



Re.Na.I.A.
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI
Sito web: www.renaia.it



Presidenza - Sede Coordinamento – c/o IPSSARCT “E. Cornaro” – Viale M.L.King n.5 – 30016 IESOLO LIDO (Ve) –
Tel. 0421 92535-93116 / Fax 0421 92133 - E-mail: - presidente@renaia.it

Segreteria e Tesoreria – c/o IPSSAR “B. Scappi” – Viale delle Terme, 1054 – 40024 Castel San Pietro Terme (Bo) –
Tel 051948181 / Fax 051948080 -- E-mail: info@renaia.it - tesoreria@renaia.it

Proposta dell'Osservatorio sul Riordino degli Istituti Professionali Alberghieri

Con il presente documento, che si sottopone alla cortese attenzione del Ministero, ci si propone di suggerire alcuni “aggiustamenti”, che intendono valorizzare al meglio la logica del Riordino degli Istituti Professionali, come da D.P.R. n. 87 del 15 marzo 2010. Non si tratta di preferenze episodiche, anzi, nella cultura progettuale dell’acquisizione sistemica di saperi e competenze si è proceduto secondo i seguenti “steps”:

- Considerare la centralità del profilo in uscita e delle competenze di tipo professionale;
- Individuare le “migliorie” che potrebbero dare un valore aggiunto ai risultati di apprendimento previsti dal Riordino;
- Proporre soluzioni che evitino la frammentazione dei saperi, favoriscano la crescita motivazionale, consolidino la propedeuticità al lavoro.
- Valorizzare lo studente nella sua crescita personale, esaltando la valenza vocazionale della scelta operata.

L’esperienza maturata nelle diverse realtà regionali, durante questo biennio, e la valutazione delle problematiche emerse sia a livello di operatori che di utenza, ci pongono l’obbligo di definire linee d’intervento che rendano il percorso dei nuovi Istituti Professionali per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera più aderente al PECUP allegato al DPR N. 87/2010.

Preme rilevare che il quadro orario in essere appare troppo orientato verso le discipline dell’area scientifica a discapito di quelle dell’area professionale, in quanto le modifiche introdotte dalla Riforma hanno portato ad una forte riduzione delle ore degli insegnamenti tecnico-pratici, ponendo seri dubbi sulla possibilità di conseguire, al termine del percorso quinquennale, tutte le competenze professionali previste dal profilo in uscita del nostro diplomato. Tali competenze chiaramente si inseriscono in un contesto formativo in cui l’innovazione principale consiste nell’afferire ad un profilo professionale aperto e flessibile, libero da rigidi modelli predefiniti, in linea con un mercato del lavoro in continua evoluzione tecnologica e produttiva.

Di conseguenza le osservazioni poste dagli operatori nascono dalla piena consapevolezza che fondamentale è il raggiungimento da parte dello studente di una solida preparazione culturale e tecnico-professionale propria di un percorso di studi quinquennale di ampio respiro, idonea sia per il proseguimento degli studi all’università o nella formazione tecnica superiore (ITS) sia ad un inserimento diretto nel mondo del lavoro.

Con questa proposta si ritiene importante intervenire per meglio riequilibrare i vari ambiti disciplinari, rispondendo in modo più efficace alle esigenze formative dell’utenza e a quelle emerse nei settori professionali di riferimento in continua evoluzione.

A nostro avviso il taglio delle ore di laboratorio e l’inserimento di alcune discipline meno attinenti al curriculum, hanno portato ad una frammentazione dei saperi che non favorisce la lotta alla dispersione scolastica, fondata sulla motivazione e sul successo formativo.

In questo riassetto è per noi essenziale mantenere il quadro delle competenze (legato in modo indissolubile agli EQF), rimodulandolo in un percorso didattico che armonizzi i vari ambiti educativi, culturali e professionali, per garantire le competenze in uscita del primo biennio, secondo biennio e quinto anno. Basti pensare che gli argomenti e l'epistemologia delle discipline quali la fisica e la chimica possono essere affrontate all'interno dell'asse di riferimento, creando così un percorso più organico, meno insidioso, in linea con una visione unitaria del sapere più adatta a studenti che hanno scelto un percorso di istruzione professionale.

