



*Ministero dell'Istruzione
dell'Università e Ricerca*

PROTOCOLLO D'INTESA

tra

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA

Direzione Generale per l'istruzione e la Formazione Tecnica
Superiore
(di seguito denominato MIUR)

e

LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
(di seguito denominato F.I.C.)

**"Rafforzare il rapporto tra scuola e mondo
del lavoro"**

VISTA la legge 15 marzo 1997, n. 59 e in particolare l'art. 21, recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, contenente il Regolamento in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTA la legge costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3 che stabilisce le forme e le condizioni particolari di autonomia degli enti territoriali e delle istituzioni scolastiche;

VISTA la legge delega 28 marzo 2003, n. 53 per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale;

VISTO il Decreto Legislativo 15 aprile 2005, n. 77 "Definizione delle norme generali relative all'alternanza scuola-lavoro, a norma dell'articolo 4 della legge 28 marzo 2003, n. 53";

VISTO il Decreto Legislativo 17 ottobre 2005, n. 226 "Norme generali e livelli essenziali delle prestazioni relativi al secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione a norma dell'articolo 2 della legge 28 marzo 2003, n. 53";

VISTO il decreto ministeriale 13 giugno 2006, n. 47 con il quale è stato previsto che le scuole possono, nella loro autonomia, disciplinare fino al 20% i curricula scolastici dell'ordinamento vigente;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 88 recante norme concernenti il riordino degli istituti tecnici ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87 recante norme concernente il riordino degli istituti professionali, ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133;

VISTA la direttiva del MIUR 28 luglio 2010 n. 65 "Linee guida per il passaggio al Nuovo Ordinamento degli Istituti Professionali a norma dell'art. 8, comma 6, del decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010 n. 87;

VISTA la direttiva del MIUR 28 luglio 2010 n. 57 "Linee guida per il passaggio al Nuovo Ordinamento degli Istituti Tecnici a norma dell'art. 8, comma 6, del decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010 n. 88;

VISTA la Direttiva 16 gennaio 2012, n. 4 Linee Guida per il secondo biennio e quinto anno per i percorsi degli Istituti Tecnici a norma dell'articolo 8, comma 3, del D.P.R. 15 marzo 2010, n. 88;

VISTA la Direttiva 16 gennaio 2012, n. 5 Linee Guida per il secondo biennio e quinto anno per i percorsi degli Istituti Professionali a norma dell'articolo 8, comma 3, del D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87;

VISTE le risoluzioni e gli atti dell'Unione europea in materia di istruzione, formazione e lavoro;

TENUTO CONTO

che il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, di seguito denominato MIUR, si propone di rafforzare il raccordo tra scuola e mondo del lavoro e di offrire agli studenti opportunità formative di alto e qualificato profilo per l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;

che La Federazione Italiana Cuochi, di seguito denominata F.I.C, è l'associazione più rappresentativa di categoria annoverando una media di 20.000 associati annui fra cuochi, professionisti, chef, patron, ristoratori, docenti e allievi degli Istituti Alberghieri del territorio nazionale;

che può coinvolgere nell'attività di scambio di esperienze le 120 Associazioni Provinciali, 20 Unioni Regionali, numerose Associazioni e Delegazioni Estere, con importanti riflessi educativi e formativi per gli studenti.

PREMESSO CHE

Il MIUR si propone di:

- accompagnare l'attuazione della riforma del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, con particolare riferimento ai nuovi ordinamenti degli istituti tecnici e degli istituti professionali, che impegna le istituzioni scolastiche ad adottare, nella loro autonomia e nell'utilizzo degli spazi di flessibilità consentiti, anche nuovi modelli organizzativi per rafforzare il raccordo tra scuola e mondo del lavoro e delle professioni;
- offrire agli studenti opportunità formative di alto e qualificato profilo per l'acquisizione di competenze spendibili direttamente nel mercato del lavoro;
- promuovere la qualificazione del servizio scolastico attraverso la formazione del personale docente e amministrativo favorendo, in questa prospettiva, l'apporto anche di esperti esterni per la realizzazione di interventi che richiedano competenze specialistiche;
- attivare delle microspecializzazioni per un potenziamento delle attività laboratoriali che specificano la filiera, soprattutto professionale;

La F.I.C. intende:

- mettere a disposizione la professionalità dei propri addetti, che costituisce un patrimonio strategico per favorire lo sviluppo del sistema educativo e formativo italiano e il mantenimento di capacità competitive sui mercati internazionali;

SI CONVIENE QUANTO SEGUE:

Art. 1

Il MIUR e la F.I.C., ciascuno nell'ambito delle proprie precipue competenze, autonomie e responsabilità e nel rispetto dei principi di autonomia scolastica e delle scelte formative delle singole Istituzioni scolastiche, con il presente Protocollo intendono promuovere la collaborazione, il raccordo ed il confronto tra il sistema dell'istruzione e il sistema delle imprese, al fine di:

- favorire lo sviluppo delle competenze degli studenti degli Istituti professionali del settore "Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera", promuovendo la cultura gastronomica Italiana attraverso la creazione di professionalità di elevato profilo, in grado di diffondere, a livello nazionale ed internazionale, una immagine altamente qualificata di tale cultura, anche alla luce delle innovazioni didattiche ed organizzative previste nei nuovi ordinamenti;
- coniugare le finalità educative del sistema dell'istruzione e formazione con le esigenze del mondo produttivo, nella prospettiva di abbreviare la transizione tra scuola e lavoro.

