



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA

Circolare n.222

IPSEOA Pellegrino Artusi - Roma
Prot. 0001144 del 26/01/2026
I (Uscita)

Agli studenti e alle studentesse delle classi quinte
Alle famiglie
Ai Docenti
Al DSGA
Al personale ATA
Bacheca Argo Scuola

Oggetto: Avvio progetto “IA e controllo di gestione” - classi quinte

Si comunica a studenti e famiglie delle classi quinte che il nostro Istituto propone un workshop formativo dedicato al tema dell'Intelligenza Artificiale applicata al controllo di gestione nel settore della ristorazione.

L'incontro sarà realizzato in collaborazione con Olivia, azienda giovane e innovativa nata come spin-off della Scuola Normale Superiore di Pisa e della Scuola Superiore Sant'Anna, che oggi collabora con oltre 300 realtà ristorative italiane, supportandole nell'uso di strumenti avanzati di controllo di gestione e di Intelligenza Artificiale.

L'iniziativa nasce dalla convinzione che il settore dell'hospitality abbia bisogno di una vera evoluzione culturale, che parta dalla formazione degli studenti degli istituti alberghieri.

Le competenze digitali, gestionali e analitiche stanno diventando sempre più centrali nel mondo del lavoro, ed è fondamentale che i ragazzi possano confrontarsi con casi reali, dati concreti e strumenti già oggi utilizzati dalle imprese del settore.

L'obiettivo del workshop “*IA e controllo di gestione*” è mostrare, attraverso esempi pratici e casi studio, come l'Intelligenza Artificiale possa supportare:

- l'analisi dei numeri aziendali,
- la gestione dei costi,
- i processi decisionali nella ristorazione.

I contenuti principali trattati saranno i seguenti:

- perché il controllo di gestione è fondamentale per un ristorante;
- i principali indicatori e numeri che ogni ristoratore deve monitorare;
- il ruolo dell'Intelligenza Artificiale nel controllo di gestione moderno;
- caso reale: cosa accade “dietro le quinte” di un ristorante ben gestito (pianificazione, previsione, scelte strategiche);
- esercitazione finale.

Gli studenti saranno divisi in gruppi e riceveranno materiali di lavoro. Ogni gruppo dovrà immedesimarsi nel ruolo dei gestori del ristorante e, partendo dai dati forniti, elaborare una strategia di miglioramento. Al termine, i gruppi presenteranno le proprie proposte e riceveranno un feedback diretto da Francesco Tansella, CEO di Olivia, che commenterà punti di forza e criticità delle soluzioni individuate.

Il workshop si svolgerà **martedì 10 e mercoledì 11 febbraio** secondo le seguenti modalità organizzative:

	10 FEBBRAIO SEDE CENTRALE	11 FEBBRAIO SEDE SESTIO MENAS
Dalle 8.00 alle 11.00	5A - 5C - 5F	5E - 5I - 5K
Dalle 11.00 alle 14.00	5B - 5H	5P - 5J

Le classi che inizieranno il workshop alle ore **8.00** dovranno recarsi direttamente presso la sede di Via Pizzo di Calabria (5A, 5C e 5F) o Via Sestio Menas (5E) all'inizio dell'orario scolastico; al termine delle attività, previsto per le ore **11.00**, gli studenti rientreranno in autonomia, entro le ore 11.45 circa, nel plesso di appartenenza per proseguire regolarmente la giornata di lezione.

Le classi che, invece, parteciperanno al workshop con inizio alle ore 11.00, svolgeranno regolarmente le lezioni nella propria sede dalle ore **8.00** e si sposteranno in autonomia verso la sede di Via Pizzo di Calabria (5B e 5H) e di Via Sestio Menas (5P) indicativamente a partire dalle ore **10.30**, al fine di arrivare puntuali per l'avvio delle attività.

Al termine del workshop, previsto tra le ore **14.00** e le ore **14.15**, gli studenti faranno rientro autonomo alle proprie abitazioni.

L'iniziativa rappresenta un'importante occasione di orientamento e collegamento tra scuola e mondo del lavoro e offre agli studenti strumenti e competenze utili per il loro futuro professionale.

La presente circolare, unitamente all'indicazione dei docenti accompagnatori e ad ulteriori dettagli organizzativi, sarà inserita in bacheca e la spunta di adesione e presa visione dei genitori, in qualità di esercenti la responsabilità genitoriale e/o tutor, degli alunni maggiorenni, costituiscono l'autorizzazione all'uscita didattica.

La mancata apposizione delle spunte comporterà la NON autorizzazione all'uscita.

Il Dirigente Scolastico
Maura Lombardi

(firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)