



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA



**RE·NA·I·A**  
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

# CONVEGNO NAZIONALE

## Il Nuovo Decreto Ministeriale

Questioni e prospettive per gli istituti  
alberghieri di domani

Vibo Valentia, 19 ottobre 2017

Rossella MENGUCCI

# Dati Excelsior

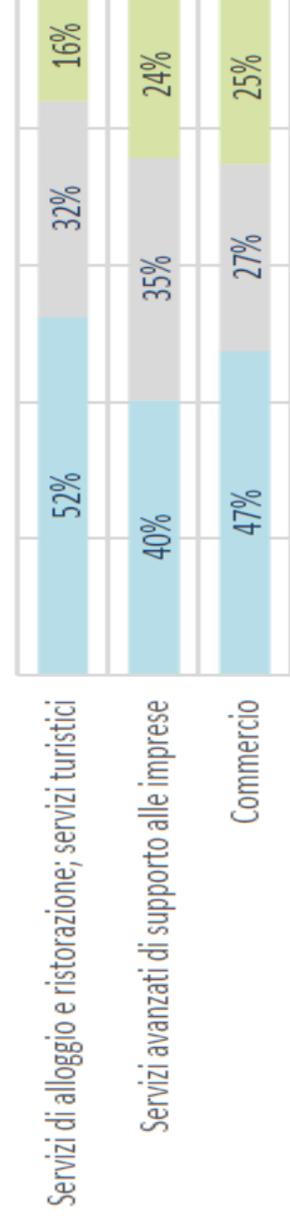
Settembre–Novembre 2017

## Le 10 professioni più richieste nel periodo

di cui difficili da reperire (%)



## I principali settori di attività che ricercano giovani (% sul totale settore)



# Identità dell'istruzione professionale

(D.lgs. 13 aprile 2017, n. 61)

Gli indirizzi di studio definiti a livello nazionale possono essere declinati dalle scuole in **percorsi formativi richiesti dal territorio** coerenti con le priorità indicate dalle Regioni, riferiti alle attività economiche di cui ai **codici ATECO** attribuiti agli indirizzi e ai **codici NUP\***

Quota di autonomia nel quinquennio del 20%

Quota di flessibilità del 40%  
nel terzo, quarto e quinto anno

**\*NUP:**

**Nomenclatura e classificazione delle Unità Professionali**

Costruita in partnership tra ISTAT e ISFOL (ora INAPP) prevede, per ciascun livello classificatorio, una descrizione che traccia i contenuti e le caratteristiche generali del lavoro



# Identità dell'istruzione professionale

(D.lgs. 13 aprile 2017, n. 61)

- Propone la “**RETE NAZIONALE DELLE SCUOLE PROFESSIONALI**” in raccordo con il sistema leFP per un coordinamento organico tra scuole, strutture formative, istituzioni e mondo del lavoro
  - *promuovere l'innovazione, il permanente **raccordo con il mondo del lavoro**, l'aggiornamento periodico degli indirizzi di studio*
  - *Rafforzare gli interventi di supporto alla **transizione dalla scuola al lavoro**, diffondere e sostenere il sistema duale in ASL e apprendistato*

ISTITUZIONI SCOLASTICHE STATALI E PARITARIE CHE OFFRONO  
PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE E  
LE ISTITUZIONI FORMATIVE ACCREDITATE PRESSO IL SISTEMA REGIONALE



## **LIVELLO NAZIONALE**

Profili di uscita degli 11 indirizzi di studio con i relativi risultati di apprendimento, declinati in competenze, abilità e conoscenze.

Riferimento ai Codici ATECO esplicitati a livello di sezione e correlate divisioni e ai Settori economico professionali

Esempio **Enogastronomia e Ospitalità alberghiera**

### **ATECO**

**I – ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE**

**56 – ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

**55 – ALLOGGIO**

**C – ATTIVITÀ MANUFATTURIERE**

**10 – INDUSTRIE ALIMENTARI**

### **SETTORI ECONOMICO–PROFESSIONALI**

**SERVIZI TURISTICI**

**PRODUZIONI ALIMENTARI**



## LIVELLO TERRITORIALE

Le scuole possono **declinare** gli indirizzi di studio in percorsi formativi richiesti dal territorio **coerenti con le priorità indicate dalle Regioni** nella propria programmazione, nei limiti degli spazi di **FLESSIBILITÀ**.

