

Corso Moodle «Benvenuti nel mondo del Caffè»

Buzori Adeline Patricia

Learning Management Systems



Negozio' [redacted]

Benvenuti nel mondo [redacted]
Benvenuto nel corso ufficiale di [redacted]

Dal 2014 portiamo nelle case degli italiani il vero caffè italiano, lavorando ogni giorno con le migliori torrefazioni artigianali del Paese.

I nostri oltre 100 punti vendita si distinguono per:

- il colore **giallo**, simbolo di energia e accoglienza;
- l'uso di materiali di riciclo come **bancali EPAL** e **sacchi di juta**;
- le **immagini dei Paesi di origine del caffè**, per un'esperienza immersiva.

Le nostre parole chiave sono: **Qualità, Scelta, Risparmio.**

Scoprirai in questo corso tutto ciò che serve sapere per lavorare con consapevolezza e professionalità, offrendo il miglior servizio ai nostri clienti.

Buon apprendimento!

[redacted]
Formatore

Admin User
Formatore

Contesto e obiettivi formativi

Il corso è stato progettato per **supportare la formazione dei nuovi dipendenti** dei negozi ***.

I contenuti mirano a:

- fornire una **conoscenza** approfondita **dei prodotti** *** (miscele, capsule, torrefazioni artigianali, bevande, ecc.)
- migliorare la **capacità di relazione con il cliente** attraverso abbinamenti, consigli e storytelling del brand
- garantire **coerenza nella comunicazione commerciale e nella gestione del punto vendita**

Il percorso è pensato per **utenti con competenze digitali di base** e si struttura in modalità self-paced, rispettando le esigenze di fruizione asincrona e autonoma.

Struttura del corso

> Introduzione al corso

> 1. Le Basi del Caffè e dei Sistemi di Erogazione

> 2. La Lavorazione del Caffè: dalla Tostatura alle |

> 3. Marchi VeroCaffè: cosa sapere per consigliare

> 4. Bevande Alternative e Altri Prodotti

> 5. Abbinamenti, Consigli e Correzioni in Vendita

> Quiz Finale e feedback

- Il corso è suddiviso in **cinque sezioni tematiche + introduzione e quiz finale**, ciascuna organizzata in risorse e attività
- La struttura è stata progettata secondo i principi dell'**instructional design**, favorendo la **progressione verticale** delle competenze e includendo **momenti di verifica, partecipazione attiva e contenuti multicanale**.
- Ogni sezione integra **contenuti multimediali, attività interattive H5P, quiz, materiali testuali e visuali**, offrendo un'esperienza di apprendimento varia e coinvolgente, in linea con i principi del **microlearning e della formazione esperienziale**.
- Tutte le attività sono disponibili in modalità asincrona, con monitoraggio e tracciamento automatico del completamento.

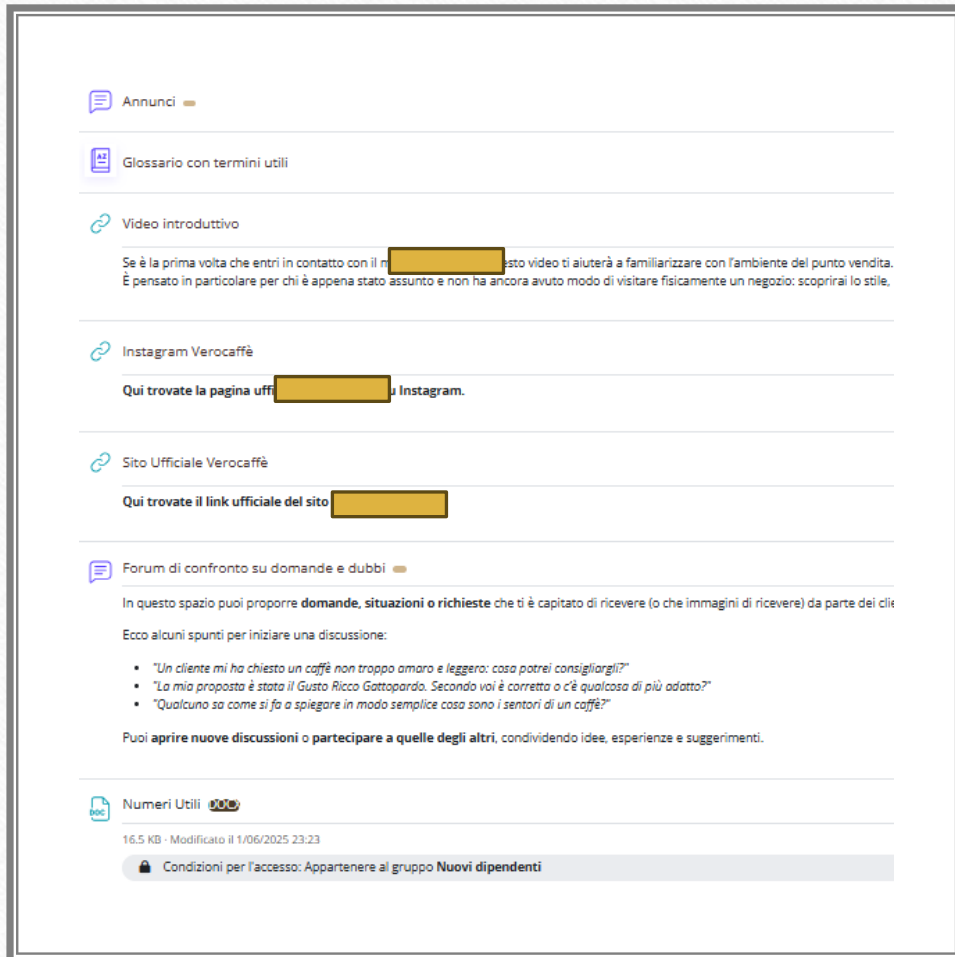
Introduzione al corso

Obiettivo formativo

- Orientare i nuovi dipendenti nel mondo ***, fornendo gli strumenti essenziali per:
- Conoscere i valori, lo stile e l'identità dell'azienda.
- Familiarizzare con l'ambiente di lavoro e il punto vendita.
- Accedere rapidamente a informazioni utili e risorse di supporto.
- Iniziare a confrontarsi con dubbi e casi reali grazie allo scambio tra colleghi.

Img nascosta per privacy

Introduzione al corso



- Questa sezione introduttiva accoglie i nuovi dipendenti e li aiuta a **familiarizzare con l'ambiente *****, con contenuti pensati in particolare per chi è appena entrato in azienda.
- Il **video introduttivo** presenta lo stile dei negozi e l'atmosfera unica del brand.
- Il **glossario** chiarisce i termini più usati nel contesto ***, mentre i link diretti al **profilo Instagram** e al **sito ufficiale** permettono di esplorare l'identità aziendale anche online.
- Il **forum di confronto** è uno spazio aperto per condividere domande, casi reali e consigli legati all'esperienza con i clienti.
- Infine, il file **“Numeri Utili”**, accessibile solo al gruppo “Nuovi dipendenti”, fornisce contatti pratici e riferimenti interni utili per orientarsi nei primi giorni di lavoro.

1. Le Basi del Caffè e dei Sistemi di Erogazione

Obiettivo formativo

Conoscere:

- Cos'è il **caffè**
- Le principali differenze tra **capsula**, **cialda** e **sistemi** di erogazione
- Le differenze tra **Arabica** e **Robusta**, le due varietà alla base di tutte le miscele

1. Le Basi del Caffè e dei Sistemi di Erogazione



Obiettivo formativo

Conoscere:

- Cos'è il caffè
- Le principali differenze tra capsula, cialda e sistemi di erogazione
- Le differenze tra Arabica e Robusta, le due varietà alla base di tutte le miscele

Il Caffè

Quiz - Caffè

Sistemi, Capsule e Cialde

Attività Drag and Drop - Abbina la Capsula alla Macchina

1. Le Basi del Caffè e dei Sistemi di Erogazione



- Le risorse testuali «Il caffè» e «Capsule e cialde» sono corredate da immagini illustrative e spiegano in modo semplice cosa distingue le varietà Arabica e Robusta, e illustrano le differenze tra capsule, cialde e altri sistemi di preparazione. La prima risorsa contiene anche un video per rendere il contenuto più coinvolgente.
- L'attività interattiva H5P Drag and Drop «Abbinare la capsula alla macchina» permette di mettere alla prova le conoscenze in modo pratico e visivo, mentre il quiz «Caffè» verifica l'apprendimento attraverso domande mirate sul caffè, capsule e cialde.
- Tutte le risorse e attività sono pensate per facilitare la memorizzazione dei concetti e stimolare l'attenzione già dalle prime fasi del corso.

Obiettivo formativo

Comprendere:

- L'importanza della tostatura nel definire il gusto e l'aroma
- Le fasi di tostatura e le loro caratteristiche
- La scala di intensità che guida il cliente nella scelta del caffè



Guida alla Tostatura e alla Scala di Intensità



Attività Drag the Words - Abbina la Tostatura al Colore e al Gusto



Quiz a scelta singola - Riconosci l'Intensità del Caffè VeroCaffè

2. La Lavorazione del Caffè: dalla Tostatura alle Intensità

Obiettivo formativo

Comprendere:

- **L'importanza della tostatura** nel definire il gusto e l'aroma
- **Le fasi di tostatura** e le loro **caratteristiche**
- **La scala di intensità** che guida il cliente nella scelta del caffè

2. La Lavorazione del Caffè: dalla Tostatura alle Intensità

La tostatura del caffè influisce sul colore e sulle caratteristiche del chicco.

La tostatura produce chicchi di colore e dona un sapore .

La tostatura produce chicchi di colore e offre un sapore .

La tostatura produce chicchi di colore e conferisce un sapore .

Marrone medio
Aroma forte
Scurissima
Chiara
Bilanciato, aroma pieno
Leggera
Marrone scuro/nero
Amaro, corpo forte
Scura
Marrone chiaro
Nero
Media
Marrone



VeroCaffè classifica i caffè anche in base all'intensità, che va da 4 a 14, dove:

4-6	7-9	10-14
DELICATI	EQUILIBRATI	INTENSI

Domanda 1
Risposta non ancora data
Punteggio max.: 1,00
[Contrassegna domanda](#)

Quali sono i caffè classificati come "delicati" secondo VeroCaffè?

