



***Alberghieri leader per un nuovo
sviluppo del territorio: nuovi modelli
organizzativi***

Palermo, 12 novembre 2021

Massimiliano Urbinati

Indice

- 1. Un quadro SWOT per un Piano di Miglioramento**
- 2. Alberghieri Leader: una *Lean Organization***
- 3. Alberghieri Leader: una nuova *Governance***
- 4. Alberghieri Leader: rilanciare il *Made in Italy***
- 5. Alberghieri Leader: la Ricerca**



1. Un quadro SWOT per un Piano di Miglioramento



1. Un quadro SWOT per un Piano di Miglioramento



1. Un quadro SWOT per un Piano di Miglioramento

Esempi di criticità:

- Fine effetto *MasterChef*: calo iscrizioni
- Mole di lavoro: appesantimento burocratico
- Risorse umane: organico, reclutamento, formazione e *Middle Management*
- Risorse finanziarie e strumentali
- Edilizia scolastica
- Numero studenti per classe
- *Governance* a livello territoriale
- leFP: gestione passaggi, quadro nazionale differenziato, *Certificazione Competenze*
- Riforma: un paradigma ancora incompiuto
- PCTO: luci ed ombre
- Bar e Ristorante Didattico: «Aspettando Godot»





2. Alberghieri Leader: una *Lean Organization*



2. Alberghieri Leader: una *Lean Organization*

Un archivio «Work in Progress» di Format a disposizione degli iscritti:

- Format PFI biennio
- Format PFI triennio
- Format UdA biennio
- Format UdA triennio
- Format Programmazioni
- Format PDP



3. Alberghieri Leader: una nuova *Governance*



Dobbiamo diventare *il cambiamento* che vogliamo vedere. *Gandhi*

Un Nuovo Modello di GOVERNANCE



Comunità



Scuola



FUTURO

Una Rete per la Scuola e per i GIOVANI

Il Patto di Comunità come Patto Sociale



I PILASTRI per una nuova Governance



COMPETENZE

PCTO
Promuovere un matching Scuola-lavoro diffuso

IDENTITÀ

Promuovere il Territorio e con questo la propria Identità di Comunità

VALORI

Promuovere l'Agenda 2030 ed i Valori di sviluppo sostenibile

SPIRITO D'INIZIATIVA

Promuovere lo spirito d'iniziativa e la creatività

Una VISION GLOCAL

Conoscere il Territorio e valorizzarlo



Si, ma come?



Il contributo del Comitato Tecnico Scientifico (CTS): i 6 Stakeholders

Patto di Comunità



Università



Formazione



Informazione



Aziende

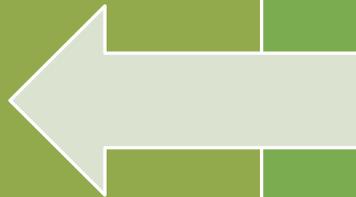


Istituzioni



associazioni
di categoria

Patto di Comunità



**COMITATO
TECNICO/SCIENTIFICO**



Lo STATUTO VALORIALE per accedere alla «Rete per i GIOVANI»



People

Difesa dell'Ambiente

- Sviluppo Sostenibile
- Ecologia Integrata
- Blue Economy
- Economia Circolare

Planet

Valorizzazione del Territorio

- Patrimonio Culturale
- Patrimonio Ambientale
- Patrimonio Agroalimentare
- Patrimonio Esperienziale

