

ERASMUS+ PROJECT (2023-2-HU01-KA210-VET-000177733)

Titolo:

„Promuovere l'agricoltura regionale e l'ospitalità come settori complementari e di reciproco sostegno per gli studenti e i formatori professionali”

„Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o della Fondazione pubblica Tempus. Né l'Unione Europea né la Fondazione pubblica Tempus possono esserne ritenute responsabili.”



**Funded by
the European Union**

Guida sull'utilizzo del KAHOOT per i professori

1. Cliccate sul link:

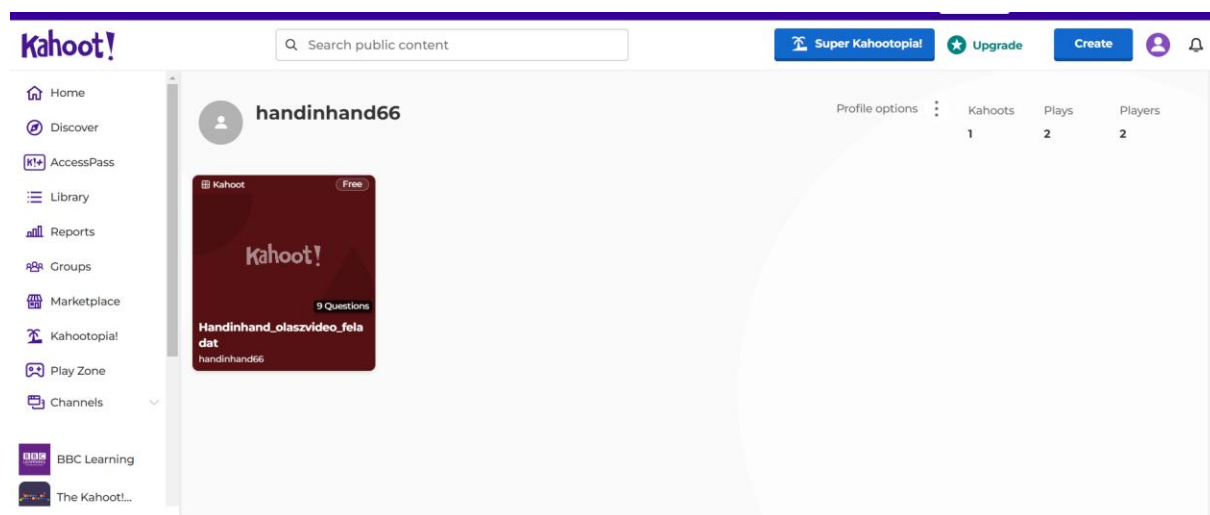
<https://create.kahoot.it/profiles/0343fe5b-d7a4-4c0d-ad58-81101a876886>

