



RE-NA-I-A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI



Prot. n. 47/ 22.11.2017

Documento/ Comunicato Stampa Re.Na.I.A.

La Re.Na.I.A. è la **Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri** che riunisce in sé un numero elevato di istituti del settore dell'enogastronomia che hanno unito le loro forze e che rappresentano tutte le regioni italiane apportando esperienze diversificate di territori anche lontani da un punto di vista geografico ma vicini per progettualità e ideali educativi. Da segnalare le peculiarità ed il valore di queste scuole che a partire dal Progetto '92 hanno avviato e continuano ad offrire a tantissimi nostri giovani un percorso che garantisce ancora certezze occupazionali. Si tratta di un settore importante dell'istruzione professionale che continua ad offrire ai diplomati sbocchi occupazionali con numeri importanti, se prendiamo dati recenti possiamo vedere che nell' a. s. 2016/17 il totale degli studenti ammontava a 225.875 unità, che rappresentano il 41,3% del totale degli iscritti agli istituti professionali (dati MIUR tot. iscritti IP: 546.716).

La Re.Na.I.A. ha saputo capitalizzare nel tempo un'importante eredità nel far emergere le diverse e preziose sinergie dei nostri territori in ordine alle filiere delle tipicità locali e la proficua tradizione che ha visto la rete espandersi e svilupparsi. Ora non possiamo non esprimere forti perplessità e preoccupazioni a nome dei 150 istituti aderenti alla Re.Na.I.A. , dei dirigenti scolastici, dei direttori dei servizi amministrativi, del personale docente e degli studenti in merito alla definizione del Decreto di cui all'art. 3, comma 3 del D.Lgs. 61/2017 sui profili e quadri orari di riferimento che paiono definire una precisa volontà politica di smantellare gli istituti professionali e gli alberghieri in modo particolare.

Vi è ancora un sentito e diffuso problema dell'identità degli istituti alberghieri che hanno una loro specificità nell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera, da sempre articolato rispetto ad aree di attività che hanno una precisa corrispondenza con le principali figure professionali richieste dal mondo del lavoro (cuochi, pasticceri, barman e camerieri, ricevimento alberghiero). Le preoccupazioni rispetto al riordino emergono dalle nostre scuole associate che sono numerose e diffuse sull'intero territorio nazionale con una moltitudine di istituti di dimensioni e tradizioni diverse dalle più consolidate e storiche fino alle più recenti nate sull'urgenza di offrire questi percorsi ad un'utenza sempre più numerosa e convinta ma soprattutto per salvaguardare la validità di percorsi formativi esistenti, riconoscibili, richiesti e riconosciuti dal e nel mondo del lavoro. Ad oggi pertanto i risultati sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo (l'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera ha avuto un incremento del 33% negli ultimi anni andando a contenere perdite dell'intero settore dell'istruzione professionale), sono più che positivi ed emergono da una chiara e consolidata presenza delle aree di specializzazione esistenti a garanzia di uno standard nazionale di qualità che non intralcia affatto l'autonomia didattica e organizzativa delle scuole, anzi la sostiene nella progettazione di percorsi formativi collegati alle esigenze specifiche del territorio.

Nella logica di una costruttiva collaborazione con il MIUR, la rete degli Istituti Alberghieri, in grado di rappresentare le esigenze e di rilevare le richieste dai territori, soprattutto al fine di offrire reali sbocchi lavorativi ai giovani, ha sempre fornito contributi e proposte e per lo specifico a seguito di



incontri ed interlocuzioni in data **27 luglio 2017** Renaiia ha inoltrato la sua proposta di profilo formativo declinato in 4 settori di specializzazione (di cui si allega copia) :

1. Enogastronomia
2. Pasticceria e Arte Bianca
3. Sala-Bar e vendita
4. Accoglienza turistica.

La proposta tecnica era accompagnata da una nota in cui la Rete ha evidenziato le criticità presenti nel D.Lgs.61/2017, (di cui si allega copia) tra cui:

- numero massimo di ore di laboratorio circoscritto a 6 settimanali;
- gestione delle codocenze per la suddivisione, nel primo biennio, delle classi in squadre;
- gestione delle presenze;
- gestione autonoma da parte dei Collegi dei docenti del quadro orario delle lezioni, foriero di rischi di conflittualità tra docenti di discipline tra loro concorrenti.

