



PROTOCOLLO D'INTESA

tra

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
(di seguito denominato MIUR)

e

Associazione Maitres Italiani, Ristoranti e Alberghi
(di seguito denominato A.M.I.R.A.)

"Rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro"

VISTI

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

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;

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";

il decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13, contenente la "Definizione delle norme generali e dei livelli essenziali delle prestazioni per l'individuazione e validazione degli apprendimenti non formali e informali e degli standard minimi di servizio del sistema nazionale di certificazione delle competenze, ai sensi dell'articolo 4, commi 58 e 68 legge 28 giugno 2012, n. 92";

la legge 13 luglio 2015, n. 107, "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti";

il decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107";

il decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, "Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107";

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

il decreto del Presidente della Repubblica 22 Giugno 2009, n. 122, recante il Regolamento delle norme vigenti per la valutazione degli alunni e ulteriori modalità applicative in materia;

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

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, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133;

il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 89, "Regolamento recante revisione dell'assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dei licei a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133";



il decreto Interministeriale 211 del 7 ottobre 2010, "Regolamento recante indicazioni nazionali riguardanti gli obiettivi specifici di apprendimento concernenti le attività e gli insegnamenti compresi nei piani degli studi previsti per i percorsi liceali di cui all'articolo 10, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 89, in relazione all'articolo 2, commi 1 e 3, del medesimo regolamento";

il decreto Interministeriale del 3 novembre 2017, n. 195, "Regolamento recante la Carta dei diritti e dei doveri degli studenti in alternanza scuola-lavoro e le modalità di applicazione della normativa per la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro agli studenti in regime di alternanza scuola lavoro";

la Direttiva del MIUR 15 luglio 2010, n. 57, "Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti tecnici a norma dell'art. 8, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 88";

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";

la Direttiva del MIUR 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";

la Direttiva del MIUR 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 6, del D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87";

l'Atto di indirizzo concernente l'individuazione delle priorità politiche del MIUR per l'anno 2018, prot. N. 16 del 4 agosto 2017;

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

TENUTO CONTO

- dell'accordo di partenariato 2014-2020 tra l'UE e l'Italia, adottato il 29 ottobre 2014, per lo sviluppo del Paese nell'ottica di una crescita intelligente, sostenibile e inclusiva, in linea con le strategie di "Europa 2020", e, in particolare, dell'obiettivo di "Investire nelle competenze, nell'istruzione e nell'apprendimento permanente" (Obiettivo Tematico 10) per migliorare la qualità, l'efficacia e l'efficienza del sistema scolastico nazionale, anche allo scopo di favorire una più agevole transizione dalla scuola al lavoro attraverso l'ampliamento della formazione pratica e la diffusione dell'apprendimento basato sul lavoro, in particolare nel ciclo di istruzione secondaria superiore e terziaria;
- delle prescrizioni del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 in materia di protezione dei dati personali.



PREMESSO CHE

Il MIUR:

