



AMBASCIATORI
DEL GUSTO

Protocollo d'intesa “Adotta un Istituto Alberghiero”

TRA

la Rete nazionale degli Istituti alberghieri –di seguito RENAIA - con sede presso l'I.S.I.S. Bonaldo Stringher, viale Monsignor Nogara, 33100 Udine (UD), rappresentata da Anna Maria Zilli, nata a Udine il 12.02.1961, in qualità di Presidente domiciliato per la sua carica presso Re.Na.I.A.,

E

l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto - di seguito ADG - con sede legale in corso Europa 13, 20122 a Milano e rappresentata da dalla Sig.ra Cristina Rosaria Vitulli (in arte Cristina Bowerman), Presidente dell'Associazione dal 28 giugno 2016 fino al 28 giugno 2019 nata a Cerignola (FG) il 05 ottobre 1966, codice fiscale VTLCST66R45C514H

di seguito anche “le Parti”

CONSIDERATO CHE

la Legge n.59/1997 all'art.21 stabilisce che *“l'autonomia organizzativa è finalizzata alla realizzazione della flessibilità, della diversificazione, dell'efficienza e dell'efficacia del servizio scolastico, alla integrazione e miglior utilizzo delle risorse e delle strutture, all'introduzione di tecnologie innovative e al coordinamento con il contesto territoriale”* e prevede tra l'altro *“nell'ambito dell'autonomia organizzativa e didattica, ampliamenti dell'offerta formativa da attuare con iniziative di utilizzazione delle strutture e delle tecnologie scolastiche in orario extrascolastico e ai fini di raccordo con il mondo del lavoro”*;

il D.P.R. n.275 in data 8 marzo 1999, Regolamento dell'autonomia delle istituzioni scolastiche, stabilisce che le scuole possono *“stipulare convenzione con Istituzioni, Enti, Associazioni e Agenzie operanti sul territorio che intendono dare il loro apporto alla realizzazione di specifici obiettivi”* nonché nell'ambito dell'ampliamento dell'offerta formativa *“promuovere e aderire ad accordi e convenzioni per progetti determinati”*;

PREMESSO CHE

ADG

si propone di rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana. In particolare, l'Associazione persegue, in uno spirito di collegialità e di mutua condivisione, valori di qualità, di tradizioni e di conoscenza e promuove sul territorio nazionale e all'estero i prodotti

italiani e il Made in Italy anche attraverso l'interscambio di esperienze e risorse e la formazione delle nuove generazioni;

ha già in atto, attraverso gli associati, attività di formazione presso molteplici Istituti alberghieri italiani (veggasi tabella A allegata), per rafforzare la cultura e la consapevolezza delle potenzialità del settore e del patrimonio agroalimentare italiano, organizzando varie attività quali incontri, conferenze, convegni, corsi, manifestazioni, seminari di studio, dibattiti etc.;

nell'ottica della più ampia sinergia, tesa all'evoluzione e al miglioramento della formazione, intende supportare il sistema scolastico nazionale e in particolare Renaia, fornendo le proprie conoscenze con competenze scientifiche, tecniche e imprenditoriali;

Renaia

riunisce la maggioranza degli istituti alberghieri a livello nazionale presenti e attivi in tutte le Regioni;

ha tra i suoi scopi il coordinamento e il sostegno, la facilitazione e l'incoraggiamento di tutto ciò che può aiutare le istituzioni scolastiche a crescere, ad arricchire l'offerta formativa e la soddisfazione degli studenti e delle famiglie; in particolare, diffusione della "cultura della qualità", sia sotto il profilo formativo sia organizzativo, tecnologico e strutturale;

attua una rappresentanza unitaria e coordinata con Associazioni e Organizzazioni Professionali, anche mediante stipula di intese, convenzioni e accordi di programma;

intende favorire, attraverso la sensibilizzazione degli Istituti della propria rete, un percorso teso all'implementazione delle professionalità ivi riconosciute;

coopera tra le Istituzioni scolastiche e le loro reti, nazionali e internazionali, al fine di sviluppare e consolidare l'autonomia in modo solidale, di promuovere scambi e sinergie sul piano formativo, organizzativo e amministrativo, per il raggiungimento delle rispettive finalità e del potenziamento delle risorse strutturali, professionali e finanziarie;