Prosperity

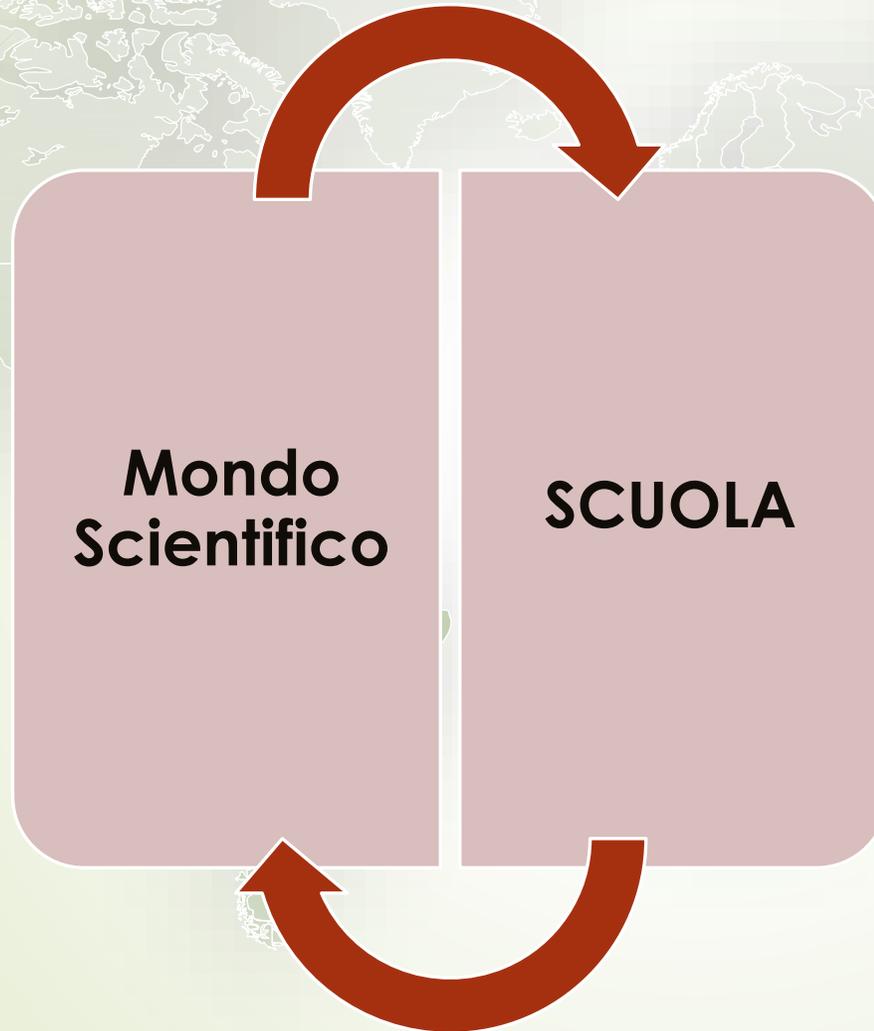
Nuovi Scenari per il Lavoro

- Ricerca e Sperimentazione
- Modelli di Innovazione Strategica
- Laboratori di Imprenditorialità
- Creazione di nuovi Profili Professionali

Un esempio del Modello STRATEGICO: creare una MAPPA delle eccellenze scientifiche del settore di appartenenza



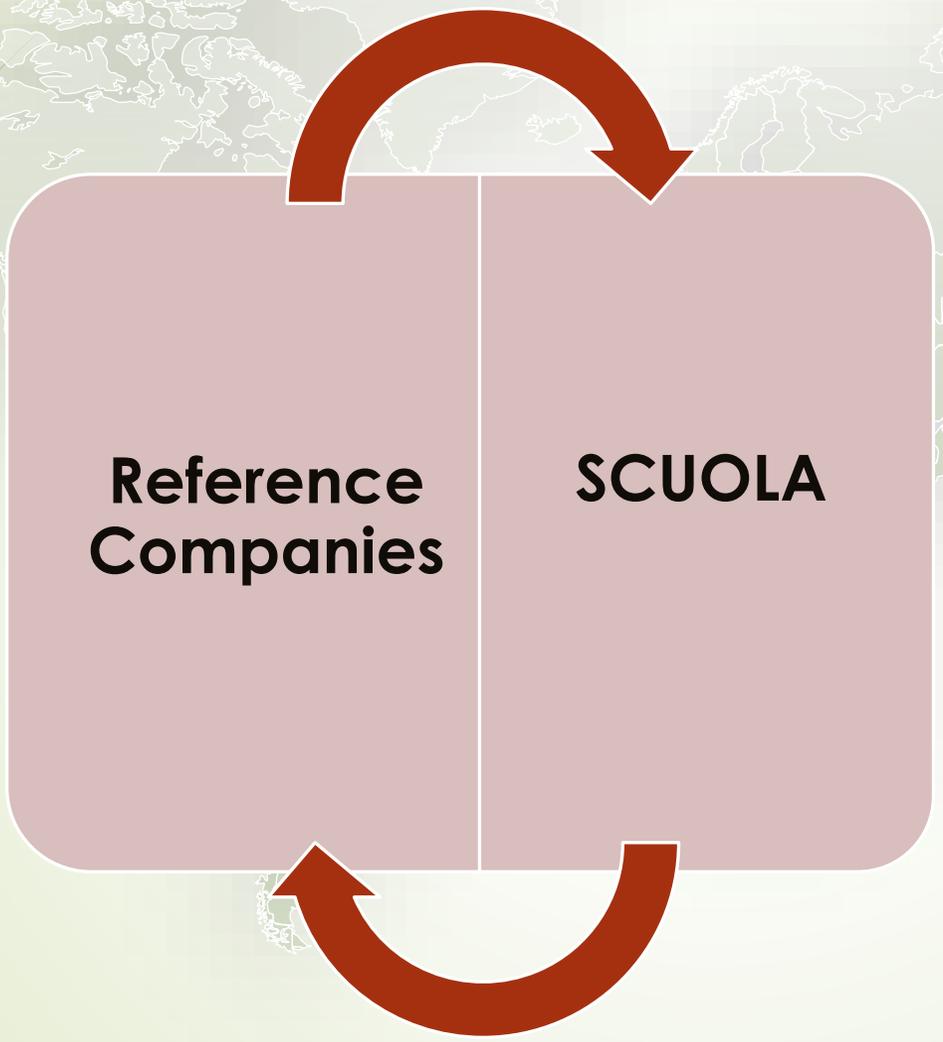
Un esempio di Modello STRATEGICO: Valori, Risorse, Ricerca e Creatività



