

I.P.S.S.A.R. SONZOGNI di Nembro

Percorso dedicato alle classi QUINTE

- ✓ Programma di simulazione di impresa Classi coinvolte: 5
- ✓ Numero studenti totale: 118
- ✓ Durata programma: 5gg scolastici
- ✓ Area Pasticceria
- ✓ Area Accoglienza Turistica
- ✓ Area Cucina e Sala-Bar

Obiettivo del progetto Terre Alte

Per tutte le classi: promuovere le attività delle amministrazioni pubbliche che sviluppano politiche favorevoli alle nuove imprese purché rientranti nel processo di produzione a basso impatto ambientale; dare l'opportunità di attuare azioni di contrasto al fenomeno dello spopolamento dell'intera area; promuovere le istituzioni quali opportunità di attività civica diretta da parte delle ragazze e dei ragazzi coinvolti che saranno i futuri adulti favorendo le politiche di dialogo intergenerazionale e ricambio generazionale necessarie all'evoluzione della vita sociale e politica della società bergamasca.

Tempi: la durata sarà di 5 giorni scolastici (compresi tra lun – ven) e gli orari corrisponderanno a quelli del calendario per l'anno 2024 – 2025.

Periodi di coinvolgimento classi simulazione:

- 5C: dal 17 al 21 marzo 2025
- 5A-5B: dal 24 al 28 marzo 2025
- 5D-5E: dal 31 marzo al 4 aprile 2025

Costi: non è previsto nessun impegno di spesa, il progetto è finanziato con fondi pubblici.

Il calendario degli appuntamenti sarà strutturato con il supporto dei docenti delle classi coinvolte che indicheranno quali Unità Didattiche di Apprendimento dovranno essere coperte, sia per mantenere collegato il PECUP della Scuola Secondaria a Progetto Terre Alte Scuola che per approfondire temi che possano essere poi traslati nelle fasi di valutazione delle competenze di studentesse e studenti, utili a determinarne la media scolastica.

Partendo dagli obiettivi generali previsti dal PECUP si proporranno ai Consigli di Classe interessati percorsi di simulazione di impresa che seguano i principali punti programmatici di interesse purché: siano legati al programma scolastico, possano sviluppare opportunità di valutazione e definizione della media scolastica e valorizzino le idee degli studenti e delle studentesse coinvolte. Il progetto infatti diviene un'UDA interdisciplinare per ciascuna classe.

Incontri frontali

Partendo dalla presentazione di esperienze positive di avvio di nuove imprese di ristorazione/alberghiere della provincia di Bergamo, i referenti di Terre Alte proporranno alcune giornate di riflessioni e approfondimenti sulla creazione di una filiera ultracorta, che sappia soddisfare ampiamente i bisogni produttivi e che permettano una riduzione dell'impatto ambientale; a questi si aggiungeranno gli incontri con esperti e esperte del settore turismo, della comunicazione

e dell'organizzazione di impresa portati da CNA- Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa.

Si prevede quindi l'incontro con esperte e esperti del settore enogastronomico e turistico per spiegare le dinamiche di creazione di un servizio nel comparto enogastronomico a supporto delle imprese di ristorazione e ricettive; si porteranno alcune esperienze di impresa che coprano i tre settori: pasticceria, ristorazione, alberghiero.

Conclusa la fase di incontri di approfondimento il lavoro si concentrerà sulle idee delle ragazze e dei ragazzi che parteciperanno al percorso. Per i restanti giorni si lavorerà sui loro spunti e sulla simulazione di impresa lavorando su tutti gli aspetti formativi dei percorsi di studio creati e promossi dall'istituto.

Terre Alte coinvolgerà una o due figure educative che saranno supportate da esperte e esperti di CNA- Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa per i seguenti settori:

- 1) economico finanziario:
 - ✓ analisi bisogni per l'avvio di impresa;
 - ✓ analisi economica fase di acquisto materie prime;
 - ✓ gestione magazzino e impatto sul bilancio;
 - ✓ spese di personale e loro ottimizzazione;
- 2) sviluppo di studi di settore dedicati all'ambito ristorativo e di accoglienza;
- 3) programma marketing:
 - ✓ apertura e lancio attività
 - ✓ campagna pubblicitaria per il raggiungimento degli obiettivi economici;
- 4) acquisti e logistica;
- 5) selezione del personale e organizzazione attività.