- ☐ a. Quelli con intensità da 7 a 9
- ☐ b. Quelli con intensità da 4 a 6
- ☐ c. Quelli con intensità da 10 a 14

- Questa sezione approfondisce il processo di tostatura, mettendo in evidenza come influenzi il gusto e l'aroma del caffè.
- La risorsa «**Guida alla Tostatura e alla Scala di Intensità**» introduce in modo chiaro le fasi della tostatura e la classificazione dell'intensità, utile per orientare le scelte del cliente.
- L'attività interattiva H5P «**Abbina la Tostatura al Colore e al Gusto**» consente di esercitarsi collegando i diversi gradi di tostatura alle loro caratteristiche organolettiche.
- Infine, il **quiz a scelta singola** verifica la comprensione della **scala di intensità** applicata ai prodotti ***, rafforzando l'apprendimento attraverso una valutazione immediata.

3. Marchi Caffè: cosa sapere per consigliare

Obiettivo formativo

- **Riconoscere le torrefazioni partner di *****
- **Comprendere la differenza tra torrefazioni esterne e private label**
- **Conoscere la varietà di prodotti** suddivisi per brand, misti, distributori e marchi proprietari

 Le Torrefazioni Artigianali e i Nostri Prodotti

✓ Completato ▾

 Pdf Torrefazioni 

✓ Completato ▾

Scarica la scheda disponibile qui sopra per consultare l'elenco completo delle torrefazioni e delle miscele con la loro intensità.

1.1 MB

 Vero o Falso?

✓ Completato ▾

Scopri le Torrefazioni 

 Marchi e Torrefazioni - Associazione

✓ Completato ▾

 Racconta le Miscele: Presenta un Marchio Partner

Aperto: domenica, 18 maggio 2025, 18:00

✓ Completato ▾

 LE CORRISPONDENZE

✓ Completato ▾

 Equivalenze tra miscele note e proposte 

✓ Completato ▾

Molti clienti conoscono marchi noti come Nespresso, Lavazza, Dolce Gusto e Borbone.

Abbina ciascuna **miscela famosa** alla **proposta più vicina di**  in termini di intensità e gusto.

3. Marchi Caffè: cosa sapere per consigliare

Abbinare ciascun marchio di caffè alla torrefazione corrispondente.

Café de la Santa Muerte	Scegli...
Verace	Scegli...
Caffè del Corso	TO.DA.
Miscela Nera	Corsini
Gattopardo	Neronobile
Extremo	Lollo Caffè
	Cosmai
	Gran Caffè Vesuvius

Racconta le Miscele: Presenta un Marchio Partner

Fatto! Consigliare

Aperto: lunedì, 19 maggio 2025, 00:00

collabora con alcune delle migliori torrefazioni artigianali italiane, tra cui Gattopardo, Lollo Caffè, Nei

Ogni marchio propone una varietà di miscele diverse per intensità, aroma, gusto e compatibilità con i diversi sistemi. Scegli uno solo di questi marchi tra quelli elencati (Gattopardo, Lollo Caffè, Neronobile o Pop Caffè) e descrivilo.

Per ciascuna miscela dovrai indicare:

- Nome della miscela
- Intensità e caratteristiche principali (es. dolce, amaro, cremoso, forte, speziato...)
- Compatibilità (es. Nespresso®, Dolce Gusto®, Lavazza A Modo Mio®, ecc.)
- Consigli di vendita: a quale cliente potresti proporla? Perché?

Cerca di usare un linguaggio chiaro e orientato al cliente, come se stessi spiegando le caratteristiche delle miscele.

Il Jamaica Blue Mountain è un caffè comune e poco pregiato.

Scegli una risposta:

☐ Vero

☐ Falso

- In questa sezione si approfondisce la conoscenza delle **torrefazioni partner di *****, distinguendo tra produttori esterni, private label e marchi proprietari.
- La **risorsa «Le Torrefazioni Artigianali e i Nostri Prodotti»** introduce il tema, mentre il **PDF scaricabile** offre un elenco dettagliato delle miscele disponibili, con indicazione dell'intensità e delle torrefazioni.
- Il **quiz «Vero e Falso»** permette di verificare le nozioni apprese.
- L'attività **«Marchi e Torrefazioni – Associazione»** invita ad associare i brand ai rispettivi produttori, rinforzando la memorizzazione.
- Con **«Racconta la Miscela»**, i partecipanti sono stimolati a descrivere un marchio partner, rafforzando le competenze comunicative.
- Infine, la risorsa **«Le Corrispondenze»** e l'attività successiva **«Equivalenze tra miscele note e proposte ***»** guida nell'associare miscele famose a quelle *** più simili, aiutando a costruire argomentazioni efficaci durante la vendita.

4. Bevande Alternative e Altri Prodotti ***

Obiettivo formativo

Scoprire:

- L'ampiezza della gamma di prodotti [REDACTED] oltre il caffè tradizionale.
- I prodotti **alternativi** che arricchiscono l'offerta al cliente, come:
 - Solubili, aromatizzati, tisane.
 - Grani, macinato, dolciari e accessori.



Oltre il Caffè: Tisane, Solubili e Accessori



Conosci le Bevande Alternative di [REDACTED]



Attività "Ordina i Passaggi" – Decalcificazione
Aperto: sabato, 31 maggio 2025, 01:05

Obiettivo formativo

Scoprire:

- L'ampiezza della gamma di prodotti *** oltre il caffè tradizionale.
- I prodotti alternativi che arricchiscono l'offerta al cliente, come:
 - Solubili, aromatizzati, tisane.
 - Grani, macinato, dolciari e accessori.

4. Bevande Alternative e Altri Prodotti ***

- Questa sezione amplia lo sguardo sui prodotti *** andando oltre il caffè tradizionale.
- La risorsa testuale «Oltre il Caffè: Tisane, Solubili e Accessori» presenta le principali alternative disponibili, come tisane, prodotti solubili, aromatizzati, dolciari e accessori da banco.
- Il quiz «Conosci le Bevande Alternative di ***?» consente di verificare la comprensione delle diverse categorie di prodotto.
- L'attività «Ordina i Passaggi – Decalcificazione» guida infine nella corretta sequenza delle operazioni di manutenzione, stimolando attenzione e memoria visiva attraverso un'esperienza pratica e interattiva.

Quali marchi sono coinvolti nell'offerta di bevande alternative di VeroCaffè?

(Seleziona tutte le risposte corrette)

- ☐ a. Lollo Caffè
- ☐ b. Ristora
- ☐ c. Dolce Vita
- ☐ d. Foodness

Bevande Alternative

- **Bevande solubili:** ginseng, orzo, cioccolata calda, tè.
- **Caffè aromatizzati:** vaniglia, nocciola, amaretto.
- **Tisane:** rilassanti, digestive, energizzanti.

Si tratta di prodotti in parte delle torrefazioni già descritte (ad esempio Vesuvius, Gattopardo).



La linea Vesuvius La linea Gattopardo La linea MUST

Dolce Vita

La linea DolceVita offre un'ampia scelta di prodotti per Nespresso, Lavazza A Modo Mio, Dolce Gusto.

foodNess

La linea innovativa di bevande Foodness offre prodotti senza grassi idrogenati, senza OGM, adatta a sportivi, a chi sceglie il bio, il vegan o a chi ha intolleranze alimentari.

L'Angelica

La linea tisane de L'Angelica, marchio leader del settore.

English Tea Shop

La linea organica della English Tea Shop propone varietà di miscele dalle foglie pure alle sfumature di infusi di erbe provenienti dai paesi di tutto il mondo.

Altri prodotti

- **Grani e macinato:** per chi preferisce macinare o preparare il caffè con moka e macchine.
- **Prodotti dolciari:** biscotti, cioccolatini, zucchero aromatizzato.
- **Macchinette da caffè:** solitamente delle marche più note, vendute insieme ad un misto.
- **Prodotti di manutenzione:** prodotti per la decalcificazione.
- **Kit di servizio compostabile:** bicchierini, palette, zucchero, tutto il necessario per servire.

Suggerimento di vendita: Questi prodotti sono spesso l'occasione per aumentare la vendita. Non dimenticare di consigliarli quando un cliente cerca qualcosa di nuovo o vuole fare un regalo.



Come si esegue la decalcificazione

Mantenere la macchinetta in buone condizioni è fondamentale per assicurare la qualità del caffè. Verificare sulle istruzioni del prodotto acquistato, ma generalmente si

Trascina i passaggi qui sotto nell'ordine corretto per eseguire correttamente la decalcificazione di una macchinetta da caffè.

1. Lasciare ferma la macchina 2-5 minuti per far agire il prodotto. ▼
2. Erogare due caffè a vuoto per completare la pulizia. ▲ ▼
3. Avviare la macchinetta ed erogare il contenuto fino a esaurimento. ▲ ▼
4. Diluire mezza bottiglietta di disincrostante BILT in circa 250 ml di acqua. ▲ ▼
5. Risciacquare: riempire 2-3 volte il serbatoio solo con acqua. ▲

5. Abbinamenti, Consigli e Correzioni in Vendita

Obiettivo formativo

- Saper consigliare il prodotto giusto in base alla macchina del cliente.
- Usare le tabelle di corrispondenza per aiutare i clienti che vogliono provare le alternative ***.
- Sviluppare capacità di correzione e proposta, trasformando un “non ho trovato quello che cercavo” in una vendita.

Obiettivo formativo

- Saper consigliare il prodotto giusto in base alla macchina del cliente.
- Usare le tabelle di corrispondenza per aiutare i clienti che vogliono provare le alternative [REDACTED]
- Sviluppare capacità di correzione e proposta, trasformando un “non ho trovato quello che cercavo” in una vendita.

 Un'attività per scaldarti: Descrivi 3 Caffè specificando Intensità, Aroma e Caratteristiche
Aperto: domenica, 18 maggio 2025, 00:00

 Guida alla Vendita e alla Scelta del Prodotto
Condizioni per l'accesso: L'attività Un'attività per scaldarti: Descrivi 3 Caffè specificando

 FAQ 

 Tabella Compatibilità 

 Quiz di simulazione vendita

Simulazione vendita, in stile scenario

5. Abbinamenti, Consigli e Correzioni in Vendita

- Questa sezione è pensata per affinare le competenze nella **presentazione e vendita dei prodotti**, con particolare attenzione alla personalizzazione del consiglio al cliente.
- Si apre con **un'attività iniziale** di riscaldamento in cui l'utente è invitato a **descrivere tre caffè** in base a intensità, aroma e caratteristiche.
- Segue la risorsa **«Guida alla Vendita e alla Scelta del Prodotto»**, che offre suggerimenti pratici per la consulenza al cliente.
- Le risorse scaricabili **FAQ** e la **Tabella di Compatibilità** forniscono risposte rapide e riferimenti utili per l'abbinamento tra miscele e sistemi di erogazione.
- Infine, il **quiz di simulazione vendita** propone **scenari realistici del negozio**, in cui mettere alla prova la capacità di consigliare in base alle esigenze del cliente, completando così la preparazione pratica all'interazione sul punto vendita. Le domande cambiano in modalità casuale prendendole dal deposito domande.

