



## **SNAIPO – Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica Operativa e altro Personale della Scuola e della Pubblica Amministrazione**

**Sede legale e amministrativa:** Via Copernico, 22 - 40055 Castenaso (BO)

**Segreteria:** Tel/fax 051/787591 – cell. 335.6471423 – e.mail [snaipo@snaipo.it](mailto:snaipo@snaipo.it) – sito internet: [www.snaipo.it](http://www.snaipo.it)

**Consulenza sindacale:** Prof. Vincenzo Di Marco - e.mail [vincenzodimarco@snaipo.it](mailto:vincenzodimarco@snaipo.it) – cell. 339/1816548 (L-V ore 17-19,30)

---

### **Proposte di modifiche alla riforma dell'indirizzo Istituti Professionali per l'enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (aggiornamento dei percorsi – art. 7 DPR n. 87/2010).**

Lo **SNAIPO** (Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica Operativa), a seguito dell'Assemblea Nazionale Straordinaria del 25 ottobre 2014, tenutasi a Castel San Pietro Terme:

- esprime le seguenti considerazioni
- propone le seguenti modifiche alla riforma dell'indirizzo Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (aggiornamento dei percorsi – art. 7 DPR n. 87/2010).

Fa presente che il presente documento è stato condiviso anche dalle seguenti associazioni: **FIST Turismo** (in rappresentanza di 40 organismi di settore aderenti al Parlamentino del Turismo Italiano), **ARFA Scuola** (Associazione Riforme Formazione e Aggiornamento) e **IMAHR** (International Maîtres Association Hotel Restaurant).

#### **Premessa**

È opinione comune che il nuovo Istituto Alberghiero uscito dal Riordino dei cicli (DPR 87/2010) goda di buona salute, visto l'elevatissimo numero di iscrizioni: questo potrebbe far pensare che il merito possa essere attribuito alla riforma che ha saputo valorizzare questo Istituto. In realtà non è così. Forse è vero che la riforma ha talmente indebolito certi Istituti professionali (vedi gli IPC) che parte di quell'utenza si è trasferita in questo indirizzo di studi, ma se si analizzano i dati storici, si scopre che il trend di iscrizioni in continua crescita è una costante degli Istituti Alberghieri dal 1955 ad oggi; anzi nel passato le performance percentuali erano ben superiori (per esempio, tra il 1981/82 e il 2000/2001 gli iscritti sono triplicati, passando da 35.000 a oltre 100.000).

La situazione attuale, dunque, continua a presentare forti criticità rispetto alle reali esigenze del mondo del lavoro, che possono riassumersi in due aspetti:

1. la **difficoltà di formare professionalmente gli allievi**, in particolare per il basso numero di ore di laboratorio e per i gruppi classe troppo numerosi nel triennio finale;
2. la **manca di una formazione specialistica** (anche post-diploma) nei diversi settori.



## SNAIPO – Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica Operativa e altro Personale della Scuola e della Pubblica Amministrazione

**Sede legale e amministrativa:** Via Copernico, 22 - 40055 Castenaso (BO)

**Segreteria:** Tel/fax 051/787591 – cell. 335.6471423 – e.mail [snaipo@snaipo.it](mailto:snaipo@snaipo.it) – sito internet: [www.snaipo.it](http://www.snaipo.it)

**Consulenza sindacale:** Prof. Vincenzo Di Marco - e.mail [vincenzodimarco@snaipo.it](mailto:vincenzodimarco@snaipo.it) – cell. 339/1816548 (L-V ore 17-19,30)

1. A riguardo del **primo punto**, si propone una scheda sulle principali problematiche emerse nell'attuazione del nuovo ordinamento (Riforma Gelmini).

