|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 montane  55.30.00 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte  79.12.00 Attività dei tour operator  93.21.00 Parchi di divertimento e parchi tematici  93.29.20 Gestione di stabilimenti balneari: marittimi, lacuali e fluviali  79.11.00 Attività delle agenzie di viaggio  79.12.00 Attività dei tour operator  79.90.19 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio nca  79.90.20 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 assimilate  3.4.1.3.0 Animatori turistici e professioni assimilate  5.2.3.2.0 Accompagnatori turistici | |
| **CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI** | SETTORE: Servizi turistici PROCESSO  Servizi di viaggio e accompagnamento  SEQUENZA DI PROCESSO  Sviluppo di piani di promozione turistica  ADA.19.19.42 - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali  SEQUENZA DI PROCESSO  Definizione, coordinamento ed erogazione di attività di animazione  ADA.19.22.54 - Progettazione e svolgimento di attività di animazione  SEQUENZA DI PROCESSO  Accompagnamento e assistenza del cliente in viaggi, escursioni e visite  ADA.19.21.46 - Accompagnamento e assistenza del cliente in escursioni naturalistiche  ADA.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 naturalistiche  ADA.19.21.51 - Conduzione e assistenza del cliente in visite in luoghi di interesse artistico-culturale  ADA.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