Ruolo dei docenti dell'Istituto

I docenti delle classi quinte, seguendo l'agenda degli incontri proposti da Terre Alte, rispetteranno il loro orario settimanale nella classe e aiuteranno gli esperti nello stimolare idee creative ed innovative nelle studentesse e negli studenti. Serviranno inoltre a far comprendere agli studenti quali idee saranno effettivamente realizzabili (magari immedesimandosi loro stessi in turisti e clienti dell'impresa), anche facendo confronti con quanto è già stato appreso in classe. Infine, se lo riterranno necessario e se il loro orario lo permetterà, potranno intervenire anche in altri momenti dell'agenda pianificata per dare il proprio contributo personale alla realizzazione della simulazione.

Il progetto vuole avvicinarsi in una scala quanto più realistica possibile a ciò che sarà richiesto nella Seconda prova dell'Esame di Stato, utilizzando la metodologia dell'imparare facendo e della collaborazione in gruppo.

Simulazione

Si specifica che parte del programma è identico per tutte e cinque le classi coinvolte, mentre alcune tematiche saranno declinate secondo i diversi indirizzi: SALA, CUCINA, ACCOGLIENZA e PASTICCERIA

Classi 5A e 5B

Programma Gruppo Cucina e Sala

Apertura Ristorante

Unico gruppo di lavoro di 45 alunni per 30 ore di attività totali

Dopo aver eseguito il sopralluogo nell'area di Montisola, antecedente al periodo formativo e utile alla conoscenza delle principali dinamiche economiche e turistiche della zona e conosciuta la proposta agro-alimentare dell'area del Sebino, le squadre impegnate sul progetto dovranno valutare le soluzioni di sviluppo di un ristorante (gruppo di Sala e Cucina).

La simulazione prevede il riavvio e rilancio di una struttura abbandonata sull'area dell'isola Montisola nel Lago Sebino/Iseo riflettendo sulle stime degli accessi all'isola di turiste e turisti per capirne gusti e provenienza.

Le studentesse e gli studenti lavoreranno solo sulle ipotesi di flusso turistico e dovranno basare la costruzione del menù del ristorante attraverso le forniture a filiera ultracorta e prediligendo le produzioni a basso impatto ambientale.

Le classi, suddivise in micro-gruppi di lavoro, studieranno e svilupperanno un modello di impresa ristorativa che operi secondo i principi di Economia Circolare. Le squadre operative che si andranno a costituire saranno assegnate a settori specifici quali:

- ✓ Economico
- ✓ Socio-ambientale
- ✓ Eno-gastronomico
- ✓ Culturale

e determineranno la struttura del Piano Economico di Impresa e il Piano Operativo.

Il progetto si svilupperà su punti specifici quali:

- Piano Economico di Impresa fase avvio della durata di 12 mesi:
 - o Idea imprenditoriale e strategia competitiva
 - o Forma giuridica e ricerca investitori privati;
 - o creazione del mercato esterno a Montisola e strutturazione della logistica;
- Piano Economico di Impresa fase sviluppo triennale:
 - o relazioni con gli istituti di credito;
- programma ristrutturazione:
 - progetto architettonico: programma legato a eventuali vincoli paesaggistici o altro; definizione dell'allestimento degli interni e degli esterni, nel rispetto del Reg. CE 852/2004;
 - organizzazione dell'area cucina (gruppo cucina); organizzazione della sala ristorante (gruppo sala)
 - richiesta permessi e verifica dei tempi di risposta;
 - acquisto arredamenti e strumentazione generale;
- piano assunzioni e sicurezza dei lavoratori;
- valutazioni sulla sicurezza alimentare e simulazione piano HACCP (anche parziale, analisi dei rischi, individuazione CCP; SOP: gestione della rintracciabilità di filiera, gestione e comunicazione allergeni; selezione dei fornitori, etc.);
- sviluppo di un semplice programma pubblicitario e comunicativo: creazione sito; avvio e inaugurazione attività; coinvolgimento stakeholder territoriali; uso media generalisti locali e nazionali di settore; piano social network; verifica piattaforme promozionali dedicate al settore turismo;
- menu servito: piatti e bevande con selezione fornitori prodotti agro-alimentari ed enologici, con attenzione alle risorse del territorio e alla proposta di menu alternativi a quelli convenzionali, per diete o esigenze particolari);
- Bilancio Sociale di Impresa con analisi della ricaduta sociale ed economica sul territorio;

- Sviluppo relazioni con realtà culturali territoriali per potenziamento attività in essere e miglioramento del flusso turistico verso la struttura studiata a progetto;
- Sviluppo programma di promozione dei principi dell'Economia Circolare aperto a fornitori e clienti per la creazione di programmi di team building declinati al mondo dell'economia solidale e sociale.



Per Allestimento si intende la scelta dell'arredo generale per saloni, cucina e magazzini a cui si combinerà la proposta culinaria e enogastronomica; nella fase degli incontri frontali a ogni studentessa e studente sarà chiesto quale tipo di allestimento prediligano per un eventuale ristorante dato loro in gestione e che sulla base dei risultati ottenuti dall'analisi delle loro risposte si proporrà la linea universale del tema "Allestimento"; le ragazze e i ragazzi potranno proporre le loro soluzioni sapendo che il limite dei fondi disponibili nella fase iniziale, utile per tutte le spese legate alla simulazione, ammonterà a 100.000€ e che lo stesso dovrà essere implementato con lo studio di nuove soluzioni economiche e attraverso la ricerca di investimenti privati esterni; con particolare riferimento alle aree alimentari, gli ambienti e le attrezzature dovranno essere predisposti sulla base del principio della marcia in avanti e dei regolamenti comunitari

La simulazione verrà completata realizzando in laboratorio l'allestimento della sala e una parte del menu che verrà servito nel ristorante simulato (giorno previsto: giovedì – laboratorio già riservato per la classe 5A - la classe 5B si trasferisce in sede centrale per lo svolgimento del laboratorio * la classe 5B non svolgerà il laboratorio il lunedì, ma rimarrà in succursale oratorio con la 5A).

Classe 5C

Programma Gruppo Pasticceria

Apertura pasticceria

Unico gruppo di lavoro di 28 alunni per 30 ore di attività totali

Il programma prevede il riavvio e il rilancio di una struttura abbandonata sull'area dell'isola Montisola nel Lago Sebino/Iseo impostando un'attività economica capace sia di offrire proposte di pasticceria alle e ai turisti che di esportare i propri prodotti su tutta l'area del bacino del Sebino, della Valcamonica e della Franciacorta.

Dopo aver eseguito il sopralluogo nell'area di Montisola, antecedente al periodo formativo, utile alla conoscenza delle principali dinamiche economiche e turistiche della zona del lago Sebino e conosciuta la proposta del settore pasticceria dell'area del Sebino, della Valle Camonica e della Franciacorta, il gruppo di lavoro dovrà valutare le soluzioni di sviluppo di una Pasticceria.

Le ragazze e i ragazzi lavoreranno sia sulle ipotesi di flusso turistico che su un bacino di mercato più ampio che si definirà "territorialmente circoscritto a tre specifiche macro-zone" e dovranno basare la costruzione dell'attività con individuazione di un prodotto tipico dell'azienda, a cui si aggiungeranno le scelte di altri singoli prodotti con una analisi sulle opportunità economiche offerte dalla proposta vegana.

Le classi, suddivise in micro-gruppi di lavoro, studieranno e svilupperanno un modello di impresa del settore pasticceria che operi secondo i principi di Economia Circolare. Le squadre operative che si andranno a costituire saranno assegnate a settori specifici quali:

- Economico
- Socio-ambientale
- Prodotti dolciari
- Culturale

e determineranno la struttura del Piano Economico di Impresa e il Piano Operativo.

Il progetto si svilupperà su punti specifici quali:

- Piano Economico di Impresa fase avvio della durata di 12 mesi:
 - o Idea imprenditoriale e strategia competitiva
 - o Forma giuridica e ricerca investitori privati;
 - o creazione del mercato esterno a Montisola e strutturazione della logistica;
- Piano Economico di Impresa fase sviluppo triennale:
 - o relazioni con gli istituti di credito;
 - o studio dello sviluppo della struttura logistica interna;
- programma ristrutturazione:
 - progetto architettonico: programma legato a eventuali vincoli paesaggistici o altro; definizione dell'allestimento degli interni e degli esterni se presenti;
 - organizzazione dell'area di preparazione dei prodotti dolciari e dell'area bar/servizio ai clienti, nel rispetto del Reg. CE 852/2004;
 - richiesta permessi e verifica dei tempi di risposta;
 - acquisto arredamenti e strumentazione generale;
- piano assunzioni e sicurezza dei lavoratori;
- valutazioni sulla sicurezza alimentare e simulazione piano HACCP (anche parziale, analisi dei rischi, individuazione CCP; SOP: gestione della rintracciabilità di filiera, gestione e comunicazione allergeni; selezione dei fornitori, etc.);
- sviluppo di un semplice programma pubblicitario e comunicativo: creazione sito; avvio e inaugurazione attività; coinvolgimento stakeholder territoriali; uso media generalisti locali e nazionali di settore; piano social network; verifica piattaforme promozionali dedicate al settore turismo;