2. Accedete con le seguenti credenziali:

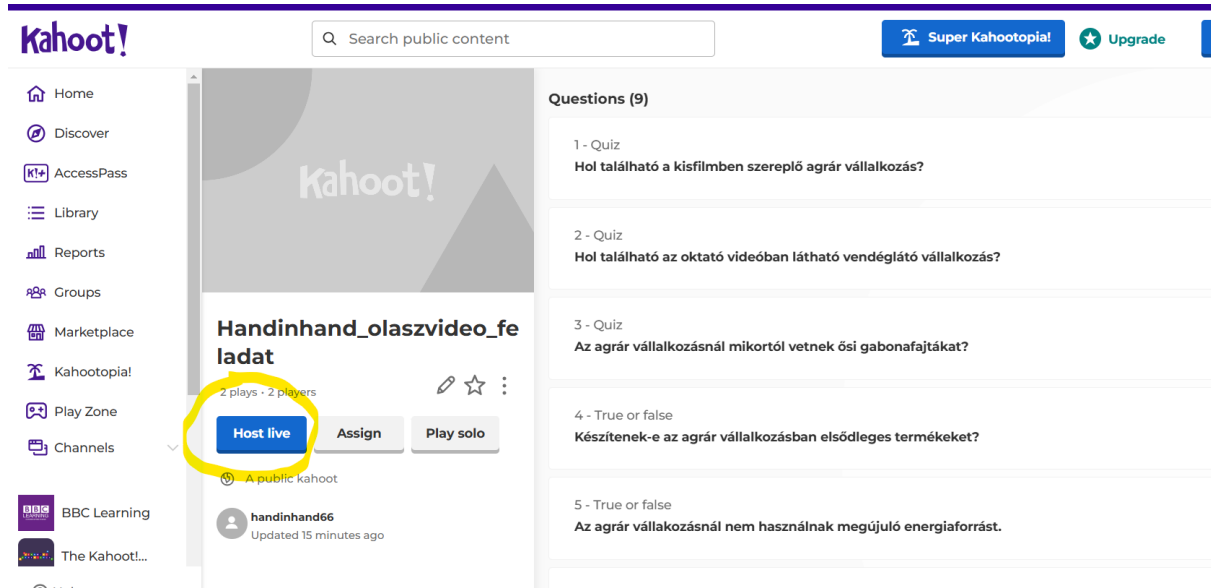
E-mail: handinhand@gmail.com

PASSWORD: MNGSZ_2025

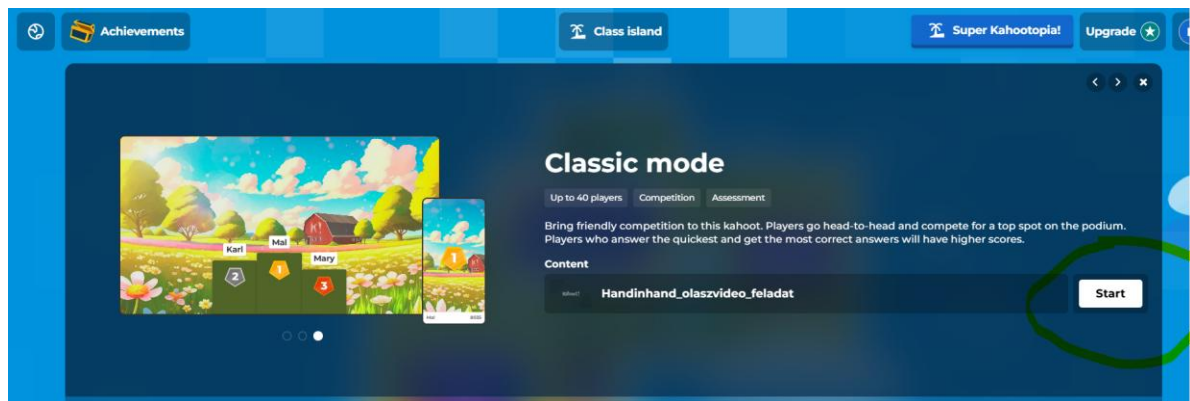
3. Scegliete il gioco che volete aprire (italiano/ungherese).



