



Ministero dell'Istruzione e del Merito  
Unità di missione per il Piano nazionale di ripresa e resilienza



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU

FUTURA  
PNRR ISTRUZIONE

LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI



Italiadomani  
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

## Informazioni avviso/decreto

### Titolo avviso/decreto

Campus didattici per il potenziamento di laboratori innovativi connessi a Industria 4.0 - Scuole statali

### Codice avviso/decreto

M4C1I3.2-2025-1444

### Descrizione avviso/decreto

Il progetto relativo alla realizzazione di campus didattici per il potenziamento di laboratori innovativi connessi a Industria 4.0, in attuazione dell'articolo 2 del D.M. 25 ottobre 2024, n. 215, si inserisce all'interno dell'investimento 3.2 "Scuola 4.0: scuole innovative, cablaggio, nuovi ambienti di apprendimento e laboratori" nell'ambito della Missione 4 - Componente 1 - del Piano nazionale di ripresa e resilienza. Scopo dell'intervento è il potenziamento dei laboratori professionalizzanti esistenti e la realizzazione di nuovi laboratori, particolarmente rivolti alle classi partecipanti al piano nazionale di sperimentazione relativo all'istituzione della filiera formativa tecnologico-professionale, in coerenza con quanto previsto dal decreto del Ministro dell'istruzione e del merito n. 240 del 7 dicembre 2023 e dal comma 2, dell'articolo 25-bis, del decreto-legge 23 settembre 2022, n. 144, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 novembre 2022, n. 175, così come introdotto dall'articolo 261 della legge 8 agosto 2024, n. 121 "Istituzione della filiera formativa tecnologico-professionale". I laboratori dovranno essere configurati sulla base di un modello di "campus didattico", ovvero un insieme organico di ambienti e strumenti di apprendimento, interconnessi e pluridisciplinari, dove gli studenti possono sperimentare sul campo compiti e attività specifiche di ciascun indirizzo professionale, secondo una prospettiva di scambio orizzontale fra sapere e saper fare nell'istruzione secondaria e di orientamento verticale verso la formazione professionale terziaria. I laboratori del campus didattico devono ispirarsi al modello di "Industria 4.0", che integra le tecnologie digitali abilitanti (Intelligenza Artificiale, Robotica, Internet delle cose, Cloud computing, etc.) in tutti i processi produttivi, mettendo in connessione fra loro tutti gli strumenti digitali di apprendimento attivi negli istituti tecnici e professionali, e realizzando, pertanto, un campus di ambienti laboratoriali integrato e intercomunicante.

