

## RAPORT STUDENT COMPANY Societatea Cooperativă Dieffe (Soc. Coop. Dieffe)

### Introducere

Legea din Italia nu permite constituirea de întreprinderi ale elevilor. Principala obiecție privește imposibilitatea ca tineri sub 18 ani să fie proprietari sau acționari ai unei companii, cu excepția cazurilor unde există permisiunea Curții judecătorești, la solicitarea unui judecător.

### Selecția școlilor/ profesorilor formatori

După un dialog îndelungat și aprins cu elevii, Soc. Coop. Dieffe a hotărât să promoveze acest proiect. Ideea s-a concentrat asupra realizării unui laborator și a experimentării creativității tipice activităților meșteșugărești. Prezentarea proiectului s-a realizat foarte detaliat în timpul unui Consiliu Profesorial: propunerea de a implica elevi din clasele de ciclu inferior al liceului a venit din partea profesorului nostru de istorie, care avea experiența unui eseu de cercetare asupra istoriei și gastronomiei, de unde s-au pus bazele proiectului. Elevii au fost motivați în mod special de ideea de a integra această idee în specializarea liceului nostru: un proiect de afaceri propriu privind domeniul gastronomic. Ceilalți profesori implicați au fost aleși pe baza experienței lor didactice.

### Prezentarea activităților proiectului S.C. de selectare a profesorilor

În octombrie 2010, elevii din ciclul inferior al liceului au fost invitați la întâlnirea de prezentare a proiectului: obiectivul a fost explicarea „celei mai bune idei de afacere pentru o companie-elev” și a scopului acesteia. Au fost implicați 11 elevi: trei fete și opt băieți; cordonatorii și îndrumătorii de proiect au fost trei profesori: profesorul de istorie, profesorul de științe și profesorul de studii culturale (etnolog).

### Organizarea “Taberei de inovatie” si implicarea intreprinderilor mici si mijlocii

Dieffe a adoptat modelul Taberei de Inovatie Comune (in acest raport se noteaza cu TIC), care a fost adoptat si aprobat de catre toti partenerii la cea de a treia intalnire din Norvegia.

Modelul prevede implicarea a cel puțin doi profesori pentru cel puțin 8 ore (pentru o zi sau 2 jumatati de zi): Dieffe a implicat 2 profesori si a organizat TIC in într-o singură zi pentru un total de 8 ore.

Dupa cum este prevazut in TIC, activitatile au fost:

Prezentarea instrumentelor specifice planului de afaceri, experiente de afaceri, intelegerea provocarilor in afaceri (cu patru oamnei de afaceri locali si un reprezentant social), brainstorming, dezvoltarea ideilor si concursul de idei (toate documentate in film).

Conform TIC, elevii au avut la dispozitie un spatiu de lucru dotat cu echipamentele si materialele necesare.

### Formarea profesorilor în vederea implementării „companiei-elev”

În după-amiezele zilelor de 28 și 29 iunie 2010, profesorii Provinciei și profesorii din țările partenere au participat la câteva ore de curs ținute de Anne Karine Sveinall, directoarea Adolf Oiens School - Trondheim (NO) - expert în educație antreprenorială. Dumneai a transmis modelul norvegian tuturor profesorilor și a interacționat cu aceștia.

### Diseminarea proiectului Student Company partenerilor locali

Principalii parteneri locali implicați în proiect sunt:

Cockney London Pub 1997 s.n.c., via San Francesco, 13 - Correzzola (PD) de Agostini Amerigo; Hotel turist S.p.A. - via Forcellini, 150 (PD) - al cărui reprezentant legal este Oreste Romeo.

În plus, în timpul Târgului de Meserii de pe 19 mai 2011, la Padova le-am prezentat ideea noastră de proiect și câtorva producători de bere tradițională, precum “32 Via Dei Birrai” și “Antico Birraio”.

### Selectarea ideii pentru Compania-elev

Alegerea ideii de a face bere nu a fost tocmai ușoară. De fapt, a fost interesant de urmărit cum elevii s-au concentrat asupra berii strict legat de obiect de cercetare și din perspectivă interdisciplinară. Ideea lor nu se referă doar la aspectul gastronomic și de catering, ci și la aspecte tehnice și comerciale.