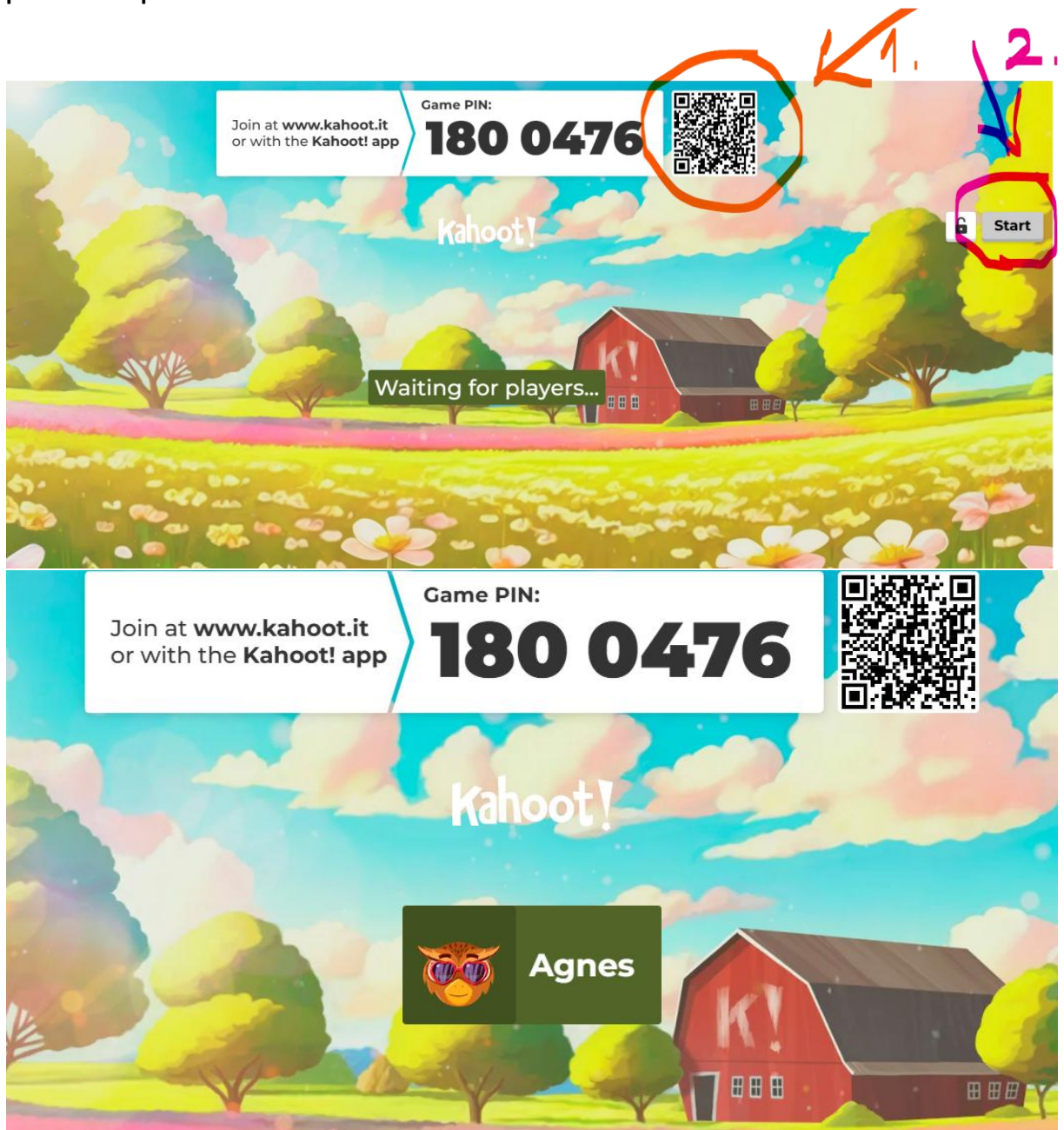
4. Cliccate su HOST LIVE-ra:



5. Selezionate una classe e cliccate su START:



6. Gli studenti possono collegarsi con un codice QR e il professore può avviare le domande premendo il pulsante START:



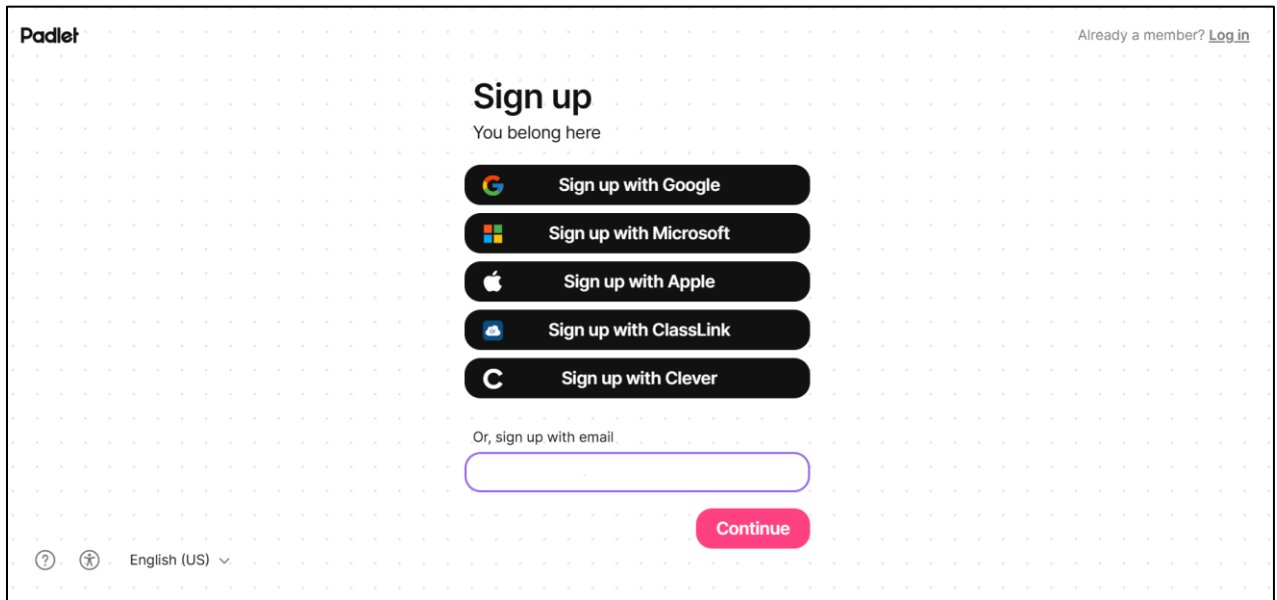
7. Cliccando su NEXT in alto a destra, cambiamo le domande:



CREARE LA PIATTAFORMA PADLET PRIMA DI INIZIARE IL LAVORO CON GLI STUDENTI

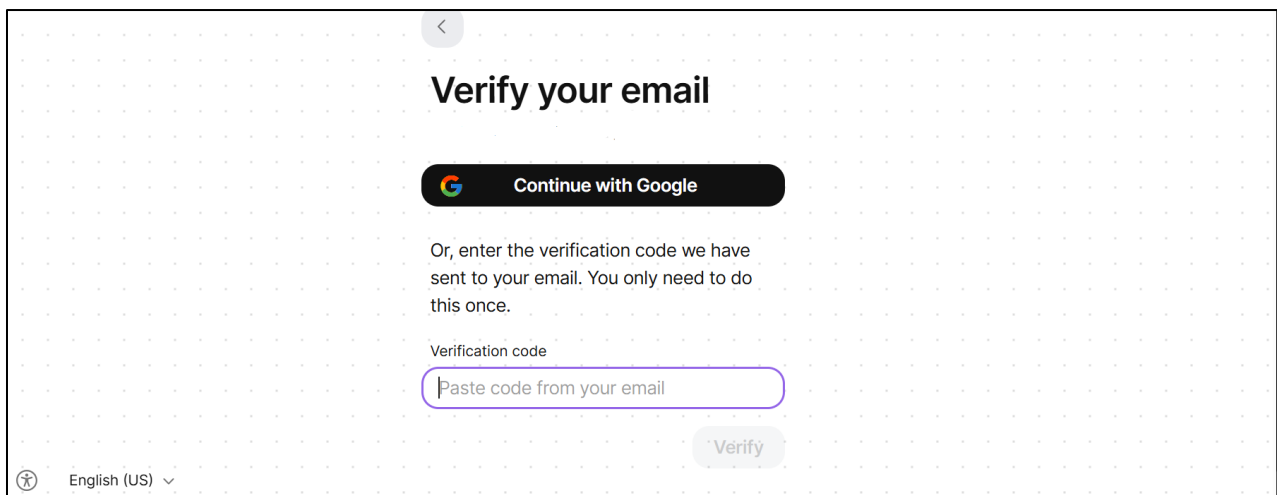
Registrarsi all'app PADLET

1. Cliccate sul link sottostante e inserite il vostro indirizzo e-mail: www.padlet.com



The image shows the Padlet sign-up interface. At the top left is the Padlet logo. At the top right, it says "Already a member? [Log in](#)". The main heading is "Sign up" with the subtext "You belong here". Below this are five buttons for signing up with different services: "Sign up with Google", "Sign up with Microsoft", "Sign up with Apple", "Sign up with ClassLink", and "Sign up with Clever". Below these buttons is the text "Or, sign up with email" followed by a text input field. At the bottom right is a pink "Continue" button. At the bottom left, there are icons for help and a language dropdown menu set to "English (US)".

2. Accedete al proprio account e-mail e confermate la registrazione.



The image shows the Padlet "Verify your email" screen. At the top left is a back arrow. The main heading is "Verify your email". Below this is a button "Continue with Google". Below the button is the text "Or, enter the verification code we have sent to your email. You only need to do this once." Below this text is the label "Verification code" and a text input field with the placeholder "Paste code from your email". At the bottom right is a grey "Verify" button. At the bottom left, there is a language dropdown menu set to "English (US)".

