



**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"**
Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924
C.F. n.92059320413 - <http://www.alberghieropesaro.edu.it>
e-mail psrh02000x@istruzione.it - pec psrh02000x@pec.istruzione.it



PROGETTO ESECUTIVO

Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR) – Obiettivo specifico – 10.8: "Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi" – Azione 10.8.1: "Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave – Interventi per la realizzazione di laboratori di settore, in particolare tecnico-professionali" – 10.8.1.B2 Laboratori, Avviso Prot. 88643 del 03/06/2025 – "Realizzazione di laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio"

Progetto: 10.8.1.B2-FDRPOC-MA-2025-5

CUP: F74D25001260001

1. Visione e Obiettivi Strategici

Il progetto si pone l'obiettivo di superare la tradizionale didattica "frontale" per approdare a una **didattica esperienziale**. I nuovi laboratori non sono semplici aule dotate di macchinari, ma ecosistemi professionali progettati per simulare i ritmi, le gerarchie e le sfide tecnologiche di un'azienda del settore *Food & Beverage* e *Hospitality* di alto livello.

L'obiettivo è creare un ambiente "reale" dove lo studente non solo apprende la tecnica, ma opera con macchinari industriali di ultima generazione.

- **Cucina:** Focalizzata sull'efficienza termica e l'igiene.
- **Sala-Bar:** Orientata al design funzionale e alla mixology professionale.
- **Accoglienza (Integrazione):** Area dedicata al check-in/out e alla gestione del cliente

L'investimento mira a:

- Potenziare le **competenze tecnico-pratiche** degli studenti in ambito enogastronomico, di sala-bar e di accoglienza turistica.
- Creare ambienti di apprendimento che rispecchino **standard professionali reali**, favorendo l'inserimento nel mondo del lavoro.
- Promuovere una didattica laboratoriale basata su **problem solving, teamwork, gestione del servizio e relazione con il cliente**.
- Sostenere percorsi di **PCTO**, simulazioni d'impresa e attività di ristorazione aperte al pubblico.

2. Descrizione Dettagliata dei Macro-Ambienti

2.1 Laboratorio di Cucina e Pasticceria (L'Officina dei Sapori)

L'area cottura è concepita come una **cucina professionale a isola e a parete**, ottimizzata per i flussi di lavoro (workflow).

- **Tecnologia di Cottura:** L'installazione di blocchi cottura con bruciatori ad alto rendimento (5,5 kW per fuoco) garantisce velocità di esecuzione e precisione termica. La presenza di **Fry-top in cromo** permette cotture salutari e scenografiche, riducendo le emissioni di calore radiante nell'ambiente di lavoro.
- **Pasticceria e Gelateria:** L'inserimento di un **pastorizzatore da 10 litri** trasforma il laboratorio in una vera accademia del dolce, permettendo agli studenti di apprendere i processi chimico-fisici della produzione artigianale, un settore in forte espansione occupazionale.



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



- **Igiene Integrata:** Tutti i piani di lavoro sono in **Acciaio Inox AISI 304**, con finiture anti-taglio e superfici perfettamente planari per evitare ristagni batterici.

2.2 Laboratorio Sala-Bar e Mixology (L'Area Relazionale)

Il bar didattico è il cuore della comunicazione.

- **Design Professionale:** La struttura del banco, realizzata con zoccolatura zincata e finiture in acciaio inox BA, è progettata per resistere a decenni di utilizzo intensivo. Il retrobanco è attrezzato per la gestione dei flussi di bevande calde e fredde, con aree dedicate alla caffetteria professionale.
- **Area Lavaggio Alta Efficienza:** Per garantire la massima igiene nel servizio dei calici e delle porcellane, è prevista una **lavastoviglie a capottina** con sistema di filtraggio avanzato, capace di gestire cicli continui durante gli eventi scolastici o le simulazioni di banqueting.
- **Gestione Tessile:** L'inclusione di una **lavatrice industriale da 14 kg** permette l'autogestione del tovagliato e delle divise, insegnando agli studenti il valore dell'economia circolare e della logistica interna (Housekeeping).

2.3 Laboratorio di Accoglienza Turistica (Il Front Office)

L'area accoglienza viene configurata come un vero **Desk di Hotel 4/5 stelle**.

