



Proposta dell'Osservatorio sul Riordino degli Istituti Professionali Alberghieri

Il documento, che si sottopone alla cortese attenzione del Ministero, si propone di suggerire alcuni "spunti di riflessione", per valorizzare le esperienze che gli IPSEOA hanno effettuate nella logica del Riordino degli Istituti Professionali, come da D.P.R. n. 87 del 15 marzo 2010. Non si tratta di preferenze episodiche, anzi, nella cultura progettuale dell'acquisizione sistemica di saperi e competenze si è proceduto secondo i seguenti "steps":

- Considerare la centralità del profilo in uscita e delle competenze di tipo professionale;
- Individuare le "migliorie" che potrebbero dare un valore aggiunto ai risultati di apprendimento previsti dal Riordino;
- Proporre soluzioni che evitino la frammentazione dei saperi, favoriscano la crescita motivazionale, consolidino la propedeuticità al lavoro.
- Valorizzare lo studente nella sua crescita personale, esaltando la valenza vocazionale della scelta operata.

La molteplicità delle esperienze maturate nelle diverse realtà regionali, durante questo quinquennio, la valutazione delle problematiche emerse sia a livello di operatori che di utenza, le prospettive di un mercato sempre più attivo e, infine, la crescita esponenziale delle iscrizioni negli IPSEOA ci pongono l'obbligo di definire linee d'intervento che rendano il percorso dei nuovi Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera più aderente al PECUP allegato al DPR N. 87/2010.

Preme rilevare che il quadro orario in essere appare troppo orientato verso le discipline dell'area scientifica a discapito di quelle dell'area professionale, in quanto le modifiche introdotte dalla Riforma hanno portato ad una forte riduzione delle ore degli insegnamenti tecnico-pratici, ponendo seri dubbi sulla possibilità di conseguire, al termine del percorso quinquennale, tutte le competenze professionali previste dal profilo in uscita del nostro diplomato.

Tali competenze chiaramente si inseriscono in un contesto formativo in cui l'innovazione principale consiste nell'afferire ad un profilo professionale aperto e flessibile, libero da rigidi modelli predefiniti, in linea con un mercato del lavoro in continua evoluzione tecnologica e produttiva. Anche in virtù conclamata progettazione per competenze che rende i nostri istituti ancora più aderenti alle realtà europee e del mercato del lavoro.

Di conseguenza le osservazioni poste dagli operatori nascono dalla piena consapevolezza che fondamentale è il raggiungimento da parte dello studente di una solida preparazione culturale e tecnico-professionale propria di un percorso di studi quinquennale di ampio respiro, idonea sia per il proseguimento degli studi all'università o nella formazione tecnica superiore (ITS) sia ad un inserimento diretto nel mondo del lavoro.

Con questa proposta si ritiene importante intervenire per meglio riequilibrare i vari ambiti disciplinari, rispondendo in modo più efficace alle esigenze formative dell'utenza e a quelle emerse nei settori professionali di riferimento in continua evoluzione.

A nostro avviso il taglio delle ore di laboratorio e l'inserimento di alcune discipline meno attinenti al curriculum, hanno portato ad una frammentazione dei saperi che non favorisce la lotta alla dispersione scolastica, fondata sulla motivazione e sul successo formativo.

In questo riassetto è per noi essenziale mantenere il quadro delle competenze (legato in modo indissolubile agli EQF), rimodulando un percorso didattico che armonizzi i vari ambiti educativi, culturali e professionali, per garantire le competenze in uscita del primo biennio, secondo biennio e quinto anno.

Basti pensare che le conoscenze e le abilità, nonché l'epistemologia delle discipline quali la fisica e la chimica possono essere affrontate all'interno dell'asse di riferimento, creando così un percorso più organico, meno insidioso, in linea con una visione unitaria del sapere più adatta a studenti che hanno scelto un percorso di istruzione professionale.

Altro aspetto da tenere in considerazione è quello attinente gli alunni che si iscrivono agli istituti professionali, che ricercano saperi e competenze professionali che possono facilmente spendere nel mondo del lavoro e che possono riqualificarsi con più flessibilità in un mondo del lavoro che cambia molto velocemente.

Infine il dibattito aperto sulla revisione degli esami di stato, in particolare della terza prova, pone l'accento sulla necessità di accertare e certificare le competenze in uscita delle classi quinte, anche prevedendo una prova a esperta sugli apprendimenti chiave del percorso di studi specifico.

Per raggiungere questo obiettivo si presuppone una relazione "attiva" tra competenze, abilità e conoscenze in cui lo studente dimostri non solo che *sa o sa fare*, ma anche che *sa agire e reagire* mobilitando in modo pertinente ed appropriato ciò che sa e sa fare.

Le Linee Guida del secondo biennio e quinto anno (Direttiva n.5 del 16/01/12) ci indicano la strada da percorrere, in quanto alle competenze professionali vengono ricondotti tutti i saperi. E' quindi importante garantire un vero collegamento tra essi valorizzando le attività di laboratorio, palestra di esperienze in cui si esercitano autonomia e responsabilità.

