

**PARMIGIANO
REGGIANO**

in collaborazione con

CREATIV

NUOVO SISTEMA FORMATIVO 2022

ATTIVO 365 GIORNI L'ANNO

con PIATTAFORMA DEDICATA DI E-LEARNING



1. CORSO BASE “LA CONOSCENZA ATTIVA”

Vuole dare uno sguardo interdisciplinare sul PR a 360°. È per tutti coloro che vogliono fare un percorso strutturato e che necessitano di una formazione adeguata sul piano **teorico e pratico**.

È composto di due parti:

1^ PARTE: CORSO DIDATTICO

parte in presenza e parte a distanza, integrato con un'aula online

Periodo: primi aprile – metà giugno 2022

N. 10 incontri formativi della durata di circa 2.5 h di cui:

- **n.3 in presenza** (presso gli uffici delle Sezioni, divisi per territori)
- **n.7 a distanza** in video collegamento di tutti i partecipanti, in cui si alternano:
 - momenti di informazione frontale
 - momenti di formazione interattiva e coinvolgente
 - momenti esperienziali di simulazione e lavoro in gruppo.

Ipotesi di calendario, da confermare:

- **Inizio del corso in presenza divisi per territori:**
 - lunedì 4/4 (PR) - martedì 5/4 (RE) - giovedì 7/4 (MO/BO/MN)
- **A distanza tutti insieme:**
 - giovedì 14/4 - martedì 19/4 - martedì 26/4
- **In presenza (incontro con la sensorialità):**
 - lunedì 2/5 (PR) - martedì 3/5 (RE) - giovedì 5 maggio (MO/BO/MN)
- **A distanza tutti insieme:**
 - mercoledì 18/5 - mercoledì 25/5 - mercoledì 1/6 - mercoledì 8/6
- **Incontro finale tutti insieme: mercoledì 15 giugno**

Temi di fondo:

Corso base: 10 lezioni interdisciplinari su tre temi di base:

1. Approfondimento della conoscenza del Parmigiano Reggiano

- I foraggi. La produzione del latte. Dal latte al Parmigiano Reggiano.
- Protezione ambientale e benessere animale. Il valore del territorio, ambiente e biodiversità.
- Differenza tra Parmigiano Reggiano e Grana Padano.
- Sistema di marchiatura e la Tutela dai falsi (esempi, cosa comunicare).
- Formazione sensoriale di base: degustazione sensoriale, sapori, odori e aromi, struttura.
- La nutrizione e il benessere del consumatore

2. Gestione delle visite guidate e conoscenza del turista enogastronomico;

- La guida di una visita in caseificio: come gestire gruppi di visitatori e come tematizzare la visita e la vendita.
- Comunicazione come narrazione (la comunicazione del prodotto, la storia, la storia del caseificio, della famiglia che l'ha fondato, le peculiarità).
- Le caratteristiche del turista enogastronomico.
- La piattaforma di prenotazioni delle visite.
- Fare rete turistica: valorizzazione del territorio e della comunità.
- La fidelizzazione ed il sistema di raccolta dei contatti per continuare la vendita a distanza online e aumentare le vendite dirette. L'attenzione alla privacy.

3. Gestione del processo di vendita e accoglienza del cliente.

- Comunicazione di primo contatto, comunicazione verbale e non verbale.
- Approccio al visitatore e ai clienti. Le cinque frasi del processo di vendita.
- La disposizione dei prodotti e l'utilizzo degli spazi.
- Come trattare con i clienti difficili.
- La cura del packaging.
- Indicazioni sulla cucina locale. Introduzione nelle cucine internazionali (modi d'uso).

2^ PARTE: "VIVERE ESPERIENZE DI POTENZIAMENTO SUL TERRITORIO"

Periodo: giugno – fine settembre 2022

per ispirare nuove virtuose prassi nei caseifici

1. Esperienza di altri prodotti D.O.P. – Visita guidata ad una cantina e a un'acetaia

- Tra metà giugno e metà settembre 2022

Per aiutare i partecipanti a fare esperienza diretta e a mettersi nei panni del turista, vivendo la narrazione di un prodotto d'origine. Comprendere gli elementi di valorizzazione del territorio per creare una rete di proposte e attività per i turisti che si affacciano all'esperienza in caseificio.

2. Analisi di casi di studio: "Le buone prassi che ispirano"

Visione in digitale quando si vuole (in asincrono).

Testimonianze ed esperienze di buone prassi, anche lontane dal territorio di produzione del Parmigiano Reggiano.

Esperienza finale presso ALMA di Colorno

Periodo: ottobre 2022

In cucina con il Parmigiano Reggiano: momento conclusivo ed "esclusivo" con consegna diplomi presso **ALMA, SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA (Colorno)** per **un approfondimento sulla cucina tramite uno *show cooking* - dimostrazione** di cucina, che valorizzi il Parmigiano Reggiano in relazione alla cucina del territorio e non solo.

Durante la 1^a e la 2^a parte del corso saranno proposti:

- **Tutoraggio** costante.
- **Aula on line con materiali del corso e approfondimenti sempre disponibili.**
- **Vademecum** che riassume tutti i contenuti chiave, li collega all'aula on line, fornisce le schede di progettazione per le visite guidate e le indicazioni per rinforzare le vendite.
- **Prova finale** per valorizzare al massimo quanto imparato e conferire il diploma di partecipazione.
- Colloqui personalizzati di **restituzione della prova finale**, utili ad una ulteriore comprensione ed apprendimento dei contenuti chiave.
- Costo: 50 euro per partecipante.