Quiz di simulazione vendita

Indietro

Domanda 1
 Risposta non ancora data
 Punteggio max.: 1,00
[Contrassegna domanda](#)
[Modifica domanda](#)
v1 (ultima versione)

Qual è il primo passo da fare per aiutare un cliente che cerca una capsula compatibile?

- ☐ a. Chiedere quale macchina usa
- ☐ b. Offrire subito la miscela più forte
- ☐ c. Parlare delle offerte

Vendita e alla Scelta del Prodotto



un primo vendita l'ora caffè spesso ha un sistema già in uso e come, come l'esperto, l'azienda o il cliente. Il primo passo è quindi quello di capire se il cliente ha un sistema di preparazione del caffè già in uso. Se sì, il barista deve chiedere quale macchina usa e quale tipo di capsule utilizza. Se no, il barista deve chiedere se il cliente ha un sistema di preparazione del caffè già in uso. Se sì, il barista deve chiedere quale macchina usa e quale tipo di capsule utilizza. Se no, il barista deve chiedere se il cliente ha un sistema di preparazione del caffè già in uso.



Bienvenuti. Oggi diamo un'occhiata dentro

Non appena ascoltate un podcast creato per alleggerirvi un po' e darvi modo di capire meglio le domande più frequenti alle quali abbiamo risposto e i consigli più utili.

Allo stesso modo, se il cliente non ha un sistema di preparazione del caffè già in uso, il barista deve chiedere se il cliente ha un sistema di preparazione del caffè già in uso. Se sì, il barista deve chiedere quale macchina usa e quale tipo di capsule utilizza. Se no, il barista deve chiedere se il cliente ha un sistema di preparazione del caffè già in uso.

Quiz Finale e feedback

Obiettivo formativo

- Questa sezione conclude il percorso formativo con un **quiz finale di verifica** delle conoscenze acquisite e un **momento di feedback** per raccogliere impressioni e suggerimenti da parte dei partecipanti.

Attività

- **Quiz finale:** un test a risposta chiusa per valutare ciò che i dipendenti hanno appreso durante il corso. Superarlo permetterà di ottenere il certificato.
- **Certificato di completamento:** una volta superato il quiz, potrai scaricare il certificato ufficiale.
- **Feedback sul corso:** una breve attività per condividere l'esperienza e aiutare a migliorare i futuri percorsi formativi.



Quiz Finale e feedback

- Dettagli -

1. Quiz finale

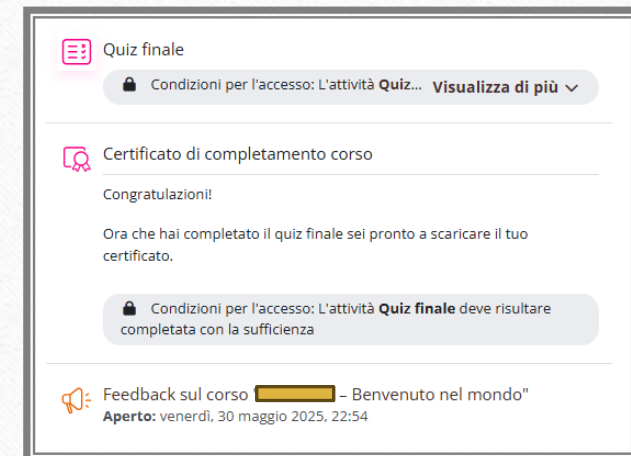
- Una verifica conclusiva a risposta multipla pensata per consolidare le competenze acquisite lungo il percorso.
- Il quiz è accessibile solo dopo aver completato con successo la simulazione di vendita e rappresenta il passaggio chiave per ottenere il certificato.
- Comprende 12 domande scelte dal deposito di domande del corso in modo randomico.
- Alcune (poche) sono simili alle domande già trovate negli altri quiz, mentre la maggior parte sono nuove ma riprendono i contenuti precedenti.

2. Certificato di completamento

- Al superamento del quiz, viene reso disponibile il **certificato ufficiale di completamento del corso**, scaricabile direttamente dalla piattaforma.
- Questo riconoscimento attesta la partecipazione e il superamento con successo del percorso formativo.
- Il certificato è personalizzato con il nome del partecipante, il corso e la data di completamento.

3. Feedback sul corso

- Un'ultima attività dedicata alla **raccolta del parere dei partecipanti**, utile per migliorare costantemente i contenuti e l'esperienza didattica.
- L'accesso al questionario di feedback è subordinato al completamento del corso e al download del certificato.
- Il feedback è anonimo e comprende domande sull'esperienza complessiva, la sezione trovata più utile e il motivo, sicurezza nel consigliare al cliente alla fine di questo corso e suggerimenti per miglioramenti futuri.



Attività: tipi di quiz

[Logo] propone anche miscele esclusive a marchio proprio.

Scegli una risposta:

☐ Vero

☐ Falso

Qual è un buon consiglio da dare quando un cliente non trova la miscela che cercava?

☐ a. Consigliare di comprare altrove

☐ b. Lasciar perdere

☐ c. Proporre una miscela alternativa con caratteristiche simili

Quali marchi sono coinvolti nell'offerta di bevande alternative di **[Logo]** (Seleziona tutte le risposte corrette)

☐ a. Foodness

☐ b. Lollo Caffè

☐ c. Dolce Vita

☐ d. Ristora

Molti clienti conoscono marchi noti come Nespresso, Lavazza, Dolce Gusto e Bormio. Abbina ciascuna **miscela famosa** alla **proposta più vicina** di **[Logo]** in termini di intensità e gusto.

Ristretto Ardenza 11

Kazaar 12

Arpeggio 9

Ristretto 10

Roma 8

Barista 9

Scegli...

Scegli...

Neronobile Arabica 9

Gattopardo Dakar 12

Due Sicilie Libeccio 8

Vesuvius Verace 10

Neronobile Espresso Bar 8

Due Sicilie Maestrale 11

Trascina i passaggi qui sotto nell'ordine corretto per eseguire correttamente la decalcificazione di una macchinetta da caffè.

1. ☐ Diluire mezza bottiglietta di disincrostante BILT in circa 250 ml di acqua.
2. ☐ Risciacquare: riempire 2-3 volte il serbatoio solo con acqua.
3. ☐ Erogare due caffè a vuoto per completare la pulizia.
4. ☐ Lasciare ferma la macchina 2-5 minuti per far agire il prodotto.
5. ☐ Avviare la macchinetta ed erogare il contenuto fino a esaurimento.

Nel corso sono stati utilizzati **diversi tipi di quiz**, pensati per stimolare l'apprendimento, rinforzare la memoria e valutare le conoscenze in modo progressivo e vario:

- **Quiz a scelta singola**
Domande con una sola risposta corretta, per verificare nozioni specifiche (es. intensità, varietà, compatibilità).
- **Quiz Vero/Falso**
Domande dirette che aiutano a distinguere le affermazioni corrette da quelle errate, ideali per un ripasso rapido.
- **Quiz a scelta multipla**
Consentono più risposte corrette, stimolando un ragionamento più ampio e critico.
- **Quiz misti**
Contengono **diversi tipi di domande** all'interno dello stesso test (scelta singola, multipla, Vero/Falso), come nel quiz «*Conosci le Bevande Alternative?*», offrendo una verifica più articolata e coinvolgente.
- **Quiz associativi**
Richiedono l'abbinamento logico tra elementi (es. marchi e torrefazioni; marchi noti e marchi ***), rafforzando la memorizzazione e la capacità di collegamento.
- **Quiz di ordinamento**
Domande in cui è necessario **disporre in sequenza corretta** azioni o concetti (es. i passaggi della decalcificazione), per valutare la comprensione dei procedimenti.

Attività: H5P

Per rendere l'apprendimento più coinvolgente, il corso integra **due attività H5P**, che stimolano la partecipazione attiva e rinforzano la memorizzazione attraverso il gioco e l'interazione:

- **Drag and Drop – Abbinamento Capsule**
Attività visiva in cui il partecipante deve associare le capsule ai rispettivi sistemi di erogazione. Utile per **memorizzare rapidamente informazioni pratiche**.
- **Drag the Words – Tostatura, Colore e Gusto**
Attività testuale per **collegare le fasi della tostatura alle caratteristiche sensoriali**, favorendo l'elaborazione cognitiva.



Feedback attività

Durante il percorso formativo sono stati integrati **diversi strumenti di feedback**, con l'obiettivo di **valutare, accompagnare e migliorare l'esperienza di apprendimento**. Le principali tipologie adottate sono:

- **Feedback immediato**

Presente nel primo quiz, consente ai partecipanti di conoscere subito il risultato e correggersi in autonomia.

- **Feedback differito**

Usato nei quiz con domande a scelta multipla, vero e falso e le attività H5P fornisce il risultato solo dopo l'invio di tutte le risposte. Favorisce la riflessione e la verifica complessiva, mantenendo alta la concentrazione fino alla fine del test.

- **Feedback riflessivo**

All'interno di attività aperte e descrittive (es. "Racconta la Miscela" e "Descrivi 3 Caffè"), invita a rielaborare i contenuti appresi attraverso la scrittura e l'autovalutazione.

- **Feedback finale strutturato (dell'utente)**

Raccolto tramite l'apposita attività "**Feedback sul corso**", per raccogliere opinioni sull'intero percorso, utili a migliorare le edizioni future.

- **Feedback tra pari (opzionale)**

Favorito all'interno del **forum di confronto**, dove i partecipanti possono condividere dubbi, risposte e suggerimenti in un clima collaborativo.

Il caffè che beviamo ogni giorno proviene direttamente dai chicchi tostati che crescono sulle piante di caffè, senza alcun processo di trasformazione.

☐ Vero

☒ Falso

I chicchi di caffè non crescono già tostati. Crescono all'interno della ciliegia di caffè come chicchi verdi. Solo dopo la raccolta vengono selezionati, tostati e macinati.

La risposta corretta è 'Falso'.

0 % - 25 % Prova ancora, vedrai che andrà meglio.

26 % - 50 % Non male, ma puoi fare di meglio. Riprova!

51 % - 80 % Ci sei quasi! Riprova ancora per ottenere un risultato perfetto.

