

Considerazioni dei docenti ITP dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Severo Savioli" di Riccione

Noi, docenti Tecnico Pratici degli I.P.S.S.E.O.A., siamo stati massacrati dalle ultime due riforme scolastiche. Vogliamo qui di seguito esplicitare le situazioni che, a nostro parere, sono più gravi.

Si è cominciato con la Riforma Gelmini che ha appiattito i profili delle diverse scuole con la tecnica sbrigativa del copia e incolla, riducendo e adattando un modello unico ai diversi percorsi scolastici superiori.

Si è voluto dimostrare che tutti gli allievi possono avere le stesse predisposizioni. Di fatto l'alto tasso di mortalità scolastica fra gli strati sociali più fragili meriterebbe un'analisi meno frettolosa.

Ma come si è tradotta in concreto la liceizzazione negli Istituti Professionali?

- Si sono uniformate le discipline di apprendimento generale negli istituti tecnici e professionali (per esempio un futuro cuoco studia tanta matematica quanta un futuro ragioniere).
- Si sono mantenute le materie di indirizzo di tipo teorico.
- Si sono ridotti al minimo gli insegnamenti di laboratorio, con un taglio di circa il 50% delle ore.
- Si è confidato, per la pratica, sull'esperienza diretta in azienda (alternanza scuola-lavoro).

Alcune conseguenze sono facilmente deducibili:

- ciò ha permesso di risparmiare sul costo dei laboratori e di tagliare la spesa per l'istruzione per effetto della contrazione generale.
- i dati Invalsi, basati sulle discipline trasversali, tranquillizzano perché raccontano una scuola al passo.
- quell'imprenditoria che non cerca un alto grado di professionalità dispone di forza lavoro a costo zero.

Ma i conti a noi non tornano!

Pretendere di sottoporre alla stessa "cura" i settori dei servizi e quelli collegati all'industria è stato un fallimento.

Una differenza macroscopica è che nei primi, le materie di indirizzo più importanti sono le materie di laboratorio (con una serie di apprendimenti tecnici che dovrebbero servire da corollario); nei secondi, invece, l'insegnante tecnico pratico è subordinato al teorico e i due lavorano in co-docenza.

Negli IPSSEOA si è verificato il paradosso: materie quali Scienze degli Alimenti o Diritto e Tecniche Amministrative sono diventate centrali e le materie professionalizzanti quali Laboratorio di Cucina, Laboratorio di Sala e Vendita e Laboratorio di Accoglienza sono passate in secondo ordine.

Riportiamo le tabelle con il numero di ore per i tre anni di specializzazione:

MATERIA	SECONDO BIENNIO E MONOENNIO
LAB DI CUCINA o SALA	462 ore nei tre anni
DIR. TEC AMM	462 ore nei tre anni
SC. ALIMENTI	330 ore nei tre anni

MATERIA	SECONDO BIENNIO E MONOENNIO
LAB DI ACCOGLIENZA	462 ore nei tre anni
DIR. TEC AMM	528 ore nei tre anni
SC. ALIMENTI	264 ore nei tre anni

L'alternanza scuola-lavoro dovrebbe coprire la diminuzione di ore laboratoriali!!

Sarebbe un male da poco se la maggior parte delle imprese ristorative fosse gestita da grandi gruppi imprenditoriali con capacità di investire nella formazione, anche in periodi di crisi economica. Peccato, invece, che la frammentazione tipica di questo comparto necessiti, al contrario, di figure già istruite dalla scuola.

Ci stupisce lo scarso interesse per un settore che dovrebbe risollevare le sorti economiche del nostro Paese. Di certo a nulla è servita la chiara indicazione a potenziare l'insegnamento laboratoriale emersa durante la raccolta dati tanto sbandierata dalla "Buona Scuola Renziana". Di fatto si è proseguiti dritti per la tangente.

E' secondario, ma meritevole di riflessione, anche la beffa di cui siamo vittime noi, insegnanti tecnico pratici, nella nostra scuola:

- ci tagliano la dignità professionale;
- gestiamo una docenza indipendente;
- dobbiamo ritagliarci lo spazio riscato per trattare temi teorici che le linee guida del ministero ci richiedono (ricordiamo che la nostra materia è oggetto di seconda prova all'Esame di Stato!);
- abbiamo le stesse funzioni di un docente di scuola secondaria superiore;
- siamo inquadri in un livello retributivo più basso rispetto ai docenti laureati.

Rimaniamo in speranzosa attesa:

- della famosa revisione dei curricoli prevista dopo i primi tre anni di una nuova riforma;
- dell'applicazione della sentenza n. 3019 dell'8 marzo 2016 del Tar del Lazio, che per la terza volta, a seguito del ricorso di un sindacato autonomo, ha disposto che il MIUR è tenuto a ripristinare gli orari precedenti ai decreti 87 e 88 del 2010;
- che il governo Renzi, anche alla luce della suddetta sentenza, si decida a mettere mano al DPR 87/2010 considerando tutte le istanze presentate a tutt'oggi anche dalla stessa RENAI, Rete Nazionale degli Istituti per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
- che si prenda atto dell'equivalenza, da un punto di vista economico, tra la nostra professionalità e quella dei colleghi delle altre materie che insegnano nella nostra stessa scuola.

I docenti ITP dell' "I.P.S.S.E.O.A." Severo Savioli" di Riccione