Padlet

Already a member?

<

Sign up with email

Choose a password ☐ Show

.....

Minimum of 8 characters

Create account

3. Scegliete la modalità d'uso sottostante per utilizzare la piattaforma come insegnante.

How will you be using Padlet?

This will allow us to give you a better onboarding experience.

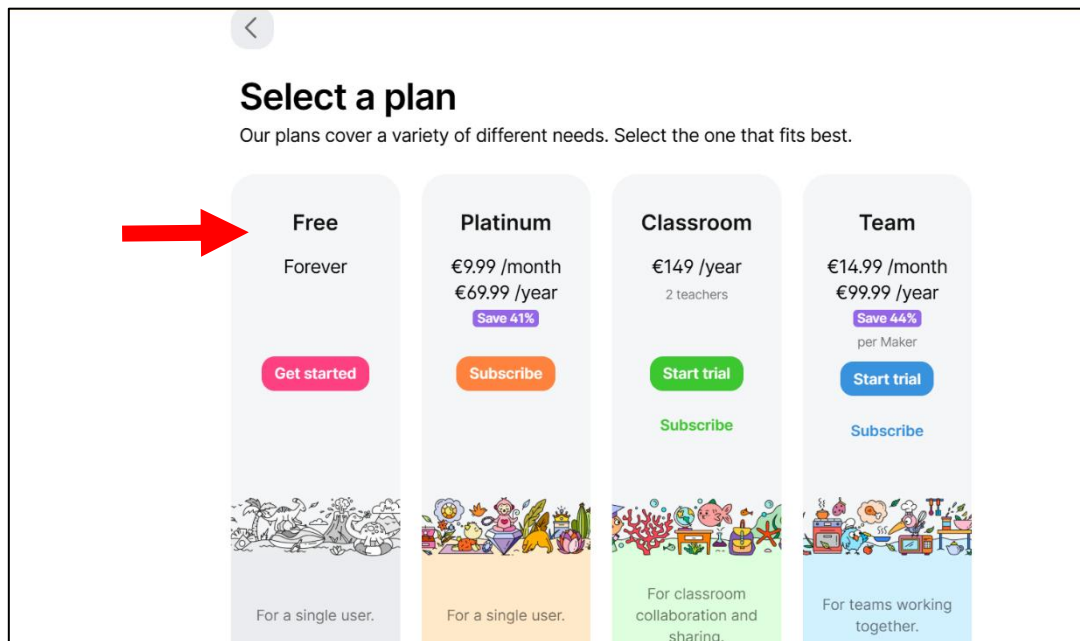
For personal projects
Create and share travel itineraries, photo albums, and more.

I'm a student
Engage in classroom activities and collaborate with classmates.

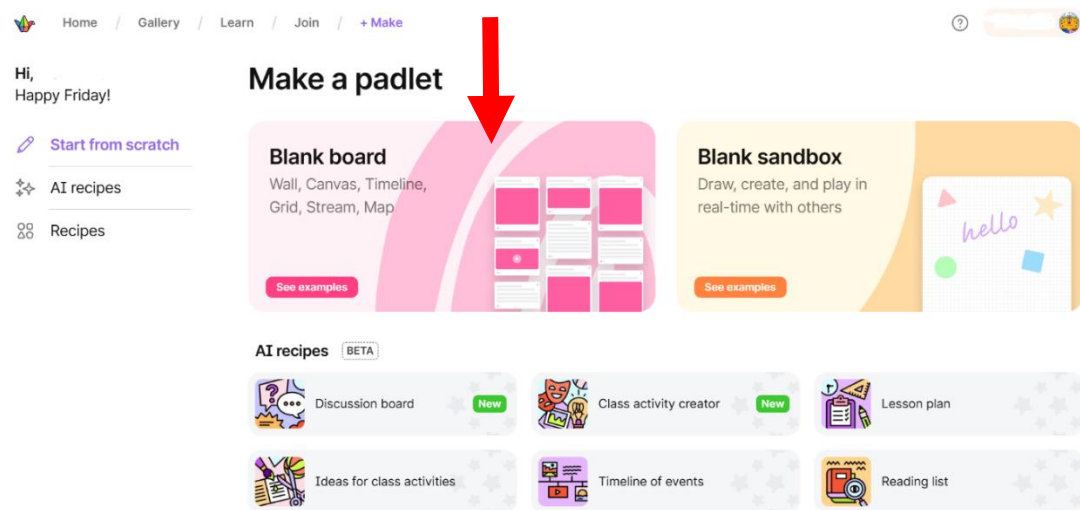
I'm a teacher
Manage classroom material and engage with students through collaboration.

