



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Vincenzo Corrado"
IPSEOA - LICEO ARTISTICO - LICEO SCIENTIFICO - CORSO SERALE
Via G.Mazzini, 25 Castel Volturno (CE) - Viale delle Acacie loc. Pinetamare
info: ceis014005@istruzione.it - ceis14005@pec.istruzione.it
tel/fax: Castel Volturno 0823 763675 - Pinetamare 081 5094650
www.istitutostatalsuperiorecastelvolturmo.it



Progetto di ampliamento dell'Offerta Formativa

Impresa Formativa Simulata (IFS)

"DOMITIA SAPORES: Ristorazione e Banqueting di Filiera Corta Sostenibile"

1. Dati Identificativi e contesto Istituzionale

Elemento	Descrizione
Istituto Proponente	I.S.I.S. "Vincenzo Corrado" - Castel Volturno (CE)
Indirizzi/classi coinvolte	Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza) / Classi Quinte
Denominazione IFS	DOMITIA SAPORES S.r.l. (Simulata)
Settore Operativo	Ristorazione tradizionale di qualità e servizi di banqueting/catering
Durata	70 Ore (Anno Scolastico 2025-2026)
Docente Referente	Prof.ssa Egidio Annamaria – Ruolo: Titolare/CEO (Virtuale)

2. Visione strategica e valore aggiunto

L'impresa virtuale *Domitia Sapoires* mira a diventare un *benchmark* nella ristorazione etica, promuovendo il **rilancio enogastronomico del Litorale Domitio**.

- **Missione didattica:** simulare la gestione completa di una PMI ristorativa, sviluppando le **competenze tecniche pratiche** e le *soft skills* (come *Problem Solving* e *Storytelling* del prodotto).
- **Innovazione curriculare:** il progetto introduce il concetto di **Bilancio Ambientale e Sociale**, educando alla gestione aziendale che integra performance economica e impatto ecologico/sociale.
- **Valore per il territorio:** l'enfasi sui prodotti **DOP/IGP casertani** (Mozzarella di Bufala, Falerno del Massico) trasforma l'Istituto in un laboratorio attivo di imprenditorialità locale, rafforzando il legame con la comunità.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Vincenzo Corrado"
 IPSEA - LICEO ARTISTICO - LICEO SCIENTIFICO - CORSO SERALE
 Via G.Mazzini, 25 Castel Volturno (CE) - Viale delle Acacie loc. Pinetamare
 info: ceis014005@istruzione.it - ceis14005@pec.istruzione.it
 tel/fax: Castel Volturno 0823 763675 - Pinetamare 081 5094650
 www.istitutostatualecastelvolturno.it



3. Articolazione Metodologica (70 Ore)

Il progetto è strutturato in quattro fasi strategiche, con una forte enfasi sull'analisi economica e la gestione operativa distribuita in **tre momenti di esecuzione pratica** (Natale, Pasqua, evento finale).

Fase	Durata (Ore)	Obiettivo Principale	Evento Pratico Correlato
I. Start-up e Basi IFS	15	Costituzione dell'azienda virtuale e stesura del <i>Business Plan</i>	
II. Sviluppo Prodotto e Esecuzione	35	Calcolo <i>Food Cost</i> , stesura manuali operativi e realizzazione prodotti	Natale e Pasqua (Prodotti/Catering)
III. Gestione e Transazioni	15	Gestione del ciclo attivo/passivo (fatture e ordini) sulla Piattaforma IFS	
IV. Consuntivo e Pitch Finale	5	Chiusura bilancio simulato e valutazione /Analisi manageriale e ambientale del bilancio	Evento "Sapore Domizio" (Maggio/Giugno)

4. Dettaglio attività e ripartizione oraria per disciplina

Disciplina Coinvolta	Totale Ore	Attività Specifica per Fase
Diritto e Tecniche Amministrative/Diritto e economia	25 Ore	Fase I (10h): Costituzione S.r.l. virtuale, <i>Business Plan</i> essenziale, iscrizione Piattaforma IFS. Fase III (15h): Gestione ciclo passivo (acquisto fornitori KM 0) e ciclo attivo (fatture di vendita per eventi Natale/Pasqua).
Laboratorio Cucina / Sala e Vendita/Accoglienza	30 Ore	Fase II (30h): Elaborazione menù KM 0, calcolo Food Cost (Cucina). stesura manuali operativi del servizio e <i>Storytelling</i> (Sala). Esecuzione Pratica Prodotti (Natale/Pasqua). Fase IV (Evento): Allestimento e gestione degli ospiti del Banqueting Finale "Sapore Domizio".



