

SCUOLA 4.0

SCUOLE INNOVATIVE, CABLAGGIO, NUOVI AMBIENTI E LABORATORI

AZIONE 2 - NEXT GENERATION LABS

BAR DIDATTICO 4.0

Meltemi
Vacanze & Resort





INDICE

1. SIMULAZIONE D'IMPRESA

- PIANO DIDATTICO

2. SISTEMA IN CLOUD

- GESTIONE COMANDE

- GESTIONE MAGAZZINO

- PROFILAZIONE UTENTI

- MENU DIGITALE

- CASSA AUTOMATICA

- ANALYTICS

3. PERCHÈ SCEGLIERE QUESTO LAB?

Imparare a fare impresa attraverso la gestione del bar didattico all'interno del vostro Istituto: software di magazzino, metodi di pagamento, gestione interattiva delle comande, app per gli ordini, profilazione degli utenti

01

SIMULAZIONE D'IMPRESA

1. SIMULAZIONE D'IMPRESA

Il Bar Didattico 4.0 è il progetto volto a promuovere ed accrescere le competenze degli studenti dando loro l'opportunità di confrontarsi con la realtà operativa, sperimentando l'attività di un bar: una vera e propria **simulazione d'impresa, con l'ausilio di tecnologie digitali.**

Gli studenti mettono in pratica la previsione dei volumi di vendita, la gestione del magazzino, il budget, presidiano l'emissione del documento fiscale (fattura o ricevuta), etc.

PER IMPARARE QUALSIASI COSA BISOGNA FARLA.

Allora iniziamo!

1. SIMULAZIONE D'IMPRESA

Questo LAB intende offrire una tipologia di apprendimento flessibile, al fine di maturare competenze professionali in modalità di **ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**. Obiettivi specifici:

- Conoscere i macchinari, il loro utilizzo e le componenti digitali
- Saper operare sui macchinari
- Saper operare il controllo della qualità
- Conoscere le norme di sicurezza e igiene del settore
- Conoscere i processi di lavoro
- Controllo di gestione
- Sviluppo della leadership e del lavoro di squadra

1. SIMULAZIONE D'IMPRESA

PIANO DIDATTICO

Il progetto di PCTO si divide in due fasi:

- **formazione in modalità blended** con i formatori dello Staff di Cime di Rapa suddivise in norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (dl n. 155/77), igiene delle lavorazioni e HACCP; elaborazione del menù; gestione attrezzature digitali da bar; preparazione e somministrazione di bevande e snack; amministrazione e magazzino; tecniche di fidelizzazione della clientela; comunicazione ed immagine aziendale
- **attività di gestione del bar didattico con affiancamento di un tutor aziendale** per studenti e tutor

02

SISTEMA IN CLOUD

2. SISTEMA IN CLOUD

GESTIONE COMANDE

Per una simulazione d'impresa attendibile, sarà fornito **un software di gestione delle comande** in grado di eliminare errori, attese e confusione dal bar!

Digitando il prodotto, l'orario, quantità e le varianti richieste dai clienti (da smartphone, tablet o computer) l'ordine può essere **mandato in stampa** in cucina da qualsiasi stampante (potrà essere fornita insieme al software tutta la strumentazione hardware).

2. SISTEMA IN CLOUD

GESTIONE MAGAZZINO

Sarà fornito un potente **gestionale** che permette di **monitorare in tempo reale** dispensa e cucina del bar didattico: un modo veloce e **smart** per tenere tutto sotto controllo e imparare a guidare le scelte dei potenziali clienti.

Si può effettuare carico e scarico del magazzino, fare ricerca dei prodotti con il nome o codici a barre, si può indicare prezzo di acquisto e fornitore. Potranno, inoltre, essere create le ricette del bar: in questo caso il software scalerà le materie prime dei piatti serviti dal magazzino, tenendo sotto controllo le quantità presenti e se c'è qualcosa da riassortire.

2. SISTEMA IN CLOUD

PROFILAZIONE UTENTI

Il software prevede una raccolta di schede da compilare con i dati degli utenti che frequentano il bar didattico: indirizzi email e numeri di cellulare per poi attivare una **strategia promozionale** e **campagne punti**.

Ad ogni ordine, infatti, verranno **registrati** i punti accumulati del cliente e destinati i premi stabiliti. Attraverso una tessera fisica, un qr code oppure una ricerca per nome, email o telefono, si potrà verificare il saldo corrente.

L'attività risulta finalizzata alla creazione di una strategia di marketing e **analisi dati**.

2. SISTEMA IN CLOUD

MENU DIGITALE

Attraverso il **software in cloud** sarà possibile creare **menu digitali** e renderli disponibili a tutti tramite link disponibile sui social media del bar (anch'essi gestiti dagli studenti) o sito, oppure attraverso un qr code da posizionare nel bar.

Non ci sarà più il classico supporto stampato, ma un **nuovo menu**, da consultare con il proprio dispositivo, che si **aggiornerà in automatico** ogni volta che verrà modificato un prezzo dal magazzino.

2. SISTEMA IN CLOUD

CASSA AUTOMATICA

All'interno del bar didattico 4.0 potrà essere inserito un **kiosk** (uno schermo o un tablet nei quali i clienti possano ordinare e pagare in autonomia, con carta o in contanti). L'**interfaccia grafica è semplificata** e in qualsiasi momento verrà inviata una notifica se il cliente è in difficoltà.

Catalogo prodotti, listini prezzi, profilazione clienti, tessere fedeltà, credito e statistiche sono tutti dati **perfettamente integrati con la cassa** (abilitata all'emissione di scontrini e fatture).

2. SISTEMA IN CLOUD

ANALYTICS

Grazie al software è tutto sotto controllo! Gli studenti avranno traccia delle vendite effettuate, resi o sconti, soprattutto sarà facile **analizzare dati giornalieri, settimanali o mensili**. Potranno essere analizzate anche le vendite e promozioni e capire se la strategia di marketing è vincente!

Selezionati i filtri, con un click si potranno **consultare i dati, esportarli in formato Excel e condividere i report** con tutti.

03

PERCHÈ SCEGLIERE QUESTO LAB?

3. PERCHÈ SCEGLIERE QUESTO LAB?

Gli studenti assumono il ruolo di **giovani imprenditori** e riproducono in laboratorio il modello lavorativo di un'azienda *vera*, apprendendo i principi di gestione attraverso il fare, sviluppando da un lato le competenze imprenditoriali e dall'altro l'acquisizione delle **competenze di indirizzo**, necessarie per le professioni del futuro!

Meltemi
Vacanze & Resort



SEGRETERIA TECNICA

Tel. 3338633398

Mail. info@gruppodedalos.it

Sito. www.gruppodedalos.it/per-la-scuola/