

IMPRESA FORMATIVA: l'esperienza canossiana

Luca Calligaro, ENAC Ente Nazionale Canossiano

Luca Porreca, ENAC Puglia

Indice

- Chi Siamo
- Case study 1 – Scuola impresa (Fondazione Enac Lombardia – CFP Canossa)
- Case study 2 – Hub agroalimentare (Enac Puglia)

Case study 1- Scuola Impresa

Fondazione Enac Lombardia – CFP Canossa

Percorso per le classi III e IV per acquisire una mentalità “imprenditoriale”

Produzione e vendita in 3 settori: Ristorazione, Pasticceria, Agrario



Gli studenti sperimentano l'organizzazione e il funzionamento di una moderna realtà aziendale

Data di avvio 2011

Riferimento normativo

Quadro normativo di riferimento:

- Interpello MLPS n.3/2011;
- [Legge Regione Lombardia n. 3 del 21/02/2011.](#)



Le sedi



Sede di Bagnolo Mella



Sede di Brescia



Sede di
Magenta



I settori

RISTORAZIONE

- Ristorante didattico
- Ristorante Easy
- Attività di catering esterno

PASTICCERIA

- Servizio vendita in abbinamento Ristorante e/o su prenotazione
- Fornitura prodotti per aziende catering esterne
- Fornitura prodotti per l'attività di catering del centro

AGRARIO

- Produzione e vendita miele/marmellate / conserve
- Produzione e vendita fiori / piante
- Fornitura su commissione per servizi giardinaggio/potatura



RISTORAZIONE



Orari di apertura: venerdì e sabato solo a pranzo

Costo: 14/20€

Coperti: 50



Dalle ore 12:00 alle 14:00

Un solo tavolo, un solo gruppo e l'intera sala a disposizione (meeting di lavoro)

Ogni volta un menù diverso, in funzione delle preparazioni svolte nella pratica scolastica



Coffee Break, Light Lunch, Lunch completo ed Happy Hours

È possibile usufruire degli spazi scolastici attrezzati con impianti audio – video: Sala da pranzo – 60 coperti, Sala riunioni – 30/40 posti, Sala convegni – 120 posti

PASTICCERIA

Su ordinazione

- Pasticceria dolce
- Pasticceria salata
- Torte su ordinazione

Inoltre, da gennaio a maggio, il venerdì e sabato dalla ore 11:30 alle 13:30, con accesso diretto negli spazi del Ristorante Didattico, pasticceria pronta al consumo con piccole e curate confezioni di dolci, torte monoporzione, biscotteria, cioccolatini, macaron, miele e confetture



Pasticceria Didattica

AGRARIO

Vivaio didattico

- Piante floricole stagionali (Stelle di Natale, Ciclamini, Gerani etc...)
- Piante da orto
- Marmellate a km 0
- Prodotti ortofrutticoli stagionali
- Miele speciale delle nostre api

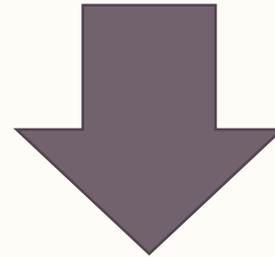
Su commissione si eseguono servizi di giardinaggio, potatura piante da frutto e vigne.

L'apertura al pubblico delle serre è il martedì ed il giovedì dalle 09:00 alle 13:00 (è possibile chiedere consigli relativi alle più comuni piante da frutto, floricole e orticole)