L'alternanza scuola-lavoro è sicuramente l'anello di congiunzione di un percorso formativo che nel PECUP è delineato e nella progettazione didattica di ogni singolo istituto trova la sua effettiva applicazione.

In base a quanto esposto sopra, si chiede pertanto di valutare la possibilità di una ridefinizione dei curricula e dei relativi quadri orari come segue:

ISTITUTI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PRIMO BIENNIO

Dall'esame delle competenze inerenti alle scienze integrate si evidenzia che esse sono comuni alle tre discipline (scienze della terra e biologia, fisica e chimica). Si sottolinea come le conoscenze e le abilità che devono essere perseguite nella progettazione didattica di queste tre discipline possano essere disaggregate e coerentemente riportate nell'ambito degli insegnamenti di scienze naturali e scienze degli alimenti.

NUOVA PROPOSTA

Alla luce di quanto sopra, la Re.Na.I.A. propone la sostituzione dell'insegnamento **frammentario e parcellizzato** delle Scienze integrate, Fisica e Chimica, **con uno unico** delle Scienze integrate più organico e omogeneo che superi sovrapposizioni e ridondanze. Pertanto, i contenuti di Fisica e Chimica, funzionali alla formazione di competenze nel settore specifico, vengono "assorbiti" all'interno di Scienze della Terra e Biologia (Fisica) e di Scienze degli Alimenti (Chimica).

Le due ore tolte a Fisica in prima e a chimica in seconda, vengono attribuite:
1h a cucina e 1h a sala e vendita, con tutta la classe.

In questo caso lo schema è 2+2 Enogastronomia/Sala-vendita per gruppi nella classe e di un'ora teorica di Enogastronomia e una di sala e vendita con tutta la classe.

E' così possibile recuperare uno spazio fondamentale, quello della parte teorica delle discipline tecnico - pratiche, che viene sollecitato dal nuovo ordinamento, ma non è assicurato dall'attuale quadro orario.

Il nuovo quadro orario per le discipline dell'area d'indirizzo nel biennio sarà il seguente:

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	0				
Scienze integrate (Chimica)		0			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66 ** (°) + 33	66 ** (°) + 33			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66 ** (°) + 33	66 ** (°) + 33			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66			

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(°) 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.

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Anche per il 2° Biennio e il 5° anno si ritiene necessario apportare delle modifiche, incrementando le ore di attività tecnico-pratiche che, in considerazione della scelta dell'Articolazione effettuata dagli studenti a conclusione del secondo anno, concorrono in modo significativo ad acquisire le competenze professionali previste nel "profilo professionale in uscita" degli studenti.

NUOVA PROPOSTA

3° ANNO

Enogastronomia +1h (totale 6+1 per gli allievi; +1h per i docenti tecnico-pratici in compresenza con alimentazione)

Diritto e tecniche amm. -1h (totale 4-1)

4° ANNO

Enogastronomia +1h (totale 4+1 per gli allievi; +1h per i docenti tecnico-pratici in compresenza con alimentazione)

Diritto e tecniche amm. -1h (totale 5-1)

5° ANNO

Enogastronomia +1h (totale 4+1)

Diritto e tecniche amm. -1h (totale 5-1)

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI NELL'AREA DI INDIRIZZO

QUADRO ORARIO CON LA NUOVA PROPOSTA

Articolazione ENOGASTONOMIA	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Seconda lingua straniera			99	99	99
Scienza e cultura dell'alimentazione			99	99	99
<i>di cui in compresenza</i>			<i>33*</i>	<i>33*</i>	
Diritto e tecniche amministrative			99	132	132
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			231**	165**	165**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala - vendita				66*	66*
Ore totali			561	561	561

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

ARTICOLAZIONE SALA-VENDITA

Anche per il 2° Biennio e il 5° anno si ritiene necessario apportare delle modifiche, incrementando le ore di attività tecnico-pratiche che, in considerazione della scelta dell'Articolazione effettuata dagli studenti a conclusione del secondo anno, concorrono in modo significativo ad acquisire le competenze professionali previste nel "profilo professionale in uscita" degli studenti.

NUOVA PROPOSTA

3° ANNO

Sala-Vendita +1h (totale 6+1 per gli allievi; +1h per i docenti tecnico-pratici in compresenza con alimentazione)

Diritto e tecniche amm. -1h (totale 4-1)

4° ANNO

Sala-Vendita +1h (totale 4+1 per gli allievi; +1h per i docenti tecnico-pratici in compresenza con alimentazione)

Diritto e tecniche amm. -1h (totale 5-1)

5° ANNO

Sala-Vendita +1h (totale 4+1)

Diritto e tecniche amm. -1h (totale 5-1)

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI NELL'AREA DI INDIRIZZO

QUADRO ORARIO CON LA NUOVA PROPOSTA

Articolazione SALA-VENDITA	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Seconda lingua straniera			99	99	99
Scienza e cultura dell'alimentazione			99	99	99
<i>di cui in compresenza</i>			<i>33*</i>	<i>33*</i>	
Diritto e tecniche amministrative			99	132	132
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala - vendita			231**	165**	165**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				66*	66*
Ore totali			561	561	561

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

Per quanto riguarda Accoglienza turistica, si è convenuto sulla necessità di reintrodurre Storia dell'arte, come "Arte e Territorio", considerata l'alta valenza formativa della disciplina rispetto al profilo in uscita di chi dovrà gestire non solo l'ospitalità alberghiera, ma anche l'accoglienza e l'informazione sul territorio.