Infine il dibattito aperto sulla revisione degli esami di stato, in particolare della terza prova, pone l'accento sulla necessità di accertare e certificare le competenze in uscita delle classi quinte, anche prevedendo una prova a carattere nazionale sugli apprendimenti chiave del percorso di studi specifico.

Per raggiungere questo obiettivo si presuppone una relazione "attiva" tra competenze, abilità e conoscenze in cui lo studente dimostri non solo che *sa o sa fare*, ma anche che *sa agire e reagire* mobilitando in modo pertinente ed appropriato ciò che sa e sa fare. Le Linee Guida del secondo biennio e quinto anno (Direttiva n.5 del 16/01/12) ci indicano la strada da percorrere, in quanto alle competenze professionali vengono ricondotti tutti i saperi. E' quindi importante garantire un vero collegamento tra essi valorizzando le attività di laboratorio, palestra di esperienze in cui si esercitano autonomia e responsabilità.

In base a quanto esposto sopra, si chiede pertanto di valutare la possibilità di una ridefinizione dei curricula e dei relativi quadri orari come segue:

ISTITUTI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PRIMO BIENNIO

Dall'esame delle competenze inerenti alle scienze integrate si evidenzia che esse sono comuni alle tre discipline (scienze della terra e biologia, fisica e chimica). Si sottolinea come le conoscenze e le abilità che devono essere perseguite nella progettazione didattica di queste tre discipline possano essere disaggregate e coerentemente riportate nell'ambito degli insegnamenti di scienze naturali e scienze degli alimenti.

NUOVA PROPOSTA

Alla luce di quanto sopra, la Re.Na.I.A. propone la sostituzione dell'insegnamento **frammentario e parcellizzato** delle Scienze integrate, Fisica e Chimica, **con uno unico** delle Scienze integrate più organico e omogeneo che superi sovrapposizioni e ridondanze. Pertanto, i contenuti di Fisica e Chimica, funzionali alla formazione di competenze nel settore specifico, vengono "assorbiti" all'interno di Scienze della Terra e Biologia (Fisica) e di Scienze degli Alimenti (Chimica).

Le 2h tolte a Fisica in prima e a chimica in seconda, vengono attribuite:

1h a cucina e 1h a sala e vendita, con tutta la classe.

In questo caso lo schema è 2+2+1h teorica di Enogastronomia con tutta la classe, +1h teorica di sala e vendita con tutta la classe.

E' così possibile recuperare uno spazio fondamentale, quello della parte teorica delle discipline tecnico - pratiche, che viene sollecitato dal nuovo ordinamento, ma non è assicurato dall'attuale quadro orario.

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI NELL'AREA DI INDIRIZZO

QUADRO ORARIO CON LA NUOVA PROPOSTA

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	-				
Scienze integrate ((Chimica)		-			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66 ** (°) +33 con tutta la classe	66 ** (°) +33 con tutta la classe			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66 ** (°) +33 con tutta la classe	66 ** (°) +33 con tutta la classe			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66			
Ore totali	396	396			

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(°) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Anche per il 2° Biennio si ritiene necessario apportare delle modifiche, incrementando le ore di attività tecnico-pratiche che, in considerazione della scelta dell'Articolazione che gli studenti effettuano a conclusione del secondo anno, concorrono in modo significativo a definire il “profilo professionale in uscita” degli studenti.