81 % - 100 % Ottimo lavoro! Hai abbinato tutto correttamente!

AGGIUNGI INTERVALLO

Distribuire uniformemente

← → **B** *I*        ...

Attenzione!

In realtà è considerato uno dei caffè più pregiati e costosi al mondo, prodotto in quantità molto limitate.

p > strong

19 parole Build with  tinyMCE

Feedback per la risposta 'Falso'.

Modifica Visualizza Inserisci Formato Strumenti Tabella Guida

← → **B** *I*        ...

Corretto!

Bravo! Il Jamaica Blue Mountain è infatti uno dei caffè più esclusivi e ricercati.

Ginseng

p 1 parole Build with  tin

Valutazione

Nessuno

Feedback

Modifica Visualizza Inserisci Formato Strumenti Tabella Guida

← → **B** *I*        ...

Rileggi l'elenco: le bevande alternative includono prodotti diversi dal caffè classico.

p 11 parole Build with  tin

Alternativa 3

Modifica Visualizza Inserisci Formato Strumenti Tabella Guida

← → **B** *I*        ...

Caffè espresso

p 2 parole Build with  tin

Valutazione

100%

Feedback

Modifica Visualizza Inserisci Formato Strumenti Tabella Guida

← → **B** *I*        ...

Esatto! Il caffè espresso non è una "bevanda alternativa", ma il prodotto principale.

Consegna

Nessun tentativo

Non valutata

Lo studente può modificare la consegna

> Commenti (0)

Valutazione

Punteggio (su 100)

Voto nel Registro valutatore

Non valutata

Commenti

Condizioni per l'accesso

Per garantire una **progressione didattica strutturata**, nel corso sono state impostate diverse **condizioni di completamento e accesso** tra le attività. Questo approccio favorisce la motivazione, l'ordine logico e la personalizzazione dell'esperienza formativa.

- **Accesso condizionato al completamento di attività precedenti**
Ogni attività si sblocca solo se la precedente è stata completata con successo (es. lettura, quiz superato, attività consegnata).
- **Percorso guidato sezione per sezione**
Le sezioni e le attività si susseguono in **ordine logico**, dalla comprensione base dei prodotti fino alla simulazione di vendita.
- **Certificato e feedback finali bloccati**
Il **certificato di completamento** è disponibile solo dopo il superamento del **quiz finale**, e il **feedback finale** solo dopo il rilascio del certificato.

The screenshot displays a course interface with several sections, each containing activities and their access conditions. The sections are:

- Le Torrefazioni Artigianali e i Nostri Prodotti**: Contains a quiz titled "Quiz a scelta singola - Riconosci l'intensità del Caffè" with the condition: "L'attività Quiz a scelta singola - Riconosci l'intensità del Caffè deve risultare completata con la sufficienza".
- Pdf Torrefazioni**: Contains a document titled "Pdf Torrefazioni" with the condition: "L'attività Pdf Torrefazioni deve risultare completata con la sufficienza".
- Vero o Falso?**: Contains a quiz titled "Scopri le Torrefazioni VeroCaffè" with the condition: "L'attività Le Torrefazioni Artigianali e i Nostri Prodotti deve risultare spuntata come completata".
- Marchi e Torrefazioni - Associazione**: Contains a document titled "Marchi e Torrefazioni - Associazione" with the condition: "L'attività Le Torrefazioni Artigianali e i Nostri Prodotti deve risultare spuntata come completata".
- Racconta le Miscele: Presenta un Marchio Partner**: Contains a document titled "Racconta le Miscele: Presenta un Marchio Partner" with the condition: "L'attività Elenco e descrizioni complete delle torrefazioni deve risultare spuntata come completata".
- LE CORRISPONDENZE**: Contains a document titled "LE CORRISPONDENZE" with the condition: "L'attività Marchi e Torrefazioni - Associazione deve risultare completata con la sufficienza".
- Equivalenze tra miscele note e proposte**: Contains a document titled "Equivalenze tra miscele note e proposte" with the condition: "L'attività LE CORRISPONDENZE deve risultare spuntata come completata".

Condizioni per l'accesso

- La sezione «Introduzione al corso» è libera
- L'unica condizione è sulla risorsa «Numeri Utili» rivolta ai nuovi assunti

Video introduttivo

Instagram

Sito Ufficiale

Forum di confronto su doma...

Numeri Utili

1. Le Basi del Caffè e dei Sis...

Il Caffè

Quiz - Caffè

Sistemi, Capsule e Cialde

Attività Drag and Drop ...

2. La Lavorazione del Caffè: ...

Guida alla Tostatura e all...

Attività Drag the Words...

Quiz a scelta singola - Ric...

Condizioni per l'accesso

Criteri di accesso

Il dipendente deve soddisfare il seguente criterio

Il dipendente deve soddisfare tutti i seguenti criteri

Gruppo
Nuovi dipendenti

and

Data dal 31 maggio 2025 18:00

and

Data Fino al 29 giugno 2025 18:00

Aggiungi criterio...

Aggiungi criterio...

Annunci

Glossario con termini utili

Scegli il tuo gruppo di appartenenza!

In questa attività puoi scegliere il gruppo in base al tuo ruolo.

Se sei un nuovo dipendente, scegli il gruppo "Nuovi dipendenti" per vedere le eventuali risposte aggiuntive.

Ricordati che una volta scelto il gruppo, non è più possibile modificarlo se non contattando il responsabile della formazione.

Video introduttivo

Se è la prima volta che entri in contatto con il mondo, questo video ti aiuterà a familiarizzare con l'ambiente del punto vendita. È pensato in particolare per chi è appena stato assunto e non ha ancora avuto modo di visitare fisicamente un negozio: scoprirai l'ambiente e i servizi.

Instagram

Qui trovate la pagina ufficiale di su Instagram.

Sito Ufficiale

Qui trovate il link ufficiale del sito di

Forum di confronto su domande e dubbi

In questo spazio puoi proporre domande, situazioni o richieste che ti è capitato di ricevere (o che immagini di ricevere) da parte dei clienti. Ecco alcuni spunti per iniziare una discussione:

- "Un cliente mi ha chiesto un caffè non troppo amaro e leggero: cosa potrei consigliargli?"
- "La mia proposta è stata il Gusto Ricco Gattopardo. Secondo voi è corretto o c'è qualcosa di più adatto?"
- "Qualcuno sa come si fa a spiegare in modo semplice cosa sono i sentori di un caffè?"

Puoi aprire nuove discussioni o partecipare a quelle degli altri, condividendo idee, esperienze e suggerimenti.

Numeri Utili

16.5 KB - Modificato il 1/06/2025 17:23

Condizioni per l'accesso: Appartenere al gruppo Nuovi dipendenti

Criteri di completamento

Video introduttivo Spunta come completato

Se è la prima volta che entri in contatto con il mondo VeroCaffè, questo video ti aiuterà a familiarizzare con l'ambiente del punto vendita. È pensato in particolare per chi è appena stato assunto e non ha ancora avuto modo di visitare fisicamente un negozio: scoprirai lo stile, l'atmosfera e l'organizzazione degli spazi che rendono l'esperienza VeroCaffè unica e riconoscibile.

Instagram Spunta come completato

Qui trovate la pagina ufficiale di Verocaffè su Instagram.

Sito Ufficiale Spunta come completato

Qui trovate il link ufficiale del sito di Verocaffè.

Devi

- ✓ Ricevere una valutazione
- ✓ Ottenere la sufficienza

Da fare

Devi

- Consegnare

Devi

- ✓ Visualizzare

Ogni attività è collegata a quella successiva attraverso un sistema di accesso condizionato, visibile e guidato all'interno della piattaforma.

- Risorse e link (PDF, pagine, link esterni)

Completamento manuale: il partecipante deve cliccare su “Spunta come completato” dopo aver consultato il contenuto.

Esempi: Video introduttivo, Instagram, Sito ufficiale

Completamento automatico: l'attività risulta completata dopo la visualizzazione.

Esempi: “Il Caffè”, “Sistemi, Capsule e Cialde”

- Quiz e attività H5P

Completamento solo al raggiungimento della sufficienza, che può variare:

- **80% del punteggio** (per evitare frustrazione in attività H5P più complesse, come il Drag and Drop “Abbina la Capsula alla Macchina”, dove l'interfaccia e il numero di opzioni possono aumentare la difficoltà.
- **Correttezza completa** (la maggior parte dei quiz)
- **Risposte corrette nella maggior parte delle domande**
 - **Quiz Marchi e Torrefazioni** – 5/6 - permette un errore tollerabile, in un'attività dove ci sono abbinamenti simili e nomi molto vicini, più soggetta a confusione. È una scelta didattica per rinforzare il ricordo attraverso l'errore, senza bloccare la progressione.
 - **Quiz Finale** – 10/12 - Richiesta elevata ma non rigida, per garantire un livello medio-alto di preparazione, lasciare margine per due errori ed evitare blocchi nel rilascio del certificato.

- Attività Compito (es. “Racconta la Miscela”)

Completamento solo dopo l'invio della consegna da parte dell'utente.

L'attività resta in stato “Da fare” finché non viene inviata.

- Quiz finale e Certificato

Il **certificato** si sblocca solo se il quiz finale viene superato con almeno 10/12 risposte corrette, e il **feedback** è accessibile dopo il completamento del certificato.

Configurazione dell'ambiente Moodle

Lingua: impostazioni, pacchetti, personalizzazioni

Lingua di default

- **Italiano (it_wp)** selezionato come lingua predefinita del sito.
- Scelta motivata dal contesto aziendale: ***** è un'azienda italiana** con negozi fisici sul territorio nazionale.
- I dipendenti devono **conoscere perfettamente l'italiano**, poiché svolgono **vendita assistita diretta** al pubblico.

Multilingua abilitata

- Attiva la **rilevazione automatica della lingua del browser**.
- Consentita la **scelta della lingua anche a utenti stranieri** per eventuali esigenze formative interne future o per comodità del dipendente straniero.
- Menu delle lingue abilitato (it_wp, en_wp, fr_wp, de_wp).

Personalizzazione delle stringhe del language pack

- **Studente/i → Dipendente/i; Docente/i → Formatore/i**
- Sostituzioni effettuate per adattare l'ambiente al **lessico aziendale reale**, rendendo l'interfaccia più intuitiva per i lavoratori ***.