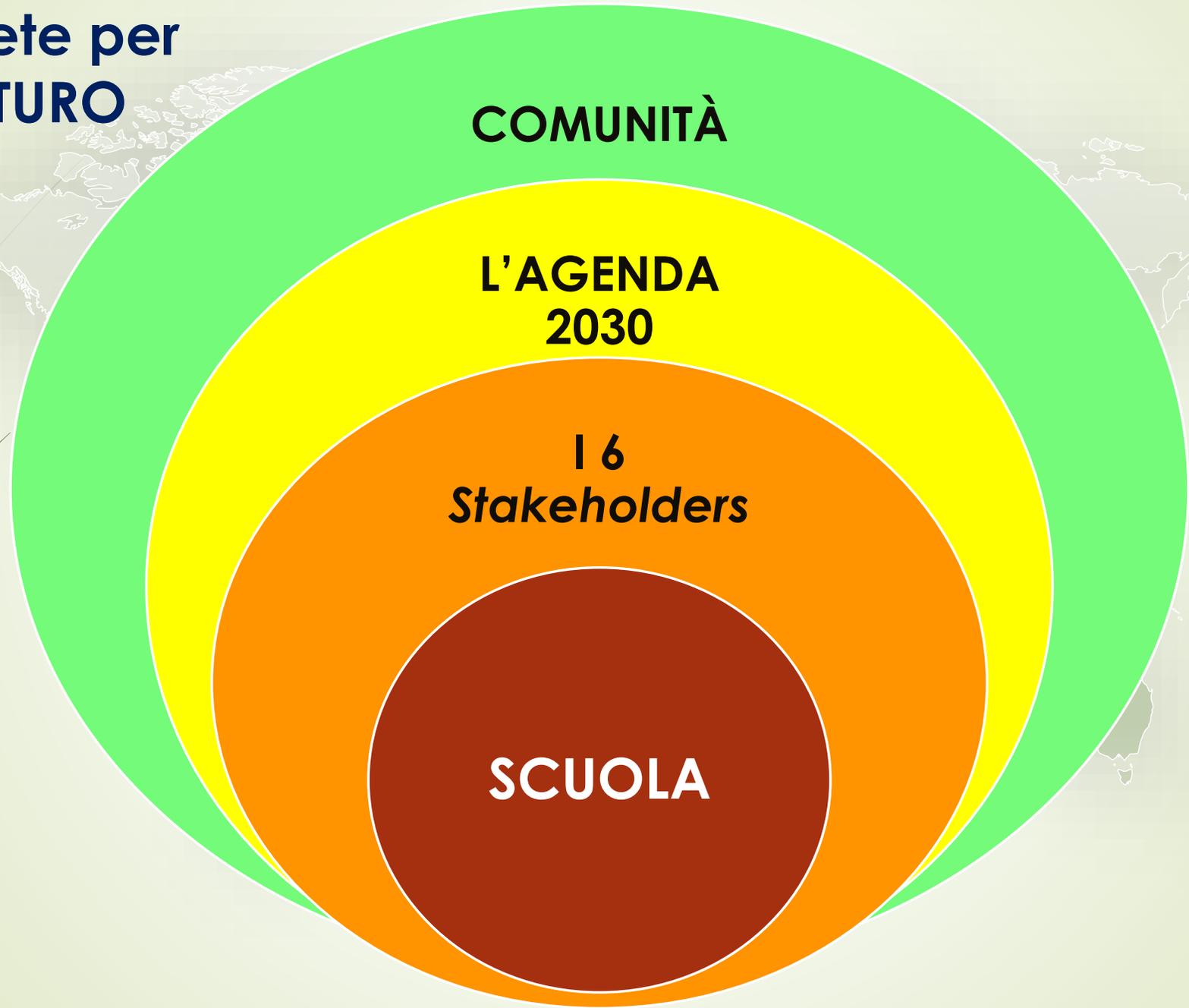
Un esempio del Modello STRATEGICO: creare una MAPPA delle Reference Companies