With a team
Collaborate with my colleagues on a visual knowledge base, discussion board, and more.

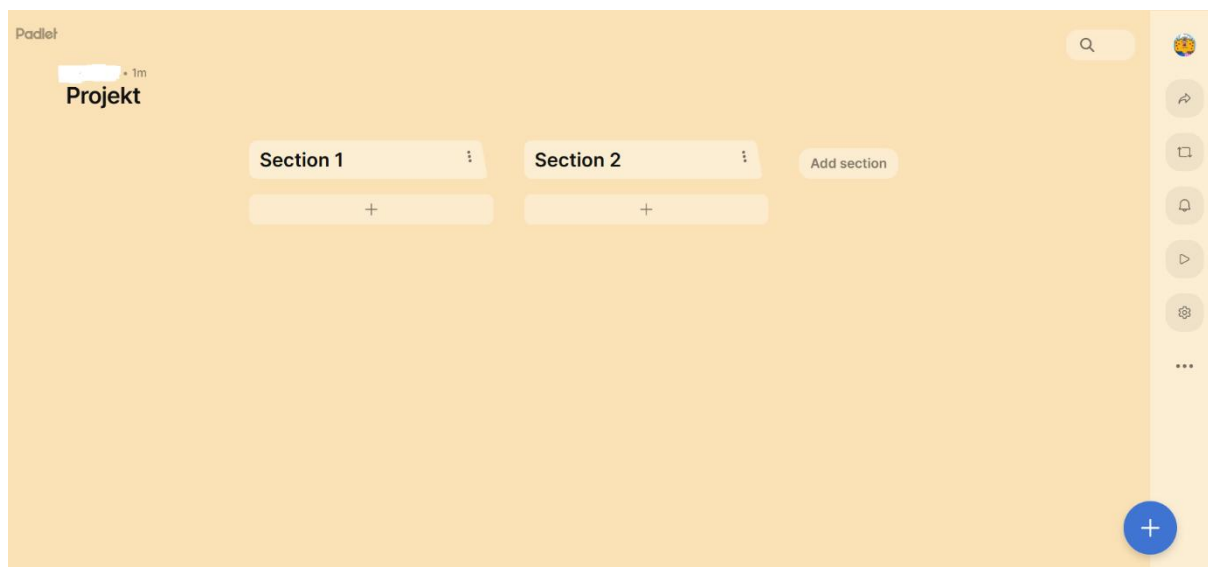
4. Create gratuitamente tre fogli di lavoro nell'interfaccia di PADLET, scegliendo FREE. Avete bisogno di un foglio di lavoro per una classe agraria e una classe alberghiera.



5. Selezionate la piattaforma qui sotto indicato.



6. Poi si passa alla denominazione del progetto, seguita dalla personalizzazione della piattaforma.



Idee per la cooperazione

Con l'aiuto di queste idee i professori possono guidare anche gli studenti per trovare l'idea migliore per il lavoro di progetto

✓ Fornitura locale di materie prime

Le imprese di ristorazione possono rifornirsi di ingredienti dai produttori agricoli locali (verdura fresca, frutta, prodotti caseari artigianali, formaggi, yogurt, pesce e prodotti ittici o specialità locali trasformate come marmellate, miele, spezie. È una situazione vantaggiosa per entrambe le parti: i produttori agricoli hanno un mercato sicuro, mentre i ristoratori possono offrire prodotti freschi e di qualità, in più possono mettere una storia dietro ogni piatto/servizio.

