

Proposta progettuale Re.Na.I.A.

***Progetto tripla A
Ambienti di Apprendimento degli Alberghieri***

- Gli Istituti Alberghieri, consapevoli della loro peculiarità, ampliano gli orizzonti in un'opera di estensione ed inclusione, grazie **alle reti nazionale, regionali, consorzi e alle singole scuole attraverso le quali raggiungere capillarmente ogni istituto alberghiero**. Scopo precipuo è favorire loro un ulteriore salto di qualità al passo con le esigenze del mondo del lavoro e della formazione.

Abstract progetto

- Grazie al riordino ed agli strumenti di flessibilità e autonomia che consentono di spostare il focus in un'ottica diversa è possibile creare una grande **comunità di pratiche in progress** da condividere e sperimentare all'interno di una cornice unitaria di riferimento.
- La forza è insita nell'ottica di partenza: **i territori per dare visibilità e valore al particolare**, valore aggiunto, che può stimolare ed arricchire un quadro di sistema da condividere attraverso una strategia organizzativa e di raccordo unitaria.

Riordino e potenzialità

- Il contesto di riferimento in cui si inserisce la proposta progettuale a supporto dell'attuazione della riforma, riguarda il **settore dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera che da solo rappresenta, per numero di studenti, quasi il 45% di tutto il comparto dell'istruzione professionale.**
- Il settore è in continua crescita grazie ad una richiesta costante da parte del mercato del lavoro di professionalità riferite ai profili in uscita degli istituti alberghieri e si concentrano sulla richiesta di professionisti che attraverso la profonda conoscenza del territorio e delle filiere, sappiano comunicare, trasmettere, diffondere e valorizzare il **Made in Italy.**

Settore enogastronomico

- Si è costituita una **rete di scopo "Re.Na.I.A. Misure di supporto ai nuovi professionali"** con il desiderio di richiamare le finalità specifiche del presente avviso, trama di un tessuto progettuale che, attraverso il contributo di una pluralità di soggetti (istituzioni scolastiche, associazioni di categoria, enti pubblici e privati, esponenti della ricerca in campo pedagogico ed educativo), **grazie alla presenza di professionalità con competenze sia specifiche che generali, è in grado di supportare gli Istituti professionali** nell'elaborazione di strategie operative e modelli organizzativi, così come richiesto dalla riforma.

Rete di scopo

- Criterio per inserimento: sede istituto delegato regionale e nel caso di regioni con numerosi alberghieri un' altra sede di supporto
- Totale scuole: 31
- Istituto Capofila "B. Stringher" – Udine

Rete di scopo Re.Na.I.A. Misure di supporto ai nuovi professionali

- Le misure di raccordo con il territorio e con il mondo delle aziende e delle professioni si sviluppano attraverso il dialogo e la **progettazione condivisa con i partner di progetto e gli stakeholder**. Essi, più sensibili alle esigenze di competitività del sistema dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera, offrono contributi preziosi alla progettazione e diversificazione dell'offerta formativa e alla costruzione dei profili professionali legati alle possibili "curvature" previste dal comma 5 dell'art. 3 del D.lgs 61.

Ruolo degli stakeholders

- Individuare azioni, modelli, strumenti operativi
- Favorire il raccordo con le componenti economiche e professionali del settore Enogastronomia e Ospitalità alberghiera
- Attuare, attraverso la partnership con Associazioni, Aziende, Enti, Università, Fondazioni ITS di settore ed Enti di formazione e il supporto tecnico scientifico di collaboratori ed esperti della "nuova" didattica, la formazione di tutte le componenti che operano negli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera.
- Garantire un quadro di riferimento unitario a livello nazionale prevedendo tuttavia delle possibili "curvature" così come previste dal co.5 dell'art. 3 del D.lgs 6;
- Progettare profili specifici anche di eccellenza;

