

Dettagli Profilo 19.IEFP.5

(Attualmente in vigore)

Denominazione profilo Tecnico dei servizi di animazione turistico-sportiva e del tempo libero

Descrizione sintetica Il Tecnico dei servizi di animazione turistico-sportiva e del tempo libero interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al 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, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di gestire attività ricreative, culturali e sportive, con competenze di progettazione e organizzazione di servizi di svago, divertimento e di fruizione di diverse discipline sportive, di promozione di modalità di integrazione, socializzazione e di apprendimento, di valutazione dell'efficacia delle attività svolte in relazione alla soddisfazione dei destinatari

Settore economico 23 - Servizi turistici

Livello EQF 4

Informazioni di contatto Enti accreditati

www.vivoscuola.it

Elenco Competenze

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Elaborare programmi di azione di carattere ludico e/o sportivo, sulla base del contesto di riferimento e dei bisogni dei potenziali destinatari	4	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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• Applicare tecniche di rilevazione, analisi e interpretazione delle informazioni a supporto della selezione di modalità di intrattenimento innovative e di tendenza
Definire le esigenze di acquisto di prodotti/servizi individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento	4	<ul style="list-style-type: none">• Elementi di contabilità• Elementi di contrattualistica fornitori• Elementi di tecnica commerciale• Tecniche di approvvigionamento	<ul style="list-style-type: none">• Applicare tecniche di selezione dei fornitori• Applicare tecniche di valutazione delle offerte• Applicare procedure di gestione degli ordini• Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura• Aggiornare situazione scorte e giacenze

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Predisporre e adattare l'organizzazione dei servizi in funzione del contesto e dell'utenza.	4	<ul style="list-style-type: none"> • Dietologia • Elementi di anatomia umana e biomeccanica • Elementi di psicologia turistica • Fisiologia • Legislazione di riferimento • Marketing turistico • Organizzazione sportiva • Tecniche di progettazione 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Accompagnare, affiancare e/o assistere il fruitore delle attività e dei servizi durante lo svolgimento delle/degli stesse/i	4	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di anatomia umana e biomeccanica • Elementi di pedagogia • Psicologia dello sport • Tecniche di accoglienza • Tecniche di allenamento sportivo • Tecniche di animazione ludico-ricreativa e sportiva • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di mediazione linguistica e culturale • Tecniche di negoziazione e problem solving • Tecniche di preparazione atletica 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione	4	<ul style="list-style-type: none"> • D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout del servizio per evitare fonti di rischio
Valutare, in un'ottica di miglioramento continuo, l'efficacia delle attività educative in ordine al raggiungimento degli obiettivi ed al grado di soddisfazione dei destinatari	4	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurazione qualità • Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di gestione del reclamo • Tecniche di monitoraggio e valutazione • Tecniche di negoziazione e problem solving 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e valutare situazioni e problemi attuativi di diversa natura: tecnico-operativi, relazionali, organizzativi e di progettazione/pianificazione delle attività • Applicare tecniche di monitoraggio degli standard di qualità relativi ai servizi erogati e alla cura e soddisfazione dei fruitori • Applicare tecniche di soluzione dei problemi per l'individuazione e la soluzione di criticità attinenti i servizi • Applicare tecniche di negoziazione di soluzioni e risorse • Effettuare la valutazione tecnica dei reclami • Utilizzare tecniche per tradurre dati e informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati