

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.