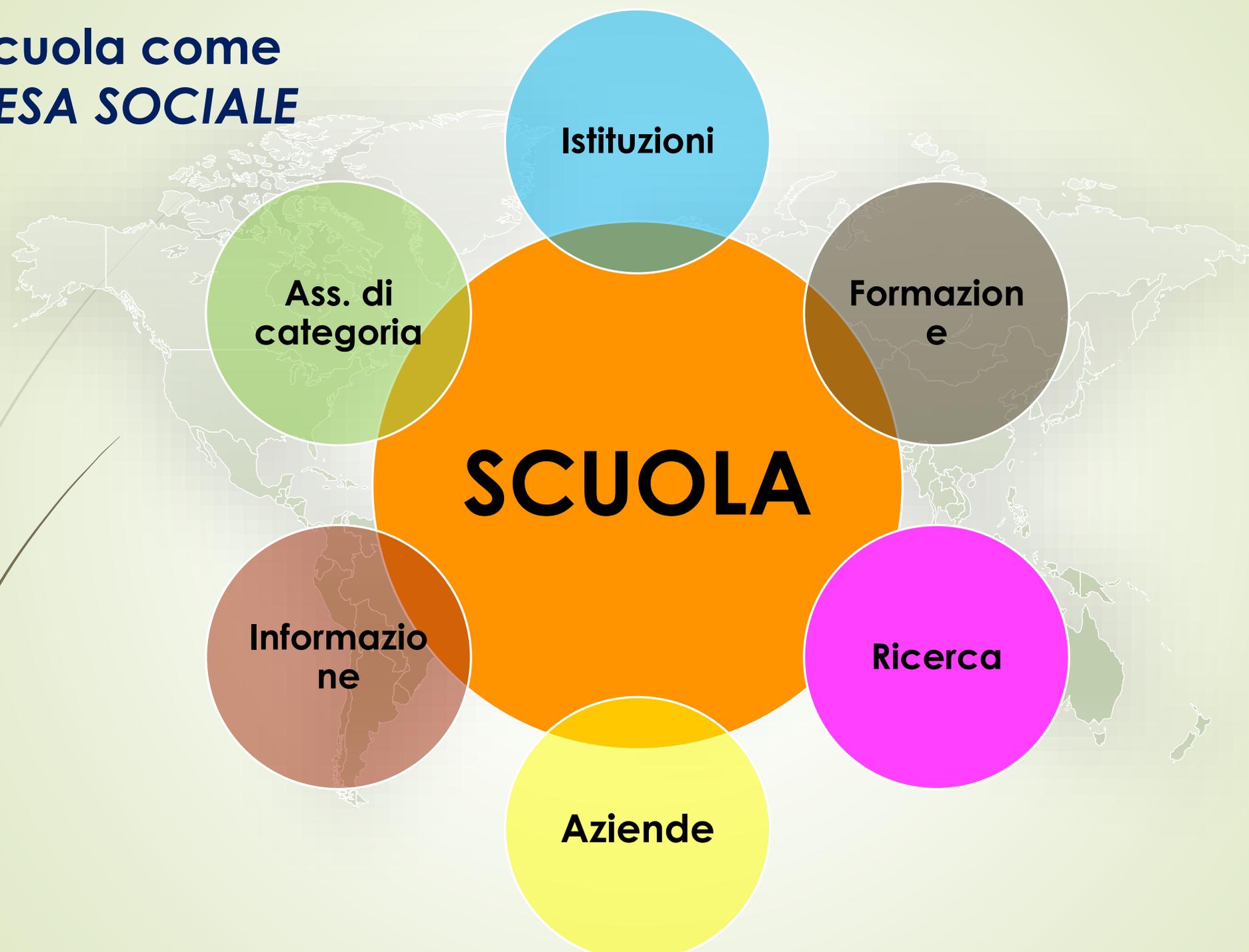
Un esempio di Modello STRATEGICO: Valori, Risorse, Ricerca e Creatività



