



FIPE E EDULIA TRECCANI

**Insieme per ispirare e formare
giovani imprenditori
nel settore della ristorazione**

Perché FIPE e Edulia Treccani

FIPE è un punto di riferimento per le **imprese della ristorazione**, del turismo e dell'intrattenimento. La mission di FIPE è rendere permanente e consolidare nel lungo periodo le relazioni con i suoi associati, con le Istituzioni e con tutti gli stakeholders proponendosi come **trait d'union** tra i diversi attori del mercato e della società. **Insieme a Edulia Treccani**, polo ed-tech per la **formazione continua, scolastica e l'orientamento**, vuole contribuire attivamente alla costruzione di **opportunità formative per i giovani nel settore della ristorazione** nel nostro Paese, guidando le nuove generazioni verso il loro **futuro professionale** con gli strumenti e gli approcci giusti, ispirando scelte consapevoli.



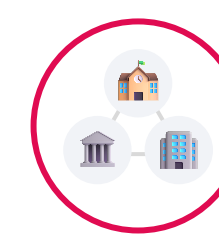
Capacità di sviluppo imprenditoriale

FIPE è una realtà attenta all'innovazione, nella quale cresce il ruolo dell'imprenditoria giovanile



Qualità certificata Treccani

Edulia è una società del gruppo Treccani, un brand riconosciuto a livello nazionale come sinonimo di autorevolezza, cultura e contenuti certificati di qualità.



Network esteso con scuole sul territorio nazionale

Insieme abbiamo accesso ad un network esteso di attori su tutto il territorio, con contatti diretti con docenti, dirigenti, associazioni studentesche e di categoria

La nascita del progetto di FIPE e Edulia

Premesse

1. Le nuove generazioni affrontano molte sfide, non solo riguardanti il loro futuro professionale.
2. Molti giovani hanno interesse ad aprire un'attività, ma spesso lo fanno senza la giusta formazione e preparazione.
3. È essenziale che siano la scuola e il tessuto aziendale, oltre a trasmettere conoscenze, a promuovere lo sviluppo di competenze trasversali.

Sfida individuata

Creare un format che permetta a studentesse e studenti di acquisire conoscenze e competenze fondamentali per comprendere come avviare un'attività imprenditoriale nel settore della ristorazione.

Idea progettuale

Fornire a docenti e studenti dei contenuti digitali da seguire in modalità asincrona che possano formarli e realizzare una maratona progettuale per metterle in pratica, con premio finale concreto.

Educare all'imprenditorialità

Un modello di scuola che guarda al futuro

L'educazione all'imprenditorialità può essere una grande opportunità: affrontando problemi reali e attraverso attività pratiche, questo metodo permette di valorizzare i talenti e di mettere in risalto abilità come leadership, creatività, problem solving e pensiero critico, preparando i giovani al futuro che ci aspetta.



Da novembre 2024

Fase 1 – Un percorso digitale per docenti certificato

I contenuti

Abbiamo creato un percorso formativo dedicato all'imprenditorialità nel settore della ristorazione. In particolare i moduli, tenuti dalla Dott.ssa Nicoletta Polliotto e dalla Dott.ssa Roberta Parollo spazieranno una serie di temi fondamentali:

1. Inquadramento del mercato
2. Concept
3. Business Plan
4. Restaurant Branding
5. Trend della domanda e dell'offerta

Al termine del percorso i docenti che avranno partecipato otterranno un **attestato valido** per il riconoscimento delle ore per la formazione in servizio del personale della scuola.

Il formato

Le lezioni si articolano sotto forma di videocorsi e contenuti asincroni, fruibili da tutti i device da una piattaforma dedicata.

Il periodo e la durata

Il percorso docenti sarà disponibile a partire da **novembre 2024** e avrà una durata totale di **4 ore**.

Da dicembre 2024

Fase 1 – Un percorso digitale per studentesse e studenti

I contenuti

Studentesse e studenti avranno accesso a una selezione di corsi per lasciarsi ispirare da docenti d'eccellenza e orientarsi nella complessità del mondo della ristorazione, con **storie di successo e d'impresa**. Sulla piattaforma dedicata si alterneranno video didattici, testimonianze ispirazionali di imprenditori, discussioni e simulazioni guidate.

I moduli saranno i seguenti:

1. Introduzione alla ristorazione
2. Pianificazione e start up
3. Gestione economica dell'impresa di ristorazione
4. Il ruolo del personale
5. Marketing e comunicazione
6. Innovazione e trend di settore

Il formato

Le lezioni si articolano sotto forma di videocorsi e contenuti asincroni, fruibili da tutti i device da una piattaforma dedicata.

Il periodo e la durata

Il percorso studenti sarà disponibile a partire da fine **dicembre 2024 / inizio gennaio 2025**. I contenuti saranno rilasciati gradualmente sulla piattaforma per un monte ore complessivo di **8 ore**.

Marzo/aprile 2025

Fase 2 – Maratona progettuale in presenza

I contenuti

L'attività, che avrà durata di almeno 8 ore, si potrà svolgere **in presenza** nel corso di una giornata, **nelle scuole o direttamente in sede Treccani**.

I docenti che avranno aderito all'iniziativa selezioneranno alcuni studenti dalle diverse scuole partecipanti, che si sfideranno in una maratona progettuale, durante la quale saranno incoraggiati a pensare fuori dagli schemi, ad abbracciare l'innovazione e a sviluppare soluzioni pratiche e realizzabili. Esperti del settore e mentori forniranno **supporto e feedback** per guidare i partecipanti nel percorso di sviluppo delle loro idee.

L'obiettivo finale è **ispirare gli studenti a pensare in modo imprenditoriale**, fornendo loro l'opportunità di applicare le loro conoscenze teoriche apprese nei percorsi digitali, in un contesto pratico.

Il migliore team sarà **premiato da una giuria di esperti** e riceverà un premio per proseguire il percorso di crescita di cultura imprenditoriale.

Il formato

Attività in presenza a gruppi

Il periodo

L'attività si svolgerà tra **marzo e aprile 2025**

Una piattaforma digitale da popolare con contenuti sempre nuovi

Accesso personalizzato

Contenuti creati da Edulia e FIPE

Docenti certificati

Attestati di partecipazione per docenti e per PCTO



La formazione nella ristorazione come opportunità di impresa

Un equilibrio tra:

Adattabilità

Creatività

Competenze

- ➔ Opportunità di lavoro e formazione per **nuovi giovani talenti**
- ➔ **Impatto sociale** positivo
- ➔ **Valore aggiunto** per la carriera





Unisciti alla *rivoluzione* della ristorazione

Visita il sito



Scrivici!