Gastropreneurs

Matrice dei risultati di apprendimento

WP2- Curriculum di formazione specialistica in Gestione imprenditoriale nella ristorazione

Co-funded by the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono esclusivamente quelli dell'autore o degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agence Erasmus+ France Jeunesse & Sport (Agence du Service Civique). Né l'Unione Europea né l'autorità che ha concesso il finanziamento possono esserne ritenute responsabili.

Progetto N° 2024-2-FR02-KA220-YOU-000294275

Introduzione

Questo documento è stato progettato nell'ambito di **GASTROPRENEURS**, un progetto Erasmus+ che si sviluppa tra maggio 2025 e agosto 2027 in quattro paesi dell'Unione Europea: Francia, Italia, Spagna e Turchia. Il progetto GASTROPRENEURS mira a sostenere i giovani attraverso una formazione alla gestione imprenditoriale specifica per la ristorazione con un approccio "slow food" e orientato alla sostenibilità per contrastare lo spopolamento rurale e urbano, prevenire la migrazione giovanile verso le metropoli e promuovere la rivitalizzazione rurale. Il progetto, inoltre, intende rafforzare le competenze dei centri giovanili, degli educatori e dei tutor attraverso programmi di formazione innovativi, digitali e motivanti, migliorando al contempo le capacità imprenditoriali dei giovani.

La matrice dei risultati di apprendimento fa parte del **Work Package 2 - Curriculum di formazione specialistica in Gestione imprenditoriale nella ristorazione** del progetto **GASTROPRENEURS**.

In questo contesto, la matrice dei risultati di apprendimento di GASTROPRENEURS è sviluppata per fornire da un lato un riferimento per educatori e tutor, istituzioni pubbliche, ONG e fondazioni e dall'altro una panoramica del curriculum di formazione che sarà sviluppato **nel Work Package 3 - Contenuti formativi di gestione imprenditoriale nella ristorazione** e include le 10 unità di apprendimento che verranno sviluppate e i rispettivi risultati di apprendimento. Questi ultimi sono stati definiti grazie al lavoro preliminare condotto dal partenariato di Gastropreneurs, tra cui le analisi dei singoli paesi, successivamente raccolte in un report conclusivo che comprende raccomandazioni e implicazioni per il curriculum di formazione del progetto.

Il curriculum di formazione è progettato in linea con il livello 5 dell'EQF e i risultati di apprendimento (LO) sono descritti in termini di conoscenze, abilità, autonomia e responsabilità, che devono essere sviluppate da educatori,

tutor e formatori per fornire una migliore formazione ai giovani in materia di gestione imprenditoriale nella ristorazione.

Descrittori del livello EQF e dei risultati di apprendimento (LO)

LIVELLO EQF	CONOSCENZE	ABILITÀ	AUTONOMIA & RESPONSABILITÀ
5	Conoscenze complete, specialistiche, fattuali e teoriche in un campo di lavoro o di studio e consapevolezza dei limiti di tali conoscenze.	Una gamma completa di abilità teoriche e pratiche necessarie per sviluppare soluzioni creative a problemi astratti.	Esercitare la gestione e la supervisione in contesti di lavoro o di studio in cui vi è un cambiamento imprevedibile; rivedere e migliorare le prestazioni di se stessi e degli altri.

Introduzione alla gestione imprenditoriale nella ristorazione

Unità di apprendimento 1

Durata: **4 ore**

Concetti principali:

- Panoramica del settore della ristorazione
- Mentalità imprenditoriale
- Caratteristiche degli imprenditori del settore ristorazione e principali sfide che devono affrontare
- Tendenze e opportunità del settore (tra cui turismo enogastronomico e gli agriturismi)
- Ecosistema alimentare a livello locale e globale

Obiettivo/i di apprendimento:

- Fornire agli studenti una panoramica del settore della ristorazione e del suo ecosistema.
- Introdurre il concetto di gestione imprenditoriale nella ristorazione e la mentalità necessaria per avere successo.
- Rendere gli studenti familiari con le tendenze, le opportunità e le sfide chiave che plasmano l'imprenditorialità nella ristorazione oggi

1. Introduzione alla gestione imprenditoriale nella ristorazione

Al termine di questa unità di apprendimento, lo studente sarà in grado di:

CONOSCENZE	ABILITÀ	AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ
Descrivere le principali caratteristiche e la struttura del settore della ristorazione, compresi i suoi componenti e gli stakeholder.	Analizzare i dati del settore per identificare le opportunità emergenti per l'imprenditorialità nel settore della ristorazione.	Riflettere sul potenziale imprenditoriale personale e identificare le aree di sviluppo personale nell'ambito della gestione imprenditoriale nella ristorazione.
Spiegare le principali tendenze, opportunità e sfide che influenzano la gestione imprenditoriale nella ristorazione a livello locale e globale.	Applicare il pensiero critico per confrontare diversi approcci imprenditoriali nel campo della ristorazione.	Valutare ipotetici scenari di business e proporre in autonomia strategie adeguate.
Dimostrare di comprendere la mentalità imprenditoriale e i tratti che definiscono gli imprenditori di successo nella ristorazione.	Utilizzare quadri concettuali per mappare l'ecosistema alimentare e le sue interconnessioni.	Prendere l'iniziativa in discussioni di gruppo o esercizi, dimostrando responsabilità per i contributi e i risultati dell'apprendimento collaborativo.

Fondamenti di patrimonio gastronomico, cultura e sostenibilità

Unità di apprendimento 2

Durata: 7 ore

Concetti principali:

- Patrimonio gastronomico e diversità regionale
- Terroir e gastronomia locale
- Prodotti stagionali e locali
- Ristorazione sostenibile
- Pratiche alimentari etiche
- Principi di Slow Food
- Impatto ambientale

Obiettivo/i di apprendimento:

- Fornire agli studenti una comprensione del patrimonio gastronomico e della diversità culturali nella gastronomia.
- Rendere gli studenti familiari con i principi della ristorazione sostenibile ed etica.
- Aumentare la consapevolezza dell'impatto ambientale e sociale delle scelte e delle pratiche alimentari

2. Fondamenti di patrimonio gastronomico, cultura e sostenibilità

Al termine di questa unità di apprendimento, lo studente sarà in grado di:

CONOSCENZE	ABILITÀ	AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ
Descrivere il significato culturale del patrimonio gastronomico e le diversità regionali nella gastronomia.	Analizzare esempi di terroir e gastronomia locale per identificare le influenze culturali e ambientali	Promuovere pratiche sostenibili ed etiche in ambito gastronomico.
Spiegare i principi della ristorazione sostenibile ed etica, compresi i valori di Slow Food.	Applicare i principi di sostenibilità quando si valuta l'approvvigionamento, le scelte dei menu o le pratiche alimentari.	Assumersi la responsabilità di integrare i valori del patrimonio e della sostenibilità nei lavori di gruppo o nelle attività di progetto.
Dimostrare consapevolezza dell'impatto ambientale delle diverse pratiche di produzione e consumo alimentare.	Confrontare i diversi approcci all'etica alimentare nelle diverse regioni o tradizioni.	Riflettere sulle scelte alimentari personali e proporre azioni per ridurre l'impatto ambientale.

Sicurezza alimentare, igiene e standard di qualità

Unità di apprendimento 3

Durata: 8 ore

Concetti principali:

- Igiene personale e alimentare
- Pratiche di sanificazione
- Principi HACCP
- ISO e normative alimentari
- Valutazione e controllo della qualità degli alimenti
- Audit di sicurezza, tracciabilità e conformità
- Registrazione dei dati e miglioramento continuo

Obiettivo/i di apprendimento:

- Favorire la comprensione da parte degli studenti dei principi di sicurezza alimentare, igiene e gestione della qualità nella ristorazione sostenibile.
- Rendere gli studenti familiari con l'HACCP, gli standard ISO, le normative alimentari dell'UE e i requisiti di etichettatura degli allergeni.
- Fornire agli studenti le competenze per applicare processi di controllo della qualità che garantiscano pratiche alimentari sicure e sostenibili.