Tale declinazione può riferirsi **SOLO** alle **attività economiche previste nella sezione e divisione** cui si riferisce il Codice ATECO attribuito all'indirizzo.

La declinazione è altresì riferita alla **nomenclatura e classificazione delle unità professionali (NUP)** adottate dall'ISTAT.



# Esempio: Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

## **Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT)**

I "ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE"

### **55 ALLOGGIO**

**55.1 ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI**

### **56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

**56.1 RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE**

**56.2 FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

**56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA**

**56.10.3 Gelaterie e pasticcerie**

**56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale**

### **C ATTIVITÀ MANIFATTURIERE**

**10 INDUSTRIE ALIMENTARI**

**10.7 PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO E FARINACEI**

**10.71 Produzione di pane; prodotti di pasticceria freschi**



# Nomenclatura delle Unità professionali

## ESEMPIO

- 52 Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere
  - 521 Esercenti ed addetti ai servizi alberghieri ed extralberghieri (esclusi gli addetti alla ristorazione)
    - 5211 Esercenti e gestori di servizi alberghieri ed assimilati
      - 52110 Esercenti e gestori di servizi alberghieri ed assimilati
    - 5212 Esercenti e gestori di servizi extralberghieri ed assimilati
      - 52120 Esercenti e gestori di servizi extralberghieri ed assimilati
    - 5213 Addetti all'accoglimento, portieri di albergo ed assimilati
      - 52130 Addetti all'accoglimento, portieri di albergo ed assimilati
  - 522 Esercenti ed addetti alla ristorazione ed ai pubblici esercizi
    - 5221 Cuochi in alberghi e ristoranti
      - 52210 Cuochi in alberghi e ristoranti
    - 5222 Addetti alla preparazione e cottura di cibi
      - 52221 Cuochi di imprese per la ristorazione collettiva
      - 52222 Cuochi di fast food
      - 52223 Addetti e confezionatori nella ristorazione collettiva
    - 5223 Camerieri ed assimilati
      - 52231 Camerieri di albergo
      - 52232 Camerieri di ristorante
      - 52233 Camerieri di mensa e fast food
    - 5224 Baristi e assimilati
      - 52240 Baristi e assimilati
    - 5225 Esercenti di servizi di ristorazione e assimilati
      - 52250 Esercenti di servizi di ristorazione ed assimilati



# UN NUOVO ASSETTO DIDATTICO PER IL BIENNIO

## 1. PERSONALIZZAZIONE DEL PERCORSO DI APPRENDIMENTO:

- MONTE ORE fino a **264** ORE NEL BIENNIO;
- **PROGETTO FORMATIVO INDIVIDUALE** redatto dal Consiglio di classe entro il 31 gennaio del primo anno di frequenza;
- **TUTOR** all'interno del Consiglio di classe;