- si propone di rafforzare il raccordo tra scuola e mondo del lavoro e di offrire alle studentesse e agli studenti opportunità formative di alto e qualificato profilo, per l'acquisizione di competenze e titoli di studio spendibili nel mercato del lavoro in continua evoluzione;
- promuove l'esperienza formativa dell'alternanza scuola lavoro in quanto rappresenta uno dei punti di maggiore rilievo della legge n. 107/2015;
- promuove specifiche iniziative per il potenziamento delle attività laboratoriali, individuando nelle diverse modalità di apprendimento basate sul lavoro lo strumento in grado di ottimizzare conoscenze, abilità e competenze previste nei profili in uscita dei diplomati;
- promuove la qualificazione del servizio scolastico attraverso la formazione del personale docente e amministrativo, favorendo forme di partenariato con Enti pubblici e imprese, anche con l'apporto di esperti esterni per la qualificazione di competenze specialistiche;
- considera necessario contribuire allo sviluppo e all'innovazione tecnologica e produttiva del Paese, attraverso la costruzione di un rapporto virtuoso di confronto e di trasferimento tra il know-how operativo e i saperi disciplinari consolidati che costituiscono i curricula scolastici;
- favorisce e sostiene, in coerenza con le priorità strategiche di "Europa 2020", l'acquisizione delle competenze di cittadinanza, anche attraverso interventi mirati e puntuali;
- opera per facilitare, attraverso l'orientamento, una scelta consapevole del percorso di studio e per favorire, anche attraverso la valorizzazione delle esperienze e il riconoscimento delle competenze maturate in diversi contesti, la conoscenza delle opportunità e degli sbocchi occupazionali per le studentesse e gli studenti iscritti alle scuole secondarie di secondo grado;
- sostiene il ruolo attivo delle scuole nella creazione di un rapporto costruttivo con i territori, allo scopo di rendere sempre più efficace l'azione didattica e formativa;

A.M.I.R.A.:

- rende disponibili le professionalità della propria struttura organizzativa e del proprio management, per favorire lo sviluppo di percorsi di alternanza scuola lavoro, del sistema educativo e formativo italiano e il mantenimento di capacità competitive sui mercati internazionali;
- intende realizzare sinergie con il sistema scolastico nazionale, per contribuire con proprie risorse, esperienze, conoscenze scientifiche, tecnologiche e gestionali, al miglioramento della formazione tecnico-professionale, tecnologica e operativa delle studentesse e degli studenti con particolare riferimento agli Istituti alberghieri, nell'articolazione "servizi di sala e di vendita";
- riconosce gli obblighi formativi che la normativa richiamata in premessa, e successive modificazioni e integrazioni, pone in capo alle strutture ospitanti i percorsi di alternanza scuola lavoro;
- promuove e favorisce, attraverso le azioni da realizzare, la partecipazione delle studentesse e degli studenti alla mobilità internazionale presso imprese di settore dei diversi paesi dell'Unione europea;
- è interessata a favorire l'alternanza scuola lavoro, intesa come progetto formativo per le scuole volto a consolidare l'apprendimento fondato sul saper fare;



- auspica che la definizione del presente Protocollo d'intesa costituisca uno stimolo per l'attivazione di analoghe e ulteriori iniziative di raccordo tra la scuola e il mondo del lavoro e delle professioni;
- ritiene che l'attenzione alle esigenze del territorio e delle giovani generazioni rappresenti una delle azioni prioritarie sul piano della responsabilità sociale, contribuendo allo sviluppo sociale e alla qualità della vita con iniziative concrete;

TUTTO QUANTO PREMESSO, VISTO E CONSIDERATO SI CONVIENE QUANTO SEGUE:

Art. 1 (Oggetto)

Il MIUR e A.M.I.R.A., ciascuno nell'ambito delle proprie competenze e responsabilità e nel rispetto dei principi e delle scelte di autonomia scolastica, con il presente Protocollo d'intesa intendono promuovere la collaborazione, il raccordo e il confronto tra il sistema educativo di istruzione e formazione e il mondo del lavoro, al fine di:

- dare attuazione alla legge n. 107/2015, con riferimento all'alternanza scuola lavoro prevista dall'articolo 1, commi 33 e seguenti;
- favorire l'acquisizione da parte delle studentesse e degli studenti di competenze tecnico-professionali, nonché relazionali e manageriali nel settore di riferimento e sulla base di quanto definito nel Progetto formativo, parte integrante del presente Protocollo d'intesa;
- promuovere azioni per l'orientamento dei giovani e per la formazione culturale, tecnica e scientifica realizzata *on the job*, anche attraverso l'apporto di esperti di settore nelle diverse attività didattico-educative, collegate all'alternanza scuola lavoro;
- promuovere, nel rispetto dei Piani triennali dell'offerta formativa adottati dalle scuole nell'ambito della propria autonomia, la collaborazione tra le istituzioni scolastiche e A.M.I.R.A., per la realizzazione di iniziative educative e formative rivolte alle studentesse e agli studenti, sulle tematiche riferite al settore dell'enogastronomia.

