



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

2016-2018

Il Progetto “**CULINARY CARAVAN on the move**”

“BUILDING UP INTERNATIONAL E-LEARNING ENTREPRENEURSHIP PLATFORM WITH POP UP RESTAURANT MODULE”

L' IIS De Amicis è partner nel progetto biennale Erasmus+/KA2 “**CULINARY CARAVAN on the move**”, lanciato con il contributo dell'UE da una rete formata da un partenariato di scuole Alberghiere e Tecnico commerciali appartenenti a 4 paesi (**Finlandia, Italia, Spagna e Lettonia**) di cui l'Istituto finlandese Helmi Business & Travel College è il coordinatore.

Principale obiettivo del progetto è creare un nuovo modello pedagogico internazionale, pratico e motivante per apprendere, all'interno del percorso educativo, come essere imprenditori di se stessi e delle proprie idee. Il progetto è diretto a studenti del 4° e 5° anno, ai quali è offerta l'opportunità di seguire un percorso extra-curricolare dalla teoria alla pratica di educazione all'imprenditorialità con il concreto obiettivo, di elaborare, unitamente agli studenti partner degli altri paesi, un Marketing Plan coerente e corretto, e di allestire un vero e proprio “Street Food Pop up Restaurant” (un ristorante temporaneo) aperto al pubblico, operativo per due giorni nelle quattro nazioni europee partner del progetto.

Gli studenti selezionati e i docenti comunicheranno in inglese con i colleghi dei differenti paesi tramite una piattaforma di e-learning e apprenderanno assieme argomenti legati all'imprenditoria, ai sistemi legali, agli standard d'igiene, alle pratiche di promozione e vendita del prodotto e alle interrelazioni con operatori del settore e clientela.

I docenti seguono gli alunni e li accompagnano nel percorso di formazione all'imprenditorialità e durante la mobilità all'estero.

Grazie al percorso formativo seguito nelle scuole di provenienza, alla collaborazione attraverso i social network con studenti di altre nazioni e alla mobilità di una settimana all'estero, il progetto persegue i seguenti obiettivi:

- sviluppo delle competenze imprenditoriali e delle competenze linguistiche e professionali
- Sviluppo delle competenze linguistico -relazionali in Inglese (lingua di comunicazione del progetto) ma anche in spagnolo durante la mobilità in Spagna
- sviluppo della mobilità in ambito europeo,
- sviluppo della cooperazione tra gli istituti scolastici partecipanti (anche di indirizzo differente) e tra formazione e impresa.

I nostri Partner:

- **Finland:** Helmi Business & Travel College Liiketalousopisto, Kauppiaitten Kauppaoppilaitos Oy - Mercuria – **Vantaa** (business), Haaga Instituutti –säätio - Perho (restaurant services) – **Helsinki**
- **Spain:** Col·legi Badalonès – **Badalona** (business), La Escola Tècnica Professional del CE TT de **Barcelona** (ESTUDIS D'HOTELERIA I TURISME CETT) (restaurant services)
- **Italy:** Istituto di Istruzione Superiore "De Amicis" – **Rovigo** (business), Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Luigi Carnacina" – **Bardolino** (VR). (restaurant services)
- **Latvia:** Jēkabpils Agrobiznesa koledža (business), Riga Technical School of Tourism and Creative Industry (restaurant services) – **Riga**

In aggiunta, ogni paese vedrà la partecipazione di imprenditori e/o esperti di settore come mentore per gli studenti prima e durante i workshop organizzati nel proprio paese. Questi sono:

Finland: Restaurant Juuri– Helsinki, **Italy:** Sapori d'Italia, **Latvia:** Raimonds Zommers new Restaurant - Golfa Kluba Restorans, **Spain:** da decidere.

MOBILITA'

Il progetto, che si sviluppa su due anni a partire da Settembre 2016, prevede:

- Un **PROJECT GROUP MEETING** (MEETING preparatorio) dal 28 settembre al 1 Ottobre 2016 a Helsinki (Finlandia) cui parteciperanno i referenti di progetto di ciascun Istituto scolastico per discutere la progettazione operativa e l'organizzazione delle mobilità di ogni organismo partecipante
- 4 workshops "Street Food Pop up Restaurant", di una settimana ciascuno, in cui due giorni sono dedicati all'elaborazione del marketing pubblicitario e all'allestimento del ristorante temporaneo, due giorni all'apertura al pubblico vera e propria e alla vendita di prodotti sia gastronomici che non, un giorno al feed-back e alla valutazione; Prima di ogni workshop sono previste attività di elaborazione del progetto imprenditoriale, di marketing, di preparazione dell'evento, sia a scuola, sia attraverso i social network (pagina Facebook del progetto, piattaforma Moodle e Skype business) con i partner stranieri. Un cameramen della scuola finlandese filmerà i diversi eventi
- **WORKSHOP 1** dal 14 al 20 Dicembre 2016: Creazione e apertura Ristorante a Helsinki-Finlandia (Christmas market)
1 docente + 3 studenti classe quinta
- **WORKSHOP 2** in Maggio 2017: Creazione e apertura Ristorante a Badalona o Barcellona -Spagna
1 docente + 3 studenti classe quarta
- **WORKSHOP 3** - Dicembre 2017 – Creazione e apertura Ristorante in Riga-Lettonia (Christmas market)
1 docente + 3 studenti classe quinta
- **WORKSHOP 4** - Maggio 2018 – Creazione e apertura Ristorante in Bardolino -Italia
1 docente + 3 studenti classe quarta.
- Un **FINAL MEETING** di chiusura e disseminazione delle attività in autunno 2018.