### Linea di investimento

M4C1I3.2 - Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori

## Dati del proponente

### Denominazione scuola/ITS

"E. FERRARI" - BATTIPAGLIA

### Codice meccanografico scuola/Codice ITS

SAIS029007

### Città

BATTIPAGLIA

### Provincia

SALERNO

## Legale Rappresentante

### Nome

LUCA

### Cognome

MATTIOCCO

### Codice fiscale

MTTLCU75E19L259A

### Email

luca.mattiocco@gmail.com

## Telefono

3393570490

## Referente del progetto

### Nome

Luca

### Cognome

Mattiocco

### Codice Fiscale

MTTLCU75E19L259A

### Email

luca.mattiocco@gmail.com

### Telefono

3393570490

## Informazioni progetto

### Codice CUP

B24D24003270006

### Codice progetto

M4C1I3.2-2025-1444-P-56685

### Titolo progetto

Gusto 4.0

### Descrizione progetto

Il progetto Campus Enogastronomico Gusto 4.0" dell'I.I.S. "E. Ferrari" di Battipaglia mira a realizzare un polo di eccellenza formativa, trasformando la cucina, la sala ristorante e il bar didattico esistenti in un campus innovativo, interattivo e sostenibile. L'obiettivo è offrire agli studenti un'esperienza immersiva e completa che simuli fedelmente le dinamiche del settore enogastronomico, favorendo l'acquisizione di competenze digitali e operative richieste dal mercato del lavoro e preparando gli studenti all'inserimento nella filiera professionale e alla formazione terziaria. Il campus si articola in tre aree integrate: • Chef Lab 4.0: la cucina sarà completamente ristrutturata con impianti aggiornati, superfici igieniche e illuminazione smart. Verranno acquistati forni combinati intelligenti, piani cottura avanzati, abbattitori di temperatura, celle frigorifere IoT e un Kitchen Display System per la gestione digitale delle comande, creando un ambiente in cui gli studenti potranno gestire brigate di cucina, applicare tecniche avanzate e monitorare i processi in tempo reale. • TastingRoom: la sala ristorante sarà rinnovata con arredi modulari e sistemi digitali come POS con tablet, menu interattivi accessibili da QR code, totem multimediali e digital signage per la comunicazione. Gli studenti apprenderanno la gestione del servizio, l'uso dei sistemi di cassa evoluti e la comunicazione digitale con il cliente, integrando tecnologia e qualità del servizio. • Officina del Caffè: il bar didattico sarà potenziato con macchine da caffè professionali, macinacaffè "on-demand", bollitori smart, bilance connesse e kit per analisi sensoriale, permettendo agli studenti di esplorare tecniche avanzate di estrazione, latte art, mixology e analisi organolettica, favorendo sperimentazione e creatività. Il progetto prevede la realizzazione di un ecosistema digitale integrato, in cui dati su consumi, tempi e preferenze dei clienti saranno analizzati per ottimizzare i processi didattici e formativi. Il campus favorirà l'interconnessione fra i tre laboratori attraverso piattaforme collaborative, strumenti IoT e software di gestione, garantendo un apprendimento esperienziale e multidisciplinare in un ambiente inclusivo e sostenibile. Gli studenti potranno sperimentare il "learning by doing", sviluppare competenze trasversali e imparare a prendere decisioni basate sui dati, in linea con il modello Industria 4.0. "Gusto 4.0" risponde agli obiettivi del PNRR, promuovendo la trasformazione digitale della scuola e creando un laboratorio di eccellenza che valorizza le vocazioni del territorio, favorendo l'orientamento degli studenti verso il lavoro e la formazione post-diploma.

### Data inizio progetto prevista

01/09/2025

### Data fine progetto prevista

31/03/2026

## Dettaglio intervento: Campus didattico con laboratori innovativi

### Intervento:

M4C1I3.2-2024-1444-1604 - Campus didattico con laboratori innovativi

### Descrizione:

Scopo dell'intervento è il potenziamento dei laboratori professionalizzanti esistenti e la realizzazione di nuovi laboratori, particolarmente

rivolti alle classi partecipanti al piano nazionale di sperimentazione relativo all'istituzione della filiera formativa tecnologico-professionale, in coerenza con quanto previsto dal decreto del Ministro dell'istruzione e del merito n. 240 del 7 dicembre 2023 e dal comma 2, dell'articolo 25-bis, del decreto-legge 23 settembre 2022, n. 144, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 novembre 2022, n. 175, così come introdotto dall'articolo 261 della legge 8 agosto 2024, n. 121 "Istituzione della filiera formativa tecnologico-professionale". I laboratori dovranno essere configurati sulla base di un modello di "campus didattico", ovvero un insieme organico di ambienti e strumenti di apprendimento, interconnessi e pluridisciplinari, dove gli studenti possono sperimentare sul campo compiti e attività specifiche di ciascun indirizzo professionale, secondo una prospettiva di scambio orizzontale fra sapere e saper fare nell'istruzione secondaria e di orientamento verticale verso la formazione professionale terziaria. I laboratori del campus didattico devono ispirarsi al modello di "Industria 4.0", che integra le tecnologie digitali abilitanti (Intelligenza Artificiale, Robotica, Internet delle cose, Cloud computing, etc.) in tutti i processi produttivi, mettendo in connessione fra loro tutti gli strumenti digitali di apprendimento attivi negli istituti tecnici e professionali, e realizzando, pertanto, un campus di ambienti laboratoriali integrato e intercomunicante.

## Progetto Campus didattici

### **Mappatura della situazione iniziale dei laboratori esistenti ad uso dell'indirizzo/degli indirizzi interessati dalla sperimentazione in filiera**

L'I.I.S. "E. Ferrari" dispone attualmente di una cucina, di una sala ristorante e di un bar didattico utilizzati per l'indirizzo enogastronomico e accoglienza, dotati di strumentazioni di base, prive di connessioni IoT, con spazi rigidi e attrezzature non in linea con le evoluzioni del settore. La cucina necessita di una completa ristrutturazione con nuovi impianti, rivestimenti igienici e illuminazione smart. La sala ristorante richiede arredi modulari e sistemi digitali per la gestione del servizio, mentre il bar necessita di aggiornamenti per la preparazione professionale del caffè e delle bevande. L'obiettivo del progetto "Gusto 4.0" è trasformare questi ambienti in un campus enogastronomico avanzato, acquistando forni combinati intelligenti, piani cottura, abbattitori smart, celle frigorifere connesse, sistemi KDS per la cucina; sistemi POS con tablet, menu digitali, digital signage e totem per la sala ristorante; macchine da caffè semi-professionali, macinacaffè "on-demand", bilance smart e kit sensoriali per il bar. L'attuale configurazione non consente una didattica laboratoriale moderna e integrata con Industria 4.0. Con questa mappatura, emerge la necessità di creare ambienti interconnessi e sostenibili che permettano agli studenti di apprendere competenze innovative, gestire flussi di lavoro digitali e simulare processi reali, trasformando la scuola in un polo di eccellenza formativa.

