RE·NA·I·A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

La declinazione del profilo unitario: opportunità e criticità

Assemblea Nazionale Re.Na.I.A.
PALERMO, 12 Novembre 2021

Rossella Mengucci
rossella.mengucci@gmail.com

LA PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI

... la declinazione dei profili unitari in percorsi specifici richiesti dal territorio

PROFILO UNITARIO

Profilo **unitario dell'indirizzo** inteso come **standard formativo in uscita**, quale insieme compiuto e riconoscibile di **competenze** descritte secondo una prospettiva di validità e spendibilità nei **molteplici contesti lavorativi** del settore economico-professionale correlato

12 competenze comuni a tutti i percorsi
declinate in abilità e conoscenza con riferimento agli Assi Culturali

Allegato 1 D.I. 94/2018

11 competenze riferite all'Area di indirizzo
di Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Allegato 2G D.I. 94/2018

ATECO
ATtività **ECO**nomiche
(fino al 2° digit)

Correlati a…

Settori economico-professionali
decreto MLPS 30 giugno 2015

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

PROFILO UNITARIO

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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

Profilo in uscita Allegato 2–G al D.M. 92/2018

LE NOVITÀ NELLA COSTRUZIONE DEL CURRICOLO FORMATIVO:

- ✓ Non ci sono più tre articolazioni e un'opzione
- ✓ Non ci sono programmi ministeriali disciplinari
- ✓ Ci sono insegnamenti che concorrono tutti al raggiungimento delle competenze (= RISULTATI DI APPRENDIMENTO DA GARANTIRE)
- ✓ È prevista **una correlazione diretta con il mondo del lavoro** attraverso diversi strumenti che mettono in trasparenza le esigenze in termini di fabbisogni formativi (Codici ATECO, Settori economico professionali, NUP, Atlante del lavoro …)

OCCORRE TROVARE UN EQUILIBRIO TRA:

- ✓ **LEGGIBILITÀ GENERALE DEL TITOLO DI STUDIO (ATECO A LIVELLO DI SEZIONE/DIVISIONE)**
- ✓ **SPECIFICITÀ DEI PERCORSI (SCELTA DEI SUCCESSIVI LIVELLI CLASSIFICATORI ATECO E DELLE POSIZIONI NEI LIVELLI PROFESSIONALI PREVISTI DALLA CLASSIFICAZIONE DELLE PROFESSIONI)**

PROFILO UNITARIO
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ATTENZIONE: unitarietà del profilo non indica affatto uniformità o omologazione.

Al contrario, **il profilo unitario è lo strumento per far corrispondere l'offerta formativa dell'istruzione professionale alle trasformazioni in atto nel sistema economico e nelle professioni**.

È opportuno NON cadere nella tentazione di costruire nel triennio un percorso unico, identico, indifferenziato.

Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale sono chiamate a cogliere l'evoluzione delle filiere produttive che richiedono nuovi fabbisogni in termini di competenze e a offrire una risposta adeguata alle necessità occupazionali. All'interno di un quadro non definito in modo rigido, le scuole possono trovare lo spazio necessario per una rimodulazione delle competenze in relazione ai fabbisogni di professionalità del territorio e delle imprese, prestando costante attenzione alle esigenze emergenti nel settore di riferimento, per assicurare ai propri studenti esperienze formative di qualità che li preparino a fronteggiare il mercato del lavoro con i livelli di autonomia e responsabilità attesi al termine del percorso quinquennale di studio.

Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, Allegato A.

Il quadro di riferimento per la progettazione dei percorsi formativi

In calce alla descrizione delle competenze di indirizzo (Allegato 2 G), si precisa che "***il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza turistica)***".

L'indicazione è finalizzata a dare alle scuole ulteriori strumenti di interpretazione per **personalizzare il profilo unitario in relazione alle esigenze del territorio e a figure professionali specifiche** su cui la scuola intende investire all'interno della filiera.

Il concetto di ***«macro aree»*** sottende la necessità di **individuare gli ambiti specifici di esercizio delle competenze tecnico professionali acquisite**, che dovranno essere chiaramente riconoscibili e riconosciute dal mondo del lavoro.

La referenziazione ai codici ATECO e il riferimento ai NUP suggeriscono un ancoraggio forte del percorso ad uno specifico ambito di riferimento.

RE·NA·I·A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

QUAL È IL RUOLO DELLE SCUOLE?