The screenshot shows the Moodle 'Impostazioni lingua' (Language Settings) page. On the left is the 'Selettore Lingua' (Language Selector) with a list of languages: Deutsch (de_wp), English (en_wp), Français (fr_wp), and Italiano (it_wp). The main area contains three settings, all with 'Default: Si' (Default: Yes) checked:

- Rilevazione automatica della lingua** (autolang): 'Lingua di default' (lang) is set to 'Italiano (it_wp)'. Description: 'Durante la creazione di utenti, la lingua da impostare sarà rilevata automaticamente dal browser in uso.' (During user creation, the language to be set will be automatically detected from the browser in use.)
- Visualizza il menu delle lingue** (langmenu): Description: 'È possibile scegliere se pubblicare possibilità da parte dell'utente di:' (It is possible to choose whether to publish possibilities on the part of the user of:)
- Lingue sul menu delle lingue** (langlist): The list is set to 'it_wp, de_wp, fr_wp, en_wp'. Description: 'Lasciare vuoto se si desidera cons inserendo un elenco dei codici linq utilizzando il seguente formato: la' (Leave empty if you wish to cons by inserting a list of language codes using the following format: la)

Annotations on the left side of the screenshot:

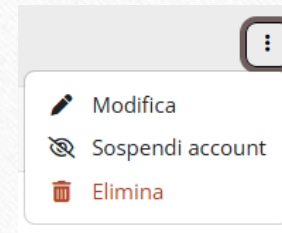
- A blue box labeled 'Corso disponibile agli studenti' (Course available to students) points to the 'Studente' (Student) role.
- A blue box labeled 'Corso disponibile ai dipendenti' (Course available to employees) points to the 'Dipendente' (Employee) role.
- A blue box labeled 'Docente' (Teacher) points to the 'Teacher' role.
- A blue box labeled 'Formatore' (Facilitator) points to the 'Formatore' role.
- A blue box labeled 'Studente' (Student) points to the 'Student' role.
- A blue box labeled 'Student' (Student) points to the 'Student' role.

Configurazione ambiente Moodle

Utenti: Metodi di autenticazione e Creazione di almeno 3 utenze (e-mail libere)

Autenticazione manuale

- Metodo principale attivo: «Manuale» (manual)
- Gli account vengono creati e gestiti direttamente dall'amministratore o formatore
- Ideale per un ambiente aziendale controllato come quello di ***



Autenticazione via email

- Metodo «Autoregistrazione basata su email» (email-based self-registration) abilitato
- Consente agli utenti di creare autonomamente un account utilizzando un indirizzo email valido
- Dopo la registrazione, viene inviata un'email di conferma per attivare l'account (in locale l'amministratore deve confermare manualmente)

Utenze create

- Sono state create almeno 3 utenze utilizzando indirizzi email liberi (es. Gmail, Yahoo) per testare il processo di registrazione e autenticazione

Sospensione utenza

Account manuali	8
Account disabilitato	0
Account via email	3
☐ AM Aidi Mever Conferma in attesa	
☐ AR Anna Rosea	
☐ DR Daniele Rossi	
☐ MB Maria Bianchi	
☐ PJ Peter Jacky Sospeso	
☐ SB Silvia Bonaci	

Utenti - Gestione dei ruoli e creazione di un ruolo personalizzato

Nome / Cognome	Indirizzo email	Ruoli	Gruppi	Ultimo accesso al corso	Stato iscrizione
☐		Formatore	Gestori della formazione	Mai	Attiva
☐		Dipendente	Negozio Milano	2 ore 15 min.	Attiva
☐		Dipendente	Negozio Livorno, Nuovi dipendenti	Mai	Attiva
☐		Dipendente	Negozio Livorno	Mai	Attiva
☐		Dipendente	Negozio Milano, Nuovi dipendenti	Mai	Attiva
☐		Dipendente	Negozio Milano	4 ore 44 min.	Attiva
☐		Dipendente	Negozio Cecina	Mai	Attiva
☐		Dipendente	Negozio Roma, Nuovi dipendenti	Mai	Attiva
☐	Admin User	Formatore	Gestori della formazione	3 secondi	Attiva

Adattamento alla realtà lavorativa ***

- I ruoli originali («Studente», «Docente») sono stati **modificati** in «Dipendente» e «Formatore» per riflettere il contesto aziendale.
- Ogni utente è stato assegnato a un **gruppo e ruolo coerente**, come «Negozio Livorno – Nuovi dipendenti» o «Gestori della formazione».

Ruolo personalizzato: Formatore *** (trainer)

- Formatore aziendale **archetipato** sul ruolo **Formatore (editor)** ma con permessi ridotti e mirati.
- Può operare solo in contesti di corso e moduli attività, non a livello di sistema.

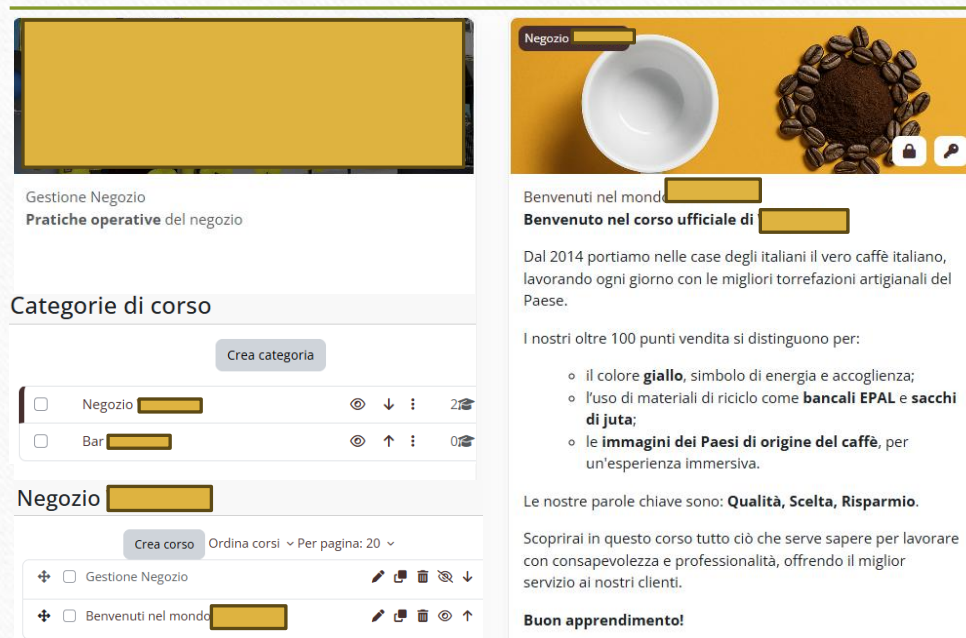
Il ruolo è stato configurato con:

- Autorizzazioni ad **assegnare, modificare, cambiare e visualizzare** solo i ruoli aziendali più rilevanti.
- Nessun privilegio su gestione di sistema o utenti globali.
- Permessi mirati alla **formazione interna**, senza possibilità di creare corsi o modificare il sito.

Amministratore primario

- L'account **Admin User** è stato impostato come **amministratore principale del sito**.
- Ha **accesso completo** a tutte le funzionalità di Moodle, inclusa la creazione di corsi, utenti, ruoli, plugin e configurazione avanzata.

Creazione di categorie e corsi



Due categorie distinte

Per rispecchiare la **struttura operativa reale dei punti vendita *****, sono state create due categorie principali:

- **Negozio *****: dedicata alla formazione del personale addetto alla vendita assistita.
- **Bar *****: pensata per quei negozi che includono un **servizio bar interno** (non sempre presente).

→ La distinzione nasce da **compiti diversi e percorsi formativi specifici**.

Corsi all'interno delle categorie

1. Negozio ***

✓ ***Benvenuti nel mondo ****** (corso introduttivo attivo e completo)

- Gestione Negozio (corso da implementare, attualmente nascosto)

→ Rappresenta il **passaggio successivo** nella formazione, previsto per chi ha concluso il corso introduttivo.

2. Bar ***

- Potrà contenere in futuro corsi specifici per operatori di caffetteria/barista, come «Uso della macchina espresso», «Igiene e servizio al banco», ecc.

Corso «Benvenuti nel mondo ***» Personalizzazione

- **Descrizione introduttiva** (vedi slide precedente)
- **Impostazioni grafiche e tecniche**
 - **Immagine del corso:** icona visiva coerente con l'identità aziendale → tazzina e chicchi su sfondo giallo
 - **Formato corso:**
 - Sezioni personalizzabili per massima flessibilità
 - Visualizzazione delle sezioni nella stessa pagina
 - Nessun formato settimanale → la struttura è tematica, non temporale
- **Tracciamento e completamento**
 - Attivato il **tracciamento del completamento attività**
 - Visualizzazione dei criteri per tenere lo studente informato sui propri progressi

Immagine del corso

Sezioni personalizzabili
Il corso è suddiviso in sezioni personalizzabili

Sezioni settimanali
Il corso è suddiviso in sezioni corrispondenti ad ogni settimana, a partire dalla data di inizio del corso.

Attività singola
Il corso contiene una sola attività o risorsa.

Relazionale
Il corso è incentrato su un forum principale nella pagina del corso. È possibile aggiungere ulteriori attività e risorse utilizzando il blocco Attività sociali.

Formato corso

Formato

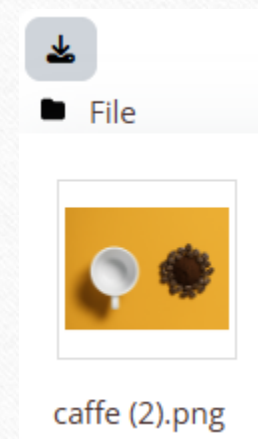
Sezioni nascoste

Visualizzazione corso

Sezioni personalizzabili

Le sezioni nascoste sono visualizzate come non disponibili

Visualizza le sezioni nella stessa pagina



Generale

Titolo del corso

Benvenuti nel mondo

Titolo abbreviato

Categoria di corsi

Negozio

Cerca

Visibilità del corso

Visualizza

Data di inizio del corso

16 maggio 2025 18 00

Data di fine corso

Abilita 16 maggio 2026 18 00

Impostazione di più metodi di iscrizione: iscrizione manuale e iscrizione con codice (numero limitato di iscritti) attive

Metodi di iscrizione ▾

Nome

Iscrizione manuale

Accesso ospiti

Dipendenti

Formatori

Dipendente Verocaffè

Negozio Livorno

Dettagli iscrizione

Nome	[REDACTED]
Corso	Benvenuti nel mondo [REDACTED]
Metodo di iscrizione	Iscrizione manuale ✎
Stato iscrizione	Attiva
L'iscrizione inizia	venerdì, 23 maggio 2025, 09:16
Iscrizione creata	venerdì, 23 maggio 2025, 09:17

Dettagli iscrizione

Nome	[REDACTED]
Corso	Benvenuti nel mondo [REDACTED]
Metodo di iscrizione	Iscrizione spontanea Dipendenti ✎
Stato iscrizione	Attiva
L'iscrizione inizia	venerdì, 23 maggio 2025, 09:38
Iscrizione creata	venerdì, 23 maggio 2025, 09:38

Accesso ospiti

Consenti l'accesso agli ospiti	1	Si ▾
Chiave	2	[REDACTED] 🔑
		Salva modifiche Annulla

Iscrizione spontanea

Nome personalizzato istanza

Iscrizione spontanea Dip

Mantieni attive le attuali iscrizioni spontanee ?