Principali problematiche emerse	Ciò comporta	Conseguenze
Troppe discipline nel primo biennio	<ul style="list-style-type: none"><li>- forte dispersione dell'attenzione (incapacità degli alunni di concentrarsi sull'essenziale)</li><li>- numero elevatissimo di verifiche</li></ul>	→ elevata dispersione scolastica
Inadeguatezza del curriculum per il numero di ore di laboratorio eccessivamente ridotto	<ul style="list-style-type: none"><li>- esercitazioni ridottissime e poco efficaci</li><li>- scarsa motivazione alla vita scolastica (gli alunni scelgono questa scuola per le discipline pratiche, che non trovano in modo )</li><li>- orientamento al termine del biennio poco efficace (a metà del 2° anno gli alunni non hanno ancora avuto la possibilità di sperimentare in modo adeguato i 3 laboratori)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>→ elevata dispersione scolastica</li><li>→ scarsa professionalizzazione al termine del percorso</li><li>→ scelte sbagliate sull'articolazione</li></ul>
Inadeguatezza del curriculum di Accoglienza turistica per la mancanza di discipline afferenti alla storia dell'arte, al territorio e alla geografia turistica	<ul style="list-style-type: none"><li>- scarsa preparazione degli allievi in questi ambiti</li></ul>	→ figura professionale inadeguata rispetto alle richieste del mercato del lavoro
Gruppi classi eccessivamente numerosi nel triennio finale (in media 24-28 alunni, con punte più elevate)	<ul style="list-style-type: none"><li>- gravi rischi di incidenti</li><li>- impossibilità di realizzare un'esercitazione efficace per gli studenti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>→ maggiori incidenti sul lavoro</li><li>→ scarsa professionalizzazione al termine del percorso</li></ul>

2. A riguardo del **secondo punto** occorre precisare che la proposta formativa di base dell'Istituto è fondamentalmente corretta, tanto che negli ultimi 50 anni gli istituti che hanno mantenuto una fisionomia coerente, con piccoli aggiustamenti dei profili formativi, sono solamente tre: il liceo classico, il liceo scientifico e l'alberghiero. Nello stesso periodo le altre scuole hanno profondamente modificato i loro profili o addirittura sono scomparse e questo conferma che il nostro Istituto ha una proposta di fondo convincente.

Purtroppo però in Italia il ventaglio di proposte formative legate al mondo alberghiero e ristorativo è estremamente ridotto: l'Alberghiero, unico tra i professionali, non ha un Istituto tecnico simile, non ha una formazione post diploma specifica (se si eccettuano un paio di scuole private che formano un esiguo numero di allievi all'anno e a costi estremamente elevati).



## **SNAIPO – Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica Operativa e altro Personale della Scuola e della Pubblica Amministrazione**

**Sede legale e amministrativa:** Via Copernico, 22 - 40055 Castenaso (BO)

**Segreteria:** Tel/fax 051/787591 – cell. 335.6471423 – e.mail [snaipo@snaipo.it](mailto:snaipo@snaipo.it) – sito internet: [www.snaipo.it](http://www.snaipo.it)

**Consulenza sindacale:** Prof. Vincenzo Di Marco - e.mail [vincenzodimarco@snaipo.it](mailto:vincenzodimarco@snaipo.it) – cell. 339/1816548 (L-V ore 17-19,30)

In Francia, per esempio, vi sono otto modi diversi per diventare cuochi (CAP, BAC PRO, BAC TECH, BEP, BP, BTS, MC, apprendistato), con diversi livelli di perfezionamento e con numerose specializzazioni (dalla macelleria alla pasticceria): a confronto il nostro sistema è estremamente povero e carente.

Non si consideri come soluzione l'Istituto tecnico per il turismo e o i corsi universitari per il turismo, perché il preparare un alunno a lavorare "nell'impresa turistica" è un qualcosa di aleatorio, che non ha corrispondenza nella realtà operativa del mondo del lavoro, che invece è fatta di alberghi, ristoranti, pasticcerie, bar, enoteche, musei, siti archeologici, agenzie di viaggio, ecc.

Un indirizzo di Studi come quello Alberghiero-Ristorativo, universalmente strategico per un Paese a vocazione Turistica come il nostro (immancabilmente citato nei programmi di tutti i Governi degli ultimi decenni ma davvero poco sostenuto nei fatti), avrebbe bisogno di una completa revisione e implementazione che tenga conto del fabbisogno di **personale specializzato nei diversi reparti e settori** da parte delle Aziende.