Art. 2

Il MIUR e la F.I.C. si impegnano a definire una specifica intesa operativa volta ad offrire alle organizzazioni territoriali del settore "Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera" e agli istituti scolastici un quadro di riferimento per lo svolgimento dei tirocini formativi all'interno delle imprese promuovendo idonee forme di apprendistato; la F.I.C. si dichiara inoltre disponibile a realizzare:

- moduli formativi di Cucina Italiana per gli studenti delle classe IV e V degli Istituti professionali del Settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".
- corsi di formazione superiore di Cucina Italiana e di Sala Bar rivolti anche ai neodiplomati degli Istituti professionali del Settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".
- attività di supporto e di accompagnamento per docenti dell'area di indirizzo degli Istituti professionali del Settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

Il MIUR e la F.I.C. si riservano la possibilità di proporre l'attivazione di forme sperimentali di alternanza scuola-lavoro per l'ottenimento sia della qualifica triennale che del diploma professionale quinquennale e si riservano altresì la possibilità di collaborare ad attività volte a favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro.

Art. 3

La F.I.C., mettendo a disposizione la professionalità dei migliori chef Italiani per soddisfare la crescente richiesta di professionisti che emerge nel settore della ristorazione e della gastronomia, si impegna a:

1. creare una efficace sinergia con gli Istituti di istruzione secondaria del settore per la realizzazione di un piano di interventi formativi;
2. formare un gruppo di specialisti di settore che abbracci l'intero campo della gastronomia, per offrire a coloro che intendano inserirsi nelle attività dell'enogastronomia e della ospitalità alberghiera servizi formativi integrati e rispondenti ai bisogni dell'utenza e alle vocazioni dei vari territori;
3. favorire l'iscrizione ai Corsi di formazione superiore, sia di Cucina che di Sala, per i neo diplomati degli Istituti professionali per i "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" e destinando, agli interessati, in via preferenziale, le borse di studio previste da Enti pubblici e privati.

A tal fine la F.I.C. potrà:

- contribuire, mediante proprio qualificato personale o consulenti di fiducia, ad elaborare, in collaborazione con il personale docente degli Istituti, progetti e moduli formativi per l'ottimizzazione dei percorsi e dei curricoli, coerenti con le Linee Guida emanate dal MIUR, e con gli obiettivi dei Piani dell'offerta formativa delle Istituzioni scolastiche, nell'ambito degli spazi di autonomia e flessibilità previsti dalla normativa vigente;
- promuovere percorsi di ampliamento dell'offerta formativa in relazione alla conoscenza di tematiche inerenti aspetti tecnologici di cottura e manipolazione dei cibi, anche con l'utilizzo delle nuove tecnologie;
- sviluppare e contribuire alla diffusione della cultura tecnica professionale, favorendo stage formativi e progetti di alternanza scuola-lavoro;
- mettere a disposizione pubblicazioni scientifiche e sussidi didattici a supporto dello sviluppo della formazione di settore;

Handwritten signature
Handwritten mark

Art. 4

A livello territoriale, le associazioni territoriali del settore e le istituzioni scolastiche interessate, potranno concordare l'organizzazione delle seguenti attività di orientamento:

- testimonianze congiunte del sistema delle imprese e delle istituzioni scolastiche, presso le scuole medie inferiori, al fine di presentare le caratteristiche generali nonché l'offerta formativa degli istituti professionali nel settore del settore : "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera";
- testimonianze del sistema delle imprese presso gli istituti professionali del Settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", al fine di presentare le opportunità occupazionali offerte dal territorio e di favorire lo svolgimento di stage aziendali per avviare i giovani al mondo del lavoro.

Art. 5

Il MIUR e la F.I.C. formuleranno proposte congiunte per favorire la programmazione, da parte delle Istituzioni scolastiche, nell'ambito della flessibilità organizzativa e gestionale derivante dall'autonomia, di specifiche attività volte ad integrare l'offerta formativa, elaborando, ad esempio, i seguenti strumenti:

- unità formative concernenti competenze certificabili richieste dal mercato del lavoro del Settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera";
- casi di studio destinati agli studenti dell'ultimo anno;
- istituzione di Dipartimenti e del Comitato Tecnico Scientifico, se non già istituito.