Art. 2 (Impegni delle Parti)

Il MIUR e A.M.I.R.A. si impegnano a:

1. dare attuazione ai progetti di alternanza scuola lavoro, come definiti nel Progetto formativo costituente parte integrante e sostanziale del presente Protocollo d'intesa;
2. attivare iniziative di informazione rivolte alle studentesse e agli studenti e ai docenti delle istituzioni scolastiche del settore, al fine di rendere i percorsi formativi quanto più connessi alle mutevoli esigenze del mercato del lavoro;
3. promuovere l'organizzazione di attività di orientamento in uscita a livello territoriale per le studentesse e gli studenti delle scuole secondarie di secondo grado, tenuto conto delle prospettive occupazionali offerte dal territorio;
4. promuovere percorsi di alternanza scuola lavoro per le studentesse e gli studenti con disabilità, che siano dimensionati, in modo di favorire l'autonomia degli studenti stessi, il proseguimento degli studi e l'inserimento nel mondo del lavoro.



Art. 3
(Impegni di A.M.I.R.A.)

A.M.I.R.A. si impegna a:

- ricercare e selezionare, anche attraverso accordi di rete, imprese/unità operative/strutture che, a livello territoriale, si rendano disponibili ad accogliere studentesse e studenti in progetti di alternanza scuola lavoro;
- favorire l'incontro tra istituzioni scolastiche e strutture ospitanti mediante azioni e interventi informativi e collaborare insieme alle istituzioni scolastiche all'attività di co-progettazione dei percorsi di alternanza scuola lavoro;
- attivare iniziative di formazione dedicate ai tutor formativi esterni/aziendali sulle tematiche individuate dal Comitato paritetico, di cui art. 4 e, in generale, sui percorsi di alternanza scuola lavoro;
- iscriversi nel Registro nazionale per l'alternanza scuola lavoro, di cui all'articolo 1, comma 41, della legge 107/2015, tenuto presso le CCIAA.

Art. 4
(Comitato paritetico)

Al fine di promuovere l'attuazione delle iniziative previste dal presente Protocollo d'intesa, monitorare la realizzazione degli interventi e proporre gli opportuni adeguamenti per il miglioramento dei risultati, è istituito un Comitato paritetico presieduto da un rappresentante del MIUR.

Il Comitato cura in particolare:

- il monitoraggio e la valutazione delle attività di alternanza scuola lavoro;
- l'organizzazione delle iniziative di informazione e di orientamento di cui all'art. 2 del presente Protocollo d'intesa;
- la predisposizione e il monitoraggio delle convenzioni sul territorio relative alla realizzazione dei percorsi di alternanza scuola lavoro da mettere a disposizione delle istituzioni scolastiche e di A.M.I.R.A.;
- il monitoraggio dell'efficacia dei percorsi di alternanza scuola lavoro in termini di crescita delle competenze professionali acquisite dalle studentesse e dagli studenti, attraverso la raccolta delle valutazioni espresse da questi ultimi in relazione all'efficacia e alla coerenza dei percorsi con il proprio indirizzo di studio;
- la raccolta delle valutazioni dei dirigenti scolastici, in ordine alle strutture con le quali sono stipulate convenzioni relative alle iniziative di alternanza scuola-lavoro realizzate, con evidenza della specificità, del potenziale formativo e delle eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione;
- l'analisi delle richieste emergenti del mercato del lavoro, al fine di individuare/rimodulare nuovi profili professionali e le connesse competenze, per garantire ai giovani le migliori opportunità di occupazione.