Occorre studiare esigenze e opportunità del territorio
e l'evoluzione del mercato di riferimento,
per una declinazione dei percorsi coerente con tali bisogni

Il profilo in *"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"* va 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 produttive cui fa riferimento questo indirizzo:

- ✓ **Accoglienza turistica**
- ✓ **Enogastronomia**
- ✓ **Sala-Bar e vendita**
- ✓ **Arte Bianca e Pasticceria**

LA PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI

… la declinazione dei profili unitari

PROFILO UNITARIO

DM 92/2018

Enogastronomia

Ateco I-56

Sala bar e vendita

Ateco I-56

Accoglienza turistica

Ateco I-55; N-79;

(N-82)

Arte bianca e pasticceria

Ateco C-10 e I-56

P.T.O.F.

Articolazione del curricolo d'istituto
(*Collegio docenti / Dipartimenti*)

Curricolo della classe
(Consiglio di classe)

Curricolo personalizzato P.F.I.
(Consiglio di classe)

RE·NA·I·A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

Ipotesi denominazioni dei percorsi nelle diverse macro aree *(esempi tratti da diverse scuole italiane)*

Accoglienza turistica e promozione del territorio	Esperto di turismo esperienziale ed innovativo	Arte culinaria/cucina gourmet	Servizi di sala bar e vendita	Tecnico della pasticceria e della gelateria industriale e artigianale
Accoglienza innovativa e promozione culturale ed enogastronomica del territorio	Esperto di cucina tradizionale e innovativa	Cucina e innovazione	Sommelerie	Esperto della produzione di prodotti dolciari e da forno
Esperto di servizi alberghieri e promozione turistica	La ristorazione alberghiera	Enogastronomia-Corretti stili di vita	Convivier	Prodotti dolciari artigianali e industriali
Accoglienza turistico sportivo	Il cuoco nella ristorazione moderna	*Food and beverage manager*	Sala bar e catering	Arte dolciaria

ALCUNE CRITICITÀ SULLE DENOMINAZIONI:
ATTENZIONE AI LIVELLI QNQ/EQF E A NON SOVRAPPORSI AI PERCORSI IEFP

Come procedere?

NELLA FORMAZIONE NAZIONALE SONO STATI SUGGERITI ALCUNI PASSI OPERATIVI PER DECLINARE IL* PROFILO UNITARIO *ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

1 – analisi dei fabbisogni formativi del mercato di settore (competenze di base, specializzazioni, innovazione tecnologica, fabbisogni di sicurezza, ecc.)

2 –individuazione delle figure professionali e scelta della macroarea di appartenenza

3 – individuazione delle caratteristiche peculiari e delle competenze caratterizzanti dei percorsi (quelle GIÀ date in uscita, ma interpretate specificatamente per i percorsi di specializzazione individuati)

4 – verifica della corrispondenza con le attività economiche del codice ATECO previsto e con il codice NUP che definisce le professioni e che verrà inserito anche nel curriculum dello studente

5 – definizione dei quadri orario, funzionali ai percorsi formativi previsti (20% autonomia, flessibilità, mantenimento organico)

6 – costruzione del curricolo d'Istituto (finalizzare il curricolo allo sviluppo progressivo delle competenze previste nel profilo in uscita, specificatamente declinate in coerenza con i percorsi progettati, che saranno oggetto di certificazione)

Come orientarsi per la declinazione dei percorsi? Quali strumenti?

ATECO
ATtività ECOnomiche

Classificazione ISTAT delle attività economiche

codiceateco.it

ATLANTE DEL LAVORO
E DELLE QUALIFICAZIONI

Mappa dettagliata del lavoro e delle qualificazioni

atlantelavoro.inapp.org

LA CLASSIFICAZIONE DELLE PROFESSIONI

PROGETTO EXCELSIOR
SISTEMA INFORMATIVO PER L'OCCUPAZIONE E LA FORMAZIONE

Istat.it

- Settore economico - professionale (SEP)
  - Processi
    - Sequenze di processo
    - Aree di attività

- NUP

Nomenclatura delle unità professionali
IL NAVIGATORE DELLE PROFESSIONI

professioni.istat.it

GLI STRUMENTI PER LA DECLINAZIONE DEI PROFILI

Codici ATECO

I ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

- **I-55 ALLOGGIO**

  55.1 ALBERGHI

  55.20.1 VILLAGGI TURISTICI

  55.20.2 OSTELLI DELLA GIOVENTÙ

  55.20.52 ATTIVITÀ DI ALLOGGIO CONNESSE ALLE AZIENDE AGRICOLE

- **I-56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

  56.1.RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE

  56.10.5 GELATERIE E PASTICCERIE

  56.10.5 RISTORAZIONE SU TRENI E NAVI

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

  56.29.1 MENSE

  56.3 BAR E ALTRI SERVIZI SENZA CUCINA

C – ATTIVITÀ MANIFATTURIERE

- **C-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

- **N-79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE.**
- **(N-82 ATTIVITÀ DI SUPPORTO PER LE FUNZIONI D'UFFICIO E ALTRI SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE (limitatamente all'organizzazione di convegni e fiere)**

  Decreto non ancora emanato

GLI STRUMENTI PER LA DECLINAZIONE DEI PROFILI

NUP

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

La sezione "**ATLANTE LAVORO**", presenta uno schema ad albero che, a partire dal Settore economico professionale, identifica via via i principali "**processi di lavoro" che caratterizzano la filiera**, a loro volta suddivisi in "**sequenze di processi**" e "**Aree di Attività (ADA)".**

Le **ADA** contengono la **descrizione delle singole attività**, **correlate ai prodotti e ai servizi attesi**, nonché i riferimenti ai codici statistici delle classificazioni ISTAT relative alle attività economiche e alle professioni tipiche del settore.

Per approfondire i contenuti delle professioni consultare **ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI**

www.*atlantelavoro.inapp.org/ atlante_lavoro*

23. Servizi turistici

Processo: Servizi di ristorazione

Sequenza: Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi

- ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione
- ADA.23.01.02 (ex ADA.19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina
- ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- ADA.23.01.04 (ex ADA.19.13.866) - Preparazione della pizza
- ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande
- ADA.23.01.06 (ex ADA.19.13.32) - Confezionamento di pietanze nella ristorazione senza somministrazione

SETTORE 23 **Servizi turistici**
PROCESSO - **Servizi di ristorazione**
SEQUENZA DI PROCESSO - **Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi**

ADA.23.01.01 "Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione"

ATTIVITÀ	RISULTATI ATTESI
Analisi del mercato nei servizi di ristorazione	Definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali dei servizi di ristorazione, a partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività
Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione	
Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione	
Definizione *pricing* nei servizi di ristorazione	
Gestione e monitoraggio delle strategie di *revenue management* nei servizi di ristorazione	
Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione	Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività. Anche tendendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ristorativa
Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione	
Gestione del sistema di *customer satisfaction* nei servizi di ristorazione	Stabilire le politiche di *customer satisfaction*, a partire dall'individuazione dei fabbisogni della clientela, definendo strategie e modalità operative finalizzate a massimizzare la soddisfazione del cliente
Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione	Governare i processi di approvvigionamento e di manutenzione, con riferimento alle esigenze della struttura, gestendo i rapporti con i fornitori e con le società di manutenzione incaricate
Gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie nei servizi di ristorazione	

Alla maggior parte delle AdA sono associate **schede di caso** che approfondiscono i risultati attesi attraverso esempi. che evidenziano gradi differenziati di complessità correlati alle attività indicate.

L'analisi dei **Codici ISTAT CP2011 associati all'ADA** mostra che le professioni collegate a questa attività si collocano a livelli diversi, in base alle competenze richieste e ai livelli di autonomia e responsabilità necessari per operare a ciascun livello.

Codice	Titolo
5.2.2.5.1	Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati
5.2.2.5.2	Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare

Per approfondire i diversi livelli delle professioni collegate a questa attività è utile consultare la CLASSIFICAZIONE DELLE PROFESSIONI dell'ISTAT

DALLA NUP ALLA CP 2011 – CLASSIFICAZIONE DELLE PROFESSIONI

http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessioni/cp2011

La classificazione CP2011 costituisce uno strumento per ricondurre **tutte le professioni** esistenti nel mercato del lavoro **all'interno di un numero limitato di raggruppamenti professionali**, da utilizzare per comunicare, diffondere e scambiare dati statistici e amministrativi sulle professioni, comparabili a livello internazionale.

La CP2011 riprende il formato della Nomenclatura e Classificazione delle Unità Professionali (NUP06), prevedendo, per ciascun livello classificatorio, una descrizione che traccia i contenuti e le caratteristiche generali del lavoro.

La logica utilizzata per aggregare professioni diverse all'interno di un medesimo raggruppamento si basa sul **concetto di competenza**, **definito come la capacità di svolgere i compiti di una data professione**, visto nella sua duplice dimensione di:

- ***livello di competenza***, definito in funzione della complessità, dell'estensione dei compiti svolti, del livello di responsabilità e di autonomia decisionale che caratterizza la professione;
- ***campo di competenze***, che coglie le differenze interne ai grandi gruppi in relazione alle competenze settoriali e alle attrezzature utilizzate, ai materiali lavorati, alla natura dei servizi prodotti e altre caratteristiche specifiche dell'ambito di esercizio delle professioni.

DALLA NUP ALLA CP 2011 Classificazione delle Professioni - CP 2011 ISTAT

Il sistema classificatorio è articolato su 5 livelli di aggregazione gerarchici

Il riferimento per i nostri percorsi è il TERZO GRANDE GRUPPO (che prevede un diploma quinquennale)

Istat.it

1 - LEGISLATORI, IMPRENDITORI E ALTA DIRIGENZA

2 - PROFESSIONI INTELLETTUALI, SCIENTIFICHE E DI ELEVATA SPECIALIZZAZIONE

3 - PROFESSIONI TECNICHE

3.1 - Professioni tecniche in campo scientifico, ingegneristico e della produzione

3.2 - Professioni tecniche nelle scienze della salute e della vita

3.3 - Professioni tecniche nell'organizzazione, amministrazione e nelle attività finanziarie e commerciali

3.4 - Professioni tecniche nei servizi pubblici e alle persone

4 - PROFESSIONI ESECUTIVE NEL LAVORO D'UFFICIO

5 - PROFESSIONI QUALIFICATE NELLE ATTIVITA' COMMERCIALI E NEI SERVIZI

6 - ARTIGIANI, OPERAI SPECIALIZZATI E AGRICOLTORI

7 - CONDUTTORI DI IMPIANTI, OPERAI DI MACCHINARI FISSI E MOBILI E CONDUCENTI DI VEICOLI

8 - PROFESSIONI NON QUALIFICATE

9 - FORZE ARMATE

Il terzo grande gruppo - Professioni tecniche

Vanno inquadrate in questo grande gruppo le professioni che richiedono conoscenze tecnico-disciplinari per selezionare e applicare operativamente protocolli e procedure - definiti e predeterminati - in attività di produzione o di servizio.

I principali compiti ai quali sono chiamate a rispondere le professioni tecniche richiedono esperienza e conoscenza di principi e pratiche necessarie ad assumere responsabilità operativa e coordinamento con il lavoro di altri.

Il livello di conoscenza richiesto dall'esercizio di queste professioni è acquisito attraverso il **completamento di percorsi di istruzione secondaria, post-secondaria o universitaria di I livello**, o percorsi di apprendimento, anche non formale, di pari complessità.

Il termine "Tecnico" è inteso nell'accezione più generale ovvero si riferisce all'applicazione e all'esecuzione pratica di un progetto, un lavoro, un'arte o una scienza.

Gli occupati nelle professioni tecniche possono avere funzioni di coordinamento, di organizzazione, di controllo e garanzia della qualità dei processi produttivi e livelli di competenza superiori a quelli richiesti alle professioni coinvolte nell'esecuzione o nella conduzione dei processi stessi.

ISTAT, La classificazione delle professioni, p. 26

ATTENZIONE AI LIVELLI
DALLA NUP ALLA CP 2011

Il Diplomato dell'IP è un tecnico di LIVELLO 3 nella CP2011 = LIVELLO IV QNQ/EQF

"Il diplomato dell'istruzione professionale è […] una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le posizioni in gioco e ***sviluppare un contributo cooperativo alla qualità del lavoro*** *come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo produttivo e la crescita economica.*

*Il fattore «professionalità del lavoro» risiede, pertanto, nell'****assumere responsabilità*** *in riferimento ad uno scopo definito e nella capacità di apprendere anche dall'esperienza, ovvero di t****rovare soluzioni creative ai problemi sempre nuovi che si pongono****. Si tratta di una disposizione nuova, che supera la figura del «qualificato» del passato, per delineare un lavoratore consapevole dei propri mezzi, imprenditivo, che ama accettare le sfide con una disposizione alla cooperazione, che è in grado di mobilitare competenze e risorse personali per risolvere i problemi posti entro il contesto lavorativo di riferimento."*

DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017, n. 61 Allegato A - Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P.) dello studente a conclusione dei percorsi di Istruzione Professionale del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione

Le competenze dei nostri diplomati IP si collocano al livello IV QNQ/EQF

Tabella A - Quadro Nazionale delle Qualificazioni (QNQ) - Italia
(Allegato 1 al decreto interministeriale MLPS/MIUR 8 gennaio 2018)

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITÀ	AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ
4	Ampia gamma di conoscenze, integrate dal punto di vista della dimensione fattuale e/o concettuale, approfondite in alcune aree. Capacità interpretativa.	Utilizzare, anche attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni una gamma di saperi, metodi, prassi e protocolli, materiali e strumenti, per risolvere problemi, attivando un set di abilità cognitive, relazionali, sociali e di attivazione necessarie per superare difficoltà crescenti. Tipicamente: PROBLEM SOLVING, COOPERAZIONE E MULTITASKING	Provvedere al conseguimento degli obiettivi, coordinando e integrando le attività e i risultati anche di altri, partecipando al processo decisionale e attuativo, in un contesto di norma prevedibile, soggetto a cambiamenti imprevisti.

3.1.5.4 – Tecnici della produzione e preparazione alimentare

Le professioni comprese in questa categoria applicano procedure, regolamenti e tecnologie proprie per gestire, organizzare, controllare e garantire l'efficienza, il corretto funzionamento e la sicurezza dei processi di produzione e preparazione alimentare; verificano la qualità dei beni prodotti.

La Categoria è suddivisa nelle seguenti Unità professionali:

3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare

Le professioni comprese in questa unità applicano procedure, regolamenti e tecnologie proprie per gestire, organizzare, controllare e garantire l'efficienza, il corretto funzionamento e la sicurezza dei processi di preparazione alimentare; creano ricette, supervisionano, pianificano e organizzano la realizzazione dei piatti; verificano la qualità dei beni prodotti.

3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare

Le professioni comprese in questa unità applicano procedure, regolamenti e tecnologie proprie per gestire, organizzare, controllare e garantire l'efficienza, il corretto funzionamento e la sicurezza dei processi di produzione alimentare.

Fonte: ISTAT, La classificazione delle professioni, pag. 184

3.4.1.1 – Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate

Le professioni classificate in questa categoria assistono gli specialisti, ovvero applicano conoscenze in materia di marketing turistico per valorizzare, commercializzare, integrare l'offerta turistica di un territorio o di un sistema territoriale; collaborano con i soggetti pubblici e privati per migliorare, caratterizzare sul piano ambientale, artistico, architettonico, enogastronomico e collocare l'offerta turistica nei circuiti organizzati e informali.

La Categoria è composta da una Unità professionale:

3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate

Definizione identica a 3.4.1.1

Le professioni classificate in questa categoria assistono gli specialisti, ovvero applicano conoscenze in materia di marketing turistico per valorizzare, commercializzare, integrare l'offerta turistica di un territorio o di un sistema territoriale; collaborano con i soggetti pubblici e privati per migliorare, caratterizzare sul piano ambientale, artistico, architettonico, enogastronomico e collocare l'offerta turistica nei circuiti organizzati e informali.

Fonte: ISTAT, La classificazione delle professioni, pag. 215

3.4.1.2 – Tecnici dell'organizzazione di fiere, convegni ed eventi culturali

Le professioni comprese nella categoria forniscono servizi per l'organizzazione e la gestione di fiere, collocano gli spazi e gli ambienti espositivi disponibili, ne organizzano la fruizione da parte del pubblico e degli espositori; organizzano convegni, conferenze e ricevimenti garantendo accoglienza, socialità e servizi ai convenuti.

La Categoria è suddivisa nelle seguenti Unità professionali:

3.4.1.2.1 - Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali

Le professioni classificate in questa unità forniscono servizi per l'organizzazione e la gestione di fiere; collocano gli spazi e gli ambienti espositivi disponibili, ne organizzano la fruizione da parte del pubblico e degli espositori.

3.4.1.2.2 - Organizzatori di convegni e ricevimenti

Le professioni classificate in questa unità organizzano convegni, conferenze e ricevimenti garantendo accoglienza, socialità e servizi ai convenuti.

Fonte: ISTAT, La classificazione delle professioni, pag. 215

CRITICITÀ DA SUPERARE

Eventuali casi di **asimmetrie o disallineamenti tra gli standard formativi dei percorsi di istruzione professionale e i contenuti e le caratteristiche delle professioni ad essi associati**, su cui sarebbe opportuno riflettere già in sede di analisi iniziale sui fabbisogni di professionalità.

La maggior parte delle **professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi di ristorazione inserite nel quinto grande gruppo dei NUP** sono caratterizzate da attività che richiedono in genere un **ciclo breve di istruzione superiore** che, per lo più, corrisponde ad una **qualifica professionale**.

L'analisi più dettagliata e puntuale dei processi di lavoro e delle ADA, consente di verificare i processi di lavoro che richiedono competenze più complesse, che si collocano al livello atteso in uscita dai percorsi quinquennali di Enogastronomia e ospitalità alberghiera.

CRITICITÀ DA SUPERARE

Alcune macro aree di attività che contraddistinguono le filiere di pertinenza degli istituti alberghieri (es. sala-bar e vendita), al momento, NON prevedono nel sistema di Classificazione delle professioni ISTAT, professioni tecniche posizionate al terzo livello.

Sarebbe opportuno aprire un confronto con gli esperti INAPP, le associazioni imprenditoriali e professionali del settore e gli esperti del mondo del lavoro (es. Camere di Commercio) per **individuare professioni caratterizzate da ADA coerenti con i risultati di apprendimento in uscita previsti dall'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera** e i livelli di competenza attesi per i diplomi quinquennali.

Gli strumenti per la declinazione dei profili

Utilizzo Codici ATECO, SEP e NUP a quale livello di dettaglio?

Suggerimento:

Per la declinazione del percorso da inserire nel PTOF, si consiglia di fare riferimento il più possibile ai **macro settori che contraddistinguono la filiera,** che consentano ai diplomati la più ampia spendibilità del titolo di studio, con attenzione a cogliere, nello sviluppo delle competenze, l'evoluzione delle professioni e le innovazioni che le contraddistinguono, anche in relazione ai piani di sviluppo nazionali e territoriali.

Gli strumenti per la declinazione dei profili

La personalizzazione dei percorsi degli allievi può sviluppare, attraverso attività formative e laboratoriali specifiche e i percorsi di PCTO (alternanza scuola-lavoro), competenze specifiche in relazione alle opportunità offerte dal territorio, coniugate alle vocazioni e agli interessi personali degli allievi, da inserire nel Curriculum dello studente allegato al Diploma.

GLI STRUMENTI PER LA DECLINAZIONE DEI PROFILI

Cosa dice il Regolamento (D.I. 92/2018):

Art. 4, comma 8: *"Il diploma finale, rilasciato in esito al superamento dell'Esame di Stato, attesta l'indirizzo e la durata del corso di studi e il punteggio complessivo ottenuto. Il diploma contiene anche l'indicazione del codice ATECO attribuito all'indirizzo in base all'Allegato 2, esplicitata sino a livello di sezione e correlate divisioni"* (Lettera + 2 cifre, senza ulteriori dettagli).

Art. 4, comma 9: "*Al diploma è allegato il **curriculum della studentessa e dello studente**, come disciplinato dall'art.21 del decreto legislativo 13 aprile 2017, n.62. **Nel caso di declinazione degli indirizzi in percorsi formativi** coerenti con le priorità indicate dalle regioni nella propria programmazione ai sensi dell'articolo 3, comma 5 del decreto legislativo, **il curriculum indica il riferimento alla nomenclatura e classificazione delle unità professionali (NUP) adottate dall'ISTAT**, nonché i crediti maturati per l'acquisizione del certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS) di cui all'articolo 4, comma 5 del decreto legislativo*"

N.B. I codici ATECO (sezione e divisioni) sono riportati nel DIPLOMA; i NUP nel CURRICULUM dello studente allegato al Diploma.

LA DECLINAZIONE DEI PERCORSI: METODI E STRUMENTI

- **Il quadro di riferimento generale**

  P.E.Cu.P (Allegato A al D.Lgs.61/2017)
  Profilo unitario (Allegato 2 G al D.I. 92/2018)

- **Rispetto delle quote orarie attribuite all'area generale e all'area di indirizzo** (Allegato 3 G al D.I. 92/2018)

- **Risultati di apprendimento da garantire**
  - 12 competenze area di istruzione generale
  - 11 competenze area di indirizzo
  - 8 competenze chiave per l'apprendimento permanente *(Raccomandazione del Consiglio europeo del 22 maggio 2018)*
  - Competenze di Educazione Civica (Allegato C D.M. 35/2020 e art.5 legge 92/2019*)*

Competenze di indirizzo: tutte allo stesso livello IV QNQ?

Esempio della competenza n.5)

COMPETENZA N.5: che fare nel percorso di Accoglienza?

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Vedi Linee Guida, 2^ parte (paragrafo 1.1.2. "*La declinazione intermedia dei risultati di apprendimento nelle aree di indirizzo*")

"La progettazione specifica dei percorsi di apprendimento da parte delle istituzioni scolastiche che, utilizzando gli strumenti a disposizione, possono orientare i profili degli indirizzi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono le filiere produttive, **può promuovere livelli differenziati di autonomia e responsabilità in modo funzionale alle priorità richieste dal contesto territoriale e dai settori produttivi di riferimento**.

Questa differenziazione dei livelli assume particolare rilevanza in quegli indirizzi di studi in cui il profilo unitario è necessariamente contestualizzato dalla scuola in relazione ad un settore produttivo specifico.

COSA FARE?

Ipotesi condivisa con la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri (Re.Na.I.A.)

Garantire il raggiungimento del Livello 2 QNQ/EQF anche alle competenze più «specialistiche», a fini orientativi.

LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Basta il riferimento ai Codici ATECO e ai NUP per rendere trasparenti e leggibili le competenze sviluppate nei percorsi formativi per il mondo del lavoro?

È un problema aperto:

Es. Il **codice ATECO I 56 comprende TUTTE le attività dei servizi di ristorazione** (Ristoranti, Bar, Pasticcerie ecc.) **<u>senza distinzione</u>**

I **NUP** identificano:

5.2. – Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere

Le professioni comprese nel gruppo gestiscono piccole attività ricettive e di ristorazione accolgono, assistono, consigliano e informano gli avventori di alberghi, ristoranti e bar; cucinano e preparano cibi e bevande in questi e in altri esercizi pubblici simili e per la grande ristorazione

5.2.1 – Esercenti ed addetti ai servizi alberghieri ed extralberghieri (esclusi gli addetti alla ristorazione)

5.2.2 – Esercenti ed addetti alla ristorazione ed ai pubblici esercizi

Il livello delle competenze di queste professioni corrisponde a quello delle qualifiche triennali della IeFP

LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Cosa fare per rendere trasparenti e leggibili le competenze sviluppate nei percorsi formativi per il mondo del lavoro e delle professioni?

- ✓ Verificare quali Aree di Attività (AdA) presenti nell'Atlante del lavoro sono coerenti con i risultati di apprendimento attesi in esito ai percorsi formativi dell'indirizzo «Enogastronomia e ospitalità alberghiera», tenuto conto delle declinazioni territoriali progettate dalle scuole (raggruppate per macro aree).

- ✓ In caso di criticità, sollecitare un confronto interistituzionale per valutare come raccordare le AdA ai percorsi formativi del nostro indirizzo di studi.

- ✓ Chiedere all'Amministrazione di mettere a punto strumenti per una certificazione delle competenze chiara e trasparente e, soprattutto, collegata al percorso formativo specifico seguito dal Diplomato, al fine di garantirne l'occupabilità.

Decreti attuativi previsti dal decreto legislativo 61/2017

in fase di emanazione

Decreto per la certificazione delle competenze

(Art. 5, comma 1, lett. g) d.lgs. 61/2017)

di prossima pubblicazione in Gazzetta Ufficiale

SLIDE a cura di ROSALBA BONANNI

LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

L'assetto didattico dell'istruzione professionale è caratterizzato:

- ✓ dalla personalizzazione del percorso di apprendimento
- ✓ dall'aggregazione, nel biennio, delle discipline all'interno degli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione e dall'aggregazione, nel triennio, delle discipline di istruzione generale
- ✓ dalla progettazione interdisciplinare dei percorsi didattici caratterizzanti i diversi assi culturali
- ✓ dall'utilizzo prevalente di metodologie didattiche di tipo induttivo
- ✓ *dall'organizzazione per unità di apprendimento che sviluppano appositi* ***percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui gli studenti abbiano maturato le competenze attese.*** *Le unità di apprendimento rappresentano il necessario riferimento per il riconoscimento dei crediti posseduti, soprattutto nel caso di passaggi ad altri percorsi di istruzione e formazione*
- ✓ ***dalla certificazione delle competenze*** *che è effettuata, nel corso del biennio, con riferimento alle unità di apprendimento, ferma restando la disciplina vigente in merito alla certificazione delle competenze per il triennio*

Il «Certificato di competenze»

Ha la funzione di …

*… mettere in trasparenza, **prima della conclusione del percorso di studi**,*
le competenze acquisite dagli studenti frequentanti i nuovi percorsi di IP
ai fini della loro spendibilità nel nuovo percorso di studio e/o lavoro progettato
(passaggio al sistema IeFP – passaggi ad altri percorsi della scuola secondaria – rientri in formazione – apprendistato)

È rilasciato …

… a domanda dell'interessato,
dalle istituzioni scolastiche statali o paritarie di appartenenza che erogano percorsi di IP
(enti titolati ai sensi dell'art. 2, lett. g), d.lgs. 16 gennaio 2013, n. 13)
tenuto conto degli standard minimi di attestazione fissati dall'art. 6 del d.lgs. 13/2013

Può essere richiesta …

- ✓ ***nel corso** delle singole annuali del quinquennio*
- ✓ ***al termine** delle prime quattro annualità del percorso di studi*

LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE AL TERMINE DEL QUINQUENNIO

CURRICULUM DELLO STUDENTE:

individua il profilo dello studente, raccoglie tutti i dati utili del percorso di studi anche ai fini dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro, alle competenze acquisite, alle esperienze formative anche in alternanza scuola lavoro (PCTO) e alle attività svolte in ambito extrascolastico
(Legge 107/2015 art. 1, comma 28 - *Decreto ministeriale n. 66 del 6 agosto 2020*)