Questo problema, peraltro, si lega al tema della qualità dei servizi alberghieri e turistici italiani e si conclama da almeno 15 anni. Tanto che già nella primavera del 2004 lo **SNAIPO** (sostenuto da numerose Associazioni e Federazioni di settore) presentò a Formia (in presenza di Delegazioni Ministeriali e Parlamentari), in una *convention* estremamente partecipata, l'idea di un **CAMPUS ECONOMICO TURISTICO ALBERGHIERO di Stato** all'interno del quale prevedere numerosi indirizzi (per esempio di *cucina, pasticceria, gelateria – sala, bar, sommellerie, banchettistica – ricevimento cassa vendita accoglienza assistenza segreteria, portineria-security, congressi, conduzione-animazione, governariato-piani-guardaroba-lavanderia-stireria, economato*), con la possibilità di ulteriori microspecializzazioni e con percorsi post diploma per *management del settore food and beverage* e per *management del settore room division* nonché mini corsi di laurea (da istituire) per la formazione dei docenti tecnico pratici dei vari indirizzi.

**Questo è ciò di cui questo indirizzo di Studi avrebbe indiscutibilmente bisogno**, ma da un lato l'ambiguità nel considerare "strategico" questo segmento formativo, dall'altro i vincoli economici di legge posti per le revisioni ordinamentali, non hanno consentito di muoversi in questa direzione. Altri Paesi hanno cercato di farlo, riuscendoci meglio di noi, e anche questo è uno dei motivi che rende il nostro Prodotto Turistico, quello del "Bel Paese", sempre meno competitivo sul piano internazionale. Così come la qualità generale dei nostri servizi.

Nel caso il Governo intenda, anche attraverso nuovi provvedimenti normativi, mettere a punto un Progetto di rilancio complessivo di questo indirizzo di Studi, **lo SNAIPO, con il proprio Staff di Esperti, è pronto a fornire la massima collaborazione tecnica nell'elaborazione dei percorsi e degli ordinamenti.**

In assenza di tale precisa volontà-disponibilità virtuosamente riformatrice, lo SNAIPO, con il senso di realismo che non è mai mancato in questi anni, si limita a dare il proprio contributo di analisi critica e proposta nell'ambito dei ristretti margini di intervento che attualmente sono possibili.



# SNAIPO – Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica Operativa e altro Personale della Scuola e della Pubblica Amministrazione

**Sede legale e amministrativa:** Via Copernico, 22 - 40055 Castenaso (BO)

**Segreteria:** Tel/fax 051/787591 – cell. 335.6471423 – e.mail [snaipo@snaipo.it](mailto:snaipo@snaipo.it) – sito internet: [www.snaipo.it](http://www.snaipo.it)

**Consulenza sindacale:** Prof. Vincenzo Di Marco - e.mail [vincenzodimarco@snaipo.it](mailto:vincenzodimarco@snaipo.it) – cell. 339/1816548 (L-V ore 17-19,30)

## INTERVENTI INDISPENSABILI SUL QUADRO ORARIO DELL'AREA DI INDIRIZZO

Questi interventi non risolvono completamente le problematiche dei profili formativi dell'Istituto per l'Enogastronomia, ma contribuiscono a migliorare nettamente lo sviluppo delle competenze professionali, il raggiungimento dei traguardi formativi previsti dal DPR 87/2010 e – in parte – a ridurre la dispersione scolastica.