La F.I.C. dichiara la propria disponibilità a consentire al MIUR, agli Uffici Scolastici Regionali e alle Istituzioni Scolastiche l'accesso ai manuali ed agli altri sussidi didattici elaborati dalla stessa F.I.C. per le imprese associate, così come pubblicati sul sito internet, o con altra modalità da concordarsi tra le parti.

Art. 6

La F.I.C. dichiara la propria disponibilità a collaborare con il MIUR, mettendo a disposizione esperienze e conoscenze scientifiche, tecnologiche e gestionali che potranno essere utilizzate nell'ambito di percorsi di aggiornamento delle competenze tecnico-professionali dei docenti, nonché di aggiornamento delle competenze degli studenti.

Handwritten signature and initials in the right margin.

Art. 7

Il MIUR e la F.I.C. convengono sull'esigenza di sviluppare nei giovani, attraverso la conoscenza del sistema del Settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", la cultura e il senso di responsabilità civile e sociale che si connette all'esercizio della cittadinanza attiva.

La F.I.C. propone al MIUR, che si riserva di approfondire la fattibilità della proposta, di istituire la giornata nazionale del Settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" da celebrare annualmente all'interno delle scuole secondarie di primo e secondo grado, con l'obiettivo di sviluppare idonee forme d'orientamento scolastico, nonché opportune riflessioni tra gli studenti e nel Paese sull'importanza dell'economia del Settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

Art. 8

Sarà istituito un Comitato paritetico composto da due rappresentanti del MIUR e da due rappresentanti di F.I.C., con il compito di promuovere l'attivazione delle iniziative previste dal presente Protocollo di Intesa, monitorarne la realizzazione e proporre gli opportuni miglioramenti che si dovessero rendere necessari.

Il Comitato, sarà coordinato dalla Direzione Generale per l'Istruzione e Formazione Tecnica Superiore e, in relazione agli argomenti trattati, potrà avvalersi della collaborazione di esperti.

Nessun compenso è comunque dovuto per la partecipazione al Comitato.

Analoghe forme di collaborazione potranno essere realizzate a livello regionale e territoriale.

Art. 9

Le Parti, considerata la competenza primaria assegnata alle Regioni in materia di formazione professionale, si impegnano a sviluppare il confronto con i competenti Assessorati Regionali al fine di realizzare le opportune sinergie tra le rispettive iniziative.

Art. 10

Le Parti diffonderanno il presente Protocollo d'Intesa, secondo le rispettive competenze, presso gli Uffici Scolastici Regionali, le Istituzioni scolastiche e le imprese, con l'obiettivo di:

- favorire la stipula di analoghi Protocolli a livello territoriale;
- promuovere la collaborazione tra le Istituzioni scolastiche e le imprese.

La F.I.C. si impegna altresì ad inviare il proprio periodico, mediante posta elettronica, alle Istituzioni scolastiche e agli Uffici Scolastici Regionali che saranno indicati dal MIUR, allo scopo di informarli costantemente in merito alle iniziative intraprese dal proprio sistema

Handwritten signature and initials

organizzativo ed all'evoluzione delle problematiche di principale interesse per l'economia del Settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

Art. 11

Agli studenti ai docenti che parteciperanno alle iniziative di cui al presente Protocollo verrà rilasciata una certificazione relativa alle competenze acquisite o un attestato di partecipazione o documentazione analoga, da stabilirsi previa intesa tra l'Istituzione scolastica e l'organizzazione delle associazioni aderente a F.I.C., competente per territorio.

Le Istituzioni scolastiche che parteciperanno alle iniziative di cui al presente Protocollo d'Intesa potranno esporre targhe o insegne di dimensioni contenute che evidenzino l'adesione alla partnership con la F.I.C.

Art. 12

Il presente Protocollo d'Intesa decorre dalla data della sua sottoscrizione ed ha validità annuale.

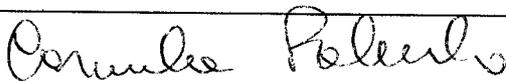
Si intenderà tacitamente rinnovato, di anno in anno, salvo disdetta di una delle parti.

E' possibile, su accordo delle Parti, procedere in ogni momento alla sua modifica o alla sua risoluzione.

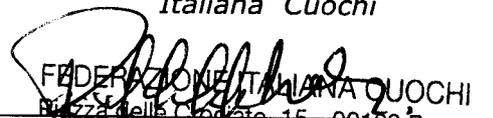
In ogni caso nulla è dovuto alle Parti per oneri eventualmente sostenuti in vigenza del presente Protocollo.

Roma, 23 APR. 2013

*Il Direttore Generale per l'Istruzione
e Formazione Tecnica Superiore e per
i rapporti con i sistemi formativi delle Regioni*



*Il Presidente Federazione
Italiana Cuochi*


FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
Piazza delle Cioclate, 15 - 00182 Roma
Tel. 064402178 - 0644202209 - Fax 0644246203
Partita IVA 01194610158
www.fic.it - e-mail: fic@fic.it - info@fic.it