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Vincenzo Corrado"**
IPSEOA - LICEO ARTISTICO - LICEO SCIENTIFICO - CORSO SERALE
Via G.Mazzini, 25 Castel Volturno (CE) - Viale delle Acacie loc. Pinetamare
info: ceis014005@istruzione.it - ceis14005@pec.istruzione.it
tel/fax: Castel Volturno 0823 763675 - Pinetamare 081 5094650
www.istitutostatalesuperiorecastelvolturmo.it



Disciplina Coinvolta	Totale Ore	Attività Specifica per Fase
Scienza degli Alimenti / Informatica/ Diritto e tecniche amministrative	15 Ore	Fase II (5h): Analisi merceologica (DOP/IGP) e protocolli igienico-sanitari. Fase III (5h): Registrazione documentale delle transazioni sulla Piattaforma IFS. Fase IV (5h): Chiusura contabile e redazione del bilancio d'esercizio simulato (Amministrazione).

5. Eventi pratici e contributo

Evento Intermedio	Periodo	Obiettivo di Produzione/Servizio	Ruoli Coinvolti
1. Natale in Domitia	Dicembre	Realizzazione di un prodotto dolciario tipico (es. Roccocò) utilizzando materie prime locali e simulando un piccolo catering interno per la Dirigenza.	Cucina, Sala, Marketing (promozione interna).
2. Pasqua in Domitia	Marzo/Aprile	Realizzazione di un piatto/prodotto salato iconico o simulazione di un menù banqueting a tema Pasquale .	Cucina, Amministrazione (gestione Ordini/Fatture Attive).
3. Evento Finale: "Sapore Domizio"	Maggio/Giugno	Pitch dei risultati del bilancio simulato e banqueting pratico con degustazione guidata di piatti iconici del menù "Domitia Sapores" per la Commissione .	Tutti i ruoli IFS.

6. Partenariato strategico e validazione esterna

Il partenariato conferisce rigore scientifico ed economico al progetto.

Partner	Obiettivo	Contributo Specifico al Progetto (Simulato)
Azienda Madrina (locale) : "Caseificio Marrandino" Mozzarella di bufala campana dal 1942 (Castel Volturno)	Fornire un modello di riferimento (<i>best practice</i>) e dati reali di filiera.	<i>Mentoring</i> (1 incontro) e fornitura simulata dei dati di filiera per la piena aderenza del Food Cost e per la simulazione dell'impatto ambientale legato alla produzione lattiero-casearia.



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Vincenzo Corrado"**

IPSEOA - LICEO ARTISTICO - LICEO SCIENTIFICO - CORSO SERALE
Via G.Mazzini, 25 Castel Volturno (CE) - Viale delle Acacie loc. Pinetamare
info: ceis014005@istruzione.it - ceis14005@pec.istruzione.it
tel/fax: Castel Volturno 0823 763675 - Pinetamare 081 5094650
www.istitutostatalsuperiorecastelvolturmo.it



Partner	Obiettivo	Contributo Specifico al Progetto (Simulato)
Università degli Studi di Napoli Parthenope / Dipartimento di Economia	Conferire rigore scientifico ed economico al progetto.	Consulenza sulla tracciabilità del KM 0, seminari specialistici su sostenibilità e gestione della filiera, supporto nella riclassificazione del bilancio in chiave ambientale, partecipazione alla Commissione di valutazione dell'evento finale.

Il successo di "DOMITIA SAPORES" misurerà la capacità dell'ISIS "V. Corrado" di formare non solo tecnici eccellenti, ma futuri **imprenditori consapevoli del valore del loro territorio**.

Referente del progetto: prof.ssa Annamaria Egido