Edulia dal Sapere Treccani e FIPE presentano “La ristorazione come opportunità d’impresa”

20250731002946formazione-26ea6a7b

Al via un nuovo progetto firmato **Fipe ed Edulia dal Sapere Treccani**. Si chiama **“Educare all’imprenditorialità - La ristorazione come opportunità d’impresa”**, un percorso educativo gratuito rivolto a tutte le classi delle scuole secondarie di secondo grado, in partenza ufficialmente a ottobre per l’anno scolastico 2025-2026, dopo un’edizione pilota. Le preiscrizioni sono già aperte sul portale https://fipe.edulia.it/.

Un corso **in formula ibrida, online e in presenza**, che unisce alla gratuità la qualità Treccani e l’autorevolezza nel settore di Fipe-Confcommercio e dei suoi esperti, valido per la formazione docenti e per i **Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)** degli alunni, grazie alla certificazione del Ministero dell’Istruzione e del Merito.

Webinar tematici, moduli online on demand, formazione in presenza, **hackathon finale dove presentare la propria idea imprenditoriale** nel settore: “Educare all’imprenditorialità - La ristorazione come opportunità d’impresa” è un percorso che si svolge nel corso dell’anno scolastico caratterizzato da un approccio pratico, dinamico e interattivo all’apprendimento e da una didattica più partecipativa e orientata al mondo del lavoro, utile per l’ideazione e la progettazione di idee imprenditoriali concrete.

Nei prossimi mesi saranno disponibili contenuti differenziati per docenti, studentesse e studenti, che avranno l’opportunità di confrontarsi con le sfide e le complessità del mercato attuale e avere strumenti operativi e culturali per comprenderlo come spazio di iniziativa e innovazione. Sono già online alcuni moduli formativi realizzati da professionisti quali **Roberta Parollo**, specializzata nel marketing turistico e alberghiero, e **Nicoletta Polliotto**, Digital Project Manager di Muse Comunicazione ed esperta di Food & Restaurant Marketing, e testimonianze ispirazionali di imprenditori e manager del settore come **Tunde Pecsvari** (Macha Cafè), **Daniela Gazzini** (Vivi Food & Lifestyle), **Alessandro Premoli** (Autogrill-Avolta) e **Delia Ciccarelli** (McDonald’s).

IL PRIMO STEP

L’edizione pilota - alla quale hanno partecipato oltre 600 studenti - si è svolta da novembre 2024 a maggio 2025, per concludersi con un hackathon finale a Roma, presso la sede dell’Istituto Treccani, dove alcuni studenti selezionati da tre istituti della Capitale, suddivisi in sei gruppi di lavoro hanno avuto l’opportunità di mettere in pratica le conoscenze acquisite elaborando un concept originale di idea imprenditoriale nel settore della ristorazione, ciascuno diverso per target, modello di business e identità di marca e presentarlo davanti a una giuria di esperti.

Vincitori sono risultati gli studenti dell’**Istituto Pellegrino Artusi di Roma** - che ha ottenuto un buono del valore di 1.500 euro per l’acquisto di derrate alimentari mentre un buono di 100 euro è andato a ciascun componente del gruppo vincitore - grazie al progetto “Radici”, idea imprenditoriale strettamente connessa al tema della sostenibilità e con protagonista il pane e il suo riutilizzo in cucina in modo creativo e versatile.