Il curriculum dello studente (per i percorsi IP) **è costruito in coerenza con il Progetto Formativo Individuale**
(Decreto legislativo 61/2017, art. 4, comma 3 lett. d)

la certificazione delle competenze è effettuata, nel corso del biennio, con riferimento alle unità di apprendimento, secondo un modello adottato con decreto del Ministro dell'istruzione, ferma restando la disciplina vigente in merito alla certificazione delle competenze per il triennio
(Decreto legislativo 61/2017, art. 5, comma 1 lett. g)

LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Cosa certifica …

- ✓ **Le competenze**, **definite ai diversi livelli intermedi**, **coerenti con i risultati di apprendimento del profilo in uscita**, progressivamente ed effettivamente acquisite dagli studenti tenuto del *curricolo d'istituto*, del *curricolo della classe* e della *personalizzazione del percorso di apprendimento* ricondotto nel Progetto Formativo Individuale
- ✓ **Le abilità e le conoscenze**, laddove le competenze non siano state pienamente raggiunte

Con riferimento …

- ✓ **Alle unità di apprendimento (UdA)**, attraverso le quali è costruito il percorso formativo, quale insieme significativo di competenze, abilità e conoscenze in cui è organizzato il percorso formativo degli studenti
- ✓ **Agli assi culturali**, in cui è organizzato il percorso ed entro cui sono riconducibili le competenze, abilità e conoscenze

Procedura

La procedura per il rilascio del «Certificato di competenze»

- ✓ **è attivata dalla domanda dell'interessato**
- ✓ **prevede la valutazione, da parte del Consiglio di classe, dei risultati di apprendimento raggiunti dagli studenti in termini di competenze, abilità, conoscenze, ovvero di sole abilità e conoscenze nel caso in cui le competenze non siano state pienamente raggiunte**
- ✓ **presuppone, pertanto, la progettazione per competenze del percorso formativo e l'organizzazione del curricolo con riferimento alle UdA**
- ✓ **il CERTIFICATO è redatto dal Consiglio di Classe e sottoscritto dal Dirigente scolastico**
- ✓ **ed è elaborato secondo il Modello Allegato A al decreto**

IL MODELLO DI CERTIFICATO DI COMPETENZE

Art. 5, comma 1, lett. g) d.lgs. 61/2017

N° Certificato: ___ Rilasciato a: *dati anagrafici*
Percorso di studi: indirizzo IP / Referenziazione ATECO / SEP /
Periodo di svolgimento del percorso: da __/__/__ a __/__/__
Ultima annualità superata con successo:
Risultati di apprendimento raggiunti:

Sezione A)

	CONTESTO PREVALENTE DI APPRENDIMENTO E LIV. QNQ		
COMPETENZE RAGGIUNTE in relazione alle UdA di riferimento	Aula o laboratorio	Stage/tirocinio nei PCTO, ovvero apprendistato	Livello QNQ

Sezione B)

			CONTESTO PREVALENTE DI APPRENDIMENTO E LIV. QNQ		
COMPETENZE ATTESE in relazione alle UdA di riferimento	**CONOSCENZE ACQUISITE**	**ABILITÀ ACQUISITE**	Aula o laboratorio	Stage/tirocinio nei PCTO, ovvero apprendistato	Livello QNQ

LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Studenti frequentanti i percorsi dell'istruzione degli adulti

- **Il «Certificato di competenza» è adottato anche dalle istituzioni scolastiche che offrono percorsi di secondo livello di istruzione professionale** (a partire dall'anno scolastico di attivazione dei percorsi di secondo livello)

- **Certifica le competenze, ovvero le conoscenze e le abilità, progressivamente acquisite dagli studenti**
  - *nel corso del primo, secondo e terzo periodo didattico*
  - *al termine del primo e secondo periodo didattico*
- **tiene conto della personalizzazione del percorso di apprendimento ricondotto al Patto Formativo Individuale** (di cui all'art. 5, comma 1, lett. e) del d.P.R. 263/2012)

LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Studenti con disabilità o disturbi specifici di apprendimento

- ✓ Per gli studenti con disabilità certificata, il «Certificato di competenze» è redatto con gli **opportuni adeguamenti** per renderlo coerente con gli obiettivi specifici previsti dal Piano Educativo Individualizzato (PEI)

- ✓ Per gli studenti con disturbi specifici di apprendimento certificati o con iter diagnostico in corso, il «Certificato di competenze» è redatto tenendo conto delle misure dispensative e/o degli strumenti compensativi previsti dal Piano Didattico Personalizzato (PDP)

Grazie per l’attenzione