- **Ambiente Simulato:** Postazioni dotate di software gestionali (PMS) per la gestione di prenotazioni, check-in, check-out e concierge.
- **Integrazione con la Sala:** Il sistema di comunicazione tra Front Office e Sala/Cucina simula la gestione di un evento reale (es. cena di gala), migliorando le capacità di coordinamento e "soft skills" degli studenti.

3. Standard Tecnici e Scelte Costruttive

Le scelte tecniche contenute nel capitolato rispondono a tre criteri fondamentali:

1. **Ergonomia e Sicurezza:** Piedini regolabili per la perfetta stabilità, bordi arrotondati anti-infortunio e sistemi di arresto gas di sicurezza su ogni apparecchiatura.
2. **Transizione Ecologica:** Utilizzo di refrigeranti naturali (**gas R290**) per frigoriferi e freezer, riducendo del 90% il potenziale di riscaldamento globale rispetto ai gas tradizionali.
3. **Manutenibilità:** Strutture "a giorno" e moduli amovibili che facilitano le operazioni di pulizia profonda quotidiana richieste dai protocolli sanitari.

4. Capitolato Tecnico

4.1 Standard Costruttivi e Materiali

- **Acciaio Inox AISI 304:** Tutte le attrezzature e i piani di lavoro devono essere realizzati in acciaio inox 18/10 AISI 304, con finitura Scotch-Brite. Spessori minimi di 12/10 per le strutture portanti.
- **Igiene e Pulizia:** Piani con spigoli raccordati (raggio minimo 10mm), gambe in tubolare 40x40 mm con piedini regolabili per garantire la planarità e facilitare la pulizia del pavimento.

- **Refrigerazione Ecosostenibile:** I gruppi refrigeranti devono utilizzare gas ecologici (es. R290) in linea con le normative F-Gas per il basso impatto ambientale (GWP ridotto).

4.2 Specifiche Area Bar e Lavaggio

- **Banco Bar:** Struttura con zoccolatura zincata e vani neutri in lamiera zinco-plastificata. Piano macchina caffè con battifondi e cassette di servizio integrati.
- **Sistema Lavaggio:** Lavastoviglie a capottina dotata di sistema di filtraggio avanzato per garantire la brillantezza dei bicchieri e la riduzione di calcare.

4.3 Specifiche Area Cucina

- **Cottura Gas:** Fuochi aperti con bruciatori ad alto rendimento (min. 5,5 kW), griglie in ghisa smaltata e bacinelle raccogli gocce estraibili.
- **Specialistiche:** Fry-top in cromo per cotture a basso rilascio di fumi; Pastorizzatore da 10 litri per laboratori di pasticceria/gelateria.

4.4 Specifiche Area Accoglienza

- **Specialistiche:** PC desktop win 11 pro per la gestione completa delle esigenze del cliente nonché collegamento front-office e sala/cucina per la gestione di un evento.

5. Computo Metrico Estimativo delle attrezzature

Codice / Descrizione Articolo	Quantità	Prezzo Unitario Senza IVA (€)	Totale (€)
AREA SALA-BAR & LAVAGGIO			
Struttura Area Bar (Banco, retrobanco, piano caffè)	1	26.510,40	26.510,40
Area Lavaggio (Tavoli armadiati e moduli a giorno)	1	7.144,20	7.144,20
Lavastoviglie a capottina + kit filtraggio	1	3.871,00	3.871,00
Produttore ghiaccio	1	1.809,00	1.809,00
Frigorifero Digitale 670 lt (-2/+10°C)	1	1.935,00	1.935,00

Codice / Descrizione Articolo	Quantità	Prezzo Unitario Senza IVA (€)	Totale (€)
Freezer Digitale 670 lt (-15/-22°C)	1	2.280,00	2.280,00
Lavatrice frontale 14 kg (Whirlpool WH6-14)	1	12.821,00	12.821,00
Piano caldo inox con lampade infrarossi	1	496,00	496,00
AREA LABORATORIO CUCINA			
Cucina gas 6 fuochi (120x70x25) + base a giorno	2	3.000,00	6.000,00
Cuoci pasta a gas 1 vasca (9,2 kW)	1	2.500,00	2.500,00
Cuoci pasta a gas 2 vasche (15 kW)	1	3.000,00	3.000,00
Friggitrice a gas 1 vasca (7-10 lt)	2	2.000,00	4.000,00
Fry top a gas in cromo (80x70)	2	3.000,00	6.000,00
Pastorizzatore gelato 10 litri	1	2.000,00	2.000,00
Forno trivalente 6 gn (6 teglie) con vapore diretto	1	6.000,00	6.000,00
Temperatrice cioccolato con rubinetto 5/7 litri	1	4.000,00	4.000,00
Friggitrice elettrica da banco 4/5 litri	3	200,00	600,00

