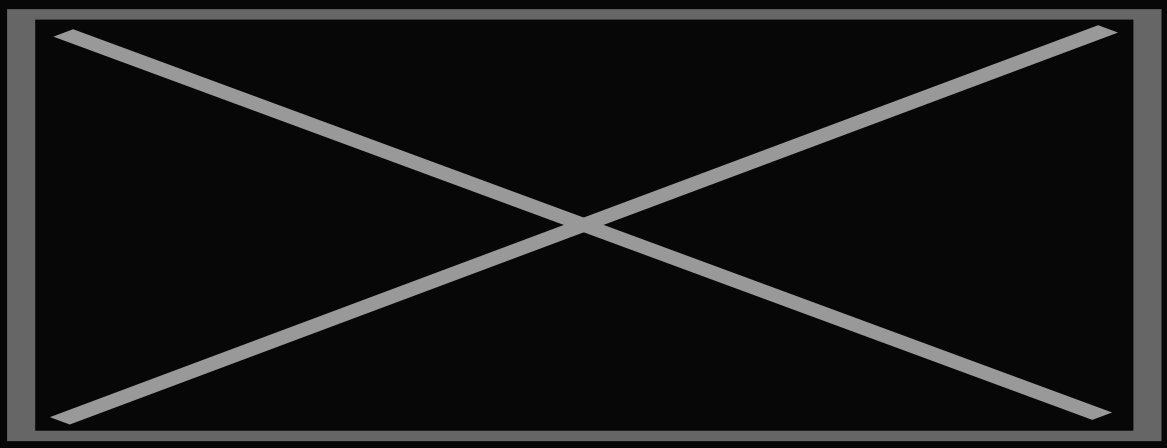
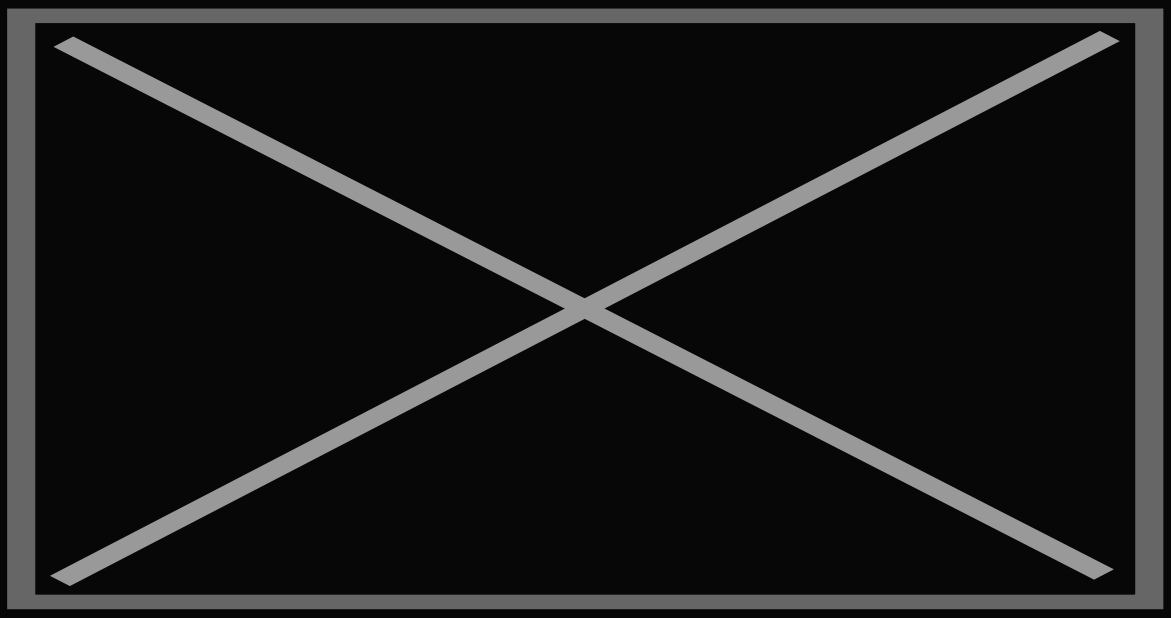
Ristorazione 4.0, la buona scuola è servita

