

L'Italia è il terzo Paese nel mercato europeo dei consumi fuori casa: con 83 miliardi di euro di spesa si colloca subito dopo Inghilterra e Spagna. Si attende, nei prossimi anni, una riduzione dei ristoranti indipendenti (dall'86% degli esercizi di oggi al 79%) e una crescita della ristorazione commerciale o di catena che passerà dall'attuale 6% al 15%. La ristorazione commerciale, in particolare, ha triplicato il proprio fatturato negli ultimi quattro anni e 70 nuovi *player* sono entrati sul mercato negli ultimi due anni. I consumi alimentari fuori casa rappresentano il 36% dei consumi alimentari complessivi. Lo sviluppo, in particolare, della ristorazione commerciale e dell'*home delivery* favorirà la crescita dell'occupazione.

Quali saranno le competenze richieste, quali i settori della ristorazione che offriranno maggiori occasioni di lavoro, quale deve essere il ruolo della scuola?

A queste domande risponderanno alcuni protagonisti impegnati nel settore durante l'incontro organizzato da ANP e RENAIA con la collaborazione del Festival Food&Book, in programma a Montecatini Terme dall'11 al 13 ottobre 2019.

Sabato 12 ottobre 2019 - ore 10.00
Sala Portoghesi, Terme Tettuccio (Montecatini Terme)

ANP
Associazione Nazionale Dirigenti Pubblici e Alte Professionalità della Scuola
e
RENAIA
Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri

Invitano dirigenti e docenti al Convegno

"Istituti professionali e lavoro, ingredienti per il nostro futuro"

Coordina l'incontro
Luigi Franchi, direttore di Food&Book

Introduzione dei lavori
Antonello Giannelli, presidente ANP
Luigi Valentini, presidente RENAIA

Interventi

"Alta cucina, lavoro e formazione", Gennaro Esposito, chef due stelle Michelin
"Assapora il futuro", iniziativa di orientamento dedicata agli istituti professionali, Gabriele Belsito, HR Director Europe-Italy Autogrill
"Mercato Centrale: artigianato, ristorazione e lavoro", Umberto Montano, Presidente Mercato Centrale
"La wave dell'alternanza", buone pratiche di alternanza scuola-lavoro, Marco Pagano, Presidente e AD Risorse SpA
"Un'esperienza di successo": Orientamento by Bosch, Giovanni De Cesare, Human Innovator Consultant

Al termine dell'incontro è prevista la **degustazione** della nuova miscela di caffè di Gennaro Esposito, realizzata in collaborazione con Kimbo, e della prima pasta stellata "espressa" del nuovo concept innovativo **'Pastaria'** a cura di Autogrill

L'iniziativa è realizzata in collaborazione con DIRSCUOLA s.r.l., ente accreditato MIUR per la formazione in servizio del personale della scuola. Ai docenti partecipanti sarà rilasciato attestato valido per la formazione in servizio.

Info: www.foodandbook.it - info@leggeretutti.it - tel. 06 44254205

