



DOLCIDEE

Obiettivo:

L'ISI BARGA si fa promotore del progetto "DOLCIDEE"

Che prevede la realizzazione di un biscottificio accessibile al personale interno e aperto anche a clienti esterni.

La linea di produzione dell'impresa didattica sarà definita nel corso dell'anno scolastico 2019-2020 a seguito di un concorso interno all'ISI di BARGA che vedrà i ragazzi cimentarsi nella proposta e nella realizzazione dei dolci e dei biscotti da mettere in produzione. La giuria composta da esperti pasticceri, rappresentanti di aziende attive sul territorio della Media Valle del Serchio, designerà i vincitori e di conseguenza definirà la linea produttiva del biscottificio. Su questa base sarà poi predisposto un catalogo dei prodotti con relativo listino prezzi.

Saranno coinvolti nel progetto gli allievi che nell'anno scolastico 2019/2020 risulteranno iscritti alle classi 4KA e 4KB dell'indirizzo di Enogastronomia e 4TU dell'indirizzo Accoglienza turistica per complessivi 54 partecipanti. Gli allievi dell'indirizzo di enogastronomia nell'impresa didattica si occuperanno della parte relativa alla preparazione dei prodotti, mentre gli allievi dell'indirizzo Accoglienza turistica seguiranno la parte contabile / amministrativa, le comunicazioni on line e il packaging. Sarà predisposto un espositore ad hoc, in grado di attirare l'attenzione dei consumatori con foto e parti scritte relative alla descrizione dei prodotti e dell'impresa didattica, da distribuire nei locali che acquisteranno i prodotti

Destinatari:

N. Studenti coinvolti	Classe frequentata anno 2019-2020	Indirizzo	Durata della formazione in Impresa didattica in ore
22	Quarta KA	Enogastronomia	120 (40+80)
20	Quarta KB	Enogastronomia	120(40+80)
12	Quarta TU	Accoglienza turistica	120 (40+80)
54			354 (120 +240)

I destinatari sono gli allievi di n. 3 classi quarte (anno 2019-2020) dell'ISI di BARGA. In totale si tratta di 54 allievi di cui 23 sono donne.

Articolazione:

Per la realizzazione del progetto sono state ideate 4 fasi distinte che ne caratterizzano la struttura.

1.Fase del Concorso

Questa fase che vedrà i ragazzi cimentarsi nella proposta e nella realizzazione dei dolci e dei biscotti da mettere in produzione e del Logo del Biscottificio da utilizzare per le comunicazioni e per il packaging.



Periodo di realizzazione : entro ottobre 2019

2.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 progetto DOLCIDEE.

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

Periodo di realizzazione : Novembre 2019

3.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 3 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 4° dell'Istituto

Periodo di realizzazione : Dicembre – Gennaio 2019



4. Fase d'impresa

La fase operativa prevede l'avvio e la gestione dell'impresa vera e propria, dove i 3 gruppi di allievi si prodigheranno per la gestione delle attività.

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

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

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

Periodo di realizzazione : Febbraio - Ottobre 2020