Una Rete per il FUTURO



La Scuola come **IMPRESA SOCIALE**



II FUTURO «dalla» Scuola

SMART School

Apprendimento attivo

Partecipazione

Impresa





4. Alberghieri Leader: rilanciare il *Made in Italy*



ALIMENTAZIONE, SALUTE E AMBIENTE: **IL CHILOMETRO ZERO E GLI CHEF DEL DOMANI**

Presentazione accordo tra Coldiretti Ravenna
e IPSEOA 'Tonino Guerra' Cervia

MERCOLEDÌ 22 SETTEMBRE, ORE 9.30

Presso Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera di Cervia (Piazzale Pellegrino Artusi, 7 - Cervia)

*Al termine del convegno seguirà rinfresco realizzato dagli studenti
dell'Istituto con i prodotti delle aziende **Campagna Amica***

NUOVI SBOCCHI PROFESSIONALI E FIGURE IN USCITA



Food Trainer



**Beverage
Trainer**



**Event Mngr
Guide turistiche
green**

NUOVI SBOCCHI PROFESSIONALI E FIGURE IN USCITA

APPROFONDIMENTO SPECIALISTICO IN:

- **QUADRO NORMATIVO SULLE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE ALIMENTARI;**
- **NUOVI STILI ALIMENTARI SOSTENIBILI**
- **ANTISPRECO ALIMENTARE E I COCKTAIL SOSTENIBILI;**
- **TECNICHE DI CONSERVAZIONE INNOVATIVE;**
- **L'ECOLOGIA AL BAR E IL RIUTILIZZO DEGLI SCARTI;**
- **LA RICETTA GOURMET DALL'ORTO NEL BICCHIERE.**
- **PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI**
- **PCTO IN AZIENDE CON CERTIFICAZIONE DI SOSTENIBILITA'**

APERTURA A NUOVI SBOCCHI PROFESSIONALI IN AZIENDE EMERGENTI COME COUNTRY HOUSE E AGRITURISMI DI CHARME, LOCALI TEMATICI.

Beverage Trainer



NUOVI SBOCCHI PROFESSIONALI E FIGURE IN USCITA

Food Trainer

APPROFONDIMENTO SPECIALISTICO IN:

- **QUADRO NORMATIVO SULLE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE ALIMENTARI;**
- **NUOVI STILI ALIMENTARI SOSTENIBILI**
- **LA CUCINA AYURVEDICA E OLISTICA**
- **LA CUCINA NELLA DIETOTERAPIA**
- **LA CUCINA ANTISPRECO**
- **PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI**
- **PCTO IN AZIENDE CON CERTIFICAZIONE DI SOSTENIBILITA'**

APERTURA A NUOVI SBOCCHI PROFESSIONALI IN AZIENDE EMERGENTI COME COUNTRY HOUSE E AGRITURISMI DI CHARME.



Food photo created by freepik - www.freepik.com

NUOVI SBOCCHI PROFESSIONALI E FIGURE IN USCITA

APPROFONDIMENTO SPECIALISTICO IN:

- WELLNESS HOSPITALITY MIRATO AL SETTORE BENESSERE E ALLA PROMOZIONE DEL TERRITORIO.
- ATTIVITÀ DI PROMOZIONE EVENTI FITNESS;
- DESCRIZIONE E ACCOMPAGNAMENTO IN PERCORSI NATURALISTICI;
- TURISMO SOSTENIBILE, IDEAZIONE DI TOUR ENOGASTRONOMICI LEGATI ALLA SOSTENIBILITÀ E AI PRODOTTI A KM ZERO
- PCTO IN AZIENDE CON CERTIFICAZIONE DI SOSTENIBILITA'

APERTURA A NUOVI SBOCCHI PROFESSIONALI IN AZIENDE EMERGENTI COME COUNTRY HOUSE E AGRITURISMI DI CHARME.

