



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA



RE·NA·I·A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

LA RIFORMA DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI

Indirizzo

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Ferrara, 12 aprile 2018

Rossella MENGUCCI

Identità dell'istruzione professionale

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

11 indirizzi di studio definiti a livello nazionale che 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



Profilo di uscita dell'Indirizzo

Profilo di Indirizzo = profilo formativo inteso come standard formativo in uscita dagli indirizzi di studio, quale insieme compiuto e riconoscibile di **competenze** descritte secondo una prospettiva di validità e spendibilità nei **molteplici contesti lavorativi** del settore economico-professionale correlato.

Risultati di apprendimento

COMUNI A TUTTI I PERCORSI

Competenze/Abilità/Conoscenze degli studenti e delle studentesse basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

DI INDIRIZZO

Competenze/Abilità/Conoscenze, da declinare in base ai percorsi formativi riferiti alle attività economiche di cui ai codici ATECO attribuiti all'indirizzo di studio e ai codici NUP.





AUTONOMIA E FLESSIBILITÀ

QUOTA AUTONOMIA (20% orario complessivo del biennio e del triennio):

per perseguire gli obiettivi di apprendimento relativi al profilo in uscita dell'indirizzo di studi anche attraverso il potenziamento degli insegnamenti obbligatori.

SPAZI FLESSIBILITÀ (40% orario complessivo del 3°, 4°, 5° anno):

per declinare i profili dell'indirizzo di studi in percorsi formativi aderenti ai fabbisogni del territorio e coerenti con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione.

Vincoli:

- ✓ Coerenza del percorso con l'indirizzo attivato e con il profilo in uscita;
- ✓ Riferibilità del percorso ad attività economiche previste nella sezione dei codici ATECO attribuiti all'indirizzo;
- ✓ AREA GENERALE: NO diminuzione superiore al 20% del monte ore previsto per ciascun insegnamento e attività;
- ✓ AREA DI INDIRIZZO: garantire inserimento del monte ore minimo previsto per ciascun insegnamento e attività;
- ✓ Nei limiti delle dotazioni organiche assegnate senza determinare esuberanti di personale.

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

PROFILO

Il Diplomato possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA DI INDIRIZZO

11 COMPETENZE DA DECLINARE

Il profilo è declinato e orientato dalle scuole all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Sala-Bar e vendita, Accoglienza turistica, Arte Bianca e pasticceria).



Enogastronomia e ospitalità alberghiera

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

N - 79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

SERVIZI TURISTICI

PRODUZIONI ALIMENTARI



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

N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DEI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE



Nomenclatura delle Unità professionali

- 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



I QUADRI ORARI



AREA GENERALE – PRIMO BIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano Inglese	A-12 A-24 (a)	264 198
Asse matematico	264 ore	Matematica	A-26 A-27 A-47	264
Asse storico sociale	264 ore	Storia Geografia Diritto e economia	A-12 A-21 A-46	132 132
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	A-48	132
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative		66
Totale ore Area generale	1.188 ore			1188



AREA INDIRIZZO – PRIMO BIENNIO (presentato a Ferrara il 12/4/2018)

Area di indirizzo			
Asse dei linguaggi	924 ore	Seconda lingua straniera	A-24 (a) 99/132
Asse scientifico, tecnologico e professionale		Scienze integrate (1)	A-20 A-34 A-50 99/132
		TIC (1)	A-41 99/132
		Scienza degli alimenti (1)	A-31 132
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina (*)	B-20 132/165
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita (1) (*)	B-21 132/165
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica (1)	B-19 132/165
<i>di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1)</i>		396 ore	B-03 B-12 B-16 B-20
Totale Area di Indirizzo	924 ore		924
TOTALE BIENNIO	2.112 ore		
<i>Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti</i>	264 ore		

(*) Per quanto riguarda i laboratori del biennio, resta in vigore quanto previsto dal D.I. n.32 del 29 aprile 2011



AREA INDIRIZZO – PRIMO BIENNIO (versione definitiva, modificata dopo incontro a Ferrara)

Area di indirizzo			
Asse dei linguaggi	924 ore	Seconda lingua straniera	A-24 (a) 99/132
Asse scientifico, tecnologico e professionale		Scienze integrate (1)	A-20 A-34 A-50 99/132
		TIC (1)	A-41 99/132
		Scienza degli alimenti (1)	A-31 132
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina (*)	B-20 132/165
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita (1) (*)	B-21 132/165
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica (1)	B-19 132/165
<i>di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1)</i>		396 ore	B-03 B-12 B-16 B-20 B-19 ** B-21 **
Totale Area di Indirizzo	924 ore		924
TOTALE BIENNIO	2 112		

(*) Per quanto riguarda i laboratori del biennio, resta in vigore quanto previsto dal D.l. n.32 del 29 aprile 2011

(**) L'assegnazione della compresenza alla presente classe di concorso può essere prevista esclusivamente al fine di evitare situazioni di soprannumerarietà ai titolari di tale lasse di concorso presenti nell'organico di istituto nell'anno scolastico di riferimento.