Si ▾

Iscrizione spontanea

Nome personalizzato istanza

Nuovo Dipendente

Mantieni attive le attuali iscrizioni spontanee ?

Si ▾

Iscrizione spontanea

Nome personalizzato istanza

Iscrizione spontanea For

Mantieni attive le attuali iscrizioni spontanee ?

Si ▾

Consenti nuove iscrizioni spontanee ?

Si ▾

Chiave di iscrizione

[REDACTED] 🔑

Utilizza chiavi di iscrizione ai gruppi

Si ▾

Ruolo assegnato di default

Formatore ▾

➤ Iscrizione manuale

➤ Iscrizione con codice (chiave d'accesso)

- Differenziata per tipo di utenza:
 - [REDACTED] per i **Dipendenti** (fino a 300 iscritti)
 - [REDACTED] per i **Formatori** (max 5 iscritti)
 - [REDACTED] per i Nuovi Dipendenti (max 100 iscritti)

➤ Accesso ospiti con chiave

- Accesso di sola visualizzazione per figure esterne (es. supervisori, partner, valutatori)
- Chiave personalizzata: [REDACTED]

Iscrizione con chiave di accesso - esempio

The image shows a web interface for course registration. On the left, the 'Opzioni di iscrizione' section includes a welcome message, a list of distinguishing features (yellow color, recycling materials, coffee origin images), key words (Quality, Choice, Savings), and a list of roles: Formatore, Admin User, and another Formatore. The main content area has three registration options: 'Accesso ospiti' (request password), 'Iscrizione spontanea Dipendenti' (request access key), and 'Iscrizione spontanea Formatori' (request access key). A modal window titled 'Nuovo Dipendente' is open, showing a 'Chiave di iscrizione' field with asterisks and 'Annulla'/'Iscrivimi' buttons. On the right, a sidebar menu lists course topics, with 'Numeri Utili' circled in red. A red arrow points from this circle to the text 'PDF disponibile solo per il gruppo «Nuovo Dipendente»' at the bottom right. The top navigation bar includes 'Corso', 'Partecipanti', 'Valutazioni', 'Attività', 'Badge', and 'Altro'.

Opzioni di iscrizione

Benvenuti nel mondo
Benvenuto nel corso ufficiale di

Dal 2014 portiamo nelle case degli italiani il vero caffè italiano, lavorando ogni giorno con le migliori torrefazioni artigianali del Paese.

I nostri oltre 100 punti vendita si distinguono per:

- il colore **giallo**, simbolo di energia e accoglienza;
- l'uso di materiali di riciclo come **bancali EPAL** e **sacchi di juta**;
- le **immagini dei Paesi di origine del caffè**, per un'esperienza immersiva.

Le nostre parole chiave sono: **Qualità, Scelta, Risparmio**.

Scoprirai in questo corso tutto ciò che serve sapere per lavorare con consapevolezza e professionalità, offrendo il miglior servizio ai nostri clienti.

Buon apprendimento!

Formatore
Admin User
Formatore

Accesso ospiti

Sarà richiesta una password.

Login come ospite

Iscrizione spontanea Dipendenti

Sarà richiesta una chiave di iscrizione.

Iscrivimi

Iscrizione spontanea Formatori

Sarà richiesta una chiave di iscrizione.

Iscrivimi

Nuovo Dipendente

Sarà richiesta una chiave di iscrizione.

Iscrivimi

Nuovo Dipendente

Chiave di iscrizione

Annulla Iscrivimi

Corso Partecipanti Valutazioni Attività Badge Altro

Benvenuti nel mondo

Sei stato iscritto al corso.

Introduzione al corso

Annunci

Glossario con termini utili

Video introduttivo

Instagram

Sito Ufficiale

Forum di confronto su doma...

Numeri Utili

1. Le Basi del Caffè e dei Sis...

Il Caffè

Quiz - Caffè

Sistemi, Capsule e Cialde

Attività Drag and Drop ...

PDF disponibile solo per il gruppo «Nuovo Dipendente»

Personalizzazione HomePage

```
<script>
document.addEventListener("DOMContentLoaded", function () {
  // Freccia destra (prossima attività)
  const nextArrow = document.querySelector("#next-activity .arrow");
  const nextLink = document.querySelector("#next-activity-link");

  if (nextArrow && nextLink) {
    nextArrow.style.cursor = 'pointer';
    nextArrow.addEventListener('click', function () {
      window.location.href = nextLink.href;
    });
  }

  // Freccia sinistra (attività precedente) - solo se presente
  const prevArrow = document.querySelector("#prev-activity .arrow");
  const prevLink = document.querySelector("#prev-activity-link");

  if (prevArrow && prevLink) {
    prevArrow.style.cursor = 'pointer';
    prevArrow.addEventListener('click', function () {
      window.location.href = prevLink.href;
    });
  }
});
</script>
```

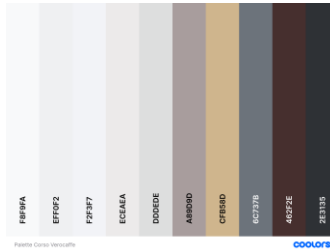
Temi

Elimina le cache dei temi

▼ Tema 1
Pagina #1
Pagina #2
Pagina #3
▼ Tema 2
Configurazione

Moove

Tema in uso



La homepage del corso è stata completamente personalizzata per riflettere l'identità visiva di ***.
Sono stati caricati:

- il **logo ufficiale** in formato grande, piccolo e favicon,
- una **palette cromatica dedicata** che richiama i colori dei negozi reali,
- uno stile coerente con l'atmosfera calda e accogliente dell'azienda.
- Tema «Moove»
- Inoltre, è stato inserito uno **script HTML** che rende cliccabili le frecce per la navigazione tra le attività, migliorando l'usabilità del corso.





Privacy
Immagine aziendale + logo

Personalizzazione pagina Login

Anche la pagina di login è stata adattata allo stile di ***, migliorando la coerenza comunicativa tra piattaforma e ambiente aziendale.

Sono stati modificati:

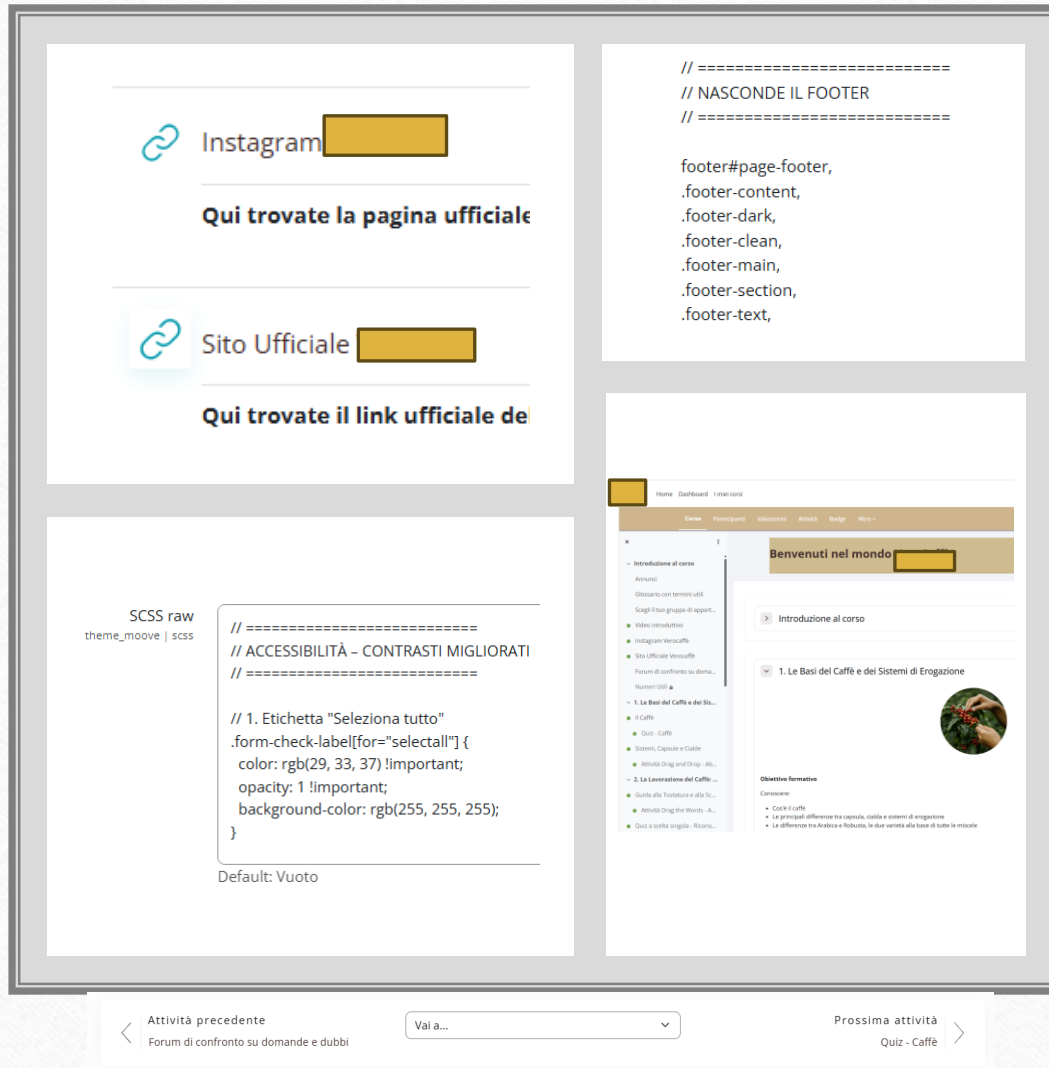
- **colore del marchio e secondario**
- **immagine di sfondo della login page**
- **font** usato nel tema Moove

Queste modifiche contribuiscono a rendere l'accesso alla formazione un'esperienza immediatamente riconoscibile e professionale.

