

## **“Fipe e Treccani insieme per ispirare e formare giovani imprenditori nella ristorazione”**

### **PROPOSTA FORMATIVA PCTO “La ristorazione come opportunità d’impresa” Anno Scolastico 2024-2025**

La Federazione ha sottoscritto un Accordo di collaborazione con Edulia Treccani, finalizzato a realizzare dei corsi per studenti e docenti delle scuole secondarie di secondo grado, con l’obiettivo di sviluppare cultura imprenditoriale nel settore della ristorazione.

L’imprenditoria nella ristorazione oggi richiede una combinazione equilibrata di creatività, competenze e adattabilità, ma molti giovani che desiderano aprire un’attività spesso lo fanno senza la giusta formazione e preparazione. L’auspicio è che questo percorso possa contribuire a rendere attrattivo il settore mettendo in evidenza le opportunità di carriera e la prospettiva imprenditoriale che questo mestiere è in grado di generare.

Il progetto, completamente gratuito, è strutturato in due fasi (cfr. locandina allegata):

Fase 1: formazione e ispirazione; Fase 2: hackathon (maratona progettuale) e premiazione.

Nella fase 1 – formazione e ispirazione, si propongono contenuti formativi online sull’imprenditorialità nel settore della ristorazione erogati ai docenti che li porteranno anche in aula.

La durata complessiva è di 4 ore suddivise nei seguenti argomenti:

1. Inquadramento del mercato (sistema ambientale delle imprese; struttura e segmentazione dell’offerta; bacino di utenza ed evoluzione della domanda.
2. Concept (sviluppo del concept; definizione dell’offerta; benefit e reason why; scelta del target)
3. Business plan (cos’è, a cosa serve, come redigerlo)
4. Restaurant branding (brand strategy, brand identity, brand communication)
5. Trend della domanda e dell’offerta (cosa cercano i consumatori nella ristorazione, nuove formule di ristorazione, scelta della location, digitalizzazione)

Al termine dell’attività sarà rilasciato al docente un attestato valido per il conseguimento delle ore utili per la formazione in servizio del personale della scuola. Nel contempo, gli studenti si lasceranno ispirare da contenuti registrati realizzati da imprenditori del settore e da storie di successo.

Tutti i contenuti saranno fruibili attraverso una sezione dedicata della piattaforma di Edulia Treccani.

Nella Fase 2 – i docenti individueranno i migliori studenti da far partecipare ad una maratona progettuale (hackathon) per ideare soluzioni innovative e sostenibili per affrontare le sfide del mondo della ristorazione.

Questa attività, destinata ad un massimo di 100 studenti, verrà svolta in presenza a Roma e i migliori team saranno premiati da una giuria di esperti non solo per la creatività ma anche per la fattibilità e il potenziale impatto delle proposte sul futuro della ristorazione.

Il progetto partirà a fine ottobre 2024 per concludersi ad aprile 2025