AREA GENERALE - TRIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Insegnamenti	Monte ore 3 anno	Monte ore 4 anno	Monte ore 5 anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	132	132	132
	Lingua inglese	66	66	66
Asse storico sociale	Storia	66	66	66
Asse matematico	Matematica	99	99	99
	Scienze motorie	66	66	66
	IRC o attività alternative	33	33	33
	Totale ore Area generale	462	462	462



ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

QUADRO ORARIO AREA DI INDIRIZZO TRIENNIO

Area di indirizzo				
Assi culturali	Aree Disciplinari	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale**	Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165	0/132	0/165
	Laboratorio enogastronomia cucina	0/231	0/231	0/198
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Accoglienza turistica	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	0/231	0/165	0/165
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di comunicazione	0/66	0/66	0/66
	Arte e Territorio	0/99	0/99	0/99
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0/66	0/66
Totale area di indirizzo		594	594	594
di cui in presenza			132	

**** Le discipline con soglia minima pari a 0 sono da considerare alternative sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalle scuole ai sensi dell'art. 3 comma 5, a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione alle macro aree di attività che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento.**



LA SUSSIDIARIETÀ



**CORRELAZIONE TRA QUALIFICHE E DIPLOMI IeFP
E INDIRIZZI DEI PERCORSI QUINQUENNALI DELL'ISTRUZIONE PROFESSIONALE**

g) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (Preparazione pasti / Servizi di sala e bar)	TECNICO DI CUCINA TECNICO DI SALA E BAR
	OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA (Strutture ricettive / Servizi del turismo)	TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO- SPORTIVA E DEL TEMPO LIBERO



Raccordo tra i sistemi IP e leFP

1

Le scuole che offrono percorsi di **istruzione professionale** possono attivare, in via **sussidiaria**, percorsi di **istruzione e formazione professionale** per il rilascio della qualifica e del diploma professionale quadriennale.” (D.Lgs. 61, art. 4 comma 4).

I **criteri generali per la realizzazione di tali percorsi sono definiti con decreto** MIUR, adottato di concerto con il MLPS e con il MEF, previa intesa in sede di Conferenza permanente (D.Lgs.61, art. 7 comma 1) .

Lo stesso **decreto deve definire** anche i criteri generali *“per favorire il raccordo tra il sistema dell'istruzione professionale e il sistema di istruzione e formazione professionale”*.

Le **modalità realizzative** di tali criteri generali sono declinate territorialmente mediante appositi **accordi tra Regione e Ufficio Scolastico Regionale** *“nel rispetto dell'esercizio delle competenze esclusive delle Regioni in materia di istruzione e formazione professionale”* (D.Lgs. 61, art. 7 comma 2).



Intesa sul raccordo tra i sistemi IP e leFP

2

Intesa Conferenza permanente Stato, Regioni e PP.AA. 8 marzo 2018 sulla bozza di Decreto ai sensi art.7, comma, 1 del D.Lgs. N.61/2017

I **percorsi in sussidiarietà** possono essere realizzati dalle scuole:

- nell'ambito della programmazione dell'offerta sussidiaria di leFP stabilita dalle Regioni;
- nel rispetto degli standard formativi definiti da ciascuna Regione;
- con classi costituite *ad hoc*;
- previo accreditamento delle istituzioni scolastiche per l'erogazione dei percorsi leFP (il requisito della certificazione del sistema di gestione della qualità, laddove previsto dal sistema regionale di accreditamento, si ritiene assolto attraverso le procedure del rapporto di autovalutazione).

La **reversibilità dei percorsi** è sempre garantita, sia con la possibilità di passaggio tra percorsi leFP e IP, sia con l'accesso all'esame di qualifica o diploma professionale per gli studenti degli IP, previo riconoscimento dei crediti formativi, attraverso la personalizzazione dei percorsi (P.F.I.; 264 ore nel biennio, spazi di flessibilità nel triennio). Possono essere previsti interventi integrati con strutture formative accreditate.



Intesa sul raccordo tra i sistemi IP e leFP

3

Intesa Conferenza permanente Stato, Regioni e PP.AA. 8 marzo 2018

L'offerta sussidiaria dei percorsi leFP da parte delle istituzioni scolastiche accreditate avviene nel rispetto del limite di organico docente assegnato a livello regionale e a **invarianza di spesa rispetto ai percorsi ordinari degli istituti professionali.**

L'organico è determinato sulla base del numero di classi istituite e del quadro orario del percorso attivato, compreso quello riferito ai percorsi leFP di cui alla disciplina regionale e, in ogni caso, non può essere maggiore di quello attribuito ad ogni classe di istruzione professionale.

Altri obiettivi del raccordo

Innovazione metodologica e didattica, formazione congiunta docenti/formatori, consolidamento dei rapporti con aziende anche per un aggiornamento periodico degli indirizzi quinquennali IP, delle qualifiche e diplomi quadriennali leFP, rafforzamento dell'alternanza scuola-lavoro e dell'apprendistato duale, raccordo tra sistema di istruzione degli adulti e leFP.

Linee Guida

Con Decreto MIUR sono adottate entro 90 giorni dalla data di entrata in vigore del Decreto regolamentare LINEE GUIDA per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale.

Le Linee Guida contengono i criteri per la declinazione degli indirizzi di studio in percorsi formativi richiesti dal territorio e per modulare i relativi risultati di apprendimento.





MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA

Grazie per l'attenzione

rossella.mengucci@istruzione.it

Tel 06 58495846



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA

**Ferrara
12 aprile 2018**