Accessibilità e miglioramenti visivi – SCSS raw Tema Moove

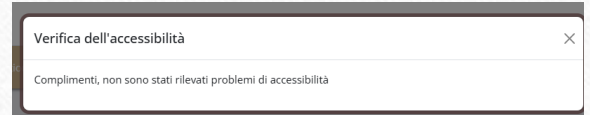
Per rendere la piattaforma più accessibile, moderna e in linea con l'identità di ***, è stato inserito del codice personalizzato in SCSS che ha permesso di:

- **Nascondere il footer** in modo pulito e ordinato;
- Migliorare **il contrasto e la leggibilità** dei badge e delle etichette (es. «Fatto», «PDF», «Seleziona tutto»);
- Applicare **effetti visivi** come il sollevamento delle icone al passaggio del mouse e animazioni sulle frecce di navigazione;
- Personalizzare la **barra superiore** con i colori ufficiali dell'azienda (beige dorato e marrone);
- Modernizzare **sidebar e pulsanti**, rendendoli più leggibili, armoniosi e responsive su mobile;
- Abbellire le **sezioni del corso** con sfondi bianchi, ombre soft e spaziatura maggiore.
- Questi accorgimenti rendono l'interfaccia non solo più inclusiva, ma anche più coerente con l'identità di marca.

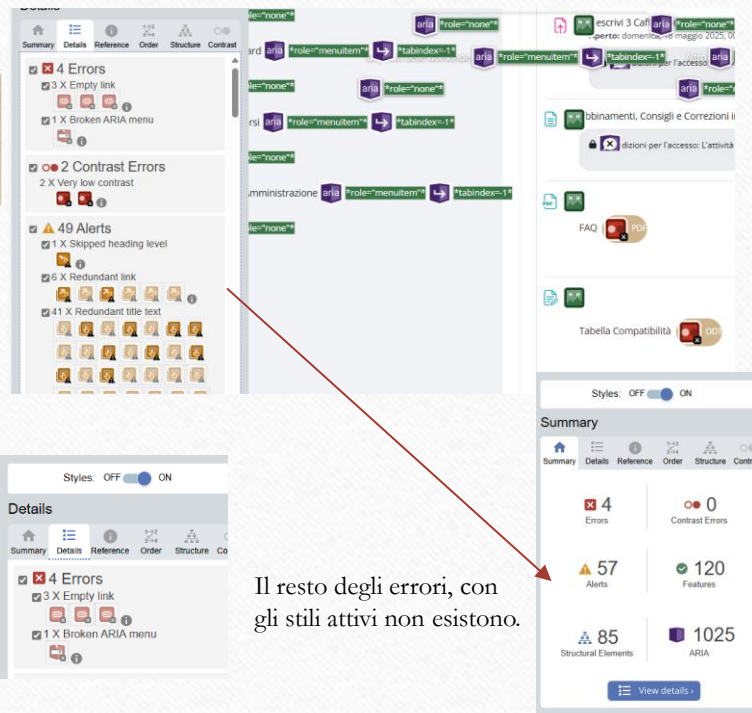


Un passo indietro: Analisi dell'Accessibilità

Verifica dell'accessibilità Moodle Wave – Errori di contrasto

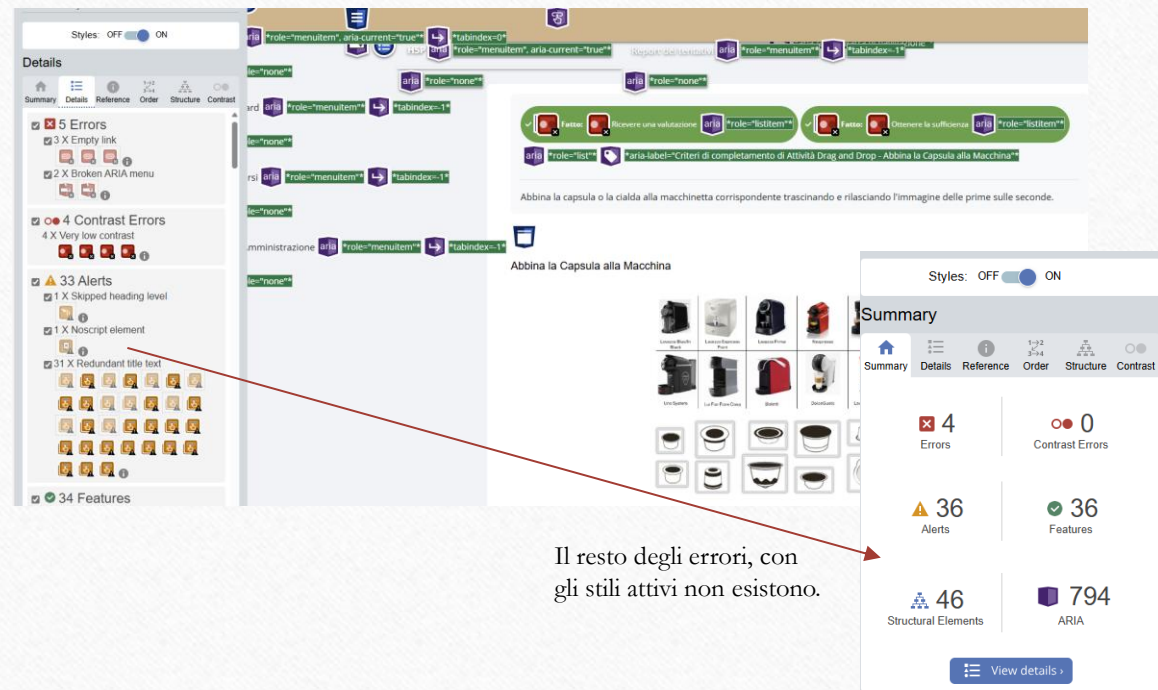


Correzione contrasto per badge file PDF e ODT



Il resto degli errori, con gli stili attivi non esistono.

Correzione contrasto scritte criteri di completamento



Il resto degli errori, con gli stili attivi non esistono.

Corso «Benvenuti nel mondo ***» Blocchi

The screenshot displays a course interface with several functional blocks:

- Benvenuto!**: A welcome message with a progress bar.
- Accessibilità**: A section for accessibility settings, including a toolbar with icons for text size (A-, A, A+), background color (R), and text color (A, A+), and a checkbox for "Lancia la barraAT" (always?).
- Ricerca nei forum**: A search bar with a magnifying glass icon and a link to "Ricerca avanzata".
- Voce casuale di glossario**: A section titled "Tostatura chiara" with a paragraph of text about coffee roasting and a link to "Aggiungi una voce di glossario".
- Attività recente**: A section showing recent activity, including a date and time, and a link to "Report completo dell'attività recente...".
- Completamento corso**: A section showing the course completion status, including a table with columns "Criteri da soddisfare" and "Stato", and a link to "Ulteriori informazioni".
- I miei nuovi badge**: A section showing a badge for "BASI DEL CAFFÈ" with a description "Badge: Conoscitore delle Basi del Caffè".

Blocco Benvenuto

- Mostra un messaggio d'accoglienza personalizzato amichevole.

Blocco Accessibilità

- Include strumenti per: aumentare/diminuire il testo (A-/A+) e cambiare contrasto e colori per agevolare la lettura
- Integra la **barra AT (Accessibilità Tecnologica)** per favorire l'inclusività.

Blocco Glossario (voce casuale)

- Presenta vocaboli legati al mondo del caffè in modo dinamico.
- Aiuta a imparare in modo leggero ma continuo, stimolando la **memorizzazione passiva**.

Blocco Attività recente

- Fornisce un riepilogo aggiornato di cosa è stato aggiunto o modificato nel corso.
- Utile per mantenere l'utente **allineato con le novità**.

Blocco Completamento corso

- Mostra lo stato di avanzamento (es. "2 di 27 attività completate").
- Utile per la **motivazione e l'autovalutazione**, soprattutto in percorsi sequenziali.

Blocco Badge

- Riconoscimento per il completamento delle attività fondamentali.
- Funzione premiante che **valorizza il percorso di apprendimento**.

Elementi valutativi presenti:

- ### Funzionalità attive:

- ## Report e statistica aggregata

- Un sistema di reportistica consente di visualizzare in tempo reale l'andamento complessivo, come mostrato nel grafico a barre (tutti gli studenti hanno raggiunto il massimo intervallo di punteggio: 3,75–4,00).

Astringente

Sensazione dovuta alla diminuzione del potere lubrificante della saliva, dà una sorta di sensazione di "asciutto" in bocca.

Tag: [astringente](#)

Capsula

La capsula è un involucro di forma cilindrica di plastica PET o di alluminio, e vi sono sul mercato diversi standard.

Tag: [capsula](#) [capsule](#)

Cialda

La cialda è un involucro di carta filtro, che contiene porzioni di caffè macinato e pressato. Lo standard più diffuso è l'E.S.E. (Easy Serving Espresso) dal diametro di 44 millimetri.

Tag: [cialda](#) [cialde](#)

Ciliegia di caffè

La ciliegia di caffè (drupa) è il frutto del caffè, e cresce in gruppi lungo gli stemi corti della pianta. Una ciliegia di caffè comincia con un frutto non ancora maturo di colore verde, che gradualmente matura verso un colore più giallognolo per poi prendere tonalità sull'arancio fino ad arrivare al rosso ciliegia. Il processo di maturazione della ciliegia di caffè dura dai 7 ai 9 mesi.

Tag: [ciliegia di caffè](#) [ciliegia caffè](#)

Corpo

È il livello di percezione sferica, di rotondità, di sciroposità e di struttura percepibile.

Tag: [corpo](#) [corposità](#) [corpo del caffè](#) [corpo caffè](#)

Cru

Si definisce Cru un caffè pregiato, non miscelato, coltivato nel suo paese produttore favorito da un particolare microclima. Tra i caffè più pregiati al mondo possiamo annoverare il Blue Mountain in Giamaica, il Sidamo d'Etiopia, il Kenya AA, il Sul de Minas in Brasile, il Maracaibo in Venezuela, l'Huehuetenango in Guatemala, il Kona delle Hawaii, il Supremo in Colombia e molti altri ancora.

Tag: [cru](#) [caffè pregiato](#)

Glossario



Glossario con termini utili

Scopo: Rafforzare la terminologia specialistica legata al mondo del caffè attraverso voci facilmente consultabili durante tutto il corso.

