



**2018-2020**

## Progetto “Taste Europe on the GO”

EXPERIMENTING ENTREPRENEURIAL ELEARNING PLATFORM FOR THE SUCCESS OF INTERNATIONAL POP-UP RESTAURANT BUSINESS

A seguito della positiva esperienza nel progetto biennale Erasmus+/KA2 “CULINARY CARAVAN on the move”, l’ IIS De Amicis è ancora partner nel proseguo del progetto dal titolo “**Taste Europe on the GO**” lanciato con il contributo dell’UE dalla rete di Istituti nati da un partenariato fra scuole Alberghiere e Tecnico commerciali appartenenti a 4 paesi ( **Finlandia, Italia, Spagna e Olanda**) di cui l’Istituto finlandese Helmi Business & Travel College è il coordinatore.

Principale obiettivo del progetto sarà migliorare il modello pedagogico internazionale, pratico e motivante per apprendere, all’interno del percorso educativo, come essere imprenditori di se stessi e delle proprie idee sperimentato nel precedente biennio.

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, realmente 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 e i coordinatori di progetto seguiranno gli alunni sia nel percorso di formazione all’imprenditorialità sia 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 cooperazione tra gli istituti scolastici partecipanti (anche di indirizzo differente) e tra formazione e impresa.

I nostri Partner:

- **FINLANDIA:** Helmi Business & Travel College Liiketalousopisto, Kauppiaitten Kauppaoppilaitos Oy - Mercuria – **Vantaa** (business), Haaga Instituutti –säätio - Perho (restaurant services) e HAAGA-HELIA AMMATTIKORKEAKOULU (Higher education) - **Helsinki**
- **SPAGNA:** Col·legi Badalonès – **Badalona** (business) e La Escola Tècnica Professional del CE TT de **Barcelona** (ESTUDIS D'HOTELERIA I TURISME CETT) (restaurant services)
- **ITALIA:** Istituto di Istruzione Superiore "De Amicis" – **Rovigo** (business) e Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Luigi Carnacina" – **Bardolino** (VR). (restaurant services)
- **OLANDA:** STICHTING NHTV INTERNATIONALE HOGESCHOOL BREDA (Breda University of Applied Sciences) – **Breda**

In aggiunta, ogni paese vedrà la partecipazione di imprenditori e/o esperti di settore come mentore per gli studenti durante i workshop.

## **MOBILITA'**

Il progetto si sviluppa su due anni a partire da Settembre 2018 e prevede:

- Un **PROJECT GROUP MEETING** (MEETING preparatorio) dal 19 al 22 settembre 2018 a Helsinki (Finlandia) cui parteciperanno i coordinatori 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, due giorni di feed-back e valutazione dei risultati; 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 12 al 19 Dicembre 2018: Creazione e apertura Ristorante a Helsinki-Finlandia (Christmas market)  
1 coordinatore 1 docente + 3 studenti classe quinta
- **WORKSHOP 2** dal 29 Maggio al 4 giugno 2019: Creazione e apertura Ristorante in Bardolino - Italia  
1 coordinatore 1 docente + 3 studenti classe quarta
- **WORKSHOP 3** – Novembre/Dicembre 2019 – Creazione e apertura Ristorante a Breda - Olanda  
1 coordinatore 1 docente + 3 studenti classe quinta
- **WORKSHOP 4** - Maggio 2020 – Creazione e apertura Ristorante a Barcellona -Spagna  
1 coordinatore 1 docente + 3 studenti classe quarta.
- Un **FINAL MEETING** di chiusura e disseminazione delle attività.