

Settembre 2019

Al Presidente

.....  
.....

Prima relazione incarico promozione sviluppo incoming da estero: Sudamerica

Caro Presidente .....,

***Premessa***

Relativamente alle attività per l'acquisizione di un costante flusso di allievi dal Sudamerica risultano alla base di tutto il lavoro le seguenti considerazioni :

Gli stati del Centro America, dal Guatemala a Panama, per popolazione e reddito al momento non hanno consistenza tale da prevedere strategie specifiche- Lo stesso dicasi per la Costa pacifica con Bolivia, Paraguay e Uruguay.

Per le restanti Argentina e Venezuela non si individuano specifiche strategie a causa delle relative tragiche situazioni economiche con la annotazione che il Venezuela ha la potenzialità di alcune unità di allievi all'anno appartenenti a fasce abbienti.

Sono invece risultate meritorie di una precisa strategia la Colombia e il Brasile.

**La Colombia**

È una realtà di 49 milioni di abitanti con reddito medio procapite di 6.300 US\$ e con uno sviluppo del PIL rispettivamente del 2,5 e 3,1% nel 2018 e 2019 ed una economia sana prevedibile in ulteriore stabile crescita.

Da segnalare lo sviluppo del turismo sulla costa Pacifica ( Barranquilla 1,2 mil abitanti ) e nello stesso interno ( Medellin 2,5 mil abitanti ) oltre che in Bogotà terreno questo interessante per la formazione di personale turistico alberghiero sia destinato alla economia interna sia per l'imbarco nella crocieristica con un Centro di reclutamento Carnival a Barranquilla e Medellin.

La formazione nel settore della cucina , prevalentemente a livello di formazione professionale primaria e dell'apprendistato é prioritariamente svolta dal sistema formativo pubblico attraverso il SENA distribuito capillarmente nel paese.

Allo stesso si affiancano Università Gastronomiche e scuole private: Gato Dumas , Mariano Moreno, Cocinar, ecc

Nel paese sono molto attive organizzazioni di Abroad Study mondiali ed alcune , multi-sede colombiane. La loro offerta formativa all'estero, relativamente alla cucina, è scarsa.

La presenza della SCUOLA è curata da ....., ex allievo impegnato nella azienda di catering familiare. Lo stesso ha una ottima preparazione professionale ed imprenditoriale ed una specifica conoscenza della SCUOLA ma non credits professionali nel marketing in generale né in quello specifico della formazione professionale.

### **Il Brasile**

Il maggior paese sudamericano conta 210 milioni di abitanti con reddito medio pro capite di 9.800 US\$. La crescita del PIL rispettivamente del 1,1 e 1,7% nel 2018-2019 ( stima 2020 il 2,7%). Le aree di particolare interesse per la cucina italiana sono le grandi città ed il centro sud .

Il valore dell'italicità ed italianità sono quanto mai attuali anzi in sviluppo. Una ricerca dell'Enit brasiliano relativa alle tendenze del turismo brasiliano verso l'estero afferma che nel 50% delle ricerche il paese obiettivo è l'Italia che, sarà confermato per il 18% dei viaggi.

Parallelamente la cucina italiana continua ad essere la tendenza principale ed a differenza di altri paesi le manipolazioni sono contenute. L'unica nota di rilievo e che spesso viene confusa con la cucina italiana la cucina regionale di origine degli emigrati.

Il sistema educativo prevede nella grande maggioranza delle università pubbliche e private corsi almeno biennali di gastronomia internazionale .

Il fenomeno delle Abroad Study è limitato alle famose università nordamericane.

Il Brasile, relativamente alla Culinary Art Education è un paese con forte propensione degli studenti allo studio internazionale ( circa il 45% ) ma con una quota relativamente bassa di effettivi studenti di Culinary Art all'estero : il 3,5% .

Approssimativamente 300 in USA, 200 in Francia, 150 Italia e 130 Australia all'anno

La presenza della SCUOLA è quella storica di ..... sostanzialmente concentrata su San Paolo dove la stessa realizza corsi di cucina italiana e precorsi per studenti che poi vengono in Italia. La produzione di studenti è assolutamente marginale rispetto alle potenzialità poiché il mktg è quello tipico dei cuochi e degli esperti di cucina che hanno una particolare visione elitaria e culturale della professione di cuoco. V'è stato notato come esista una piccola querelle per cui ..... a suo tempo registrò il marchio SCUOLA Brasil a suo nome. Cosa questa assolutamente ininfluente per l'operatività della SCUOLA

Alla Università di Caxias do Sul dove , a seguito dei corsi per italiani all'estero di 15 anni fa è nata la Facoltà di Gastronomia UCS-SCUOLA ( ed un caseificio ) non vengono più svolte attività coordinate con la SCUOLA . Il direttore Tecnico della Facoltà di Gastronomia ..... , ex direttore a ..... , ha poco alla volta perso i contatti e ad oggi non svolge nessuna attività o azione con o per ICIF.

