

## Fasi

1. Selezione Istituti partecipanti
2. Incontri formativi
3. Stipula convenzione scuole/strutture ospitanti
4. Realizzazione tirocinio
5. Monitoraggio
6. Valutazione del percorso

## Risultati attesi/competenze in uscita

- ▶ Autonomia;
- ▶ Capacità di individuare possibili soluzioni e/o strategie per superare i diversi problemi;
- ▶ Imprenditorialità;
- ▶ Capacità relazionali;
- ▶ Capacità di lavoro in gruppo.

## Struttura organizzativa e risorse coinvolte

Il percorso verrà realizzato presso gli istituti scolastici coinvolti e presso le aziende che verranno selezionate per il tirocinio. Per organizzare il percorso sarà inoltre coinvolto il responsabile formazione di Fipe ed eventuali ulteriori risorse che si rendessero necessarie.

Per informazioni rivolgersi alla Federazione

**Dott.ssa Maria Cristina Pantanelli**

[cristina.pantanelli@fipe.it](mailto:cristina.pantanelli@fipe.it)

tel.06-58392145



## “RISTORAZIONE 4.0” La Buona scuola è servita

### PROPOSTA FORMATIVA PCTO



Le nuove tecnologie stanno ridisegnando i confini della relazione con il cliente aprendo ad imprese tradizionali, come quelle di ristorazione, opportunità fino a poco tempo fa sconosciute. La presenza delle imprese sulla “rete” è diventato un fattore non più trascurabile soprattutto ora che il web 2.0 consente di gestire la relazione con il cliente in modo diretto e semplice.

Il progetto Ristorazione 4.0, è stato ideato da FIPE Confcommercio con la collaborazione di TripAdvisor, TheFork, Foodora e Google, per andare incontro ai cambiamenti che stanno interessando le imprese del settore favorendo lo scambio di competenze ed esperienze tra studenti, imprese della ristorazione e protagonisti della web economy.

### Finalità e Obiettivi

- ☞ favorire la cultura dell’innovazione e dell’imprenditorialità in ambito digitale (Web marketing, gestione piattaforme digitali, ecc.);
- ☞ consentire ai ragazzi di apprendere sul campo funzionalità ed uso dei nuovi strumenti che stanno rivoluzionando le modalità di gestione delle imprese dei pubblici esercizi e mettere a frutto il “potere digitale” nell’esperienza che faranno in bar e ristoranti;
- ☞ formare una figura specializzata nel sostenere il processo di innovazione e digitalizzazione dei pubblici esercizi;
- ☞ valorizzare le idee e le competenze digitali dei giovani.

### Descrizione del percorso formativo

Ristorazione 4.0 è un progetto di PCTO finalizzato a favorire la cultura dell’innovazione e dell’imprenditorialità in ambito digitale. Il progetto è strutturato in cinque incontri della durata di tre ore ciascuno presso l’Istituto interessato cui farà seguito un periodo di

tirocinio da un minimo di due ad un massimo di 4 settimane presso aziende del settore individuate da Fipe - Confcommercio.

In dettaglio:

- ▶ Inaugurazione a cura di Fipe - Confcommercio che illustra il ruolo ed il valore della ristorazione, mettendo in evidenza i trend della domanda e dell’offerta;
- ▶ Un incontro di tre ore con gli esperti di The Fork che dopo aver illustrato lo scenario del marketing della ristorazione illustrano la piattaforma delle prenotazioni online e formano gli studenti per una loro corretta gestione professionale;
- ▶ Un incontro di tre ore di formazione in aula con gli esperti di Tripadvisor per sviluppare negli studenti la capacità di gestire sia le prenotazioni che le recensioni online;
- ▶ Un incontro di tre ore con gli esperti del “cibo a domicilio” che spiegano il servizio del food delivery ed i suoi vantaggi illustrando le funzionalità della piattaforma e le modalità gestionali ed operative per un suo corretto e funzionale utilizzo;
- ▶ Un incontro di tre ore con gli esperti di Google che illustrano agli studenti le immense potenzialità e funzioni professionali del portale tra cui come creare e sviluppare la propria presenza online.

Una parte del percorso formativo potrà inoltre essere dedicata a formare i ragazzi sul “tagliando digitale” e a redigere un piano pubblicitario di web marketing per le imprese di ristorazione.

### Destinatari

Studenti delle 4° e 5° classi di tutte le scuole secondarie di secondo grado (Licei, Istituti tecnici e Istituti Professionali)