

LABORATORIO DI STREET FOOD EXPERIENCE

69.700,00 € IVA ESCLUSA

Cod. MePA: **LFS-LABSTREETFOOD**



INTRODUZIONE – OBIETTIVI E FINALITA' DIDATTICHE

Il **laboratorio didattico mobile di street food** è una soluzione modulare e compatta progettata per offrire agli studenti degli istituti alberghieri un'esperienza formativa autentica, dinamica e professionalizzante, direttamente connessa alle reali esigenze del mondo del lavoro. Allestito su carrello mobile o food truck attrezzato, il laboratorio integra tecnologie di cottura compatte, frigoriferi, strumenti di conservazione e moduli per la somministrazione. L'intero assetto è pensato per operare in sicurezza sia in ambienti interni

che esterni (cortili scolastici, eventi locali, fiere), favorendo l'interdisciplinarietà tra cucina, marketing, logistica e comunicazione.

Obiettivi formativi

- Sviluppare competenze pratiche e imprenditoriali legate alla ristorazione veloce e sostenibile.
- Simulare ambienti di lavoro reali tipici del settore street food, inclusa la gestione di tempi, spazi ridotti e flussi di clientela.
- Incentivare la progettazione di ricette creative, bilanciate e replicabili per il consumo itinerante.
- Promuovere la filiera corta e i prodotti locali, valorizzando il territorio attraverso le preparazioni.
- Integrare aspetti normativi e igienico-sanitari, come HACCP, etichettatura, tracciabilità e somministrazione al pubblico.

Finalità didattiche

- Offrire un ambiente di apprendimento esperienziale dove lo studente diventa protagonista attivo nella creazione e gestione di una micro-impresa gastronomica.
- Stimolare lo sviluppo di competenze trasversali: problem solving, lavoro in team, gestione del cliente, educazione finanziaria.
- Creare un ponte tra scuola e territorio, favorendo esperienze concrete di PCTO, partecipazione a eventi locali e collaborazione con enti esterni.
- Rafforzare l'orientamento alle professioni del food, supportando la definizione di percorsi post-diploma e imprenditoriali.
- Favorire l'inclusione didattica attraverso attività pratiche accessibili a studenti con differenti stili di apprendimento e bisogni educativi speciali.

DOTAZIONI

1 pz Rimorchio Food - Taglia M CON GRAFICA PERSONALIZZATA DELL'ISTITUTO

Un laboratorio mobile professionale, con ampi spazi interni, attrezzature da cucina e grande visibilità. Trainabile con patente B.



1 pz Carrettino Food - Taglia XS CON GRAFICA PERSONALIZZATA DELL'ISTITUTO

Compatto, agile e scenografico, ideale per attività promozionali, degustazioni e accoglienza eventi.



1 pz Gazebo personalizzato con logo dell'Istituto

Struttura 3x3 m da utilizzare come info point o corner promozionale durante eventi scolastici o territoriali.

1 pz Robot Cameriere BOB ROBOTICS

Robot in uso in centinaia di locali, perfetto per la simulazione di attività in sala, il coinvolgimento tecnologico e la promozione.

5 pz TAVOLI E PANCHE BIRRERIA PROFESSIONALI - CONTRACT / COLLETTIVITÀ / HORECA

Set Birreria pieghevole polifunzionale composto da un tavolo e due panche. Tavolo e Panche Birreria pieghevoli **professionali** particolarmente indicati per uso massivo e prolungato quale: Sagre, feste, eventi, manifestazioni, collettività ed altri molteplici utilizzi.

DOTAZIONI	IMPORTO IVA ESCL.
1 pz Rimorchio Food	69.700,00 €
1 pz Carrettino Food	
1 pz Gazebo personalizzato con logo dell'Istituto	
1 pz Robot Cameriere BOB ROBOTICS	
5 pz TAVOLI E PANCHE BIRRERIA PROFESSIONALI	
TOTALE LABORATORIO CHIAVI IN MANO	69.700,00 € IVA ESCLUSA

La proposta di Laboratorio **chiavi in mano** include:

- **Fornitura e installazione completa delle attrezzature** con interfacce moderne e tecnologie 4.0, dotate di linguaggio ISO, con preferenza per brand come Siemens;
- **Servizi di smaltimento delle attrezzature obsolete**, effettuati da ditte autorizzate secondo normativa vigente con rilascio di certificati attestanti il corretto smaltimento;
- **Polizze di garanzia sui danni accidentali** durante il trasporto e l'installazione delle forniture;
- **Garanzia postuma** su tutte le forniture, con estensione fino a **5 anni** per tutti i prodotti inclusi nel progetto;
- **Formazione tecnica e operativa inclusa**, con piano formativo strutturato per i docenti sui nuovi dispositivi e le relative applicazioni didattiche;
- **Assistenza tecnica e consulenza durante tutta la fase di implementazione**;
- **Documentazione tecnica e manualistica** completa, in italiano, per tutte le attrezzature.