✓ Marketing congiunto

Promuovere i prodotti locali: i ristoranti possono sottolineare che i loro piatti sono preparati con ingredienti provenienti da produttori locali, il che attira gli ospiti sensibili alla sostenibilità e alla qualità.

Organizzare eventi comuni: mercati, degustazioni, giornate contadine o eventi gastronomici che mettano in evidenza la collaborazione tra produttori locali e ristoratori.

✓ Supporto alle vendite dirette

Le aziende di ristorazione possono anche vendere i prodotti agricoli direttamente. Ad esempio, gli scaffali di un ristorante o di una caffetteria possono essere riforniti di formaggi, miele, prodotti trasformati di produttori, aumentando i loro canali di vendita.

✓ Raggiungere obiettivi comuni di sostenibilità

Iniziative a rifiuti zero: le aziende agroalimentari possono utilizzare i rifiuti della ristorazione (ad esempio gli scarti vegetali) per il compostaggio. Creare filiere corte: eliminando gli intermediari, si possono ridurre i costi di trasporto e l'impatto ambientale.

✓ Sviluppare un'offerta stagionale

Sulla base dei prodotti stagionali delle aziende agricole, i ristoranti possono offrire menu speciali o eventi a tema, ad esempio la stagione degli asparagi e delle fragole in primavera o gli eventi del raccolto in autunno.

✓ Formazione e sviluppo professionale

Educazione dei produttori: i ristoratori possono aiutare i produttori a comprendere le esigenze del mercato, come la domanda di ingredienti biologici o speciali. Workshop: aziende agroalimentari e chef possono lavorare insieme per sviluppare nuove ricette o prodotti.

✓ Reti e cluster di comunità locali

Le imprese locali possono formare dei cluster in cui i membri possono condividere risorse ed esperienze. Ciò promuove la cooperazione e rafforza l'economia locale.

Dove si trova l'azienda agricola del video didattico:

Italia, Livorno

Italia, Toscana

Italia, Pisa

Italia, Venezia

Dove si trova l'azienda di ristorazione del video didattico:

Italia, Pisa

Italia, Livorno

Italia, Volterra

Italia, Venezia

Da quale anno semina solo cereali antichi l'azienda agricola?

2000

2009

2006

2020

L'azienda agricola produce solo prodotti primari?

Vero

Falso

L'azienda agricola non utilizza fonti di energia rinnovabili.

Vero

Falso

Quali prodotti produce principalmente l'azienda di ristorazione?

pizza

dolci

Il ristoratore ha potuto vedere di persona il processo di produzione presso la sede dell'imprenditore agricolo.

Vero

Falso

L'azienda agricola non può gestire da solo la logistica dei prodotti.

Vero

Falso

Un criterio importante per un'azienda di ristorazione nella scelta di un fornitore è la sua vicinanza alla zona

Vero

Falso

Una volta finiti gli studi, il proprietario della pizzeria sapeva esattamente cosa significa la certificazione bio

Vero

Falso

Gli ospiti della pizzeria non conoscono l'azienda che fornisce la farina alla pizzeria:

Vero

Falso

In quale regione dell'Ungheria si trova la sua attività di ristorazione?

Regione di Debrecen

Regione di Mátra-Bükk

Nyírség centrale

In quale regione vinicola dell'Ungheria si trova l'azienda agricola?

Regione vinicola della Pannonia superiore

Regione vinicola del Tokaj

Regione vinicola del Balaton

Regione vinicola del Danubio

L'attività di ristorazione utilizza solo prodotti provenienti da fornitori esterni.

Vero

Falso

Quanti ettari coltiva l'azienda agricola?

35 ha

10 ha

5 ha

20 ha

L'azienda agricola si dedica esclusivamente alla produzione di vino.

Vero

Falso

Quali sono i vini classici del Tokaj?

furmint, kékfrankos, kadarka

lime, blue port

zenit, acero, furmint

furmit, giallo e lime

A rövid ellátási lánc azt jelenti, hogy közvetlenül a termelőtől szerezzük be a szükséges alapanyagokat.

Igaz

Hamis

A vendéglátó vállalkozás kizárólag éttermi szolgáltatást nyújt a vendégei számára.

Igaz

Hamis

Egyik vállalkozás sem használ megújuló energiaforrást.

Igaz

Hamis