Il Comitato predispone annualmente una relazione da inviare al Direttore generale per gli ordinamenti scolastici e la valutazione del sistema nazionale di istruzione e al Presidente di A.M.I.R.A., evidenziando le iniziative assunte, i punti di forza e di criticità nell'attuazione del presente Protocollo d'intesa, le eventuali modifiche o integrazioni, che si rendano necessarie.

Per la partecipazione ai lavori del Comitato non sono previsti compensi, emolumenti, indennità, gettoni di presenza, rimborsi spese o altre utilità, comunque denominate.



Art. 5
(Gestione e organizzazione)

La Direzione generale per gli ordinamenti scolastici e la valutazione del sistema nazionale di istruzione cura, con proprio decreto, la costituzione del Comitato paritetico di cui all'articolo 4, nonché, attraverso l'Ufficio IV, i profili gestionali e organizzativi, il coordinamento e la valutazione delle attività e iniziative realizzate sulla base del presente Protocollo d'intesa.

Art. 6
(Comunicazione)

Le Parti si impegnano a dare la più ampia diffusione possibile al presente Protocollo d'intesa presso gli Uffici scolastici regionali e le sedi/unità operative di A.M.I.R.A. con l'obiettivo di favorire la stipula di Convenzioni tra queste ultime e le istituzioni scolastiche.

Art. 7
(Durata)

Il presente Protocollo d'intesa decorre dalla data della sua sottoscrizione e ha durata triennale.
Dall'attuazione del presente Protocollo d'intesa non devono, in ogni caso, derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

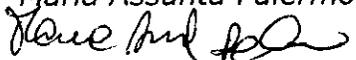
Roma,

Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca

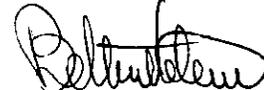
Associazione Maitres Italiani,
Ristoranti e Alberghi

Il Direttore Generale
per gli ordinamenti scolastici
e la valutazione del
sistema nazionale di istruzione

Il Presidente

Maria Assunta Palermo


Valerio Beltrami



PROGETTO EDUCATIVO FORMATIVO A.M.I.R.A.

Il progetto educativo/formativo A.M.I.R.A. prevede una modalità di classe composta da un Nucleo Ordinario, un Nucleo Speciale e un Nucleo Integrato. Può essere svolto in Istituto o presso strutture ricettive convenzionate e riconosciute dall' A.M.I.R.A. all'uopo identificate, o in entrambi i posti, nel contesto del progetto di alternanza scuola/lavoro.

Il nucleo ordinario è rivolto a giovani allievi di Istituti alberghieri di terzo, quarto e quinto anno, che possono approfondire le tecniche di ristorazione inerenti la sala ristorante, e il bar, imparati a scuola; imparare a conoscere le diverse disabilità, apprendere in modo approfondito modalità di comunicazione e relazione finalizzate ad un ottimo approccio funzionale a garantire sia il benessere della clientela, che dei ragazzi speciali, che a loro saranno affidati.

Il nucleo speciale è rivolto a giovani di Istituti alberghieri con accertata disabilità che mostrano interesse verso la ristorazione nell'ambito della sala o del bar. Anche per loro sarà svolto un programma didattico approfondito sulle tecniche di sala bar e vini, adattato alle diverse capacità di apprendimento.

Il nucleo integrato prevede, nelle esercitazioni pratiche oltre la presenza di un insegnante specializzato, la convergenza dei due nuclei precedenti; nel senso che i ragazzi con accertata abilità faranno da tutor ai ragazzi diversamente abili.