ristorazione-quattropuntozero-1-78becc74

Pensare ai pubblici esercizi come ad un settore investito marginalmente dal “mantra” della digitalizzazione, significa ignorare una realtà che ormai guarda all’innovazione tecnologica e ai suoi strumenti come ad un fatto acquisito dalla nostra società. Sebbene il prodotto costituisca in ogni caso il cuore dell’attività del pubblico esercizio, la digitalizzazione è a pieno titolo uno strumento quotidiano di facilitazione nell’organizzazione del lavoro, dell’amministrazione, dell’attività commerciale e di marketing con uno spazio preponderante occupato dai social media nel racconto dell’esperienza vissuta dal cliente nel pubblico esercizio. Nell’epoca del “tutti possono fare tutto”, le tecnologie e i social, neanche a dirlo, sembrano essere il terreno ideale in cui prende forma questo equivoco. Non è un caso che le competenze digitali costituiscano perciò, un bisogno ineludibile per le imprese e che al contempo ci sia una sostanziale mancanza di professionalizzazione dei mestieri digitali e delle competenze a questi collegate. Nasce da quest’esigenza un progetto di alternanza scuola-lavoro, finalizzato a favorire la diffusione della cultura dell’innovazione e dell’imprenditorialità in ambito digitale nei pubblici esercizi, non soltanto per sostenere l’uso delle tecnologie ma anche per favorire la diffusione di un innovativo orientamento al consumatore. Il Progetto in questione, denominato **“Ristorazione 4.0, la buona scuola è servita”**, nasce in collaborazione con dei protagonisti per eccellenza dell’innovazione come TripAdvisor, TheFork, Foodora e Google, per favorire percorsi di alternanza scuola lavoro attraverso il reciproco scambio di attitudini, competenze ed esperienze tra studenti, imprese della ristorazione e protagonisti della *web economy*.



Questo progetto si propone di sperimentare percorsi innovativi che consentano, ai ragazzi coinvolti, di apprendere sul campo le funzionalità e le potenzialità dei nuovi strumenti che hanno rivoluzionato le modalità di gestione delle imprese, consentendo loro, da “nativi digitali”, di valorizzare e sviluppare la propria predisposizione generazionale all’utilizzo delle tecnologie. Il progetto si sviluppa attraverso la promozione dello stesso presso le associazioni territoriali e il relativo coinvolgimento delle scuole.
Il percorso, è strutturato in maniera articolata con un’inaugurazione a cura di FIPE che illustra il ruolo ed il valore della ristorazione, mettendo in evidenza i trend della domanda e dell’offerta. I diversi moduli formativi prevedono poi: un incontro di tre ore sullo scenario del marketing della ristorazione e di illustrazione delle piattaforme delle prenotazioni online; un incontro di tre ore di formazione in aula per sviluppare negli studenti la capacità di gestire sia le prenotazioni che le recensioni online; un incontro di tre ore sul servizio del *food delivery*, i suoi vantaggi, le funzionalità delle piattaforme e le modalità gestionali ed operative per un loro corretto utilizzo; un incontro di tre ore sulle potenzialità e funzioni professionali del web, tra cui come creare e sviluppare la propria presenza online.
Una parte del percorso formativo è, inoltre, dedicata a formare i ragazzi alla redazione di un piano pubblicitario di web marketing per le imprese di ristorazione. Successivamente allo svolgimento dell’attività formativa d’aula, con il supporto delle imprese che ospiteranno i ragazzi, vengono attivati periodi di tirocinio di 4/6 settimane finalizzati alla implementazione di un piano di marketing on line per la digitalizzazione delle imprese.



La prima sperimentazione del progetto si è conclusa con un momento pubblico lo scorso giovedì 8 novembre 2018, su iniziativa di FIPE, con il sostegno del MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) e di Confcommercio Toscana, presso il Consiglio Regionale della Toscana con la partecipazione di Aldo Mario Cursano, vice presidente vicario di Fipe e presidente Fipe Toscana nonché delle principali autorità locali nel corso del quale sono stati consegnati gli attestati di partecipazione agli studenti dell'ISIS "Galilei" di Firenze che per primi hanno preso parte a questo progetto.

Il 2019 è, quindi, l'anno in cui tramite "Ristorazione 4.0, la buona scuola è servita" gli studenti delle scuole superiori possono orientarsi, magari trovando la propria strada professionale attraverso la tecnologia e le opportunità che questa offre per tutto il settore dei pubblici esercizi.