## 2. Aggregazione discipline in **ASSI CULTURALI**

## 3. Progettazione interdisciplinare

## 4. Metodologie didattiche di tipo **INDUTTIVO**

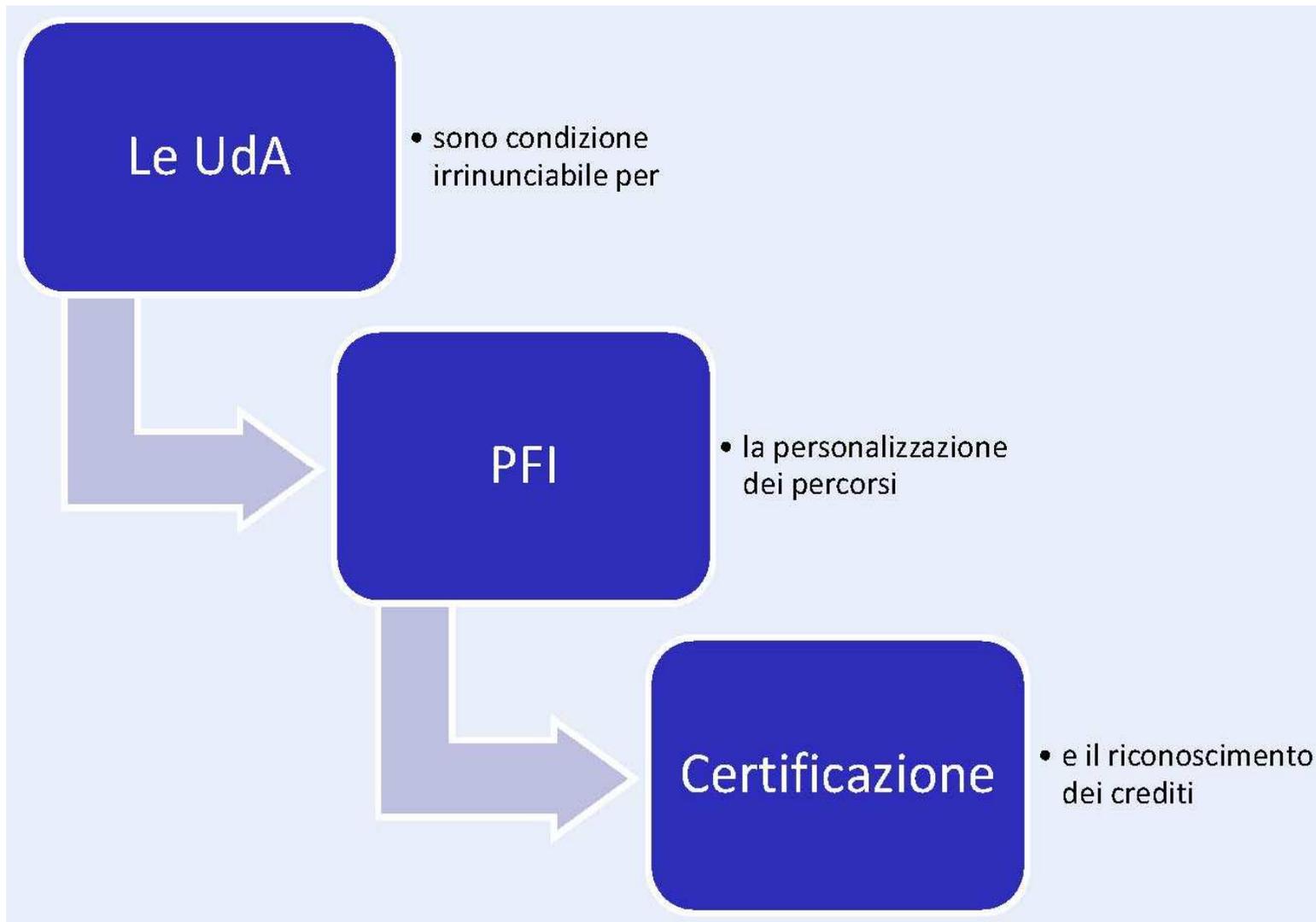
## 5. Possibilità di Attivare percorsi di **ALTERNANZA SCUOLA LAVORO** dal **SECONDO ANNO** e percorsi in **APPRENDISTATO**

