



Sede: Via Anfiteatro Laterizio, 180 - Nola-

Napoli C.A.P. 80035

Presidente prof. Antonio D'Ascoli



COMITATO NAZIONALE

ISTRUZIONE TECNICA E PROFESSIONALE

PRESIDENZA – SEDE NAZIONALE : via Luigi Carbone ,23  
San Gennarello di Ottaviano Napoli CAP 80040 tel/fax 0815293557

Presidente prof. Guastaferrò Crescenzo

- Al Ministro dell'istruzione- Fax 065813515-Fax 0697727113- Fax 06 58492089
  - Al ministro del Turismo **On. Brambilla** 06/455326966.
  - Capo Dipartimento: **Dott. Giuseppe Cosentino** Fax: 06/58492087
- Al Direttore Generale: **Dott.ssa NARDIELLO MARIA GRAZIA** fax. **06 5849. 5957**  
**e per tramite alla commissione riforme**
  - Direttore Generale: **Dott. MARIO GIACOMO DUTTO** Fax: 06/58493854
- Presidente commissione riforme MIUR **Prof. Alberto Felice De Toni** Fax: 0432 558692

IL CONITP e ADESSO SCUOLA a seguito dei pareri delle commissioni parlamentari in merito alla riforma degli IPSAR ribadiscono l'importanza della suddivisione delle materie specifiche di cucina(C500) sala/bar(C510) e ricevimento( C520) nei 3 **insegnamenti previsti: 1)enogastronomia (che rappresenta l'insegnamento di cucina); 2)servizi di sala e di vendita(sala/bar); 3)accoglienza turistica(ricevimento).**

#### Chiedono inoltre :

- 1) **che il monte orario destinato alle discipline di sala/bar e cucina rimanga di 6 ore settimanali,nel primo biennio, svolte in compresenza mantenendo la suddivisione della classe in squadre come avviene con l'ordinamento attuale, limitando, di norma, a non più di due ore la riduzione dell'orario settimanale delle lezioni come indicato dalle commissioni parlamentari , destinando le due ore ai laboratori specifici di sala/bar e cucina ( insegnamento in compresenza) nel primo biennio o rimuovendo le ore di chimica e fisica nel primo biennio a favore delle discipline laboratoriali citate essendo le materie scientifiche fin troppo rappresentate nel quadro orario stilato (scienze della terra ,scienze biologiche ,scienze degli alimenti, scienze e cultura degli alimenti).**
- 2) **Il secondo biennio e il monoennio finale, si ritiene che, debbano essere fortemente laboratoriali e di indirizzo,cioè i ragazzi dopo il primo biennio devono scegliere fino al diploma quinquennale il percorso di specializzazione da perseguire, tra le discipline specifiche : tecnica di cucina , tecnica di sala/bar e servizi di ricevimento come tutt'ora avviene.**

L'Italia è un paese a vocazione turistica con scarse risorse umane nel mondo ristorativo come affermato anche dalle associazioni di categoria ( associazione cuochi ,sommelier ,albergatori etc. ) per questo motivo bisogna formare individui con un bagaglio tecnico/professionale più elevato cosa che può avvenire solo valorizzando e aumentando l'attività laboratoriale e le capacità del saper fare.

L' intenzione, tra l'altro,della riforma dei professionali è accrescere le capacità e le competenze tecnico/pratiche degli alunni preparandoli al mondo del lavoro, come sempre affermato da Ministri, politici e mondo dell'imprenditoria.