3. Sicurezza alimentare, igiene e standard di qualità

Al termine di questa unità di apprendimento, lo studente sarà in grado di:

CONOSCENZE	ABILITÀ	AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ
Descrivere le norme HACCP, gli standard ISO e le normative sulla sicurezza alimentare rilevanti per la ristorazione, compresi la gestione degli allergeni e i requisiti di etichettatura.	Applicare i principi HACCP per identificare e controllare i rischi nella preparazione e nella manipolazione degli alimenti.	Assumersi la responsabilità di garantire pratiche sicure nella preparazione degli alimenti e nei contesti di servizio.
Spiegare l'importanza dell'igiene, della sanificazione e della conformità per garantire la qualità degli alimenti e la sicurezza dei consumatori.	Eseguire attività di base di valutazione e monitoraggio della qualità degli alimenti secondo gli standard stabiliti.	Dimostrare responsabilità implementando e monitorando le procedure di igiene e sicurezza.
Identificare i processi chiave coinvolti nella valutazione della qualità, nell'audit e nella tracciabilità degli alimenti.	Mantenere registri accurati per dimostrare la conformità alle normative e ai regolamenti alimentari.	Supervisionare o guidare gli altri nel mantenimento degli standard di qualità e conformità in ambito gastronomico.

Modelli di business, pianificazione e basi giuridiche

Unità di apprendimento 4

Durata: **8 ore**

Concetti principali:

- Modelli di business nella ristorazione (ristorante, catering, street food, servizi online)
- Processo di pianificazione aziendale
- Ricerche di mercato e analisi
- Business Model Canvas
- Forme giuridiche e registrazione
- Fiscalità e conformità

Obiettivo/i di apprendimento:

- Introdurre gli studenti allo sviluppo e alla pianificazione di modelli di business nella ristorazione.
- Fornire conoscenze dei quadri giuridici e normativi per l'avvio di imprese nel settore della ristorazione.
- Fornire agli studenti le competenze per progettare business plan realizzabili e conformi alle normative e ai requisiti di mercato.

4. Modelli di business, pianificazione e basi giuridiche

Al termine di questa unità di apprendimento, lo studente sarà in grado di:

CONOSCENZE	ABILITÀ	AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ
Spiegare i diversi tipi di modelli di business nella ristorazione e le loro applicazioni	Sviluppare un modello di business di base per un'impresa nel settore della ristorazione utilizzando strumenti come il Business Model Canvas.	Assumersi la responsabilità di creare e presentare un business plan strutturato.
Descrivere le fasi principali della pianificazione aziendale, compresa l'analisi di mercato e la valutazione di fattibilità.	Condurre uno studio di mercato per identificare le opportunità e le sfide per un'attività nella ristorazione.	Prendere decisioni informate sulle normative e sulle strutture organizzative di un'impresa nel settore della ristorazione.
Dimostrare la comprensione delle forme legali, della registrazione, della tassazione e dei requisiti di conformità per le imprese nel settore della ristorazione.	Applicare la conoscenza dei requisiti legali per preparare la documentazione essenziale per la registrazione dell'azienda o la conformità.	Dimostrare responsabilità assicurandosi che le idee imprenditoriali siano in linea con gli standard etici e normativi.