Infatti, il diplomato "in accoglienza turistica", secondo il nuovo profilo professionale, dovrà possedere, tra l'altro, competenze relative alla promozione del territorio, non solo dal punto di vista delle tipicità enogastronomiche, ma anche, e soprattutto, dal punto di vista culturale e artistico.

Con l'introduzione al 4° e 5° anno di "Arte e territorio" la proposta è di sostituire Scienze e cultura dell'alimentazione con Arte e territorio.

NUOVA PROPOSTA

3° ANNO

Accoglienza turistica +1h (totale 6+1 per gli allievi +1h per i docenti tecnico-pratici in compresenza con alimentazione)

Scienze e cultura dell'alimentazione -1h (totale 4-1)

4° ANNO

Accoglienza turistica +1h (totale 4+1 per gli allievi +1h per i docenti tecnico-pratici in compresenza con Arte e territorio o 2[^] lingua)

Diritto e tecniche amm. -1h (totale 6-1)

Scienze e cultura dell'alimentazione -2h (totale 2-2) eliminazione della disciplina

Arte e territorio +2h

5° ANNO

Accoglienza turistica +1h (totale 4+1)

Diritto e tecniche amm. -1h (totale 6-1)

Scienze e cultura dell'alimentazione -2h (totale 2-2) eliminazione della disciplina

Arte e territorio +2h

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI NELL'AREA DI INDIRIZZO

QUADRO ORARIO CON LA NUOVA PROPOSTA

Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Seconda lingua straniera			99	99	99
Scienza e cultura dell'alimentazione			99		
<i>di cui in compresenza</i>			<i>33*</i>		
Diritto e tecniche amministrative			132	165	165
Laboratorio di accoglienza turistica			231**	165**	165**
Tecniche di comunicazione				66	66
Arte e territorio					66
<i>di cui in compresenza</i>			<i>33*</i>		
Ore totali			561	561	561

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

Ulteriori Riflessioni

L'utenza degli Istituti Professionali di Stato è sempre stata un'utenza alquanto debole, in quanto gli alunni che vi si iscrivono sono a volte carenti sia per quanto attiene i prerequisiti didattici, sia per quanto attiene la motivazione al proseguimento degli studi nelle secondarie superiori. Altro aspetto che rende particolarmente debole l'utenza è quello afferente il retroterra economico e sociale delle famiglie di provenienza, in cui spesso mancano quegli stimoli culturali che possono incentivare l'alunno ad una frequenza assidua e ad uno studio sistemico delle diverse discipline.

L'innalzamento dell'obbligo scolastico ha portato certamente ad un aumento delle iscrizioni negli Istituti professionali, nel contempo si è rilevato un aumento considerevole del tasso di insuccesso scolastico nel passaggio dal primo al secondo anno, anche se alla fine del 1° biennio tale tasso è diminuito.

Le cause di tale fenomeno sono certamente molteplici e non sempre di facile individuazione, una di queste può essere da addebitare all'elevato numero di materie che gli alunni, con prerequisiti estremamente fragili, sono chiamati ad affrontare e alla eccessiva parcellizzazione dei saperi di cui si è fatto ampiamente cenno sopra.

Nel caso specifico degli Istituti alberghieri, il rilevante incremento di iscrizioni in questi ultimi anni deve essere visto certamente come un dato estremamente positivo, ma anche deve fare riflettere, di contro, l'insuccesso scolastico che si rileva, per cui un elevato tasso di dispersione, nelle discipline dell'area comune ed in quelle scientifiche nell'area di indirizzo; gli alunni al primo biennio si trovano ad affrontare ben 14 discipline (spesso con solo due ore settimanali) a cui si deve aggiungere la geografia generale ed economica di recente introduzione con solo un'ora settimanale al 1° o 2° anno.

Si renderebbe necessaria una rivisitazione oltre che dell'area di indirizzo, come sopra riportato anche per l'area comune, affinché l'approccio allo studio per gli alunni dei professionali (la stessa cosa si può affermare per i tecnici) sia meno parcellizzato e le conoscenze e le abilità da acquisire siano più coerenti alle competenze di cittadinanza da certificare alla fine del biennio dell'obbligo scolastico.

Il Presidente

Prof. Ilario Ierace

Jesolo (VE), 15/11/2014