Finalità

Macro-obiettivi

- 1. Ridefinire l'Offerta Formativa degli Istituti
- 2. Costruire/ Proporre format per l'organizzazione didattica
- 3. Declinare attraverso l'utilizzo delle quote di autonomia e flessibilità previste dal quadro normativo, profili professionalizzanti a carattere innovativo che prevedano lo sviluppo di soft skills atte a promuovere:
 - La valorizzazione del Made in Italy
 - La fruizione del patrimonio artistico, culturale, naturalistico e del benessere personale anche in relazione a proposte innovative in ambito turistico
 - La realizzazione di politiche di accoglienza turistica come strumento strategico per lo sviluppo e la promozione di un territorio in Italia e all'estero
 - La conoscenza contestualizzata del territorio e della vocazione: tipicità delle filiere
 - La sostenibilità ed eco-compatibilità delle filiere agroalimentari
 - L'educazione e la sicurezza alimentare
 - La promozione di corretti stili di alimentazione
 - Lo storytelling enogastronomico: narrazione del menu
 - Il marketing dei prodotti agroalimentari
 - La comunicazione di impresa e di prodotto
 - I processi di internazionalizzazione dei prodotti e dei servizi enogastronomici
 - Il web marketing e e-commerce management

- Organizzare convegno nazionale di avvio per presentare la progettualità prevista anche al fine di condividere le fasi di sviluppo e del crono-programma;
- Costituzione del **Nucleo Operativo Alberghieri** (N.O.A.) per i processi di definizione, diffusione e adozione della progettualità che metta in rete una molteplicità di soggetti;
- Approfondire i contenuti e le tematiche correlate fra Nucleo Operativo – N.O.A. di progetto ed i Referenti Scientifici - sede istituto capofila -;
- Informare a livello di macro- regioni e/o regionale dell'impianto progettuale e dei risultati attesi attraverso micro- seminari presso le sedi degli istituti sottoscrittori o dei partner;
- Formare i formatori prevedendo un'attenta distribuzione territoriale degli stessi (ciclo di incontri anche via web);

Metodologie

- Creare gruppi operativi all'interno di ogni istituzione scolastica:
- *a. Prevedere una Funzione strumentale specifica per l'a.s. 2018/2019 per le misure di accompagnamento al riordino dei nuovi professionali*
- *b. Istituire, se non presenti, i Comitati Tecnico-Scientifici e, qualora presenti, prevedere l'inserimento di rappresentanti dei Partner di progetto (Stakeholders);*
- *c. Istituire gruppi di lavoro per la riforma dei nuovi professionali;*
- *d. Partecipare al percorso formativo al fine di realizzare laboratori per l'innovazione e tavoli di ricerca-azione*

Avvio dalle scuole

Mezzi e strumenti

- Workshop
- Conferenze, seminari, micro-seminari;
- Video-conferenze audio/video/web ;
- Webinar per interventi e percorsi di formazione e la riorganizzazione del personale;
- Laboratori di approfondimento (con metodologia di ricerca-azione)
- Piattaforma dedicata con la predisposizione di aree per la formazione on line e la discussione
- Siti e canali informativi degli istituti e dei partner;
- Pubblicità: elaborazione di prodotti a carattere multimediale (ad es. video spot) diffusi anche con modalità social; realizzazione di prodotti editoriali specifici; implementazione dei siti istituzionali delle scuole;
- Promozione e divulgazione presso i saloni per l'orientamento: Didacta – Job Orienta

- Indicatori per la misurazione dei risultati
- Sistema interno di monitoraggio
- Valutazione delle attività di progetto
- Restituzione esiti e pubblicità

Valutazione

Destinatari e distribuzione territoriale delle attività

FASE 1

- COSTITUZIONE DEL NUCLEO OPERATIVO
- WORKSHOP NAZIONALE a COPERTURA TERRITORIALE
- TAVOLI DI RICERCA-AZIONE SIA NAZIONALI CHE LOCALI
(da tre a numero da definire in base alle ricadute e al monitoraggio)
- COSTRUZIONE DELLA PIATTAFORMA - PUBBLICIZZAZIONE E DIFFUSIONE

Fasi due e tre

- DIVERSI LABORATORI PER L'INNOVAZIONE (da tre a numero da definire in base alle ricadute e al monitoraggio)
- MONITORAGGIO E RICADUTA DEI RISULTATI
- COMUNICAZIONE, DIFFUSIONE E PUBBLICIZZAZIONE
- DESTINATARI (Evento Nazionale)

Struttura organizzativa di base

Consulente scientifico del progetto:

dott. Alberto Felice De Toni, rettore Università degli Studi di Udine

Esperti/ formatori:

Esperti del MIUR, dott. Arduino Salatin, dott. Luca Dordit,

Responsabile di Progetto:

- dott.ssa Anna Maria Zilli, in funzione di Dirigente scolastico dell'Istituto capofila e Presidente di Re.na.I.A.

Referente di progetto:

- dott. Angelo Capizzi, Dirigente scolastico con delega alla formazione in Re.Na.I.A.