Obiettivi del progetto

Il progetto formativo si snoda in una alternanza aula/laboratorio, con insegnanti A.M.I.R.A., atta a preparare gli allievi al mondo del lavoro. Alla fine del corso gli allievi dovranno essere in grado di :

- sapere comunicare in maniera corretta (in sintonia con l'etica professionale), con la clientela, i colleghi di lavoro e i dirigenti;
- conoscere il ristorante il bar e gli altri reparti; gli arredi, le attrezzature, le dotazioni, il loro utilizzo e gli interventi comuni per la loro pulizia e sistemazione;
- sapere predisporre una giusta mise en place in funzione della sala e del menu da servire;
- conoscere i 14 allergeni e il significato di allergia e di intolleranza
- possedere la conoscenza per la disposizione dei servizi da adottare all'uopo ed essere in condizione di saper servire una cena o un banchetto classico o al buffet "in casa o fuori casa";
- sapere predisporre la mise en place del bar ed essere in condizione di preparare e servire un prodotto di caffetteria, una bibita o un cocktail;
- sapere distinguere un vino di qualità da un vino da pasto o da un IGT;
- sapere presentare e servire un vino nel bicchiere adatto;
- conoscere le principali regole di abbinamento cibo/vino.
- Sapere tranciare e porzionare carne, pesce e selvaggina
- Sapere condire e servire un'insalata
- Sapere servire un dolce e affettare e servire una frutta
- Sapere preparare un "piatto flambè" in sala

CONTENUTI

- La comunicazione e l'etica professionale
- I tre stadi dell' Io L'identità (L' IO)

(Solitamente guardiamo il mondo, giudichiamo qualunque relazione con il nostro concetto di realtà; ma la mappa non è il territorio; la realtà vera può essere diversa dalla percezione che è soggettiva e dipende dalla grammatica del cervello.

In ognuno di noi la percezione è soggetta a vincoli ed a fattori (modalità distorsive). L' Analisi transazionale è un modello di autovalutazione, autoanalisi

Il 70/80 per cento è la percentuale di posizione che tendiamo ad assumere quando ragioniamo su qualcosa o con altri (imparare a conoscere gli altri nella formazione), in funzione delle tre figure presenti in ognuno di noi:

- 1) L'lo Genitore
- 2) " Adulto
- 3) " Bambino

Premesso che: nulla è giusto, nulla è sbagliato; ma coerente agli obiettivi, distinguiamo:

- La ristorazione, il ristorante classico, altri tipi di ristoranti;
- I reparti del ristorante – requisiti e categorie –
- L'arredamento, i mobili e le dotazioni del ristorante
- La brigata di sala, le tre figure professionali indispensabili
- Una giornata completa di lavoro in sala (dall'entrata all'uscita del cliente)
- Il menu e la mise e la mise en place (per menu fisso, per menu a scelta)
- Il menage e il dressage
- Allergie e intolleranze - Gli allergeni
- Tipologie dei servizi
- Il trancio e la porzionatura - l'uso delle clips –
- Come si affetta e si serve la frutta
- Banchetti e buffet - tipologie - il Banchetto "in e out"
- L'assegnazione dei posti a tavola - Le precedenze per il servizio
- L'abbigliamento per ricorrenze formali e non
- Il vino – dall'uva al vino –
- Classificazione dei vini e i principali vitigni Italiani , - D.O.C. - D.O.C.G.
- Temperature di servizio, attrezzature per il servizio
- La lista dei vini - l'etichetta
- Il Bar – storia e tipologie di bar - le aree di lavoro del bar (Banco, office, zona esterna)
- Lo staff del bar – Il barman –
- Materiale operativo e dotazioni del bar
- Il Cocktail (Unforgettables, Contemporary Classics, New era drinks)
- Le bevande alcoliche e analcoliche – la birra –
- Le bevande superalcoliche (i liquori e i distillati)

- Le bevande nervine
- La prima colazione - il Servizio ai piani
- Il flambè

Obbiettivo dell'A.M.I.R.A. è quello di professionalizzare la figura degli allievi degli Istituti alberghieri e degli allievi "SPECIALI" ancor prima di entrare nel mondo del lavoro, tutelando e proteggendo un prezioso tesoro

"Il Futuro Maître d'Hotel" ambasciatore della ristorazione italiana nel mondo.