Concept creation, innovazione culinaria e sviluppo di prodotti

Unità di apprendimento 5

Durata: 12 ore

Concetti principali:

- Metodi creativi nella ristorazione
- Progettazione di diversi concept gastronomici
- Tendenze e innovazioni di settore (turismo enogastronomico e agriturismo)
- Progettazione e sviluppo del menu in relazione ai diversi concept gastronomici
- Sviluppo e test di ricette
- Innovazione alimentare, tenendo conto anche della sostenibilità e dell'approccio slow food
- Tendenze alimentari (vegano, senza glutine, alimenti funzionali)

Obiettivo/i di apprendimento:

- Introdurre gli studenti a metodi creativi per lo sviluppo di concept e prodotti gastronomici.
- Fornire conoscenze sulle attuali innovazioni alimentari e sulle tendenze dietetiche.
- Fornire agli studenti le competenze per progettare food concept, menu e prodotti in linea con le esigenze e i valori del mercato.

5. Concept creation, innovazione culinaria e sviluppo di prodotti

Al termine di questa unità di apprendimento, lo studente sarà in grado di:

CONOSCENZE	ABILITÀ	AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ
Spiegare i principi della creazione del concept e dello sviluppo del prodotto nella ristorazione.	Generare idee innovative per food concept utilizzando metodi e strumenti creativi.	Prendete l'iniziativa nello sviluppo di concept gastronomici originali e nella loro presentazione agli altri.
Identificare le tendenze attuali nell'innovazione alimentare e le esigenze dietetiche che influenzano lo sviluppo di prodotti.	Sviluppare e testare ricette o voci di menu che rispondano a specifiche tendenze dietetiche o preferenze dei clienti.	Mostrare responsabilità nell'adattare i processi di sviluppo di prodotti alle diverse esigenze dei consumatori e alle considerazioni etiche.
Descrivere le fasi della progettazione di menu e concept gastronomici per diversi contesti.	Valutare la fattibilità e l'adattamento al mercato di nuovi prodotti o concept gastronomici.	Collaborare con i colleghi per perfezionare i concept, dimostrando leadership nel processo decisionale e responsabilità per i risultati.

Gestione finanziaria e controllo delle risorse

Unità di apprendimento 6

Durata: **8 ore**

Concetti principali:

- Metodi di pianificazione del budget
- Analisi e controllo dei costi
- Strategie di prezzo
- Nozioni di contabilità
- Fonti di finanziamento e modalità finanziamento
- Relazioni con i fornitori e gestione delle risorse

Obiettivo/i di apprendimento:

- Fornire agli studenti le conoscenze finanziarie necessarie per gestire un'impresa nel settore della ristorazione.
- Rendere gli studenti familiari con i principi di pianificazione del budget, strategie di prezzo e contabilità.
- Fornire agli studenti le competenze per gestire le risorse finanziarie e le relazioni con i fornitori in modo efficace e responsabile

6. Gestione finanziaria e controllo delle risorse

Al termine di questa unità di apprendimento, lo studente sarà in grado di:

CONOSCENZE	ABILITÀ	AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ
Spiegare i concetti finanziari chiave, tra cui la pianificazione del budget, il controllo dei costi e le strategie di prezzo nella ristorazione.	Preparare un budget semplice e un piano finanziario per un'attività nella ristorazione.	Assumersi la responsabilità di monitorare e valutare le prestazioni finanziarie di un'impresa nel settore della ristorazione.
Descrivere i principi base di contabilità e la loro applicazione alle imprese nel settore della ristorazione.	Applicare metodi di analisi dei costi al fine di impostare prezzi appropriati per prodotti o servizi.	Prendere decisioni finanziarie indipendenti basate sull'analisi e sulla pianificazione.
Identificare le diverse fonti di finanziamento e la loro idoneità ai vari modelli di business.	Gestire le relazioni con i fornitori e le risorse per ottimizzare l'efficienza finanziaria.	Dimostrare responsabilità nella gestione etica e trasparente di fondi, costi e accordi con i fornitori.

