

PROPOSTA FORMATIVA - PCTO

“Ristorazione 4.0 – La buona scuola è servita”

1. Presentazione del soggetto proponente

La Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) Confcommercio, è l'associazione leader nel settore della ristorazione dell'intrattenimento e del Turismo che rappresenta Bar, Ristoranti, Stabilimenti balneari, discoteche e Case da gioco. Rappresenta circa 120.000 imprese in un settore nel quale operano 300.000 imprese con 1,2 milioni di addetti, un fatturato di 93 miliardi di euro e 43 miliardi di euro di valore aggiunto.

Fipe è membro di Confcommercio – imprese per l'Italia, principale organizzazione del settore Terziario.

2. Finalità e obiettivi del progetto formativo

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.

Obiettivi specifici:

- 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.

3. Descrizione del percorso formativo

Ristorazione 4.0 è un progetto 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 quattro 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 di Foodora 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;
- un incontro di tre ore con gli esperti di Axélero sul "tagliando digitale" per una presenza web "efficace" e per preparare gli studenti ad individuare e affrontare le problematiche gestionali e di web marketing delle aziende ospitanti.

Una parte del percorso formativo sarà, inoltre, dedicata a formare i ragazzi a redigere un piano pubblicitario di web marketing per le imprese di ristorazione.

4. Attività (suddivise in fasi) con definizione dei tempi e dei luoghi

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

5. 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.

6. Struttura organizzativa e risorse coinvolte

Il percorso, organizzato da Fipe Confcommercio e Confcommercio Lazio ed erogato da docenti individuati da Fipe, sarà realizzato presso gli Istituti scolastici partecipanti e presso le aziende selezionate.

7. Destinatari

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