..... per la Sua facoltà, continua a organizzare corsi di enologia con la ..... , docente chef ..... La UCS dal 2017 ha aperto, affiancato alla facoltà di Gastronomia, il ristorante Dolce Italia dove opera lo chef ..... , giovane chef albese.

La Università UCS che è una specie di Onlus composta da molti attori locali tra cui le municipalità e negli anni aveva raggiunto i 35.000 allievi. Per una serie di stratificazioni ed inefficienze di un gruppo dirigente vecchio è scesa a 15.000 studenti. Ora è stato azzerato e ricostruito un nuovo ed attivo gruppo dirigente della onlus che è stato privato di poteri gestionali ( il dramma della precedente gestione ) ed è stato nominato un manager/direttore generale

### ***Proposta di lavoro per il Brasile***

Nel formulare una prima proposta di attività è opportuno che la stessa sia rivolta al Brasile poiché i presupposti sono i migliori ed è opportuno concentrare la attività su un preciso e misurabile obiettivo. Per la Colombia si procederà a seguire

Il Brasile conta oltre 2.000 Università di cui 245 pubbliche che sono anche le migliori, L'educazione secondaria , denominata "ensino medio" tra i 15 e 18 sfocia in quella di "ensino superior" gestito , appunto, dalle università . In generale in questa fase sono inseriti i corsi di gastronomia che in alcune realtà proseguono oltre il biennio

Al livello della formazione professionale il Senac conta oltre 600 sedi , In quasi tutte è presente l'area di cucina e gastronomia con corsi fino a 800 ore. In generale i corsi del SENAC sono gratuiti o a basso costo . Il Senac ha una convenzione con la scuola .....

Per considerare un programmazione di attività in Brasile v'è tenuto conto che il periodo delle vacanze in Brasile inizia a dicembre . Ufficialmente le vacanze sono dal 22 dicembre al 15 gennaio successivo ma in

realtà , specialmente a fine ciclo scolastico si tende a riprendere le attività dopo carnevale tra la seconda metà di febbraio e inizio marzo .

Sempre nel programmare l'attività in Brasile è opportuno spostare il focus linguistico sullo insegnamento, in ICIF, in italiano e inglese e quindi proporre continuamente il calendario completo poiché, specialmente tra gli studenti e nel settore turistico è piuttosto diffuso l'inglese. E' opportuno programmare il tradizionale corso breve/master in portoghese in marzo ( come già attualmente ) ma non puntare solamente su tale opportunità specialmente per i corsi di pasticceria, gelato pane pizza proponendoli in italiano/inglese

## 1. UCS

Tra UCS e ICIF la collaborazione é nata per attività didattiche e scientifiche e quindi il primo step è rinnovare l'accordo con il nuovo gruppo dirigente inserendo il trasferimento della esperienza ICIF nell'aggiornamento dei corsi di cucina in Caxias do Sul su cucina senza glutine , tecniche moderne e innovative, e per quanto utili nuovi corsi in pasticceria, cioccolateria, pane e pizza,.

- a. proporre la formazione e/o specializzazione presso di noi di loro formatori in cucina per celiaci, tecnologie avanzate, pane, pizza , pasticceria
- b. promozione , con giornata/e dimostrativa presso UCS , a loro allievi ed ex allievi , dei corsi in Italia . Dimostrazione a prezzo contenuto con docente dall'Italia .

Target obiettivo:

- studenti a termine del ciclo formativo all'UCS
  - ex allievi trascurati negli ultimi 10 anni
  - allievi di altre scuole del Rio Grande do Sul ( vedi allegato )
- c. convenzione tramite UCS per servizi di finanziamento agli studenti. Obiettivo primario e strategico già immediatamente con la prima visita
  - d. convenzione con UCS per corso breve 3 o 4 settimane, master e altri corsi italiano/inglese a domanda individuale . A suo tempo Libralon concordò con UCS una provvigione del 18% ma la cosa poi ebbe delle complicazioni.  
La ns proposta sarà di collaborazione seguendo la considerazione che la missione della UCS e delle università è la formazione e non il servizio di abroad study e quindi è esclusa la attività commerciale. Con loro si possono svolgere delle attività congiunte e di aggiornamento professionale. Non da escludersi valutare se ha senso un breve corso , in SCUOLA di cucina brasiliana per italiani
  - e. convenzione con UCS per corso in portoghese in Italia 3 settimane con pre-school a

UCS ovvero sbocco successivo ai loro corsi curriculari di cucina italiana .