Codice / Descrizione Articolo	Quantità	Prezzo Unitario Senza IVA (€)	Totale (€)
Cutter professionale da 3 litri da 1000/1500W	3	800,00	2.400,00
Cutter professionale da 7 litri da 1000/1500W	1	1.000,00	1.000,00
Minipinner professionale altezza cm 50 da 800/1000w	4	200,00	800,00
Impastatrice planetaria professionale da 7 litri 1000/1500w	3	800,00	2.400,00
Impastatrice planetaria professionale da 10 litri 1000/1500w	1	1.000,00	1.000,00
Macchina affilacoltelli	1	500,00	500,00
Ripiani elemento neutro con base vano aperto	10	500,00	5.000,00
AREA ACCOGLIENZA			
Postazione PC Front Desk	27	915,00	24.705,00
Lavagna interattiva touch Smart MX 65"	5	1.900,00	9.500,00
Amplificatore audio analogico multicanale Monocor PA-1240	1	850,00	850,00
TOTALE GENERALE (IVA Esclusa)			139.121,60

6. Sintesi Economica del Progetto

L'investimento totale di circa **€ 194.522,93 (IVA inclusa)** rappresenta un valore patrimoniale per la scuola che, grazie alla durabilità dei materiali scelti (Acciaio AISI 304), garantisce un ciclo di vita tecnologico superiore ai 15-20 anni, ottimizzando così la spesa pubblica.

Piano finanziario rimodulato – articolato per sotto voci

Voce	% min	% max	Importo totale Progetto esecutivo
Spese per acquisto materiale informatico	85%		€ 42.767,10
Spese per acquisto materiale specifico di indirizzo			€ 79.802,64
Spese per arredi ambiente laboratoriale			€ 47.158,61
Spese per piccoli interventi di carattere edilizio strettamente funzionali all'intervento		5%	€ 10.025,00
Spese di progettazione		2%	€ 3.959,44
Spese di pubblicità		1%	€ 1.997,14
Spese di collaudo		2%	€ 1.989,57
Spese organizzative e gestionali		5%	€ 6.823,43
IMPORTO TOTALE RICHIESTO PER IL PROGETTO			€ 194.522,93

7. Ricadute Didattiche e Professionalizzanti

Grazie a queste dotazioni, l'istituto potrà implementare:

- **Simulazioni di Service:** Gli studenti ruoteranno nei ruoli di Chef, Commis, Sommelier, Barman e Receptionist.
- **Certificazioni Professionali:** Possibilità di ospitare masterclass esterne grazie alla qualità "premium" delle macchine installate.
- **Auto-imprenditorialità:** Gli studenti imparano a calcolare i costi di gestione (Food & Beverage Cost) operando su macchinari industriali che permettono produzioni su scala reale.

8. Cronoprogramma

1. **Progettazione esecutiva:** 1–2 mesi
2. **Approvazione e gara d'appalto:** 1 mese
3. **Realizzazione lavori e installazione attrezzature:** 2–3 mesi
4. **Collaudo:** 1 mese
5. **Avvio attività didattiche:** anno scolastico successivo

9. Obiettivi Didattici Raggiunti

- **Simulazione Reale:** Gli studenti operano su attrezzature identiche a quelle della ristorazione stellata e dei grandi hotel.
- **Sostenibilità:** L'uso di gas R290 e tecnologie ad alta efficienza educa al risparmio energetico.
- **Versatilità:** La presenza del pastorizzatore e della lavatrice industriale permette di ampliare l'offerta formativa verso la gelateria e la gestione del comparto "Housekeeping/Linen".

10. Conclusioni

Il progetto rappresenta un investimento strategico per l'istituto, volto a garantire ambienti di apprendimento moderni, sicuri e coerenti con le esigenze del settore alberghiero. La realizzazione dei nuovi laboratori consentirà di migliorare significativamente la qualità della formazione e di offrire agli studenti un'esperienza didattica autentica e professionalizzante.

Il Responsabile Unico di Progetto
Il Direttore SGA
(Dott.ssa Federica Lancioli)

*Il documento è firmato digitalmente ai sensi
del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate*