

Declinare i nuovi percorsi

La normativa

- **Comma 5, art. 3 d.lgs 61/2017**

Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale **possono declinare gli indirizzi di studio** di cui al comma 1 **in percorsi formativi richiesti dal territorio coerenti con le priorità indicate dalle Regioni** nella propria programmazione, nei limiti degli spazi di flessibilità di cui al successivo articolo 6, comma 1, lettera b). Tale declinazione **può riferirsi solo alle attività economiche previste nella sezione e nella divisione cui si riferisce il codice ATECO attribuito all'indirizzo** con il decreto di cui al comma 3. La declinazione è altresì **riferita alla nomenclatura e classificazione delle unità professionali (NUP)** adottate dall'ISTAT. L'utilizzo della flessibilità avviene nei limiti delle dotazioni organiche assegnate senza determinare esuberi di personale

normativa

- **Articolo 5 DM 92/2018 comma 4**

Le istituzioni scolastiche di I.P., nell'esercizio della propria autonomia, possono prevedere, nei Piani triennali dell'offerta formativa, la declinazione dei profili degli indirizzi di studio di cui all'articolo 3 nei percorsi formativi richiesti dal territorio, in modo coerente con le priorità indicate dalle regioni nella propria programmazione a norma dell'articolo 3, comma 5, del decreto legislativo. A tal fine, le Istituzioni scolastiche di I.P. possono utilizzare gli spazi di flessibilità del 40 per cento **dell'orario complessivo previsto per il terzo, quarto e quinto anno**, nei limiti delle dotazioni organiche assegnate senza determinare esuberi di personale a norma dell'articolo 9 del decreto legislativo e garantendo comunque l'inserimento nel percorso formativo del monte ore minimo previsto per ciascun insegnamento e attività di cui all'Allegato 3.

normativa

- Articolo 5 DM 92/2018 comma 5

Le regioni indicano, nell'ambito delle linee guida per la programmazione regionale dell'offerta formativa, le priorità in coerenza con le quali le istituzioni scolastiche di I.P. possono declinare gli indirizzi di studio in percorsi formativi richiesti dal territorio, di cui all'articolo 3, comma 5, del decreto legislativo

Da dove partiamo

Profilo in uscita allegato al DM 92/2018

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" 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, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Codici ATECO di riferimento

Codici ATECO di riferimento

I – 55 alloggio

I – 56 attività dei servizi di ristorazione

C – 10 industrie alimentari

N – 79 attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico - professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166:

- **SERVIZI TURISTICI**
- **PRODUZIONI ALIMENTARI**

Fasi operative

Analisi documentale

- Analisi dei bisogni (sito di unioncamere)
- Linee guida per la programmazione regionale dell'offerta formativa
- Tavoli tecnici con associazioni di categoria e mondo produttivo
- Documentazione statistica sul mercato del lavoro locale

Fasi operative

Confronto all'interno del gruppo di progettazione

Si parte dalla vecchia divisione in articolazioni e opzioni non per riprodurle ma solo per circoscrivere l'ambito di intervento

Si deve focalizzare l'attenzione sulle realtà territoriali garantendo l'unitarietà del profilo

Fasi operative

Sistema Excelsior Unioncamere

Repertorio delle professioni:

<http://professioniweb.regione.liguria.it/Default.aspx>

Classificazione delle attività economiche ATECO

<https://www.istat.it/it/archivio/17888>

Codici NUP

<http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/>

Esempio

Ambito di ricerca – accoglienza turistica

Ricerca su repertorio delle professioni Regione Liguria

SEP 19 – servizi turistici

Individuazione delle professioni di riferimento:

- Tecnico del turismo enogastronomico

<http://professioniweb.regione.liguria.it/Dettaglio.aspx?code=0000000404>

- Essere in grado di realizzare offerte di turismo esperienziale

<http://professioniweb.regione.liguria.it/Dettaglio.aspx?code=0000000368>

ADA

Aree di Attività

Sono le principali aree in cui ogni figura opera nello svolgimento delle proprie mansioni.

Per ogni ADA sono definite le prestazioni tipiche che ogni operatore deve essere in grado di svolgere

ADA

- Tecnico del turismo enogastronomico
- Essere in grado di realizzare offerte di turismo esperienziale

https://atlantelavoro.inapp.org/public/SC_SEP/SC%20ADA.19.19.43.pdf

Definizione del profilo in uscita

Istituto Professionale

Indirizzo

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Accoglienza innovativa e promozione culturale ed enogastronomica del territorio

Definizione del profilo in uscita

Curvato su

I – 55.1 Alberghi e strutture simili

I – 55.2 Alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni

N – 79.90 Altri servizi di prenotazione e attività connesse

Definizione del profilo in uscita

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera – **accoglienza innovativa e promozione culturale ed enogastronomica del territorio**" 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, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Definizione del profilo in uscita

È in grado di assistere il cliente nella fruizione delle opportunità e dei servizi turistici disponibili, impiegando uno stile comunicativo appropriato alla relazione, individuando soluzioni e proposte di prodotto/servizio corrispondenti alle richieste espresse, promuovendo iniziative che valorizzino l'unicità di un territorio (biodiversità culturale, artistica e turistica, tradizioni e vocazioni artigianali) e favoriscano la scoperta e la fruizione di giacimenti enogastronomici con le loro peculiarità storiche, culturali, produttive ed organolettiche. Sostiene le scelte innovative e contribuisce ad un'offerta turistica più destagionalizzata che integra coste ed entroterra, volta anche a fidelizzare la domanda turistico – enogastronomica.

Definizione del profilo in uscita

Cura i sistemi integrati di informazione (bacheche informative fisiche e virtuali), ricercando e catalogando le fonti informative turistiche e provvedendo all'aggiornamento costante, ha familiarità con gli strumenti tipici della promozione turistica, tra i quali spiccano i social media ed il Web. Possiede una competenza almeno B2 della lingua inglese ed almeno B1 di una seconda lingua comunitaria e padroneggia la microlingua in ambito enogastronomico.

Consegna a breve

Rivisitare alcune delle 11 competenze professionali individuando i livelli di uscita ed eventualmente integrando conoscenze ed abilità per l'adeguamento al profilo in uscita del percorso

Consegna a lungo termine

- 1) Condividere eventuali nuove declinazione di percorsi
- 2) Declinazione delle competenze per il biennio e per il terzo quarto e quinto anno.
- 3) Formulare proposte di adeguamento del quadro orario utilizzando le quote di autonomia e flessibilità