Strategie di marketing e comunicazione digitale

Unità di apprendimento 7

Durata: **8 ore**

Concetti principali:

- Branding e storytelling
- Social media marketing
- Strumenti di marketing digitale
- Sistemi per ordini online
- Strategie di coinvolgimento dei clienti
- Gestione della reputazione (online e offline)
- Segmentazione del mercato e promozione

Obiettivo/i di apprendimento:

- Introdurre gli studenti alle strategie di marketing rilevanti per la gestione imprenditoriale nella ristorazione.
- Fornire la conoscenza degli strumenti di comunicazione digitale e del loro ruolo nel coinvolgimento dei clienti.
- Fornire agli studenti le competenze per progettare e implementare approcci di marketing efficaci che creino valore e fiducia nel marchio.

7. Strategie di marketing e comunicazione digitale

Al termine di questa unità di apprendimento, lo studente sarà in grado di:

CONOSCENZE	ABILITÀ	AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ
Spiegare i principi del branding, dello storytelling e la loro importanza nel marketing nella ristorazione.	Sviluppare una strategia di marketing di base per un'attività nella ristorazione, integrando strumenti digitali e offline.	Assumersi la responsabilità della pianificazione e dell'esecuzione delle attività di marketing per un progetto nella ristorazione.
Descrivere il ruolo degli strumenti e delle piattaforme di comunicazione digitale nella promozione delle iniziative nel settore della ristorazione.	Applicare tecniche di storytelling e branding per creare contenuti promozionali accattivanti.	Monitorare e valutare l'efficacia delle strategie di comunicazione e adattarle secondo necessità.
Identificare strategie per la gestione delle relazioni con i clienti e della reputazione, sia online che offline.	Utilizzare le piattaforme digitali (ad es. social media, ordini online) per interagire efficacemente con i clienti.	Dimostrare responsabilità nella promozione di messaggi basati su valori in linea con una ristorazione sostenibile ed etica.

Operazioni, approvvigionamento e sostenibilità nella pratica

Unità di apprendimento 8

Durata: 7 ore

Concetti principali:

- Processi di approvvigionamento
- Controllo delle scorte e inventario (livelli par, previsione, FIFO/FEFO)
- Strategie di approvvigionamento locale
- Prevenzione dello spreco alimentare (incidenza del costo del cibo, tasso di spreco, rotazione delle scorte)
- Efficienza energetica e idrica
- Approccio “rifiuti zero”
- Filiere sostenibili

Obiettivo/i di apprendimento:

- Fornire agli studenti le conoscenze operative necessarie per gestire pratiche alimentari sostenibili.
- Rendere gli studenti familiari con tematiche quali l'approvvigionamento, la gestione delle scorte e le relazioni con i fornitori.
- Fornire agli studenti le competenze per integrare la sostenibilità nelle operazioni quotidiane di imprese nella ristorazione.

8. Operazioni, approvvigionamento e sostenibilità nella pratica

Al termine di questa unità di apprendimento, lo studente sarà in grado di:

CONOSCENZE	ABILITÀ	AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ
Spiegare i principi dell'approvvigionamento, del controllo delle scorte e della gestione dei fornitori nella ristorazione.	Applicare metodi di controllo delle scorte per migliorare l'efficienza e ridurre al minimo le perdite.	Assumersi la responsabilità di implementare pratiche operative sostenibili nella ristorazione, garantendo che la rotazione delle scorte e lo stoccaggio soddisfino gli standard di sicurezza (FEFO/FIFO).
Descrivere i metodi per ridurre gli sprechi e ottimizzare l'uso di energia e acqua nelle operazioni alimentari.	Progettare processi operativi che riducano gli sprechi e promuovano la sostenibilità.	Monitorare e rivedere l'efficienza operativa, apportando modifiche per migliorare la sostenibilità.
Identificare le pratiche di filiera sostenibile e la loro rilevanza per l'imprenditorialità nella ristorazione.	Valutare le opzioni dei fornitori in base ai criteri di sostenibilità, costi e qualità.	Dimostrare responsabilità nel garantire che l'approvvigionamento e la gestione delle risorse siano in linea con i valori etici e ambientali.