Ideea de a face bere se poate implementa ușor într-un proces de producție artistică, care este mai apoi ușurat de prezența câtorva materiale auxiliare, precum mici utilaje (mici fabrici de bere).

Pentru a-și dezvolta ideea, elevii au luat legătura cu câteva companii pentru a înțelege fezabilitatea proiectului, adică dacă producerea de bere la scară mică ar avea rezultate asemănătoare cu producerea berii la scară industrială.

### Implementarea “taberei de inovatie și educație antreprenorială”: studii de caz. Raportul taberei de inovatie (atelier/studii de caz)

Tabăra de inovatie s-a ținut pe 20 decembrie 2010, la Școala din Spinea, în prezența a 11 elevi, doi profesori - Vittorio Beretta and Flavio Callegari, reprezentanți ai Soc. Coop. Dieffe și un grup de experți din diverse domenii:

- “Tivigest Spa”, “Hotel Tourist” - operatori turistici;
- “Mazzari”, cofetărie din Padova;
- “Marican Sas”, producător de echipament și tehnologie pentru industria alimentară;
- “32 Via dei Birrai”, producător de bere tradițională.

După introducerea oficială, Președintele întâlnirii a prezentat în detaliu activitățile proiectului în desfășurare:

- a) a fost prezentat modelul de companie-elev, propus de partenerul norvegian;
- b) s-au vizionat DVD-uri cu interviuri care au arătat un istoric al proiectului;
- c) s-au propus și discutat criteriile și abordări folosite pentru a-i implica pe elevii din școlile noastre:
  1. politicile educaționale - s-a observat că elevii din grupele de vârstă mai mică au o mult mai mare înclinație către activități extracurriculare în general și spre auto-educație antreprenorială;
  2. dimensiunea promovării sociale pe termen lung, inclusiv după calificare, care implică creativitate, răspundere, dezvoltare și luare de decizii;
  3. disponibilitatea ținutului de a aprecia, promova și prelua inițiative asemănătoare, în special în ceea ce privește dimensiunea artistică/ meșteșugărească și unicitatea mărfii.
- d) implicarea copiilor în procesul creator, de concepție și de execuție a unui produs specific și particular prin reluarea unei discuții, începute în noiembrie, care indica ideea de afaceri sau, mai degrabă, obiectivul;
- e) cele trei idei de afaceri rezultate în urma discuțiilor aprinse:
  1. producerea și comercializarea de paste proaspete;
  2. producerea și comercializarea de produse de patiserie;
  3. producerea și comercializarea de bere.
- f) luarea hotărârii de a produce și comercializa bere, în urma unui proces de decizie care a pus mare accent pe planul de afaceri;
- g) s-a deschis o discuție asupra formei de organizare a companiei, a regulamentului de funcționare, a modelelor structurale și a strategiilor de afaceri.

În aprilie, s-a implicat în proiect și președintele Asociației locale de meșteșugari ASCOM, iar în iulie a intrat în proiect și proprietarul Cockney London Pub, d-l Amerigo Agostini. Dumnealor au recunoscut importanța proiectului și își pun speranțele în interesul și participarea constantă a elevilor.

#### **Descrierea S.C.: planul de afaceri, înființarea S.C., producția și managementul, închiderea companiei**

După ce am studiat diferite tipuri de asociații, ne-am oprit asupra formei juridice de asociație temporară cu răspundere limitată (ATRL) pentru Soc. Coop. Dieffe, din care fac parte toți elevii implicați în proiect și doi sau mai mulți profesori din școală.

Această formă juridică asigură un cadru optim de independență financiară, necesară acestui tip de companie experimentală (cu declarație

de venit proprie separată), cu o conducere adecvată, subordonată executanților răspunzători - elevii fiind minori și prin urmare neavând dreptul să își asume propriile obligații legale.

Numele ATRL este Student Company Dieffe - Clase Prima.

Structura organizatorică a companiei, în ceea ce îi privește pe elevi, este următoarea: Administrator al companiei-elev, Departament de marketing,

Departament de producție, Departament IT, Departament administrativ, Departament de resurse umane, Departament de vânzări, Personal (producție și IT).

