazione e standardizzazione
* Applicare metodi di lavoro di gruppo
* Esprimere e comprendere punti di vista diversi
* Prendere decisioni
* Applicare tecniche di problem solving
 | * Dietologia
* Elementi di anatomia umana e biomeccanica
* Elementi di psicologia turistica
* Fisiologia
* Legislazione di riferimento
* Marketing turistico
* Organizzazione sportiva
* Tecniche di progettazione
 |
| **COMPETENZA**Accompagnare, affiancare e/o assistere il fruitore delle attività e dei servizi durante lo svolgimento delle/degli stesse/i |
| **EQF/QNQ – Livello 4** |
| **ABILITA’** | **CONOSCENZE** |
| * Applicare e combinare tecniche di animazione di diverso ordine (intrattenimento/sportivo) e di diversa tipologia
* Applicare approcci operativi in grado di favorire una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione
* Utilizzare modalità di lavoro finalizzate alla costruzione di reti di relazione
* Adottare metodiche e tecniche per favorire l’aggregazione e la socializzazione tra i partecipanti alle attività
* Attuare misure di primo soccorso e di pronto intervento che non abbiamo carattere di invasività
* Applicare metodi di lavoro di gruppo
* Esprimere e comprendere punti di vista diversi
* Gestire l’incertezza e lo stress
* Prendere decisioni
* Applicare tecniche di problem solving
 | * Elementi di anatomia umana e biomeccanica
* Elementi di pedagogia
* Psicologia dello sport
* Tecniche di allenamento sportivo
* Tecniche di animazione ludico-ricreativa e sportiva
* Tecniche di ascolto e di comunicazione
* Tecniche di negoziazione e problem solving
* Tecniche di preparazione atletica
* Misure di primo soccorso e di pronto intervento
 |
| **COMPETENZA**Assicurare, in un’ottica di miglioramento continuo, l’efficacia delle attività in ordine al raggiungimento degli obiettivi ed al grado di soddisfazione dei destinatari |
| **EQF/QNQ – Livello 4** |
|  |
| **ABILITA’** | **CONOSCENZE** |
| * Cogliere e interpretare situazioni e problemi attuativi di diversa natura: tecnico-operativi, relazionali, organizzativi e di progettazione/pianificazione delle attività
* Effettuare il monitoraggio degli standard di qualità relativi ai servizi erogati e alla cura e soddisfazione dei fruitori
* Individuare e risolvere criticità attinenti i servizi
* Tradurre dati e informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati
* Applicare metodi di lavoro di gruppo
* Esprimere e comprendere punti di vista diversi
* Gestire l’incertezza e lo stress
* Prendere decisioni
* Applicare tecniche di problem solving
 | * Elementi di customer satisfaction
* Elementi di organizzazione
* Tecniche di fidelizzazione del cliente
* Tecniche di monitoraggio
 |

Nota metodologica:

evidenza in giallo delle **conoscenze eventualmente da precisare meglio** da parte degli esperti di contenuto nell’ottica dell’approccio STEM nel raccordo delle competenze tecnico-professionali alle competenze di base

evidenza in viola delle soft skill