Ristorazione 4.0, dove il digital manager conta quanto lo chef

fipe-ristorazione-40-db0e762d

Il mondo della **ristorazione** investe sul futuro e apre le porte ai millennials. Grazie al progetto “ **Ristorazione 4.0, la Buona scuola è servita**”, ideato da **Fipe-Confcommercio**, gli studenti di sei istituti superiori del Lazio, attraverso le lezioni di **TripAdvisor, Google, The Fork e Glovo**, avranno la possibilità di apprendere sul campo funzionalità e usi dei nuovi strumenti che stanno rivoluzionando le modalità di gestione delle imprese e di svolgere un tirocinio all'interno di alcune aziende del settore dei pubblici esercizi.

Un progetto - la cui realizzazione è stata resa possibile grazie all’accordo sottoscritto con l’Usr Lazio e Confcommercio Lazio, e al prezioso contributo dell’Anpal Servizi Lazio, che rappresenta ponte tra scuola e imprese - che oggi ha preso ufficialmente avvio con un seminario presso la sede di Fipe-Confcommercio a Roma cui hanno partecipato oltre 200 ragazzi.

Le lezioni vere e proprie inizieranno a partire da marzo, quando i ragazzi di alcuni istituti di Latina, Rieti e Roma, potranno mettere a frutto il loro “potere digitale” e consolidare quelle competenze necessarie a gestire gli strumenti digitali di tanti pubblici esercizi.

“Come abbiamo sempre sostenuto – ha detto in apertura il Vicepresidente vicario di Fipe, **Aldo Cursano** – la formazione nel nostro settore è tutto. Saper rispondere ai commenti social, **saper costruire una strategia di web marketing efficace e capire come sfruttare al meglio un servizio innovativo quale l'home delivery, è divenuto essenziale quanto saper consigliare il miglior vino** . Basti pensare che, secondo alcune stime, i servizi digitali possono determinare una crescita di fatturato di un locale fino al 30%. Con questo progetto i ragazzi acquisiranno competenze quali autonomia, imprenditorialità, capacità relazionali e lavoro di gruppo, necessarie a trovare lavoro in un settore in costante trasformazione quale è quello della ristorazione. Oggi come oggi, infatti, un buon digital manager può fare la differenza in un locale quanto un ottimo chef”.

“Confcommercio Lazio ha accolto immediatamente la sfida per questo progetto, di cui ringrazio Fipe per quanto sta facendo, con l'obiettivo di ampliare la platea delle scuole – ha sottolineato il Presidente di Confcommercio Lazio, **Giovanni Acampora**, rivolgendosi ai ragazzi presenti in sala –. Oggi è una giornata speciale all'insegna della contaminazione positiva tra mondo delle imprese, scuola e linguaggi e saperi innovativi. È importante la contaminazione con il mondo giovanile per creare una società caratterizzata da una sostenibilità sociale ed economica. Comunicare in modo più forte e nuovo le imprese vuol dire promuovere i territori. Se i territori crescono, crescono le imprese e le opportunità. Una giornata incentrata su uno slogan per i giovani: cogliete le opportunità che oggi si prospettano per voi, condividendo linguaggi e saperi per contaminarci reciprocamente, le imprese sono a disposizione”.

“Nel mercato attuale chi è in grado di offrire un servizio innovativo per primo ha maggiori possibilità di avere successo – ha concluso **Fabrizio Proietti**, Direzione generale Ordinamenti dei percorsi dell'istruzione tecnica e dell'istruzione professionale Miur –. Ecco perché le attività di ristorazione non sono più legate solo alla preparazione di una pietanza o di un cocktail, ma anche a servizi aggiuntivi che rendono necessaria la presenza di un digital manager. Ecco perché il progetto ideato da Fipe è ancor più efficace. Aggiungo che oggi come oggi, un giovane deve mettere in conto che nel corso della sua vita cambierà lavoro più di una volta. Ciò significa che avrà bisogno di competenze che siano trasferibili in diversi ambiti. Competenze quali quelle digitali, spendibili in numerosi settori del mercato del lavoro”.

Ristorazione 4.0 in pillole

Il progetto e? strutturato in **cinque incontri della durata di tre ore ciascuno** cui fara? seguito un **periodo di tirocinio**, da un minimo di due ad un massimo di 4 settimane, presso aziende del settore individuate da Fipe-Confcommercio.

In dettaglio il focus di ciascun incontro:
- Fipe-Confcommercio avrà il compito di illustrare il ruolo e il valore della ristorazione, mettendo in evidenza i trend della domanda e dell’offerta;
- The Fork illustrerà lo scenario del marketing della ristorazione e la piattaforma delle prenotazioni online;
- gli esperti di TripAdvisor faranno sviluppare negli studenti la capacita? di gestire sia le prenotazioni che le recensioni online;
- Glovo spiegherà il servizio del food delivery e i suoi vantaggi illustrando le funzionalita? della piattaforma;

- Google che illustrerà agli studenti le immense potenzialita? e funzioni professionali del portale, tra cui come creare e sviluppare la propria presenza online.