

Resoconto del convegno-seminario organizzato da SNAIPO ARFA SCUOLA e FIST in collaborazione con l'Istituto Statale Alberghiero di Formia LT

**I nuovi Istituti per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA:
Cosa è cambiato e cosa deve cambiare?**

Autonomia, flessibilità e competenze per valorizzare il saper fare

che ha avuto luogo Sabato 27 Novembre 2010 dalle ore 9 alle ore 13 presso l'Istituto Statale Alberghiero di Formia sito in Via Gianola snc.

PROGRAMMA DELL'INCONTRO:

Chairman: **Roberto FARAOTTI** (Presidente Federazione Italiana Settore Turismo e Parlamentino Turismo Italiano)

Relatori

- **Erasmus COLARUOTOLO** (Dirigente Scolastico Istituto Statale Alberghiero di Formia)
- **Paolo GENTILI** (Presidente ARFA Scuola)
- **Vincenzo DI MARCO** (Segretario Generale Nazionale SNAIPO e Presidente Forum IPSSAR)
- **Giuliana ROSETTI CIMATTI** (Membro della Commissione DE TONI)
- **Elio CARFAGNA** (Delegato RENAIA Rete Nazionale Istituti Alberghieri)
- **Rossella MENGUCCI** (Ministero Istruzione Università e Ricerca)
- **Silvio BARBERO** (Vice Presidente Slow Food Italia)

Dibattito e Lunch

L'evento era riconosciuto dal MIUR per l'aggiornamento professionale dei Docenti e dei Professionisti di Settore.

IN SINTESI

La notevole partecipazione, lo spessore delle relazioni e il confronto serrato hanno consentito di definire una linea programmatica per il proseguo dell'impegno SNAIPO sulla materia che sintetizziamo come segue:

- 1) maggiori chiarimenti in merito all'alternanza scuola lavoro: creazione di un modello-progetto uniforme per tutti i nuovi istituti per l'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA (le associazioni SNAIPO, ARFA e FIST danno la disponibilità a creare tale progetto a patto che un loro rappresentante sia inserito nello staff ministeriale che cura l'alternanza scuola-lavoro);
- 2) modifica allegato B3 del DPR 15 marzo 2010 cancellazione nel primo biennio della disciplina Scienze integrate fisica e chimica. Le 66 ore in prima e le 66 ore in seconda da assegnare ai laboratori ;
- 3) Inserire la suddivisione in squadre nel primo biennio relativo all'articolazione "Accoglienza Turistica" e nelle tre articolazioni Enogastronomia, servizi sala e di vendita , e accoglienza turistica del secondo biennio (3 e 4) e 5° anno.
- 4) In via subordinata applicare tale suddivisione in squadre in questa fase transitoria per fronteggiare gli esuberanti di personale;
- 5) Creare delle figure di tutor per gestire meglio la DOP.
- 6) Creare dei modelli/progetto campus /polo turistico alberghiero in ogni provincia italiana con dei percorsi statali (tecnico – professionale) regionali e Istituti tecnici superiori (vedi norme vigenti).

Su questi temi è in preparazione un documento specifico che sarà disponibile per gli Iscritti nel breve periodo.

La Segreteria Generale rimane a disposizione degli aderenti per ulteriori informazioni e/o approfondimenti.