



Sede: Via Anfiteatro
Laterizio, 180 - Nola-
Napoli C.A.P. 80035

COMITATO NAZIONALE
ISTRUZIONE TECNICA E PROFESSIONALE

PRESIDENZA – SEDE NAZIONALE :
via Luigi Carbone ,23 san Gennarello di Ottaviano
Napoli CAP 80040 tel. 0815293557

Al Ministro della Pubblica Istruzione dott.ssa Maria Stella Gelmini
Fax 065813515 Fax 0697727113- **Fax 06 58492089**

Viale Trastevere, 76/A - 00153 ROMA

segreteria.bono@istruzione.it , urp@istruzione.it

Al Ministro dell'Economia e Finanze, On. Giulio Tremonti
Gabinetto - Fax 06 47614249

Piazza Colonna 370

Al Ministro del Turismo On. Brambilla

Piazza Colonna 370

Al sottosegretario all'Istruzione Dott. Giuseppe Pizza

Fax: 0658492012

Al Dirigente del MIUR dott.ssa Maria Grazia Nardiello

fax.: (+39) 06 5849. 5957

Viale Trastevere, 76/A - 00153 ROMA

Alla VII commissione del Senato On. Guido Possa

Fax: +39 06 6865 635

Al Presidente della VII commissione della Camera On. Valentina Aprea

Fax: +39 06 6796 116

Alla commissione per le riforme Istituti professionali alberghieri

IL CO.N.I.T.P. (COMITATO NAZIONALE ISTRUZIONE
TECNICA E PROFESSIONALE) e l'associazione " ADESSO SCUOLA
rappresentano, con la presente, le richieste degli Istituti Alberghieri , il
personale Docente di laboratorio (ITP) e Assistenti tecnici di tutta Italia ,
in merito alla riforma in atto e rispetto alle varie soluzioni prospettate,
esprime le seguenti considerazioni e proposte :

Premessa

Il CONITP ritiene che gli istituti professionali alberghieri hanno una loro tipicità che non può essere snaturata, occorre, anzi rafforzare le tematiche di studio e rafforzare le materie d'indirizzo poiché gli IPSSAR sono collegati strettamente con il mondo del lavoro.

Il CONITP ritiene, dunque, che gli IPSSAR siano considerati, proprio per la specificità dell'insegnamento, Istituti di eccellenza formativa pur mantenendo la conclusività professionale degli studi. D'altra parte, creare un sistema formativo di qualità, con alti scopi educativi e critici, è un'esigenza del Paese e dell'intero comparto produttivo: perché oggi il settore ha bisogno di persone professionalmente formate, responsabili sul piano morale e sociale, con positive relazioni interpersonali. Senza queste risorse è utopistico parlare di crescita sociale ed economica dell'Italia.

Gli Istituti alberghieri con l'elevato livello qualitativo di attività laboratoriali, assicurano livelli di professionalità e personale altamente qualificato, con competenze professionali ampie e articolate come riconoscono gli operatori del settore turistico/alberghiero.

Laboratori specifici

Il quadro orario degli istituti alberghieri (denominati servizi per l'enogastronomia e della ricettività alberghiera) penalizza fortemente le attività laboratoriali e privilegia troppo le materie di chimica e fisica che nulla hanno in comune con la professionalità finale dell'alunno alla fine del percorso scolastico.

La cultura tecnico/scientifica già è garantita da Scienze degli alimenti e Scienze della terra, pertanto non è opportuno inserire le materie di chimica e fisica nel primo biennio che secondo la riorganizzazione degli IPSSAR è in netto contrasto con la Legge 40/07 che prevede una riduzione delle discipline a favore del potenziamento dei laboratori specifici.

Pertanto si chiede che il monte orario destinato alle discipline di **Chimica e Fisica siano indirizzate al laboratorio di enogastronomia (suddiviso nell'indirizzo sala/bar C510 e indirizzo cucina C500, come avviene attualmente) e che le ore totali di questo laboratorio specifico rimangano per il primo biennio 6 settimanali.**

Divisione della classe in squadre

Per le esercitazioni di laboratorio dei servizi enogastronomici nel primo biennio si ritiene fondamentale mantenere la suddivisione della classe in squadre come avviene con l'ordinamento attuale.

Specificità degli insegnamenti nel triennio finale

Il secondo biennio e il monoennio finale, si ritiene che, debbano essere di indirizzo e fortemente laboratoriali, nella riforma invece il profilo è unico “ **TECNICO PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA**” ed è curioso poiché nell'industria alberghiera oggi troviamo competenze di alto livello che necessitano di una formazione mirata e separata : direttore d'albergo ,food and beverage manager ,executive chef, maitre di sala, per ognuno dei quali occorre di un proprio percorso di studio e non un unico indirizzo generalizzato.

Suddivisione delle discipline in 3 classi di concorso

I Docenti degli IPSSAR sono Insegnanti “atipici” titolari di cattedra e di insegnamento autonomo e non di supporto ai Docenti laureati.

Le figure professionali non possono essere accorpate in un'unica disciplina ma devono permanere tali e separate, essendo materie laboratoriali diversissime, con competenze specifiche e non intercambiabili tra di loro.

Pertanto va superato l'accorpamento e va garantito la suddivisione delle materie C500 e C510 C520 come le attuali classi di concorso.

Istruzione-Formazione professionale

È augurabile, pur nel rispetto delle diversità tra regioni e regioni , **che le qualifiche possano essere rilasciate tra progetti integrati di istruzione e formazione professionali con standard nazionali** e garantendo nel loro percorso l'inserimento di ulteriori ore da destinare ai laboratori specifici per facilitare l'apprendimento mirato professionale dell'allievo (3° area, corsi regionali per il rilascio di qualifiche professionali etc.)

**Il Presidente CONITP - Prof. Guastafarro Crescenzo
Il Presidente “ Adesso Scuola “ prof. Antonio D'Ascoli**