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

Art. 1 (finalità)

Atteso che gli obiettivi in premessa di ADG convergono con quelli di Renaia, si ritiene di reciproco interesse attivare una collaborazione per azioni di ampliamento dell'offerta formativa, attraverso la sottoscrizione del presente Protocollo d'Intesa – di seguito Protocollo -, utilizzando le conoscenze, le competenze e le informazioni in possesso di entrambe per:

- la conoscenza delle materie prime, anche pregiate, eccellenze italiane del patrimonio agroalimentare;
- valorizzare le logiche volte al riutilizzo degli scarti delle lavorazioni;
- approfondire i temi delle cotture speciali, degli strumenti tecnologicamente innovativi e della gestione della cucina;
- evidenziare il fondamentale ruolo dell'accoglienza e del servizio in sala, con attenzione alla costruzione della cantina e alla proposta dei vini con lo scopo di contribuire alla formazione delle
- figure professionali di riferimento a quest'area così delicata e strategica.

Art.2 (attività)

Le Parti si impegnano a:

- effettuare iniziative di formazione rivolte a studenti e/o docenti per implementare lo sviluppo delle competenze nel settore di riferimento, anche nella prospettiva di una maggiore integrazione tra scuola e mondo del lavoro;
- realizzare attività di orientamento per gli studenti in relazione alle prospettive occupazionali;
- formulare proposte alle competenti Istituzioni, volte a integrare l'offerta formativa, con specifiche
- attività tese al miglioramento del percorso educativo;

L'attività può anche prevedere forme di valorizzazione delle competenze degli studenti ritenuti meritevoli, quali borse di studio, borse – lavoro, stage, tirocini.

Art.3 (Renaia)

In relazione a quanto indicato nei precedenti articoli, Renaia si impegna a:

- mettere a disposizione la mappatura completa dei propri Istituti Alberghieri e delle informazioni relative;
- collaborare con ADG per individuare le tematiche di interesse reciproco, definire l'articolazione e la calendarizzazione delle varie attività da realizzare;
- certificare le competenze acquisite, nel rispetto delle norme vigenti in materia;

Art.4 (ADG)

In relazione a quanto indicato nei precedenti articoli, ADG si impegna a:

- mettere a disposizione l'elenco completo dei propri associati e delle informazioni relative;
- proporre tra i propri associati, a seconda delle tematiche da affrontare, degli Istituti in cui svolgere le attività, le figure professionali più utili alle attività formative;
- di concerto con Renaia a individuare le tematiche di interesse reciproco, definire l'articolazione e la calendarizzazione delle varie attività da realizzare.

Art. 5 (comunicazione)

1. Le Parti si impegnano a dare massima diffusione alle attività realizzate nell'ambito del Protocollo attraverso i propri canali e strumenti di comunicazione, con l'obiettivo di favorire forme di collaborazione con le varie amministrazioni, le organizzazioni imprenditoriali e le aziende agricole e agroindustriali.
2. Le Parti stabiliscono altresì, quale principio generale per i rapporti che deriveranno da tali attività, quello della libertà per entrambe di pubblicare e utilizzare i risultati della collaborazione nel più ampio interesse pubblico.

Art.6
(utilizzo strutture)

Per il conseguimento dei fini prefissati la Parti si impegnano a consentire alle persone coinvolte nell'attività di collaborazione l'accesso, alle rispettive strutture, l'uso di attrezzature che si rendessero necessarie per l'espletamento delle attività, nonché quant'altro fosse ritenuto utile per il raggiungimento degli scopi comuni.

Art.7
(durata)

La presente convenzione avrà una durata valida di due anni a decorrere dalla data di sottoscrizione e potrà essere prorogato di comune accordo mediante atto scritto tra le Parti.

Art.8
(modifiche)

Le Parti possono concordare, esclusivamente in forma scritta, eventuale modifiche alla Convenzione per adeguamenti a rilevanti e mutate esigenze delle stesse.

Roma,

La Presidente dell'Associazione
Cristina Bowerman

La Presidente Re.Na.I.A.
Anna Maria Zilli