

Laboratorio Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera in Realtà Virtuale con Intelligenza Artificiale - Configurazione Intermedia



INQUADRA PER
MAGGIORI INFORMAZIONI



Questa dotazione rappresenta un salto di qualità nella formazione, progettato per consolidare la sicurezza alimentare e l'expertise nella gestione dei protocolli di igiene attraverso simulazioni interattive. Il laboratorio potenzia l'apprendimento aggiungendo un laboratorio specifico dedicato all'"HACCP in Realtà Virtuale", consentendo agli studenti di analizzare in dettaglio i punti critici di controllo, la sanificazione degli ambienti e la prevenzione dei rischi in una cucina virtuale sicura. La dotazione include i visori VR e notebook per l'analisi dei dati e lo studio della normativa. Un'area immersiva learning touch, con monitor su carrello, stimola l'analisi critica e la discussione collaborativa sui processi di trasformazione degli alimenti. Questo assetto didattico stimola attivamente il dibattito e la negoziazione su scelte di gestione della cucina e della sala, potenziando in modo significativo le abilità comunicative e la gestione di task complessi, dalla scelta dei fornitori alla sicurezza del consumatore finale.

Obiettivi didattici

- Sviluppare un'expertise avanzata nella gestione dei protocolli di igiene e nella sicurezza alimentare attraverso simulazioni interattive.
- Analizzare i punti critici di controllo (CCP) e le procedure di sanificazione all'interno del laboratorio specifico "HACCP in Realtà Virtuale".
- Identificare e prevenire i rischi biologici, chimici e fisici operando in un ambiente di cucina virtuale protetto e realistico.
- Utilizzare i notebook per lo studio della normativa vigente e per l'analisi dei dati relativi ai processi di trasformazione degli alimenti.
- Stimolare l'analisi critica collaborativa sui flussi di lavoro in cucina e sala tramite l'area immersiva learning touch.
- Favorire il dibattito e la negoziazione sulle scelte gestionali, dalla selezione dei fornitori alla tracciabilità della filiera.
- Gestire task complessi legati alla sicurezza del consumatore finale, potenziando le abilità di problem solving e comunicazione tecnica.

Cosa include il laboratorio?

- Area base
- Area "Immersive experience dei prodotti tipici"
- Area "HACCP in realtà virtuale"
- Area VR
- Area docente
- Area informatica
- Area immersiva learning touch
- Complementi d'arredo

Laboratorio adatto a:

- Enogastronomia
- Intelligenza Artificiale
- Ospitalità
- Realtà Virtuale

Ideale per i seguenti indirizzi di studio:

- Accoglienza Turistica
- Enogastronomia
- Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
- Servizi di Sala e di Vendita
- Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- Turismo

Maggiori informazioni e materiale tecnico su:

www.lascuoladelfuturo.it/L075_Intermedia



Sei interessato a questo laboratorio?

Contattaci allo **0871.782301** o scrivi a info@lascuoladelfuturo.it per ricevere ulteriori informazioni!

Visita il nostro sito web www.lascuoladelfuturo.it | © 2025 La Scuola Del Futuro - Tutti i diritti riservati