NUOVA PROPOSTA

3° ANNO

Enogastronomia **+1h** (totale 6+1 per gli allievi; +1h per i docenti tecnico-pratici in compresenza con alimentazione)
 Diritto e tecniche amm. **-1h** (totale 4-1)

4° ANNO

Enogastronomia **+1h** (totale 4+1 per gli allievi; +1h per i docenti tecnico-pratici in compresenza con alimentazione)
 Diritto e tecniche amm. **-1h** (totale 5-1)

5° ANNO

Enogastronomia **+1h** (totale 4+1)
 Diritto e tecniche amm. **-1h** (totale 5-1)

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI NELL'AREA DI INDIRIZZO

QUADRO ORARIO CON LA NUOVA PROPOSTA

Articolazione - enogastronomia	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Seconda lingua straniera			99	99	99
Scienze e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>			33*	33*	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			99	132	132
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			231**	165**	165**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita			-	66**	66**
Ore totali			561	561	561

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Anche per il 2° Biennio si ritiene necessario apportare delle modifiche, incrementando le ore di attività tecnico-pratiche che, in considerazione della scelta dell'Articolazione che gli studenti effettuano a conclusione del secondo anno, concorrono in modo significativo a definire il "profilo professionale in uscita" degli studenti.

NUOVA PROPOSTA

3° ANNO

Sala e vendita **+1h** (totale 6+1 per gli allievi; +1h per i docenti tecnico-pratici in presenza con alimentazione)

Diritto e tecniche amm. **-1h** (totale 4-1)

4° ANNO

Sala e vendita **+1h** (totale 4+1 per gli allievi; +1h per i docenti tecnico-pratici in presenza con alimentazione o 2^ lingua)

Diritto e tecniche amm. **-1h** (totale 5-1)

5° ANNO

Sala e vendita **+1h** (totale 4+1)

Diritto e tecniche amm. **-1h** (totale 5-1)

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI NELL'AREA DI INDIRIZZO

QUADRO ORARIO CON LA NUOVA PROPOSTA

Articolazione– servizi di sala e vendita	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Seconda lingua straniera			99	99	99
Scienze e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>di cui in presenza</i>			33*	33*	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			99	132	132
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita			231**	165**	165**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			-	66**	66**
Ore totali			561	561	561

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

Per quanto riguarda Accoglienza turistica, si è convenuto sulla necessità di reintrodurre Storia dell'arte, come "Arte e Territorio", considerata l'alta valenza formativa della disciplina rispetto al profilo in uscita di chi dovrà gestire non solo l'ospitalità alberghiera, ma anche l'accoglienza e l'informazione sul territorio.

Infatti, il diplomato "in accoglienza turistica", secondo il nuovo profilo professionale, dovrà possedere, tra l'altro, competenze relative alla promozione del territorio, non solo dal punto di vista delle tipicità eno-gastronomiche, ma anche, e soprattutto, dal punto di vista culturale e artistico.

Con l'introduzione al 4° e 5° anno di "Arte e territorio" la proposta è di sostituire Scienze e cultura dell'alimentazione con Arte e territorio.

NUOVA PROPOSTA

3° ANNO

Accoglienza turistica	+1h (totale 6+1 per gli allievi +1h per i docenti tecnico-pratici in compresenza con alimentazione)
Scienze e cultura dell'alimentazione	-1h (totale 4-1)

4° ANNO

Accoglienza turistica	+1h (totale 4+1 per gli allievi +1h per i docenti tecnico-pratici in compresenza con Arte e territorio o 2 ^a lingua)
Diritto e tecniche amm.	-1h (totale 6-1)
Scienze e cultura dell'alimentazione	-2h (totale 2-2) eliminazione della disciplina
Arte e territorio	+2h

5° ANNO

Accoglienza turistica	+1h (totale 4+1)
Diritto e tecniche amm.	-1h (totale 6-1)
Scienze e cultura dell'alimentazione	-2h (totale 2-2) eliminazione della disciplina
Arte e territorio	+2h

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI NELL'AREA DI INDIRIZZO

QUADRO ORARIO CON LA NUOVA PROPOSTA

Articolazione – accoglienza turistica	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Seconda lingua straniera			99	99	99
Scienze e cultura dell'alimentazione			99	-	-
<i>di cui in compresenza</i>			33*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di accoglienza turistica			231**	165**	165**
Tecniche di comunicazione			-	66	66
Arte e territorio				66	66
<i>di cui in compresenza</i>			33*		
Ore totali			561	561	561

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

Jesolo, 24 luglio 2012

Il Presidente
Prof. Ilario Ierace