



Roma, 24 maggio 2016



Federazione Italiana Cuochi

Piazza delle Crociate, 15  
00162 ROMA

+39 06. 44 02 17 8  
+39 06. 44 20 22 09

Fax  
+39 06.44 24 62 03

www.fic.it

✉ fic@fic.it

PEC fic@legalmail.it

P.Iva 01194610158

Il 27 gennaio 2016 è stato sottoscritto un nuovo protocollo d'intesa fra MIUR (Ministero Istruzione Università e Ricerca) e FIC (Federazione Italiana Cuochi). Obiettivo del protocollo è rafforzare il rapporto fra scuola e mondo del lavoro promuovendo il tema dell'alternanza scuola lavoro attraverso una serie di pratiche che tutte le Unioni Regionali e le Associazioni Provinciali possono sviluppare su più livelli proponendosi come soggetti interlocutori ai dirigenti scolastici del proprio territorio. Per concretizzare quanto stabilito nel protocollo vi chiediamo di recarvi dai dirigenti scolastici degli Istituti per I Servizi Alberghieri e della Ristorazione del vostro territorio e, partendo dal protocollo MIUR che vi alleghiamo nella sua versione integrale, proporre e presentare una serie di iniziative che intendete sostenere.

Le attività da svolgere, in accordo con il Dirigente Scolastico e nel rispetto dell'autonomia decisionale ed amministrativa di ciascun istituto, possono così riassumersi:

1. Disponibilità di ristoratori o cuochi imprenditori nostri associati a sottoscrivere una **convenzione per attività di alternanza scuola lavoro** con l'Istituto a partire dal classico stage. In questo senso vi consigliamo di compilare in anticipo una lista di imprenditori intenzionati ad aderire e anche di inviarla in copia al Dipartimento Tecnico Professionale ([dip.professionale@fic.it](mailto:dip.professionale@fic.it))
2. Individuare, in ogni associazione, un paio di colleghi competenti sul sistema **HACCP** e un paio di formatori competenti su un **corso introduttivo al lavoro di cucina** per presentare ai ragazzi la realtà del mondo del lavoro. Il corso HACCP ha la durata di quattro ore e la validità di due anni. Il corso introduttivo al lavoro può avere una lunghezza variabile dalle due alle quattro ore ed oltre a contenuti tecnici deve avere anche una finalità di orientamento in uscita dalla scuola superiore.
3. Il protocollo prevede anche la possibilità di presentare attività di orientamento alla scelta della scuola superiore al dirigente scolastico delle scuole secondaria di primo livello (scuola media). Se il progetto fosse ben strutturato, sempre in accordo con il dirigente dell'Istituto superiore, questo potrebbe portare allievi più motivati nelle classi dell'alberghiero con innegabili vantaggi per tutti.
4. Ricordare ai dirigenti scolastici che la Federazione promuove una serie di **corsi di formazione su tutto il territorio nazionale, "formazione km 0", "alta formazione", rivolti anche ai docenti di cucina** degli istituti superiori per una maggiore qualificazione del servizio.
5. Rendersi disponibili, previa progettazione di specifici pacchetti di lezioni relative a temi specifici, per iniziative e un **potenziamento delle attività laboratoriali rivolte agli allievi**.



Federazione Italiana Cuochi  
Piazza delle Crociate, 15  
00162 ROMA

+39 06. 44 02 17 8  
+39 06. 44 20 22 09

Fax  
+39 06.44 24 62 03

www.fic.it

✉ fic@fic.it

PEC fic@legalmail.it

P.Iva 01194610158

6. Aderire alla costituzione e partecipare attivamente al **comitato tecnico scientifico**, organismo costituito da professionisti della ristorazione e dell'ospitalità, a supporto dell'attività didattica svolta in ogni istituto.

Il Dipartimento Tecnico Professionale sarà di supporto all'azione delle Unioni e delle Associazioni predisponendo alcuni strumenti e attivando alcune pratiche:

- Monitoraggio della qualità dei percorsi formativi offerti ai docenti formatori, a breve sarà in distribuzione un questionario di gradimento relativo alla "formazione KM 0".
- Compilazione di un registro delle aziende che tramite le Associazioni Provinciali e le Unioni Regionali hanno sottoscritto convenzioni di alternanza scuola lavoro con gli istituti scolastici (vedi punto 1)
- Valutazione del livello di preparazione degli allievi coinvolti nelle attività di alternanza da parte delle imprese ospitanti.
- Elaborazione di modelli di contratto alternanza scuola lavoro per agevolare il compito a dirigenti e aziende.

Per realizzare questa sinergie abbiamo bisogno della collaborazione **di tutti i Presidenti Regionali e Provinciali** questo anche perchè le uniche risorse economiche disponibili al momento sono di competenza dei dirigenti scolastici e quindi questo è l'unico canale da seguire. I fondi possono essere utilizzati per la copertura dei costi strumentali dei percorsi di alternanza scuola lavoro (rimborso costi sostenuti per il trasporto dei ragazzi, rimborso materia prima acquistata per corsi di specializzazione, gettone di presenza per il professionista formatore). Il Dipartimento Tecnico Professionale rimane comunque a disposizione per supportare e coordinare l'azione a livello nazionale. Si raccomanda quindi di fare costante e continuo riferimento al Dipartimento comunicando tempestivamente:

1. L'elenco delle aziende che sottoscrivono, attraverso la vostra azione, una convenzione di alternanza scuola lavoro
2. Eventuali problemi riscontrati nell'azione di sviluppo di questo progetto
3. I questionari di gradimento relativi alla "formazione KM 0"
4. I corsi attivati in alternanza scuola lavoro presso le scuole

Ringraziando per l'attenzione, confido nella vostra collaborazione.

Buon lavoro

Giovanni Guadagno

cell 329 2215061



## DIPARTIMENTO TECNICO PROFESSIONALE

**Giovanni Guadagno**

✉ [dip.professionale@fic.it](mailto:dip.professionale@fic.it)



### Federazione Italiana Cuochi

Piazza delle Crociate, 15  
00162 ROMA

+39 06. 44 02 17 8  
+39 06. 44 20 22 09

Fax  
+39 06.44 24 62 03

[www.fic.it](http://www.fic.it)

✉ [fic@fic.it](mailto:fic@fic.it)

PEC [fic@legalmail.it](mailto:fic@legalmail.it)

P.Iva 01194610158