## 6. Organizzazione della Didattica per **UNITÀ DI APPRENDIMENTO**

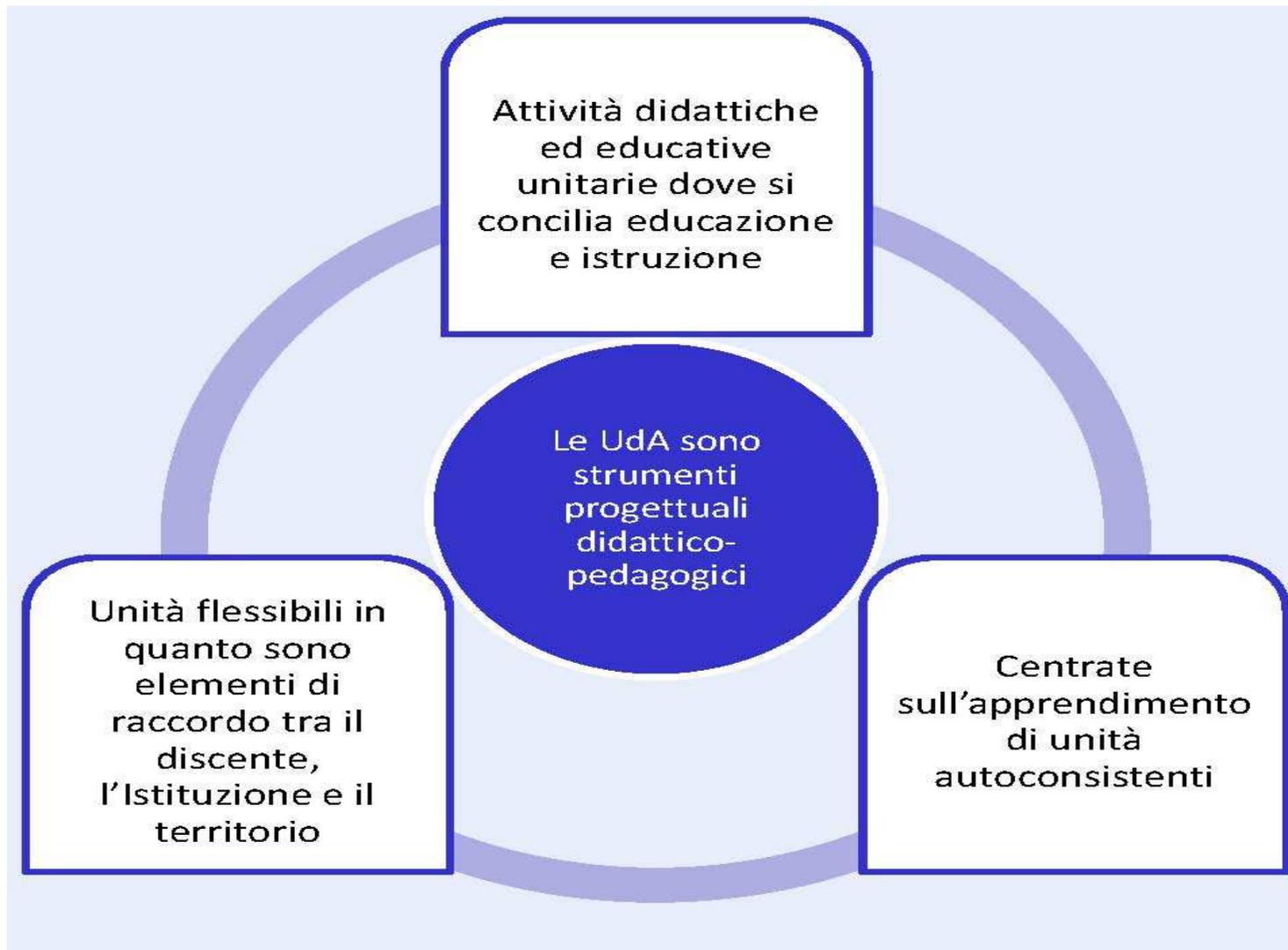
## 7. Certificazione delle **COMPETENZE**



## IL RUOLO DELLE UDA NELLA PROGETTAZIONE DIDATTICA



# CARATTERISTICHE DELLE UDA



## SUSSIDIARIETÀ

- Gli I.P. possono attivare - in via sussidiaria e previo accreditamento regionale - anche percorsi per il conseguimento delle Qualifiche triennali e dei Diplomi professionali quadriennali (tipici della I.eF.P.) sempreché previsto dalla programmazione delle singole Regioni.



## QUINTO ANNO

Il quinto anno è strutturato dalle scuole nell'ambito della propria autonomia, in modo da :

- consentire il conseguimento del diploma di istruzione professionale previo superamento dell'Esame di Stato;
- Maturare **crediti** per l'acquisizione del **certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS)**, ove previsto dalla programmazione delle Regioni.



# IL NUOVO Esame di Stato

## NOVITÀ DEL DECRETO LEGISLATIVO 62/2017

**Prima prova scritta nazionale:** accerta la padronanza della lingua italiana e le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato.

**Seconda prova scritta nazionale:** ha come oggetto una o più delle discipline caratterizzanti l'indirizzo e accerta le conoscenze, abilità e competenze attese dal PeCuP dell'indirizzo di studi (**per gli Istituti professionali una parte della seconda prova è predisposta dalla Commissione in coerenza con l'offerta formativa della scuola**).



**Colloquio:** accerta il conseguimento delle competenze relative al profilo dello studente e la capacità argomentativa e critica del candidato a partire da un testo o da un documento scelto tra le proposte elaborate dalla Commissione e comprende **L'ESPOSIZIONE DELLE ATTIVITÀ SVOLTE IN ALTERNANZA**



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA

**Grazie per l'attenzione**

*rossella.mengucci@istruzione.it*



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA

**Vibo Valentia  
19 ottobre 2017**