- selezione fornitori per realizzazione prodotti dolciari, con attenzione alle risorse del territorio e alla proposta di prodotti alternativi a quelli convenzionali, per diete o esigenze particolari);
- Bilancio Sociale di Impresa con analisi della ricaduta sociale ed economica sul territorio;
- Sviluppo relazioni con realtà culturali territoriali per potenziamento attività in essere e miglioramento del flusso turistico verso la struttura studiata a progetto;
- Sviluppo programma di promozione dei principi dell'Economia Circolare aperto a fornitori e clienti per la creazione di programmi di team building declinati al mondo dell'economia solidale e sociale.

Per Allestimento si intende la scelta dell'arredo generale per sala, cucina e magazzini per chi opera nell'area pasticceria; nella fase degli incontri frontali a ogni studentessa e studente sarà chiesto quale tipo di allestimento prediligano per un'eventuale pasticceria dato loro in gestione e che sulla base dei risultati ottenuti dall'analisi delle loro risposte si proporrà la linea universale del tema "Allestimento"; le ragazze e i ragazzi potranno proporre le loro soluzioni sapendo che il limite dei fondi disponibili nella fase iniziale, utile per tutte le spese legate alla simulazione, ammonterà a 100.000€ e che lo stesso dovrà essere implementato con lo studio di nuove soluzioni economiche e attraverso la ricerca di investimenti privati esterni; con particolare riferimento alle aree alimentari, gli ambienti e le attrezzature dovranno essere predisposti sulla base del principio della marcia in avanti e dei regolamenti comunitari.

La simulazione verrà completata realizzando in laboratorio alcuni prodotti dolciari che verranno preparati nella pasticceria simulata (giorno previsto: mercoledì – laboratorio già riservato per la classe).

Classi 5D e 5E

Programma Gruppo Accoglienza Turistica

Apertura albergo diffuso

Unico gruppo di lavoro di 41 alunni per 30 ore di attività totali

Dopo aver eseguito il sopralluogo nell'area di Montisola, antecedente al periodo formativo e utile alla conoscenza delle principali dinamiche economiche e turistiche della zona del lago Sebino e conosciuta la proposta del settore accoglienza dell'area del Sebino, della Valle Camonica e della Franciacorta, il gruppo di lavoro dovrà valutare le soluzioni di sviluppo di un albergo diffuso per analizzare la creazione di un servizio alberghiero che sia quanto più possibile completo e attinente al mondo dell'Economia Circolare.

Nel corso della fase di simulazione si partirà dalla nascita del gruppo di soci e dalla definizione della struttura operativa oltre che analizzare gli aspetti della ricerca di investitori privati; inoltre, tutto il ragionamento dovrà prevedere una stretta relazione con gli istituti di credito per il finanziamento dell'impresa e il rilancio di varie strutture abbandonate sull'area dell'isola Montisola.

Per proporre un progetto di lavoro attinente alle realtà quotidiane si ipotizzerà un gruppo di 4 soci che potranno mettere a disposizione, con il supporto delle proprie famiglie, 25.000€ (venticinquemila Euro) per le prime fasi dell'impresa.

Il gruppo soci, che per le studentesse e gli studenti si identificheranno nei quattro sottogruppi di lavoro, dovrà necessariamente ragionare sull'albergo diffuso, in quanto la soluzione presenta sì delle difficoltà operative e gestionali rientranti nell'ambito della logistica generale ma nella fase di costituzione, avvio e consolidamento delle attività, offre opportunità di spesa inferiori rispetto all'acquisto o alla ristrutturazione di un edificio.