Actul de înființare a ATRL va fi înregistrat la registratura Camerei de Comerț, unde va primi număr de înregistrare oficial.

Compania va lucra pe profit, iar activitatea se va limita la îndeplinirea scopului propus. Acest gen de formă juridică nu are stabilit un nivel minim de capital social, ci se ghidează după instituția de resort care, totuși, prin ATRL, ar putea alocă bunuri și/ sau lichidități acestui tip special de afacere.

Persoana care reprezintă ATRL va fi reprezentantul legal al instituției de resort (prof. Luciano Gatti).

Membrii consiliului director sunt elevi care nu au împlinit încă 18 ani. Cu toate acestea, munca lor va fi reglementată de legile care se aplică activității membrilor dintr-o cooperativă și, în această calitate, ei se vor încadra ca minori emancipați, lucru care le va permite să își asume responsabilitățile de conducere a companiei.

Compania va fi înregistrată la registratură Camerei de Comerț.

Elevii vor fi încadrați ca muncitori, prin urmare vor plăti contribuții și taxe la stat pentru remunerația primită.

Compania, care este independentă din punct de vedere financiar, va plăti taxe în funcție de venitul realizat.

Producerea berii, care este scopul companiei, va plăti accize în funcție de nivelul producției, care se prevede a fi de mai puțin de 2hl pe lună.

#### **Închiderea companiei**

Încheierea proiectului era prevăzută pentru sfârșitul lunii octombrie, dar profesorii și elevii vor continua această experiență. Toți partenerii i-au încurajat pe elevi să continue.

#### **Concluzii**

Pentru a descrie scopul proiectului, am organizat câteva ședințe la școală și întâlniri cu partenerii.

Pe 23 martie 2010 a avut loc o întâlnire la școala din Spinea, iar grupul implicat în compania-elev a explicat activitățile proiectului tuturor colegilor și profesorilor. Unii dintre ei au ilustrat scopul proiectului, iar

alții au descris procesul de producție a celor două tipuri de bere, numite „Scolastica” și „Prima”.

Pe 9 aprilie, elevii și-au prezentat proiectul Președintelui Asociației locale de meșteșugari.

Pe 19 mai, profesorii au organizat o vizită la Târgul de Meserii din Padova. Elevii au vizitat în mod particular pavilioanele expoziționale în care puteau întâlni reprezentanți ai berărilor mai importante.

Elevii au putut învăța secretele producerii și degustării berii artisanale.

Pe 21 iulie, elevii și profesorii au vizitat Cockney London Pub, unde au avut șansa să întâlnească un evaluator și expert în berea artizanală.

Elevii i-au descris d-lui Agostini Amerigo proiectul lor, iar proprietarul localului a gustat berea și le-a dat câteva sfaturi interesante.

În iunie, imediat după prima producție de bere, s-a ținut un eveniment intern de diseminare, care i-a implicat pe elevi și părinții lor, pe profesori și pe parteneri.

La sfârșitul lui octombrie 2011 va avea loc un eveniment de diseminare final, la care vor fi invitați toți partenerii sociali și întreprinderile implicate în proiect.

Toți profesorii au lăudat scopul proiectului, în special pentru ocazia pe care le-a oferit-o tuturor să colaboreze. Profesorul de istorie cu cel de drept, profesorul de științe cu cel de studii culturale și cu cel de tehnologia informației. Toți i-au urmărit și sprijinit pe elevi în această experiență pentru a deveni pas cu pas mai avansați, mai pricepuți și pentru a dezvolta compania-elev.

În evaluarea finală, profesorii au subliniat interesul arătat de elevi în desfășurarea proiectului și i-au apreciat pentru aceasta în mod deosebit.

Toți elevii au participat la proiect cu entuziasm și dedicație, arătându-le colegilor lor din școală cât de responsabili și profesioniști au fost.

Famiiliile elevilor au apreciat de asemenea importanța proiectului și și-au arătat recunoștința pentru oportunitatea pe care școala le-a oferit-o copiilor lor.

Profesorii au hotărât să continue proiectul și și-au modificat programa astfel încât ideea de companie-elev să devină o bună practică în predare și învățare. Partenerii și-au arătat interesul în a continua să se implice în această experiență educativă.