Coinvolgimento della comunità e interazione con i clienti nella gastronomia

Unità di apprendimento 9

Durata: 7 ore

Concetti principali:

- Esperienze gastronomiche partecipative
- Relazioni con i clienti
- Narrazione e formazione
- Esperienze inclusive e accessibili
- Partenariati locali
- Feedback e miglioramento continuo
- Turismo e Sviluppo Locale

Obiettivo/i di apprendimento:

- Rendere gli studenti familiari con le strategie per coinvolgere le comunità e i clienti nella ristorazione al di là del contesto di un ristorante.
- Fornire agli studenti le competenze per progettare esperienze partecipative che rafforzino i legami della comunità.
- Sviluppare la capacità di costruire fidelizzazione e partnership attraverso la condivisione di valori e la co-creazione.

9. Coinvolgimento della comunità e interazione con i clienti nella gastronomia

Al termine di questa unità di apprendimento, lo studente sarà in grado di:

CONOSCENZE	ABILITÀ	AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ
Spiegare le fasi del coinvolgimento del cliente e la loro applicazione nell'imprenditoria nella ristorazione.	Progettare esperienze gastronomiche interattive che coinvolgano i clienti e le comunità.	Prendere l'iniziativa nello sviluppo di processi di co-creazione con clienti e comunità.
Descrivere diverse forme di esperienze partecipative (ad esempio, workshop, degustazioni, eventi comunitari).	Applicare metodi per la raccolta e l'utilizzo dei feedback per migliorare le iniziative gastronomiche.	Dimostrare responsabilità nella promozione di esperienze gastronomiche inclusive e basate sui valori.
Identificare il ruolo dei valori e delle partnership locali nella costruzione della fedeltà a lungo termine e dell'impatto sulla comunità.	Costruire e gestire partenariati con attori locali (ad esempio, produttori, gruppi culturali, organizzazioni turistiche).	Mostrare responsabilità nel sostenere le relazioni con la comunità e supportare lo sviluppo locale attraverso la gastronomia.

Leadership, lavoro di squadra e imprenditorialità responsabile

Unità di apprendimento 10

Durata: 6 ore

Concetti principali:

- Stili di leadership nella ristorazione
- Reclutamento e formazione del personale
- Comunicazione interculturale
- Motivazione del team e collaborazione
- Strategie di risoluzione dei conflitti
- Pratiche aziendali inclusive
- Responsabilità sociale e comunitaria

Obiettivo/i di apprendimento:

- Fornire agli studenti competenze di leadership, lavoro di squadra e pratiche HR nella ristorazione.
- Favorire l'applicazione da parte degli studenti di competenze comunicative e di risoluzione dei conflitti in team eterogenei.
- Incoraggiare approcci all'imprenditorialità responsabili, inclusivi e orientati alla comunità.

10. Leadership, lavoro di squadra e imprenditorialità responsabile

Al termine di questa unità di apprendimento, lo studente sarà in grado di:

CONOSCENZE	ABILITÀ	AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ
Descrivere i principali stili di leadership e la loro rilevanza nell'imprenditoria nel settore della ristorazione.	Applicare tecniche di leadership e lavoro di squadra per gestire i gruppi nei progetti nella ristorazione.	Prendete l'iniziativa nel guidare i team e nel motivare gli altri nel settore della ristorazione.
Spiegare i principi della selezione e dello sviluppo del personale e della comunicazione interculturale.	Utilizzare strategie di comunicazione e risoluzione dei conflitti per promuovere una collaborazione efficace.	Dimostrare responsabilità nel prendere decisioni etiche sul personale e nelle pratiche di squadra inclusive.
Identificare il ruolo dell'imprenditorialità inclusiva e responsabile nelle iniziative orientate alla comunità nella ristorazione.	Progettare iniziative inclusive che promuovano la diversità e la responsabilità sociale nella ristorazione.	Mostrare responsabilità nello sviluppo di progetti imprenditoriali che bilancino gli obiettivi aziendali con l'impatto sociale e comunitario.


Gastropreneurs
Empowering Youth Entrepreneurship
on Gastronomy