Event Mngr

Guide turistiche green



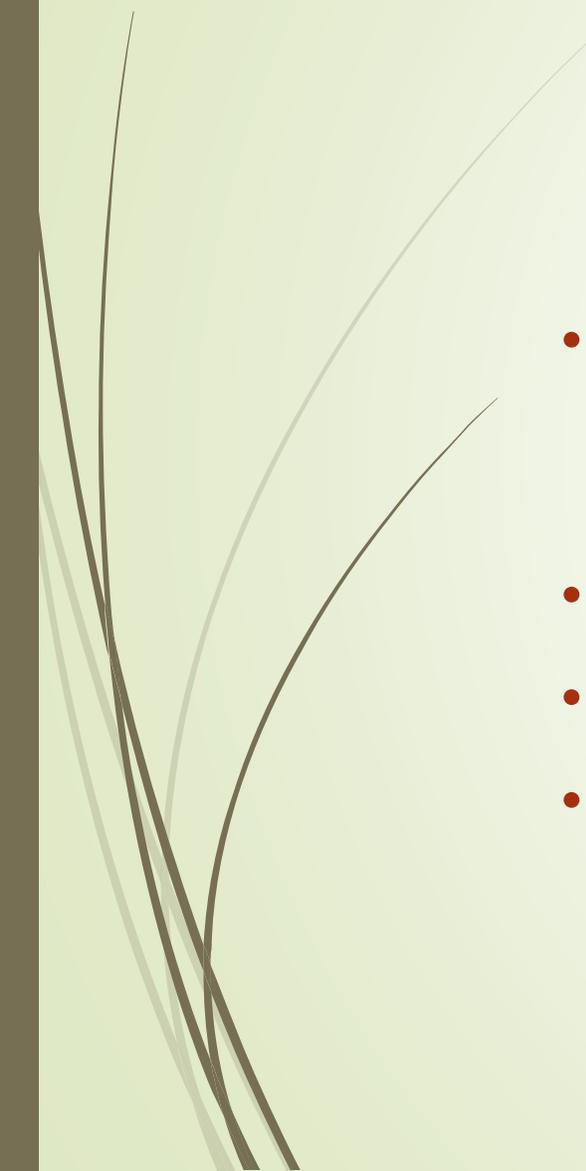


5. Alberghieri Leader: la Ricerca



5. Alberghieri Leader: la Ricerca

L'offerta formativa post diploma e universitari propone:

- **Corsi post diploma specifici del settore biologico, ambientale, della nutrizione, dell'igiene, delle tecniche di laboratorio**
 - **Lauree in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia**
 - **Lauree in Scienze della Nutrizione Umana**
 - **Lauree in Biologia della Nutrizione**
- 

5. Alberghieri Leader: la Ricerca

Il Mondo del Lavoro richiede sempre più:

- **Figure professionali di esperti in igiene e trasformazione degli alimenti presso laboratori di analisi chimiche ed ambientali, imprese della biotecnologia, farmaceutica**

ma soprattutto:

Chef e Maître di Sala competenti rispetto alle sfide della contemporaneità



5. Alberghieri Leader: la Ricerca

- **Nel mondo della ristorazione, dove tutto viene controllato, dalle materie prime al processo produttivo, è necessario prendere in considerazione anche l'artefice, ovvero colui che prepara e somministra alimenti e bevande: lo chef, come responsabile della somministrazione di cibo salutare e sicuro.**
- **Uno Chef non può ignorare temperature e cotture adeguate, l'abbattimento termico, la shelf life e le interazioni degli ingredienti e deve avere nozione delle intolleranze alimentari, sempre più diffuse tra i clienti. Invece, molti chef sono figli d'arte, autodidatti, con limitata esperienza della nostra gastronomia.**

5. Alberghieri Leader: la Ricerca

Lo Chef inoltre dovrebbe avere competenze su:

- **abbattimento termico per una migliore salvaguardia del prodotto e conoscenza della durata dei prodotti abbattuti e conseguente etichettatura;**
- **analisi a campione presso laboratori accreditati dei prodotti semilavorati;**
- **salvaguardia di tutte le patologie alimentari dei clienti (tipo allergie);**
- **conoscenza delle malattie animali trasmissibili per somministrazione sia cruda sia cotta.**

5. Alberghieri Leader: la Ricerca

Lo Chef dovrebbe avere competenze su:

- **provenienza e gestione delle materie prime e dei prodotti;**
- **stoccaggio, temperature di mantenimento e conservazione;**
- **modifica dello stato iniziale per l'interazione con altri elementi;**
- **conoscenza del deterioramento e vita utile;**
- **intima conoscenza delle materie prime usate, con le loro caratteristiche (vedi semi- lavorati) e le loro percentuali di dosaggio;**
- **temperature di cottura con parametri accertati;**
- **malattie animali trasmissibili per somministrazione sia cruda sia cotta.**

5. Alimentazione e Salute come nuova frontiera



Che fare?