**N.B.** Evidenziate in giallo le ore in aumento e le parti modificate, evidenziate in verde le ore in diminuzione rispetto al DPR 87/2010

### PRIMO BIENNIO

#### Proposta

Eliminare le discipline di Fisica e chimica, potenziare i laboratori e la seconda lingua:

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'INDIRIZZO	1° biennio	
	1 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>
Scienze integrate (1°: fisica; 2°: chimica)	/	/
Scienza degli alimenti	66	66
Lab. servizi enogastronomici – Cucina	66	66 (°) + 33 (¹)
Lab. servizi enogastronomici – Sala e vendita	66	66 (°) + 33 (¹)
Lab. servizi di Accoglienza turistica	99	66
Seconda lingua straniera	99	66

(°) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

(¹) a classe intera, per lo svolgimento degli argomenti tipicamente d'aula propedeutici al laboratorio

#### Motivazioni

Come è ben noto a questa Direzione Generale, la richiesta pressoché univoca di tutti i soggetti che afferiscono agli Istituti per l'Enogastronomia (Dirigenti scolastici, Docenti, Alunni) è l'aumento di ore delle discipline di laboratorio, per motivi ben noti, che non ribadiamo ulteriormente.

Le conoscenze e le abilità previste nelle discipline di Fisica e di Chimica possono essere disaggregate e coerentemente riportate a Scienza della terra e biologia e Scienze degli alimenti.

Questa proposta, inoltre, risponde a due dei principi fondamentali su cui si basa la riorganizzazione degli Istituti Professionali:

- ridurre il numero delle discipline a favore del potenziamento delle attività laboratoriali (legge 40/07, art. 13, comma 1-ter);
- ottimizzare le risorse a disposizione, "valorizzare il capitale sociale accumulato ... e dare rilevanza alle dotazioni di organico e alle relative classi di concorso del personale docente". Si tratta di una modifica che porta vantaggi anche all'Amministrazione in quanto si utilizzano gli ITP in esubero (retribuiti a livello VI anziché a livello VII) e si formano più facilmente le cattedre (per la 50/C e la 51/C, con 2 prime e 2 seconde si forma una cattedra di 18 ore).



# SNAIPO – Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica Operativa e altro Personale della Scuola e della Pubblica Amministrazione

Sede legale e amministrativa: Via Copernico, 22 - 40055 Castenaso (BO)

Segreteria: Tel/fax 051/787591 – cell. 335.6471423 – e.mail [snaipo@snaipo.it](mailto:snaipo@snaipo.it) – sito internet: [www.snaipo.it](http://www.snaipo.it)

Consulenza sindacale: Prof. Vincenzo Di Marco - e.mail [vincenzodimarco@snaipo.it](mailto:vincenzodimarco@snaipo.it) – cell. 339/1816548 (L-V ore 17-19,30)

## TRIENNIO – Articolazioni: Enogastronomia e Sala e vendita

### Proposte

1. Ridurre il monte ore di Diritto e tecniche amministrative (di 33 ore in ognuno dei 3 anni) e potenziare le discipline di Laboratorio.
2. Nelle ore di laboratorio suddividere le classi in squadre;
3. Dare la possibilità di programmare le 66 ore di compresenza già previste dalla Riforma, non obbligatoriamente tra le discipline di Laboratorio e Scienza e cultura dell'alimentazione, ma anche tra Laboratorio e Lingue straniere.

ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA”	2° biennio		5° anno
	3 <sup>a</sup>	4 <sup>a</sup>	5 <sup>a</sup>
Seconda lingua straniera	99	99	99
Scienza e cultura dell'alimentazione	132	99	99
Diritto e tecniche amministrative	99	132	132
Lab. servizi enog. – Cucina	231 <sup>(°)</sup>	165 <sup>(°)</sup>	165 <sup>(°)</sup>
Lab. servizi enog. – Sala e vendita		66	66
<i>ore di compresenza<sup>(2)</sup></i>	33	33	

<sup>(°)</sup> Con il decreto ministeriale \_\_\_\_ è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

<sup>(2)</sup> Sono programmate 66 ore in compresenza tra “Laboratorio dei servizi – Cucina” e altre discipline di indirizzo quali Scienza e cultura dell'alimentazione e Lingue straniere, compresa Inglese, sulla base del Piano dell'offerta formativa predisposto da ogni Istituto.

ARTICOLAZIONE “SALA E VENDITA”	2° biennio		5° anno
	3 <sup>a</sup>	4 <sup>a</sup>	5 <sup>a</sup>
Seconda lingua straniera	99	99	99
<sup>(2)</sup> Scienza e cultura dell'alimentazione	132	99	99
Diritto e tecniche amministrative	99	132	132
Lab. servizi enog. –Sala e vendita	231 <sup>(°)</sup>	165 <sup>(°)</sup>	165 <sup>(°)</sup>
Lab. servizi enog. – Cucina		66	66
<i>ore in compresenza<sup>(2)</sup></i>	33	33	

<sup>(°)</sup> Con il decreto ministeriale \_\_\_\_ è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

<sup>(2)</sup> Sono programmate 66 ore in compresenza tra “Laboratorio dei servizi – Sala e vendita” e altre discipline di indirizzo quali Scienza e cultura dell'alimentazione e Lingue straniere, compresa Inglese, sulla base del Piano dell'offerta formativa predisposto da ogni Istituto.



## **SNAIPO – Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica Operativa e altro Personale della Scuola e della Pubblica Amministrazione**

**Sede legale e amministrativa:** Via Copernico, 22 - 40055 Castenaso (BO)

**Segreteria:** Tel/fax 051/787591 – cell. 335.6471423 – e.mail [snaipo@snaipo.it](mailto:snaipo@snaipo.it) – sito internet: [www.snaipo.it](http://www.snaipo.it)

**Consulenza sindacale:** Prof. Vincenzo Di Marco - e.mail [vincenzodimarco@snaipo.it](mailto:vincenzodimarco@snaipo.it) – cell. 339/1816548 (L-V ore 17-19,30)

### **Motivazioni**

1. La didattica laboratoriale eseguita in un “ambiente laboratorio” richiede tempo per avere una vera valenza didattica. Infatti, come suggeriscono le linee guida, *“le attività di laboratorio sono orientate alla pedagogia del progetto, alla effettiva progettazione e realizzazione di un prodotto. Gli studenti sono indotti a collaborare intorno a un compito condiviso, al fine di raggiungere un risultato che ha rilevanza all’interno e all’esterno dell’attività scolastica, restituendo senso a ciò che si apprende.”*

È evidente che una didattica che richieda progettazione, realizzazione del prodotto, eventuale assaggio e valutazione analitica del processo e del prodotto non può essere realizzata in sole 4 ore settimanali: il rischio è quello di svolgere esercitazioni superficiali e approssimative, con la conseguente mancanza del consolidamento degli apprendimenti. Si rende quindi necessario aggiungere almeno un’ora ad ognuno dei tre anni conclusivi del percorso.

2. La didattica laboratoriale che afferisce a queste due articolazioni è svolta in ambienti spesso di piccole dimensioni, con attrezzature pericolose e ad elevato rischio, utilizzando sostanze chimiche e prodotti tossici (per la pulizia) in commistione a generi alimentari, e in numerose altre situazioni che creano un oggettivo pericolo, per cui è necessario che la squadra di alunni che accede al laboratorio (in presenza di un solo docente, in quanto l’ITP è titolare della disciplina) sia numericamente contenuta.

Ciò è stato ravvisato anche nella Relazione tecnica sul regolamento recante “Norme concernenti il riordino degli Istituti Professionali ai sensi dell’art. 64 comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito con legge 6 agosto 2008, n. 133” (pag. 7).

**Questa stessa Direzione Generale ha già espresso una nota favorevole in proposito, in data 7/02/2012 prot. N. 320/AOODGPS.**

3. Lo sviluppo di conoscenze e abilità inerenti il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera (previste dalle schede individuali delle discipline di Laboratorio allegate alle “Linee guida secondo biennio e quinto anno”) possono richiedere di spostare una parte delle ore compresenze previste da Scienza e cultura dell’alimentazione a una lingua straniera. Pertanto è opportuno lasciare agli Istituti la possibilità di introdurre nel POF questa possibilità, che comunque non varia il monte ore disciplinare previsto per alunni e docenti.