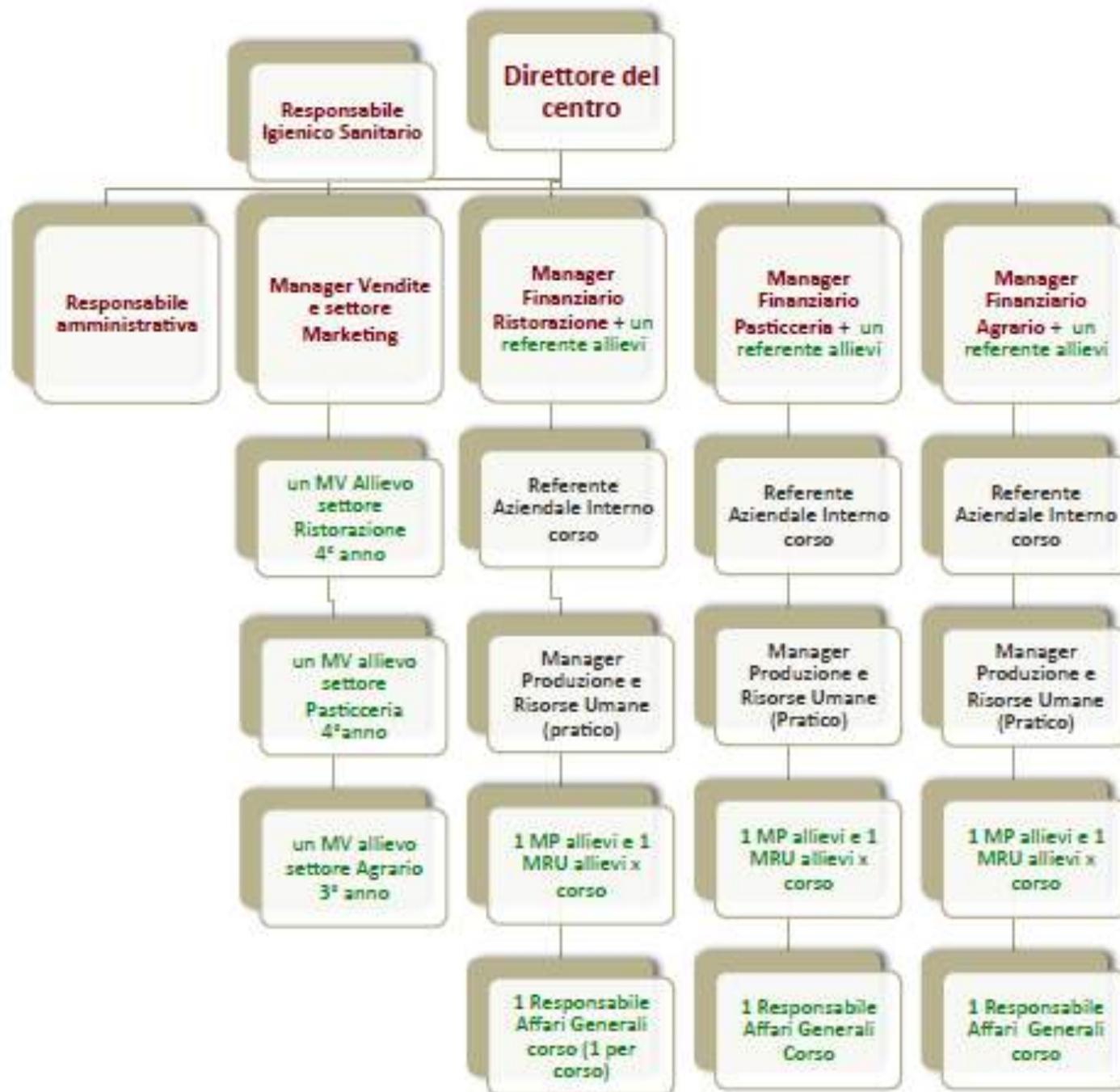
Governance

L'impresa formativa è di proprietà della Fondazione ENAC Lombardia



Costituisce ATTIVITA' secondaria della Fondazione





Organizzazione aziendale

- Gli “studenti--imprenditori” ricoprono i diversi ruoli decisionali di un’azienda moderna, sono eletti dal gruppo, affiancano i docenti incaricati con il medesimo ruolo
- Come un vero e proprio team, le classi coinvolte nella medesima attività di produzione collaborano per il successo dell’Impresa.

Status dello studente

- Studente in assetto lavorativo
- I gruppi classe gestiscono per 3 settimane il ristorante didattico alternandosi, le altre imprese didattiche seguono la stagionalità



Funzionamento dell'attività commerciale

- **Normale attività commerciale**
- **Dal punto di vista fiscale gestione separata** (Art 19 legge Regione Lombardia n. 3 del 21/02/2011 - Eventuali utili provenienti dall'alienazione di beni e servizi prodotti nello svolgimento dell'attività didattica sono oggetto di contabilità separata e sono destinati all'incremento delle strutture e della qualità dei servizi di formazione)



Rapporti con le imprese

- Non c'è concorrenza o sovrapposizioni



Sede di Brescia Mompiano

- Numero di clienti/anno: 1300
- Fatturato/anno: 4000€ di avanzo
- Numero di persone in formazione /anno: 25 ragazzi per 1 mese





Case study 2- Hub Agroalimentare Enac Puglia



Hub Agroalimentare Enac Puglia



Produzione



- **Coltivazione diretta** “Società Agricola “C. Figliolia srl”
- Gestione diretta azienda agricola
- Progetti elevato impatto sociale (**Cantieri di Cittadinanza; Alternanza Scuola-Lavoro**)

Trasformazione



- Tutta l’attività di trasformazione agroalimentare sarà realizzata in **modalità di impresa didattica** (percorsi formativi per poi consegnare il prodotto trasformato);
- **Auto imprenditorialità**: laboratori per l’accompagnamento in attività per la trasformazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari presso il **Centro Aperto Polivalente Talitakum**

Commercializzazione

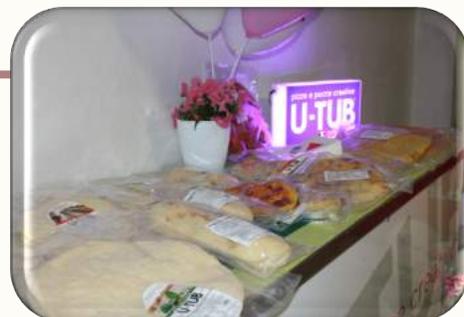


- **Commercializzazione ed esposizione** in eventi, seminari, workshop;
- **Cantine** al centro della Città
- **E-commerce**: forfood.enacpuglia.org
- **Internazionalizzazione**: partnership con **City College of Peterborough (UK)**

Hub Agroalimentare Enac Puglia



Formazione



Partnership



Networking



Produzione



Tradizione



Innovazione



km0



Commercializzazione

Esempio di prodotto creato: “Biscotto Paesano”



Commercializzazione?

- Difficoltà a livello normativo
- “Prodotto non commerciale e finanziato con Fondi FSE”
- Internazionalizzazione