2. DUE SPECIALIZZAZIONI: OFFERTA TURISTICA – MARKETING E CRM

Le specializzazioni sono funzionali al miglioramento del prodotto turistico, a rendere più attrattiva la visita, ad una migliore gestione della relazione con i clienti e ad un aumento delle vendite dirette.

NB: Sono aperte ai suggerimenti che verranno proposti dai caseifici.

SPECIALIZZAZIONE 1

COME DIVERSIFICARE, AMPLIARE E COMUNICARE L'OFFERTA TURISTICA

- Come arricchire la visita del caseificio con esperienze coinvolgenti
- Come fare rete con realtà del territorio per ampliare la propria offerta turistica
- Come gestire i rapporti con gli operatori turistici
- Nuovi media e marketing di prossimità

SPECIALIZZAZIONE 2

CREAZIONE DELLA FIDELIZZAZIONE (CRM), MARKETING DEI CASEIFICI E VENDITE DIRETTE

- Come raccogliere i contatti dei visitatori e clienti per impostare una politica di vendita
- Come gestire e mantenere i contatti nel tempo
- Valorizzazione dello spaccio e della vendita a distanza online
- Il marketing dei caseifici: - come sviluppare una politica di marca; - come crearsi un parco clienti di consumatori finali per aumentare le vendite dirette.

Metodologie comuni alle specializzazioni

Metodo innovativo:

- in **asincrono** (a distanza, quando si vuole, da soli o in piccoli gruppi).
- **Tempi di frequenza personalizzati e accompagnamento del tutor.**
- **Appuntamenti periodici di lezione/seminario/meeting di gruppo aperto a tutti gli iscritti e agli interessati. Si svolgeranno in presenza** sui vari territori (trasmessi anche in streaming) per continuare a valorizzare la condivisione tra i caseifici, l'esperienza di comunità e lo scambio di esperienze e idee.

Creazione di strumenti di lavoro per il proprio caseificio

Attraverso la guida di un tutor si sarà accompagnati nella realizzazione concreta delle innovazioni grazie ad azioni specifiche per il proprio caseificio.

Le specializzazioni, pensate per chi ha già fatto il corso base, sono aperte anche **a chiunque voglia approfondire** questi ambiti specifici in modo applicativo per la propria realtà; **anche se si consiglia di fare prima il corso base**, le specializzazioni sono rivolte pure a tutti quelli che ritengono di avere già una preparazione di base e che vogliono fare un ulteriore miglioramento.

Ci si potrà iscrivere quando si vuole nel corso dell'anno (a partire da maggio): percorso individuale o a piccoli gruppi (di caseificio), su decisione degli iscritti.

- Uno studente può fruire dei materiali formativi **quando vuole** (i moduli di apprendimento sono nell'aula online), decidendo i tempi di apprendimento, seguito dal **tutor** che sarà in contatto a distanza.
- Alla fine del percorso ci si incontra con il tutor per una **Esercitazione finale** con esercizi applicativi per la **creazione di strumenti di lavoro innovativi** da impiegare nel proprio caseificio.
- **Tempo richiesto per una specializzazione:**
 - 6 ore lavoro in digitale per ciascuna specializzazione (attraverso la visione di videolezioni e visione di altri documenti).
 - 6 ore lavoro con il tutor per la realizzazione di un progetto legato al proprio caseificio.
- Durata massima di ciascuna specializzazione: 40 giorni per i moduli di apprendimento in asincrono + 1 mese di tutoraggio.
- Costo: 20€ a partecipante per specializzazione.

3. APPROFONDIMENTI

METODI E STRUMENTI PER APPROFONDIMENTI TECNICI, COMUNICATIVI E NORMATIVI

Verrà offerta la possibilità di partecipare a meeting e webinar (on line) da 1.5h cad. di approfondimento, a distanza, a cui partecipare in forma indiretta e che si potranno vedere e rivivere nell'aula on line anche in forma videoregistrata, avendone anche i relativi materiali.

Gli approfondimenti saranno proposti dai Servizi del Consorzio, in base a specifiche esigenze di formazione.

NB: Tematiche aperte ai suggerimenti che verranno proposti dai caseifici.

PIATTAFORMA DEDICATA DI E-LEARNING

Per consentire la più facile, ampia e immediata partecipazione possibile, l'E-Academy di Creativ utilizza una piattaforma online di riferimento aggiornata e personalizzata e un software di video conferenza.

Moodle: la piattaforma online

La piattaforma è facilmente utilizzabile non solo da computer, ma anche da smartphone e tablet.

Tutti gli iscritti riceveranno le credenziali di accesso a un'aula online: uno spazio didattico virtuale a loro riservato nel quale troveranno tutti i materiali, i video e gli approfondimenti.

Zoom: il software di videoconferenza

Il software mette in collegamento i partecipanti con *meeting* o *webinar*, attraverso esperienze di apprendimento collaborativo e cooperativo in diretta e tanto altro. Zoom è fruibile da smartphone, tablet o pc, purché si abbia una connessione a internet e si sia provvisti di webcam, microfono e altoparlante.