

## MARCONI STELLATO

### Obiettivo:

L'ISI MARCONI si fa promotore del progetto "MARCONI STELLATO" che prevede l'ampliamento e il consolidamento dell'impresa didattica già realizzata presso la sede di Seravezza dove, a partire dall'anno scolastico 2017/2018, ha preso avvio il progetto *E' l'ora del caffè*, bar pasticceria didattico accessibile solo al personale interno. Questa prima esperienza di impresa didattica viene adesso ripresa, aperta anche a clienti esterni e ampliata nella sede di Viareggio che ospiterà un bar, un ristorante e offrirà servizi di catering e fornitura di prodotti di pasticceria

### Destinatari:

allievi classe 4° KA-ARA VIAREGGIO	22
allievi classe 4° KB-PA VIAREGGIO	20
allievi classe 4° ASA VIAREGGIO	16
allievi classe 4° SB VIAREGGIO	15
allievi classe 4° SPA-RA SERAVEZZA	14
allievi classe 4° SKA SERAVEZZA	14
allievi classe 4° SSA SERAVEZZA	14

I destinatari sono gli allievi delle classi terze degli indirizzi enogastronomia (cucina e pasticceria) e ricevimento (sala-bar) dell'ISI Marconi delle sedi di Viareggio e Seravezza.

### Articolazione:

Il progetto MARCONI STELLATO prevede la realizzazione di un'impresa ristorativa didattica che offre diversi servizi e prodotti:

**Bar:** aperto dal lunedì al sabato dalle ore 8 alle ore 11 per servizio colazioni /merende

**Ristorante:** offre pranzi di lavoro e, occasionalmente, cene a tema. Tutto su prenotazione.

**Catering:** vengono proposti servizi per Coffee Break, Light Lunch, Lunch completo ed Happy Hours.

**Pasticceria:** produce e vende prodotti su ordinazione o al banco nelle ore di apertura

Per la realizzazione del progetto sono state ideate tre fasi distinte che ne caratterizzano la struttura.

#### 1.Fase Formazione Formatori:

La formazione formatori riguarda il personale scolastico (docenti, amministrativi e docenti tecnici di laboratorio/tutor) che si impegna a seguire 9 ore di formazione realizzate da formatori esperti sul tema della gestione amministrativa dei ristoranti didattici e della metodologia dello workplace learning.

A questo scopo sono stati coinvolti i consulenti che hanno seguito la costituzione del ristorante didattico del Saffi di Firenze e dell'alberghiero di Mondovì, due realtà simbolo nel panorama nazionale. Il modulo rivolto al personale scolastico riguarderà aspetti fiscali, contabili e amministrativi per la costituzione e gestione di un

ristorante didattico. Il modulo sugli aspetti pedagogico educativi del workplace learning sarà rivolto agli insegnanti tutor che seguiranno i ragazzi nelle attività pratiche di gestione del MARCONI STELLATO.

Contenuti e durata:

1)	Aspetti fiscali, contabili e amministrativi per la costituzione e gestione di un ristorante didattico	6 ore
2)	Aspetti pedagogico educativi del workplace learning	3 ore

Destinatari:

- 1) Docenti di indirizzo, DSGA, amministrativi
- 2) Docenti tecnici / tutor

**2. Fase Propedeutica:**

La fase propedeutica è rivolta agli allievi ed è finalizzata a gettare le basi per l'organizzazione e la gestione dell'impresa. Verranno organizzati moduli didattici volti a fornire gli strumenti in termini di conoscenze e competenze necessari per avviare e gestire una impresa didattica ristorativa.

Contenuti e durata: Sono previsti moduli formativi rivolti alle 7 classi coinvolte per un totale di 40 ore per gruppo

Accoglienza e Galateo	6 ore
Soft skills	6 ore
Marketing Enogastronomico	6 ore
Focus sul prodotto (produzione, ricette, menù ...)	10 ore
Business Plan: definizione dell'idea, profilo professionale dei componenti, organigramma aziendale, lo scenario, descrizione sintetica prodotti, l'analisi del mercato, il piano marketing, la mission aziendale dell'impresa turistica, requisiti di cantierabilità dell'attività, prodotti/servizi che si pensa di offrire, piano economico-finanziario, conclusioni	12 ore
	40 ore

Destinatari: allievi delle classi 3° dell'Istituto

**3. Fase d'impresa**

La fase operativa prevede l'avvio e la gestione dell'impresa vera e propria, dove i 7 gruppi di allievi si prodigheranno per la gestione delle attività.

Le classi di cucina si occuperanno del ristorante e del catering, la classe di pasticceria sarà dedicata alla produzione dolciaria, le classi di sala-bar si occuperanno della gestione delle colazioni al bar e del servizio ai tavoli del ristorante.

Le sezioni con specializzazione in accoglienza e ricevimento cureranno invece la gestione di clienti e fornitori e la gestione contabile amministrativa dell'azienda.

Tutta l'attività sarà coordinata dai docenti-tutor che seguiranno le fasi e la gestione delle azioni previste dal progetto secondo quanto pianificato dalle rispettive Direzioni.

Periodo di realizzazione e durata

Per ciascuna classe sono previste 4 ore di impegno settimanali per 20 settimane a partire dall'anno scolastico 2019-2020 per complessive 80 ore ad allievo. Tutte le ore saranno valutate come attività di Alternanza scuola lavoro

Il progetto sarà sostenuto da un tavolo di confronto con i partner esterni come i comuni, proloco e associazioni ristoratori con cui la scuola collabora stabilmente

Accoglienza e Galateo	6 ore
Soft skills	6 ore
Marketing Enogastronomico	6 ore
Focus sul prodotto (produzione, ricette, menù ...)	10 ore
Business Plan: definizione dell' idea, profilo professionale dei componenti, organigramma aziendale, lo scenario, descrizione sintetica prodotti, l' analisi del mercato, il piano marketing, la mission aziendale dell' impresa turistica, requisiti di cantierabilità dell'attività, prodotti/servizi che si pensa di offrire, piano economico-finanziario, conclusioni	12 ore
	40 ore

A seguire è previsto l'avvio del percorso vero e proprio di Impresa didattica. Si entra quindi nella fase operativa di MARCONI STELLATO:

per ciascuna delle 7 classi coinvolte nel progetto sono previste 4 ore di impegno settimanali per 20 settimane per complessive 80 ore ad allievo tutte da inserire come attività di ASL e nello specifico:

- le classi di cucina si occuperanno del ristorante e del catering,
- la classe di pasticceria sarà dedicata alla produzione dolciaria,
- le classi di sala-bar si occuperanno della gestione delle colazioni al bar e del servizio ai tavoli del ristorante,
- le sezioni con specializzazione in accoglienza e ricevimento cureranno la gestione di clienti e fornitori e la gestione contabile amministrativa dell'azienda.