Il mercato a cui le classi faranno riferimento avrà tre specifiche segmentazioni:

- area mercato nazionale / europeo;
- area mercato interno macroregione Piemonte - Lombardia – Veneto;
- area mercato turismo inclusivo, perché ogni spazio sia facilmente accessibile a tutte le persone con disabilità o famiglie con bambini anche piccoli.

La simulazione di impresa prevede anche una riflessione sulla tipologia di proposta turistica generale che l'albergo vorrà proporre, facendo riferimento alle tradizionali e qui semplificate, possibilità di proposta turistica:

- turismo culturale;
- turismo balneare;
- turismo montano;
- turismo di lavoro;
- turismo scolastico;
- turismo religioso;
- turismo sportivo;
- turismo del benessere;
- turismo medico.

a cui si aggiungeranno le scelte di altre soluzioni suggerite dal gruppo studentesse e studenti, con una analisi sulle opportunità economiche offerte dalla proposta del turismo inclusivo riferito alle minoranze come, ad esempio, una struttura ricettiva totalmente gay friendly o aperta alle persone con animali al seguito.

Le classi, suddivise in micro-gruppi di lavoro, studieranno e svilupperanno un modello di impresa del settore alberghiero che operi secondo i principi di Economia Circolare.

Le squadre operative che si andranno a costituire saranno assegnate a settori specifici quali:

- Turismo e accoglienza

- Economico
- Socio-ambientale e dell'alimentazione
- Lingue straniere e Cultura
- Comunicazione d'impresa

Ciascun gruppo determinerà la struttura del Piano Economico di Impresa e il Piano Operativo di quella che sarà una vera e propria società operante nel settore turistico.

Il progetto si svilupperà su punti specifici quali:

- Piano Economico di Impresa fase avvio della durata di 12 mesi:
 - o idea imprenditoriale e strategia competitiva
 - o ricerca investitori e relazioni con gli istituti di credito;
 - o creazione del mercato esterno a Montisola e strutturazione del servizio "albergo diffuso";
- Piano Economico di Impresa fase sviluppo triennale:
 - o relazioni con gli istituti di credito;
 - o studio dello sviluppo della struttura logistica interna;
- programma ristrutturazione uffici e appartamenti in gestione:
 - o progetto architettonico: programma legato a eventuali vincoli paesaggistici o altro; definizione dell'allestimento degli interni e degli esterni se presenti;
 - o richiesta permessi e verifica dei tempi di risposta;
 - o acquisto arredamenti e strumentazione generale;
- personale: piano assunzioni e sicurezza dei lavoratori;
- sviluppo programma pubblicitario e comunicativo:
 - o creazione sito;
 - o avvio e inaugurazione attività;
 - o coinvolgimento stakeholder territoriali;
 - o uso media generalisti locali e nazionali;
 - o uso media di settore;
 - o piano social network;
 - o verifica piattaforme promozionali dedicate al settore turismo;
- selezione strutture "affiliate" all'albergo diffuso per garantire i servizi ai clienti: pasti, transfer, gite turistiche;
- Bilancio Sociale di Impresa con analisi della ricaduta sociale ed economica sul territorio
- Individuazione e studio delle caratteristiche delle principali risorse enogastronomiche del territorio per la valorizzazione e la caratterizzazione di alcuni aspetti del progetto;
- Sviluppo programmi turistici per migliorare l'offerta della struttura creando relazioni con realtà culturali territoriali per potenziamento attività in essere e miglioramento del flusso turistico verso la struttura studiata a progetto;
- Sviluppo programma di promozione dei principi dell'Economia Circolare internamente alle strutture aperti a fornitori, aziende clienti altro per la creazione percorsi turistici aperti anche alle imprese per le attività di team building declinati al mondo dell'economia solidale e sociale e di Economia Circolare.

Per Allestimento si intende la scelta dell'arredo generale per saloni, stanze, reception, cucina e magazzini e nella fase degli incontri frontali a ogni studentessa e studente sarà chiesto quale tipo di allestimento prediligano per un eventuale albergo dato loro in gestione e che sulla base dei risultati ottenuti dall'analisi delle loro risposte si proporrà la linea universale del tema "Allestimento"; le ragazze e i ragazzi potranno proporre le loro soluzioni sapendo che il limite dei fondi disponibili nella fase iniziale, utile per tutte le spese legate alla simulazione, ammonterà a 100.000€ e che lo stesso dovrà essere implementato con lo studio di nuove soluzioni economiche e attraverso la ricerca di investimenti privati esterni.