Corso con 15 allievi in portoghese + stage . Ogni 15 allievi un allievo gratis che può essere un loro insegnante tutor

Il primo incontro con UCS v'è fatto entro il 10 dicembre per partire organicamente da marzo

Obiettivo almeno 1 corso portoghese UCS/SCUOLA e iscrizioni individuali a pasticceria, gelato, pane e pizza lingua IT/EN , almeno 30 allievi nel primo anno . Saranno aggregati a tale corso anche allievi di altre scuole e università che saranno convenzionate con ICIF già nella prima visita e con il lavoro successivo

Parallelamente attività di riavvio caseificio, con l'assistenza di ALTRA SCUOLA di Moretta , del caseificio che ha funzionato da 15 a 10 anni fa. Attività da definirsi ma in linea di principio gestita direttamente da Dellacroce

## 2. STILEITALIANO/ICIF

- a. E' necessario avviare una unità produttiva in Brasile per una attività mirata di sistematico contatto con le Università Gastronomiche con cui stipulare accordi. Inizialmente tale attività non può non partire dal Rio Grande do Sul e cioè da Porto Alegre .

Quindi occorre attivare un collaboratore/ice , ricercato da società di somministrazione di personale, a tempo pieno, o parziale, per la durata di 3 mesi che sia laureato, se possibile con esperienza , in marketing del turismo e/o della enogastronomia.

Stanti le premesse dell'accordo con l'UCS il collaboratore/ice dovrebbe sedere in Porto Alegre / Caxias do Sul e contattare le altre università con l'imprimatur dell'UCS

Sin da subito è obiettivo primario una convenzione con una banca per il finanziamento parziale o totale dei corsi anche sulla base dei servizi erogati a UCS anche per allievi provenienti dal reclutamento extra UCS

Consolidata la presenza in Porto Alegre l'attività deve estendersi anche a Florianopolis e poi allo stato di Santa Catarina

Lo stesso/a collaboratore dovrà effettuare una analisi delle principali 50-100 università e scuole gastronomiche pubbliche SENA per qualità dell'insegnamento e quantità di studenti e creare , in sei mesi , un circuito di almeno 20 sedi in cui ripetere annualmente le presentazioni tra settembre e ottobre per presentare il calendario ICIF dell'anno successivo.

Dopo l'area di Porto Alegre/Florianopolis la seconda area di azione sarà Rio de Janeiro

L'obiettivo minimo è 3 corsi primi 12 mesi e stabilizzare al 3° anno almeno 80-120 allievi

- b. Occorre la specializzazione della pagina del sito SCUOLA/portoghese con notizie, informazioni , proposte e contatti sul Brasile relativamente alla attività di SCUOLA in Italia. Servizio da valutare e coordinare da parte del Social della SCUOLA

**Piano economico**

Il seguente piano economico è impostato secondo il principio di investimenti appropriati e funzionali sia da parte di SCUOLA che da parte di Dellacroce, attraverso il tempo ripagato in base ai risultati, e con la creazione di ulteriori margini per SCUOLA attraverso pagamento parziale di provvigioni creando in tal modo un rapido ammortamento dei costi sopportati e in prospettiva migliore redditività.

Và anche annotato, a tal proposito, che i prezzi ICIF su base mondiale sono decisamente tra i più bassi sia come valore unitario che nel rapporto prezzo/durata ( ricerca Deilotte/Alma )

Azioni

1. Viaggio di 7 giorni a Caxias do Sul di RESPONSABILE SCUOLA e Luigi Dellacroce con appuntamenti prefissati e preaccordi già concordati con UCS

Volo .....  
Trasferimenti interni.....  
Soggiorno .....  
Varie .....  
Totale .....

2. Collaboratore per 3 mesi , in loco, tramite lavoro interinale

Fattura ricerca una mensilità .....  
Fattura tre mesi lavoro.....  
Rimborsi spese viaggi .....

3. Compenso attività di coordinamento di Dellacroce

.....

Salvo adeguamenti o ulteriori intese

MISSIONE 1 – 6 DICEMBRE 2019 Rio Grande do Sul BR





immagini: Università UNISC , UCS , UFC , FEEVALE . Con il Console d'Italia ed alla radio GAUCHA

## Abstract per Sassone

Dopo la ricerca sull'attività attuale , e ricerca sul mercato, relativamente a Colombia e Brasile è necessario partire con il Brasile.

Mercato mal gestito per presenza solo su san Paolo con attività a tendenza culturale e sociale e non marketing oriented. Si lavora al 10 % delle potenzialità del mercato

Per la Colombia, attività limitata a prevalente tendenza culturale su cui sarà opportuno lavorare in seguito

Inoltre ho una forte attività di ricerca e contatti con gli Stati Uniti mercato estremamente articolato e difficile in cui non ho ancora trovato linee guida per il lavoro

Per il Brasile è previsto un viaggio inizi dicembre  
per

- rinnovo convenzione con UCS e programmazione partecipazione al corso Marzo "20
- contatti e accordi con altre scuole con programmazione partecipazioni a tutti i corsi su base volontaria ed ai corsi in portoghese
- recupero esperienza di Mauro Cingolani

Investimento base di ICIF da 2.480 Euro fino eventualmente a 5.000 se con collaboratore occasionale locale