Contenuti inseriti:

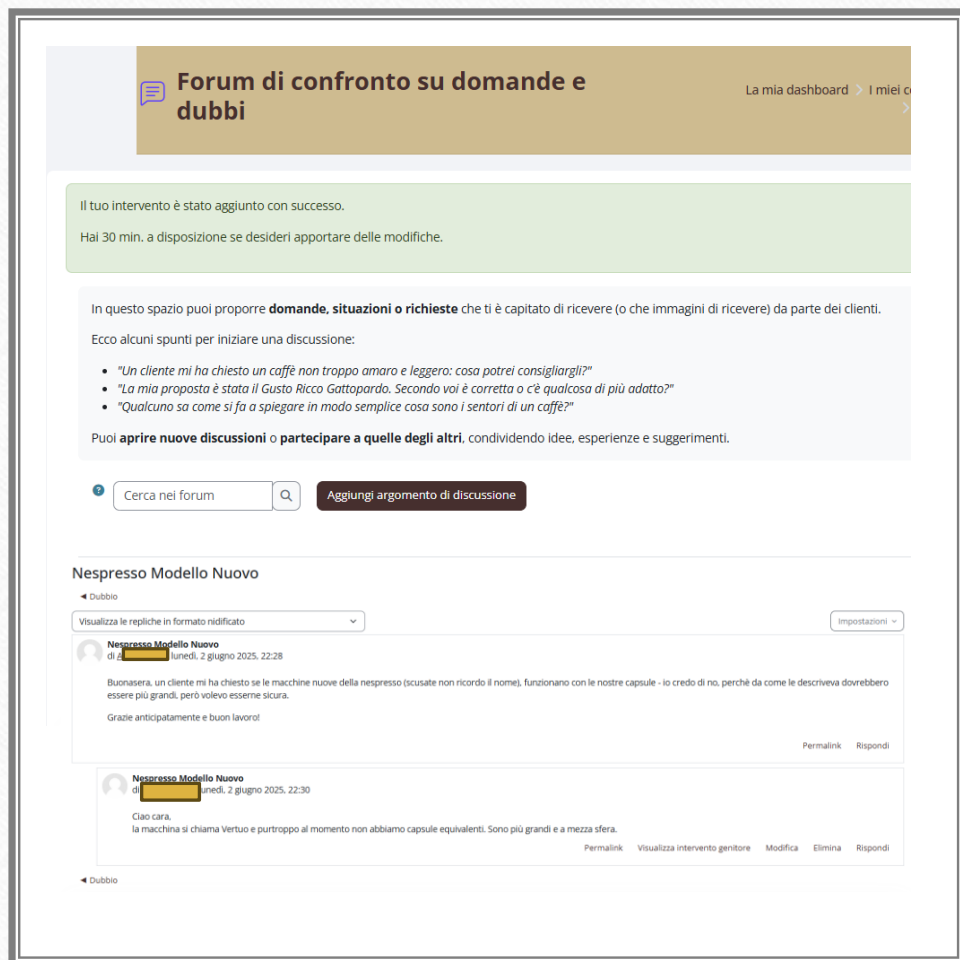
Il glossario contiene **termini chiave** suddivisi in ordine alfabetico con relative **definizioni semplici**, **esempi concreti** e **tag associati**. Tra le voci presenti:

- **Acidità, Amarezza, Aroma, Arabica, Espresso, Fruttato, Lavato, Drupa, Estrazione...**
- Ogni voce è pensata per arricchire la comprensione dei materiali e aiutare anche chi è alle prime esperienze.

Funzionalità attiva:

- **Voce casuale del glossario** visualizzabile anche nel blocco laterale del corso, per stimolare l'apprendimento progressivo.

Forum



Funzione principale: Favorire l'interazione tra dipendenti, formatori e responsabili all'interno della piattaforma, creando uno spazio per dubbi, suggerimenti e condivisione.

Configurazione:

- Ogni partecipante può iniziare una nuova discussione.
- È possibile **rispondere ai post, iscriversi alle notifiche via mail, e ricevere feedback asincroni.**
- Il forum è **moderato dal formatore** o dal gestore della formazione, per garantire un confronto costruttivo.

Obiettivi formativi:

- Stimolare la **partecipazione attiva.**
- **Rafforzare la comprensione dei contenuti** attraverso il dialogo.
- Costruire una **comunità di apprendimento** anche a distanza.
- **Chiarire** in modo collaborativo i **dubbi** legati a situazioni reali di vendita

Compiti



Racconta le Miscele: Presenta un Marchio Partner
Aperto: domenica, 18 maggio 2025, 18:00



Un'attività per scaldarti: Descrivi 3 Caffè specificando Intensità, Aroma e Caratteristiche
Aperto: sabato, 17 maggio 2025, 18:00

Compito 1 – “Un’attività per scaldarti: descrivi 3 caffè”

Gli studenti devono descrivere tre miscele presenti in negozio specificando:

- Nome della miscela o caffè
- Livello di intensità (con scala 4–14)
- Aroma principale (es. floreale, fruttato, speziato...)
- Sentori percepibili (cacao, frutta secca...)
- Tipo di cliente ideale a cui proporre la miscela

Obiettivo: simulare una **consulenza reale al cliente** per migliorare la presentazione e il linguaggio tecnico-sensoriale.

Compito 2 – “Racconta le miscele: presenta un marchio partner”

Gli studenti selezionano **un marchio tra quelli partner di ***** (es. Gattopardo, Lollo, Neronobile, Pop Caffè) e descrivono tre miscele specificandone:

- Nome
- Intensità e caratteristiche principali
- Compatibilità con sistemi (es. Nespresso, Dolce Gusto...)
- Consigli di vendita: a chi e perché consigliarlo

Obiettivo: rafforzare le competenze comunicative e promozionali, e conoscere i partner ufficiali dell'azienda.

Un'attività per scaldarti: Descrivi 3 Caffè specificando Intensità, Aroma e Caratteristiche

Racconta le Miscele: Presenta un Marchio Partner

Aperto: domenica, 18 maggio 2025, 18:00

VersCaffè collabora con alcune delle migliori torrefazioni artigianali italiane, tra cui **Gattopardo, Lollo Caffè, Neronobile e Pop Caffè**.

Ogni marchio propone una varietà di miscele diverse per intensità, aroma, gusto e compatibilità con i diversi sistemi di capsule.

Scegli uno solo di questi marchi tra quelli elencati (Gattopardo, Lollo Caffè, Neronobile e Pop Caffè) e descrivi nel dettaglio **tre diverse miscele** tra quelle proposte dal marchio scelto.

Per ciascuna miscela dovrà indicare:

- Nome della miscela
- Intensità e caratteristiche principali (es. dolce, amaro, cremoso, forte, speziato...)
- Compatibilità (es. Nespresso, Dolce Gusto, Lavazza A Modo Mio, ecc.)
- Consigli di vendita: a quale cliente potresti proporlo? Perché?

Puoi:

Cerca di usare un linguaggio chiaro e orientato al cliente, come se stessi spiegando le caratteristiche delle miscele durante una consulenza o una vendita.

Consegna

Consegnato per la valutazione

Non valutata

Lo studente può modificare

+ (56 parole)

Gusto Ricco Gattopardo, in
retrogusto nocciolato

Consigli...

Selezione	Nome / Cognome	Indirizzo email	Stato	Valutazione
☐	AB		Nessuna consegna	: - :
☐	DR		Nessuna consegna	: - :
☐	AR		Consegnato per la valutazione Valutata	: 100,00 / 100,00 :

Badges - Gamification

Il sistema di badges è stato implementato per stimolare la motivazione degli utenti attraverso un'esperienza formativa **gamificata**, che premia il completamento delle attività chiave del corso.

Struttura del sistema:

- **6 badges distinti**, ciascuno legato a un modulo tematico e a specifici criteri di completamento.
- I badges si sbloccano **automaticamente** al termine del completamento di tutte le attività delle sezioni.

Funzione motivazionale:

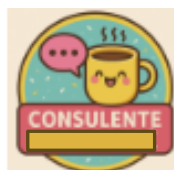
- I badge sono **visibili nel profilo utente**, incentivando l'apprendimento progressivo.
- Rafforzano l'engagement e permettono un **riconoscimento immediato dei risultati**.

Badge

Creazione badge

Filtri

Nome badge	Stato badge	Criteri	Destinatari	Conseguiti da me
 Badge: Benvenuto nel Team	Disponibile (criteri bloccati)	Completamento attività (TUTTI): "URL - Video introduttivo", "URL - Instagram", "URL - Sito Ufficiale"	2	:
 Badge: Conoscitore delle Basi del Caffè	Disponibile (criteri bloccati)	Completamento attività (TUTTI): "Pagina - Il Caffè", "Quiz - Quiz - Caffè", "Pagina - Sistemi, Capsule e Cialde", "HSP - Attività Drag and Drop - Abbina la Capsula alla Macchina"	3	Data: 30/05/25 ✓ :
 Badge: Consulente VeroCaffè	Disponibile (criteri bloccati)	Completamento attività (TUTTI): "Compito - Un'attività per scaldarti: Descrivi 3 Caffè specificando Intensità, Aroma e Caratteristiche", "Pagina - Guida alla Vendita e alla Scelta del Prodotto", "File - Tabella Compatibilità", "Quiz - Quiz di simulazione vendita"	1	:
 Badge: Corso Completato	Disponibile (criteri bloccati)	Completare: "Quiz - Quiz finale"	1	:
 Badge: Esperto di Bevande Alternative	Disponibile (criteri bloccati)	Completamento attività (TUTTI): "Pagina - Oltre il Caffè: Tisane, Solubili e Accessori", "Quiz - Conosci le Bevande Alternative di", "Quiz - Attività 'Ordina i Passaggi' - Decalificazione"	2	:
 Badge: Esperto di Torrefazioni	Disponibile	Completamento attività (TUTTI): "Pagina - Guida alla Tostatura e alla Scala di Intensità", "HSP - Attività Drag the Words - Abbina la Tostatura al Colore e al Gusto", "HSP - Quiz Scelta Singola - Riconosci l'Intensità del Caffè", "Pagina - Le Torrefazioni Artigianali e i Nostri Prodotti", "Quiz - Vero o Falso?", "Quiz - Marchi e Torrefazioni - Associazione", "Compito - Racconta le Mische: Presenta un Marchio Partner", "Pagina - LE CORRISPONDENZE", "Quiz - Equivalenze tra miscele note e proposte VeroCaffè"	0	:



Grazie per l'attenzione