### **Strategia che sarà adottata per l'allestimento del "campus didattico" finalizzato a rafforzare la filiera formativa tecnologico-professionale, con particolare riferimento alle modalità operative adottate per garantire che il campus si configuri come un insieme organico di ambienti e strumenti di apprendimento, interconnessi e pluridisciplinari, dove gli studenti possano sperimentare sul campo compiti e attività specifiche di ciascun indirizzo professionale, secondo una prospettiva di scambio orizzontale fra sapere e saper fare nell'istruzione secondaria e di orientamento verticale verso la formazione professionale terziaria.**

Il progetto "Gusto 4.0" intende realizzare un campus enogastronomico integrato, articolato in tre laboratori interconnessi: "Chef Lab 4.0", "TastingRoom" e "Officina del Caffè". Saranno ristrutturati spazi e impianti, acquistati arredi modulari e attrezzature innovative, garantendo sostenibilità e rispetto del DNSH. Nella cucina verranno installati forni combinati intelligenti, piani cottura, abbattitori e celle frigorifere IoT, con sensori per il controllo dei consumi e un sistema KDS per la gestione digitale delle comande. La sala ristorante sarà dotata di POS mobili, menu digitali interattivi, totem e digital signage, simulando la gestione avanzata del servizio e l'esperienza cliente. Il bar sarà potenziato con macchine da caffè e macinacaffè professionali, bollitori smart, bilance connesse, kit per analisi sensoriale e piccole tostatrici didattiche. La strategia prevede la creazione di un ecosistema integrato tra i laboratori, utilizzando piattaforme di gestione e raccolta dati per l'analisi dei processi, consentendo agli studenti di apprendere le logiche di filiera, l'efficienza operativa e l'utilizzo dei dati per decisioni consapevoli. Il campus sarà un ambiente dinamico, inclusivo e interattivo, che coniuga sapere teorico e pratico, orientando lo studente verso la formazione terziaria e l'inserimento qualificato nel settore enogastronomico.

### **Elenco dei laboratori connessi con Industria 4.0 che saranno potenziati/realizzati**

Denominazione laboratorio	Descrizione laboratorio	Indirizzi scolastici beneficiari	Attrezzature e arredi previsti nel laboratorio	Connessione con Industria 4.0
Chef Lab 4.0	Cucina didattica avanzata per simulazione brigate, tecniche moderne e gestione digitale processi.	enogastronomia e ospitalità alberghiera	Forni intelligenti, piani cottura evoluti, celle IoT, KDS, illuminazione smart.	IoT per monitoraggio, KDS, controllo consumi e flussi, didattica digitale immersiva.
TastingRoom	Sala ristorante didattica per gestione servizio, comunicazione digitale e customer experience.	enogastronomia e ospitalità alberghiera	Arredi modulari, POS tablet, menu QR, digital signage, sigmage	Simulazione processi digitali, gestione ordini, pagamenti smart, dati customer analytics.
Officina del Caffè	Bar didattico per tecniche avanzate caffetteria, mixology e analisi sensoriale.	enogastronomia e ospitalità alberghiera	Macchine caffè prof., macinacaffè on-demand, bilance smart, kit sensoriali.	Sensori, bilance connesse, raccolta dati preparazioni, analisi e miglioramento processo.

### Modalità organizzative adottate per l'efficace progettazione e gestione dell'intervento

Il progetto "Gusto 4.0" sarà gestito mediante un coordinamento integrato tra Dirigente Scolastico, DSGA, docenti dell'indirizzo enogastronomico e accoglienza turistica, animatore digitale e personale tecnico, al fine di garantire una realizzazione efficace, sostenibile e in linea con gli obiettivi del PNRR. Il gruppo di lavoro curerà la progettazione esecutiva degli spazi e la definizione delle attrezzature necessarie, assicurando la coerenza con le esigenze didattiche e le prospettive di sviluppo tecnologico. Saranno predisposti piani operativi dettagliati per le fasi di ristrutturazione, allestimento degli ambienti e formazione del personale, al fine di assicurare il corretto avanzamento del progetto nei tempi previsti. L'organizzazione prevede incontri periodici di monitoraggio per la verifica dello stato di avanzamento delle attività, con momenti di condivisione all'interno del Collegio dei Docenti e del Consiglio di Istituto. Saranno pianificati percorsi di formazione interna per docenti e tecnici sull'utilizzo delle tecnologie 4.0 e sull'adozione di metodologie didattiche innovative e laboratoriali, garantendo la piena operatività degli spazi e delle attrezzature acquisite. Verranno promosse collaborazioni con stakeholder del territorio e imprese del settore enogastronomico e turistico, per integrare attività di orientamento e rafforzare il legame tra scuola e mondo del lavoro, con particolare attenzione all'acquisizione di competenze pratiche e trasversali da parte degli studenti. L'organizzazione mira a creare un campus didattico integrato, dinamico e interconnesso, capace di offrire esperienze di apprendimento significative, inclusive e rispondenti alle esigenze del settore, orientando gli studenti alla prosecuzione degli studi e al loro inserimento qualificato nella filiera enogastronomica e dell'accoglienza.

