



Ministero dell'Istruzione e del Merito - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fiuggi

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA;
ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Sede Centrale Via G. Garibaldi,1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede Succursale Paliano (loc. Procolo) – FRRH03002A; Convitto: FRVC020004 Corso serale: FRRH03050N

Casa Circondariale "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019; Corso serale: corsoserale@alberghierofiuggi.edu.it

Telefono: 0775 533614 – e-mail: frh030008@istruzione.it; - pec: frh030008@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.alberghierofiuggi.edu.it - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

Comunicazione n. 250

AI DOCENTI
AGLI STUDENTI E AI LORO GENITORI/TUTORI
AGLI EDUCATORI
AL PERSONALE ATA
AL DSGA
ALL'ALBO ON LINE

Oggetto: Avvio corso rivolto agli studenti **“Utilizzare Canva nella ristorazione per il marketing e la comunicazione”** nell’ambito del Progetto PNRR Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023) tenuto da esperti e tutor esterni dell’Ente di formazione Lfs Group

Si comunica che nell’ambito del progetto PNRR Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023) dal 13 gennaio verrà avviato il corso **“Utilizzare Canva nella ristorazione per il marketing e la comunicazione”**

Durata totale: 15 ore

Partecipanti: Minimo 10 studenti massimo una classe, dando la precedenza alle ragazze

Gli studenti interessati lo comunicheranno alla Prof.ssa Rolaci entro il 10 gennaio 2024.

Obiettivo: Il corso si propone di fornire agli studenti le competenze per utilizzare Canva, un potente strumento di design grafico, per creare materiali visivi di qualità per il marketing e la comunicazione in ambito ristorativo. Attraverso lezioni teoriche e pratiche, gli studenti impareranno a creare menu, volantini, post sui social media e altri materiali visivi per promuovere il proprio ristorante.

Modulo 1: Introduzione a Canva e alla Grafica per la Ristorazione (2 ore)

Obiettivi: Familiarizzare con l’interfaccia di Canva e capire l’importanza della grafica nel settore della ristorazione.

- 1.1. Cos’è Canva e perché usarlo nella ristorazione: • Panoramica di Canva: cos’è e come funziona. • Perché è utile per i ristoratori: costi ridotti, semplicità d’uso e personalizzazione.
- 1.2. L’importanza della grafica nel marketing della ristorazione: • Come la grafica influenza l’immagine del ristorante. • Creazione di materiali visivi per attrarre i clienti e migliorare l’esperienza complessiva.

- 1.3. Creazione di un account Canva e impostazione del profilo aziendale: • Creazione di un account gratuito e gestione del profilo per il ristorante. • Personalizzazione delle preferenze aziendali, logo e colori aziendali.

Modulo 2: Creazione di Menu Personalizzati (3 ore)

Obiettivi: Imparare a creare menu digitali e stampabili utilizzando Canva.

- 2.1. Progettazione di un menu accattivante: • Come scegliere il formato e la struttura del menu. • Inserire immagini di alta qualità per i piatti (fotografia o illustrazioni). • Personalizzazione del layout: colori, font e stile coerente con il ristorante.
- 2.2. Aggiunta di descrizioni e prezzi: • Tecniche per scrivere descrizioni di piatti attraenti e concise. • Posizionamento dei prezzi in modo chiaro e accessibile.
- 2.3. Creazione di un menu per la stampa e versione digitale: • Ottimizzazione del menu per la stampa (formato, margini, risoluzione). • Creazione di una versione digitale per l'uso su tablet o per il sito web del ristorante.
- 2.4. Esercitazione pratica: • Ogni studente crea un menu personalizzato per un ristorante a scelta.

Modulo 3: Creazione di Materiali Promozionali per Social Media (3 ore)

Obiettivi: Creare contenuti visivi per promuovere il ristorante su piattaforme social come Instagram, Facebook e Twitter.