# SNAIPO – Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica Operativa e altro Personale della Scuola e della Pubblica Amministrazione

Sede legale e amministrativa: Via Copernico, 22 - 40055 Castenaso (BO)

Segreteria: Tel/fax 051/787591 – cell. 335.6471423 – e.mail [snaipo@snaipo.it](mailto:snaipo@snaipo.it) – sito internet: [www.snaipo.it](http://www.snaipo.it)

Consulenza sindacale: Prof. Vincenzo Di Marco - e.mail [vincenzodimarco@snaipo.it](mailto:vincenzodimarco@snaipo.it) – cell. 339/1816548 (L-V ore 17-19,30)

## TRIENNIO – Articolazione Accoglienza turistica

### Proposte

1. Ridurre il monte ore di Scienza e cultura dell'alimentazione (di 33 ore in terza ed eliminare la disciplina in quarta e in quinta) e il monte ore di Diritto e tecniche amministrative (di 33 ore quarta e in quinta) per:
  - potenziare il monte ore della disciplina di laboratorio
  - introdurre la nuova disciplina di Arte e territorio
2. Nelle ore di laboratorio suddividere le classi in squadre;
3. Dare la possibilità di programmare le 66 ore di compresenza già previste dalla Riforma, non obbligatoriamente tra le discipline di Laboratorio e Scienza e cultura dell'alimentazione, ma anche tra le discipline di laboratorio e Lingue straniere o altre discipline di indirizzo.
4. Curvare maggiormente la disciplina "Tecniche di comunicazione" al mondo web, sia nella denominazione, sia nei risultati attesi, così da differenziare meglio i contenuti rispetto a Diritto e tecniche amministrative.

ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"	2° biennio		5° anno
	3 <sup>a</sup>	4 <sup>a</sup>	5 <sup>a</sup>
Seconda lingua straniera	99	99	99
Scienza e cultura dell'alimentazione	99	/	/
Diritto e tecniche amministrative	132	132	132
Tecniche di comunicazione e web marketing		66	66
Laboratorio di Accoglienza turistica	231	165	165
Arte e territorio		66	66
<i>di cui in compresenza (2)</i>	33	33	

(\*) Con il decreto ministeriale \_\_\_ è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

(2) Sono programmate 66 ore in compresenza tra "Laboratorio dei servizi – Sala e vendita" e altre discipline di indirizzo quali Scienza e cultura dell'alimentazione e Lingue straniere, compresa Inglese, sulla base del Piano dell'offerta formativa predisposto da ogni Istituto.

### Motivazioni

Per i primi tre punti, vale quanto già precedentemente esposto nel caso delle articolazioni di Enogastronomia e di Sala e vendita, ma occorre sottolineare l'importanza dell'introduzione della nuova disciplina di Arte e territorio, che con il preciso scopo di valorizzare meglio il grande patrimonio che si può vendere insieme ai prodotti enogastronomici, cioè le risorse ambientali, storico-artistico e culturali del territorio. Questo, tra l'altro, è quanto richiede il nuovo profilo del diplomato in "Accoglienza turistica".





## **SNAIPO – Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica Operativa e altro Personale della Scuola e della Pubblica Amministrazione**

**Sede legale e amministrativa:** Via Copernico, 22 - 40055 Castenaso (BO)

**Segreteria:** Tel/fax 051/787591 – cell. 335.6471423 – e.mail [snaipo@snaipo.it](mailto:snaipo@snaipo.it) – sito internet: [www.snaipo.it](http://www.snaipo.it)

**Consulenza sindacale:** Prof. Vincenzo Di Marco - e.mail [vincenzodimarco@snaipo.it](mailto:vincenzodimarco@snaipo.it) – cell. 339/1816548 (L-V ore 17-19,30)

---

A riguardo della curvatura al mondo web della disciplina di Tecniche di comunicazione, si fa presente questo è il minimo indispensabile per rimanere agganciati al nuova modalità di approccio della clientela alle strutture ricettive. Sapere comunicare con il web è oggi una priorità, con tutto ciò che ne consegue: la gestione dei siti, il *Web reputation* nell'industria dell'ospitalità, i *social network*.

Il Segretario Generale SNAIPO

F.to Vincenzo Di Marco