## Indicatori

### Numero stimato di studenti che utilizzano servizi, prodotti e processi digitali pubblici nuovi e aggiornati all'interno dei laboratori del campus

Codice	Descrizione	Tipo indicatore	Unità di misura	Valore programmato
C7	UTENTI DI SERVIZI, PRODOTTI E PROCESSI DIGITALI PUBBLICI NUOVI E AGGIORNATI	C - COMUNE	Utenti per anno	300

## Target

Target da raggiungere e rendicontare da parte del soggetto attuatore entro il trimestre e l'anno di scadenza indicato

Nome Target	Unità di misura	Valore target	Trimestre di scadenza	Anno di scadenza
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	2 - Avviso	T4	2025

## Piano finanziario

Voce	Percentuale minima	Percentuale massima	Percentuale fissa	Importo
Spese per dotazioni e attrezzature digitali e arredi tecnici innovativi per i laboratori 4.0 connessi con Industria 4.0 e del campus didattico	70%			183.620,68 €
Eventuali spese per piccoli interventi di carattere edilizio strettamente funzionali all'intervento		20%		51.724,13 €
Spese di progettazione e tecnico-operative (compresi i costi di collaudo e le spese per gli obblighi di pubblicità)		10%		23.275,87 €
<b>IMPORTO TOTALE RICHIESTO PER IL PROGETTO</b>			258.620,68 €	

## Dati sull'inoltro

### Dichiarazioni

- DICHIARAZIONE TITOLARE EFFETTIVO - Il/la sottoscritto/a, in qualità di legale rappresentante, consapevole delle conseguenze penali di dichiarazioni mendaci, falsità in atti o uso di atti falsi, ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000, dichiara, sotto la propria responsabilità, di essere titolare effettivo dell'ente soggetto attuatore del progetto, secondo i dati sopra indicati.
- DICHIARAZIONE ASSENZA CONFLITTO INTERESSI T.E. - Il/la sottoscritto/a, consapevole delle conseguenze penali di dichiarazioni mendaci, falsità in atti o uso di atti falsi, ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000, per quanto gli è dato sapere alla data della presente dichiarazione, in qualità di legale rappresentante e titolare effettivo dell'ente soggetto attuatore del progetto, secondo i dati sopra indicati, dichiara sotto la propria responsabilità, che non sussistono situazioni, anche potenziali, di conflitto di interesse tra il sottoscritto/a e i soggetti dell'Amministrazione titolare indicati nell'Avviso indicato in intestazione. Il/la sottoscritto/a si impegna, altresì, a comunicare tempestivamente, entro la data di chiusura della procedura selettiva, l'eventuale variazione del contenuto della presente dichiarazione e a rendere, nel caso, una nuova dichiarazione sostitutiva.

- DICHIARAZIONE ASSENZA DOPPIO FINANZIAMENTO - Il/la sottoscritto/a, consapevole delle sanzioni penali stabilite dall'articolo 76 del D.P.R. 445/2000 per false attestazioni e dichiarazioni mendaci e del divieto di duplicazione dei finanziamenti, così come definito dall'art. 9 del Reg. (UE) 2021/241, dagli Accordi di Finanziamento ITA/CE e dalle Note/Circolari/Linee Guida in materia adottate dalla Commissione europea e dalla Ragioneria Generale dello Stato – Ispettorato Generale per il PNRR, in qualità di legale rappresentante e titolare effettivo dell'ente soggetto attuatore del progetto, secondo i dati sopra indicati, dichiara sotto la propria responsabilità, che i costi del progetto proposto saranno coperti esclusivamente da fonte RRF e che soltanto tali costi concorreranno al raggiungimento della performance oggetto della Misura PNRR nel cui ambito si collocherà la progettualità proposta.

**Data**

02/07/2025

**IL LEGALE RAPPRESENTANTE**

Firma digitale del Legale rappresentante.