

# Chef Suit

Innovazione nell'Abbigliamento Tecnico di Cucina



## DEFINISCI IL FUTURO DELLA CUCINA PROFESSIONALE

**ChefTech Apparel** è più di una linea di abbigliamento: è una promessa di sicurezza, comfort e stile per i professionisti della cucina. Questo progetto mira a creare indumenti che supportino gli chef in ogni stagione con materiali all'avanguardia che offrono termoregolazione e protezione. Collaborazioni con scuole di cucina e aziende del settore offrono agli studenti un'immersione diretta nel campo della moda e della scienza dei materiali, preparandoli a diventare i leader di domani nel design sostenibile.



## Il contesto e le esigenze di mercato

Nel settore della ristorazione, vi è una crescente richiesta di abbigliamento da cucina che non solo soddisfi gli standard di sicurezza, ma che offra anche comfort termico e un design accattivante.

## Il problema specifico

Gli attuali indumenti da cucina sul mercato sono standardizzati, spesso non adeguati alle diverse esigenze climatiche, con materiali poco funzionali e design non attraenti.



## La soluzione

Sviluppare una linea di abbigliamento tecnico per chef che integri materiali all'avanguardia con design moderno e funzionale, assicurando comfort e sicurezza in tutte le condizioni di lavoro.

## Mission del progetto

**Rivoluzionare il settore dell'abbigliamento da cucina, elevando gli standard di qualità, funzionalità e estetica per soddisfare le esigenze degli chef moderni.**

# Chef Suit

Innovazione nell'Abbigliamento Tecnico di Cucina



## Fasi del progetto

Ad ogni fase potranno aderire diversi Istituti con un unico grande obiettivo comune: **creare una vera StartUp!** 🚀



### Fasi del progetto

Descrizione e obiettivo primario

#### Ricerca dei Materiali

Ricerca e selezione di tessuti innovativi che offrano proprietà termoregolatrici, ignifughe e di alta durabilità.

#### Design e Prototipazione

Sviluppo di design accattivanti che integrino le nuove tecnologie dei materiali per creare abiti comodi e funzionali

#### Sviluppo del Concept e Testing

Testare i prototipi in ambienti di cucina reali per valutare comfort, funzionalità e sicurezza.

#### Produzione

Organizzazione della linea di produzione, dalla fabbricazione alla distribuzione.

#### Marketing e Vendita

Sviluppo di strategie di marketing per promuovere il nuovo abbigliamento da cucina, inclusa la creazione di una piattaforma di e-commerce.

#### Comunicazione e Sensibilizzazione

Educazione degli studenti e dei professionisti sulla importanza di un abbigliamento da cucina di qualità e sulle innovazioni apportate dal progetto.

### Istituti da coinvolgere

Indirizzo e tipologia di Istituto Superiore alla guida delle diverse fasi del progetto



- Istituti Tecnici
- Istituti Professionali
- Istituti con focus sulla scienza dei materiali

- Licei Artistici
- Istituti tecnici con corsi di moda e design

- Istituti Albeghieri

- Istituti professionali per l'industria e la produzione

- Istituti tecnici economici
- Istituti Artistici e di Design
- Istituti con corsi di digital media

- Licei artistici per il design dei materiali comunicativi
- Istituti tecnici commerciali per le strategie di marketing
- Istituti con corsi di digital media

# Il Partner del progetto

Il Progetto **Chef Suit** non solo offre un'opportunità unica per l'apprendimento interdisciplinare e pratico, ma è anche supportato da un investimento da parte della **Scuola di cucina Ulisse**. Questo contributo apre ulteriori opportunità per le scuole che verranno selezionate.



Nata nel 2016, all'interno di Agenzia Formativa Ulisse, la "Scuola di Cucina Ulisse" è il risultato di anni di progetti e studi nel settore food & beverage

## Benefici per la scuola

### Sviluppo di nuove iniziative

L'investimento permetterà alle scuole di sviluppare nuove iniziative educative legate alla sostenibilità, ampliando il curriculum e offrendo opportunità di apprendimento agli studenti.

### Visibilità e prestigio

L'associazione con **Scuola di Cucina Ulisse** aumenterà la visibilità delle scuole nel settore e nella comunità, elevando il loro prestigio e riconoscimento come Istituti all'avanguardia nell'educazione scientifica e ambientale.

### Collaborazione Industria-Educazione:

Questo modello di collaborazione tra industria ed educazione risponde pienamente alle direttive ministeriali di riforma di sistema scolastico per la costituzione dei patti educativi 4.0.

### Risorse incrementate

**Scuola di Cucina Ulisse** investirà una somma complessiva di 30.000 € da destinare all'incubazione del progetto

### Opportunità di carriera per gli studenti

Gli studenti beneficeranno direttamente dall'interazione con professionisti del settore, aprendo potenziali opportunità di carriera post-diploma in campi correlati all'agricoltura sostenibile, alla scienza alimentare e al business.

### Coordinamento del progetto

Gli istituti selezionati compongono lo spazio di coordinamento indicando un proprio referente che affianca i tecnici messi a disposizione dall'incubatore.

# Incubare la scuola

OBIETTIVI DEL NUOVO  
PROGETTO LANCIATO  
DA GRUPPO DI  
RICERCA DEDALOS



## Formazione pratica e applicazione delle conoscenze

Gli studenti applicano direttamente le conoscenze teoriche in ambito scientifico, agricolo e tecnologico attraverso l'esperienza pratica nei campi sperimentali e nei laboratori.



## Sviluppo di competenze trasversali

Incremento delle competenze trasversali come il lavoro di squadra, la gestione di progetti, le capacità comunicative, il pensiero critico e la risoluzione di problemi reali.



## Educazione alla sostenibilità ambientale

Sensibilizzazione degli studenti sui temi della sostenibilità ambientale in ottemperanza con i principi previsti dall'agenda 2030.



## Collaborazione interdisciplinare e interistituzionale

Opportunità per gli studenti di collaborare con coetanei di altri indirizzi e scuole, promuovendo un ambiente di apprendimento collaborativo e interdisciplinare.



## Impatto comunitario e responsabilità sociale

Gli studenti partecipano attivamente nel migliorare la loro comunità, promuovendo una maggiore consapevolezza sull'impatto sociale generato dalle iniziative imprenditoriali.



## Sviluppo di competenze professionali specifiche

Acquisizione di competenze specifiche in ambito di marketing, comunicazione, logistica e vendite, tecnologia, essenziali per la carriera in ogni settori.