- 3.1. Creazione di post per social media: • Come progettare post visivi per eventi speciali, offerte o piatti del giorno. • Utilizzo di modelli predefiniti di Canva per social media.
- 3.2. Creazione di storie per Instagram e Facebook: • Come progettare storie visivamente coinvolgenti con immagini, testo e gif. • Tecniche per incoraggiare l'interazione degli utenti (call to action).
- 3.3. Creazione di banner e copertine per pagine social: • Come creare immagini di copertina per la pagina Facebook o banner per Instagram. • Uso delle dimensioni corrette per ottimizzare la visibilità su ciascuna piattaforma.
- 3.4. Esercitazione pratica: • Ogni studente crea un post promozionale, una storia e una copertina per il ristorante sui social.

Modulo 4: Creazione di Volantini e Poster Promozionali (2 ore)

Obiettivi: Creare materiali cartacei promozionali per eventi speciali o per distribuire in zona.

- 4.1. Progettazione di volantini e poster per eventi: • Come progettare volantini per eventi speciali come serate tematiche, festival gastronomici, ecc. • Inserimento di testo, immagini e colori per rendere il materiale visivamente accattivante.
- 4.2. Creazione di materiale pubblicitario per il ristorante (inviti, coupon, ecc.): • Utilizzare Canva per creare inviti digitali o coupon sconto da inviare ai clienti via email o tramite social.
- 4.3. Ottimizzazione per la stampa e la distribuzione: • Come configurare il documento per una stampa professionale. • Impostazioni di dimensioni, margini, risoluzione per una stampa di qualità.
- 4.4. Esercitazione pratica: • Ogni studente crea un volantino o un poster per promuovere un evento o un'offerta speciale.

Modulo 5: Branding e Creazione di Materiale Visivo Coerente (2 ore)

Obiettivi: Creare un'identità visiva coerente per il ristorante utilizzando Canva.

- 5.1. Creazione del logo e degli elementi grafici: • Come progettare un logo semplice ma efficace per il ristorante. • Scegliere una palette di colori e un font coerente con l'immagine del brand.
- 5.2. Creazione di kit per il brand (brand kit): • Utilizzare Canva per creare un kit visivo che includa il logo, i colori, i font e gli altri elementi di branding.

- 5.3. Consigli su come mantenere la coerenza visiva in tutti i materiali: • Come applicare il branding su tutti i materiali creati (menu, social media, volantini).
- 5.4. Esercitazione pratica: • Ogni studente crea un piccolo kit per il brand del proprio ristorante, includendo logo, colori e font.

Modulo 6: Progetto Finale e Conclusioni (3 ore)

Obiettivi: Applicare le competenze acquisite per creare un set completo di materiali di marketing per il ristorante.

- 6.1. Progetto finale: • Creazione di un kit completo di marketing per un ristorante: • Menu (digitale e stampato). • Post per i social media (1 post e 1 storia). • Volantino per un evento speciale. • Kit di branding (logo, colori, font).
- 6.2. Presentazione dei progetti: • Ogni studente presenta i materiali creati e spiega le scelte grafiche.
- 6.3. Discussione e feedback finale: • Riflessione finale sui risultati e sugli strumenti appresi. • Domande e risposte per eventuali dubbi.
- 6.4. Consegna degli attestati di partecipazione.

Materiali forniti: • Accesso a un account Canva Pro per gli studenti (opzionale, a seconda della disponibilità). • Manuale d'uso con esercitazioni passo passo. • Template preimpostati di Canva per ristoratori. Competenze sviluppate: • Capacità di utilizzare Canva per la creazione di materiali grafici per il ristorante. • Abilità nella progettazione di menu, volantini, post social media e materiali di branding. • Comprensione dell'importanza della coerenza visiva nel marketing ristorativo.

Le attività potranno essere svolte anche di mattina a classi aperte

“I Percorsi di orientamento e formazione sulle competenze STEM, digitali e di innovazione possono essere finalizzati sia al potenziamento della didattica curricolare, con il coinvolgimento di una o più classi o a classi aperte, sia allo svolgimento di attività co-curricolari, come potenziamento delle attività svolte al di fuori dell'orario scolastico da gruppi di alunne e alunni o studentesse e studenti che intendano approfondire tali discipline, fermo restando che gli stessi devono essere tenuti da formatori/tutor esperti”

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Maria Rosaria VILLANI