

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

---

***Standard della Figura nazionale***

Denominazione della figura	TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA E DEL TEMPO LIBERO
Referenziazioni della figura	
Professioni NUP/ISTAT correlate	<p>3 Professioni tecniche</p> <p>3.4.1.3 Animatori turistici e assimilati</p> <p>3.4.3.3 Istruttori di discipline sportive non agonistiche</p> <p>3.4.3.5 Allenatori e tecnici di discipline sportive agonistiche</p>
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	<p>93.00 attività sportive, di intrattenimento e di divertimento</p> <p>96.04 servizi dei centri per il benessere fisico</p>
Descrizione sintetica della figura	<p>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, 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</p>

## Competenze tecnico professionali in esito al quadriennio

Il Tecnico dei servizi di animazione turistico-sportiva e del tempo libero è in grado di:

1. Elaborare programmi di azione di carattere ludico e/o sportivo, sulla base del contesto di riferimento e dei bisogni dei potenziali destinatari
2. Definire le esigenze di acquisto di prodotti/servizi individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
3. Predisporre e adattare l'organizzazione dei servizi in funzione del contesto e dell'utenza
4. Accompagnare, affiancare e/o assistere il fruitore delle attività e dei servizi durante lo svolgimento delle/degli stesse/i
5. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
6. 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

<b>COMPETENZA N. 1</b>	
<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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</li> <li>▪ Identificare il target dei potenziali destinatari delle attività presenti all'interno della struttura di operatività di riferimento</li> <li>▪ Selezionare le risorse (artistiche, naturali, culturali, logistiche, ecc.) più adeguate per il servizio da erogare</li> <li>▪ Scegliere l'infrastruttura, tecnologica e non, e/o gli ausili tecnici più adeguati per lo svolgimento delle attività</li> <li>▪ Applicare tecniche di rilevazione, analisi e interpretazione delle informazioni a supporto della selezione di modalità di intrattenimento innovative e di tendenza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Anatomia umana e biomeccanica</li> <li>▪ Dietologia</li> <li>▪ Elementi di geografia turistica del territorio</li> <li>▪ Elementi di psicologia turistica</li> <li>▪ Fisiologia</li> <li>▪ Giochi di animazione e socializzazione</li> <li>▪ Legislazione di riferimento</li> <li>▪ Marketing turistico</li> <li>▪ Organizzazione del sistema turistico-ricettivo e del tempo libero</li> <li>▪ Organizzazione sportiva</li> </ul>

<b>COMPETENZA N. 2</b>	
<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Applicare tecniche di selezione dei fornitori</li> <li>▪ Applicare tecniche di valutazione delle offerte</li> <li>▪ Applicare procedure di gestione degli ordini</li> <li>▪ Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura</li> <li>▪ Aggiornare situazione scorte e giacenze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elementi di contabilità</li> <li>▪ Elementi di contrattualistica fornitori</li> <li>▪ Elementi di tecnica commerciale</li> <li>▪ Tecniche di approvvigionamento</li> </ul>

<b>COMPETENZA N. 3</b>	
<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificare e tracciare il profilo degli utenti Applicare metodiche e tecniche per cogliere la domanda dei destinatari delle attività</li> <li>▪ Utilizzare tecniche per elaborare schemi di azione/servizio in grado di assicurare una sintesi adeguata tra personalizzazione e standardizzazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dietologia</li> <li>▪ Elementi di anatomia umana e biomeccanica</li> <li>▪ Elementi di psicologia turistica</li> <li>▪ Fisiologia</li> <li>▪ Legislazione di riferimento</li> <li>▪ Marketing turistico</li> <li>▪ Organizzazione sportiva</li> <li>▪ Tecniche di progettazione</li> </ul>

<b>COMPETENZA N. 4</b>	
<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Applicare e combinare tecniche di animazione di diverso ordine (intrattenimento/sportivo) e di diversa tipologia</li> <li>▪ Applicare approcci operativi in grado di favorire una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione</li> <li>▪ Utilizzare modalità di lavoro finalizzate alla costruzione di reti di relazione</li> <li>▪ Adottare metodiche e tecniche per favorire l'aggregazione e la socializzazione tra i partecipanti alle attività</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elementi di anatomia umana e biomeccanica</li> <li>▪ Elementi di pedagogia</li> <li>▪ Psicologia dello sport</li> <li>▪ Tecniche di accoglienza</li> <li>▪ Tecniche di allenamento sportivo</li> <li>▪ Tecniche di animazione ludico-ricreativa e sportiva</li> <li>▪ Tecniche di ascolto e di comunicazione</li> <li>▪ Tecniche di mediazione linguistica e culturale</li> <li>▪ Tecniche di negoziazione e problem solving</li> <li>▪ Tecniche di preparazione atletica</li> </ul>

<b>COMPETENZA N. 5</b>	
<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione</li> <li>▪ Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità</li> <li>▪ Prefigurare forme comportamentali di prevenzione</li> <li>▪ Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout del servizio per evitare fonti di rischio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ D.Lsg. 81/2008</li> <li>▪ Elementi di ergonomia</li> <li>▪ Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio</li> <li>▪ Normativa ambientale e fattori di inquinamento</li> <li>▪ Strategie di promozione</li> <li>▪ Tecniche di reporting</li> <li>▪ Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio</li> </ul>

<b>COMPETENZA N. 6</b>	
<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Riconoscere e valutare situazioni e problemi attuativi di diversa natura: tecnico-operativi, relazionali, organizzativi e di progettazione/pianificazione delle attività</li> <li>▪ Applicare tecniche di monitoraggio degli standard di qualità relativi ai servizi erogati e alla cura e soddisfazione dei fruitori</li> <li>▪ Applicare tecniche di soluzione dei problemi per l'individuazione e la soluzione di criticità attinenti i servizi</li> <li>▪ Applicare tecniche di negoziazione di soluzioni e risorse</li> <li>▪ Effettuare la valutazione tecnica dei reclami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Assicurazione qualità</li> <li>▪ Elementi di customer satisfaction</li> <li>▪ Principi di fidelizzazione del cliente</li> <li>▪ Principi di fidelizzazione del cliente</li> <li>▪ Tecniche di gestione del reclamo</li> <li>▪ Tecniche di monitoraggio e valutazione</li> <li>▪ Tecniche di negoziazione e problem solving</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Utilizzare tecniche per tradurre dati e informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati</li></ul>	
--	--