In data **29 settembre 2017**, come da accordi, è stato consegnato il profilo formativo con la declinazione dei risultati di apprendimento e le competenze definito secondo lo standard concordato e condiviso con la Rete, con la presenza dei 4 settori di specializzazione.

Abbiamo mantenuto dialogo e collaborazione ma oggi ci ritroviamo con la proposta di un profilo unitario che rischia di offuscare l'identità delle nostre scuole e di far perdere di vista proprio quello standard nazionale che ha favorito lo sviluppo di un settore sempre più trainante e decisivo per il futuro.

Per questi motivi esprimo, a nome della Rete, forti perplessità e timori in merito all'adozione, in fase di revisione dei profili che abbiamo contribuito a definire, di un profilo unitario che ci trova fortemente contrari poichè rischia di disperdere il patrimonio costruito nei decenni precedenti e che ha favorito lo sviluppo di un'area professionale ed economica del *made in Italy*.

Intorno agli Istituti Alberghieri ruota infatti un indotto di centinaia di migliaia di imprese e si è creato un importante circuito di formazione anche di livello universitario (si consideri il recentissimo Decreto del Ministro dell'istruzione proprio sull'attivazione di un corso di laurea in gastronomia) elemento di forza e di riconoscimento positivo di una formazione che vi trova completamente.

Se entriamo nello specifico, poi, è lecito chiederci come cambieranno gli organici e chi li garantirà, chi darà l'avvallo a percorsi diversificati, come verrà rivisitato l'esame di stato, quale informazione in sede di orientamento verrà data alle famiglieper non parlare della valenza professionale. Le promesse di un progetto riformato con l'obiettivo di aumentare le ore di laboratorio al fine di aumentare le competenze professionalizzanti si è tradotto alla fine in un impoverimento proprio nella specializzazione di settore a vantaggio di materie teoriche e comuni ad altri istituti secondari. Come favorire una didattica laboratoriale se non possiamo mantenere la ripartizione in squadre indispensabili ad un utilizzo dei laboratori da parte di gruppi di studenti e non di classi intere che oggi arrivano fino a 30 studenti. La valenza didattica è proprio quella che ci sta più a cuore, ci sentiamo responsabili di quell'utenza, famiglie e studenti, che hanno scelto questa scuola che avvicina due mondi: quello del *saper fare* e quello del *sapere* e che fornisce loro una istruzione per un cittadino che nel corso della propria vita deve sempre poter migliorarsi ed imparare, *saper essere*. Consideriamo anche l'attenta opera di prevenzione della dispersione e l'accoglienza di quelle "fasce deboli e protette" che scelgono i nostri percorsi proprio perchè vi sono docenti in



RE-NA-I-A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI



grado di accompagnarli nella scoperta delle proprie potenzialità nei laboratori o perchè giungono dopo insuccessi scolastici ed hanno bisogno di recuperare autostima e motivazione.

Il contesto di attuale incertezza nell'attuazione delle autonomie è motivo di ulteriore preoccupazione, i nostri profili sono stati rimaneggiati più volte negli ultimi anni, a differenza degli altri ordini scolastici. Proprio per la funzione, riconosciuta alle scuole dal D.P.R. n. 275/1999, i profili e i quadri orari previsti dalla nuova revisione degli istituti professionali, devono attuarsi all'interno di uno standard nazionale di riferimento

Gli istituti Alberghieri di Stato, a nostro avviso, devono mantenere, anzi rafforzare, la propria identità garantendo un'offerta formativa che si distingua tanto da quella dei tecnici quanto da quella della formazione professionale che è in capo alle Regioni. La concertazione Stato Regione dovrebbe comunque garantire, attraverso i diversi ordini di scuole statali e regionali, una efficace risposta ai bisogni occupazionali di tutto il territorio.

Proprio per questa funzione, riconosciuta alle scuole dal D.P.R. n. 275/1999, i profili e i quadri orari previsti dalla nuova riforma degli istituti professionali, pur flessibili, devono attuarsi all'interno di uno standard nazionale di riferimento come avviene per tutti gli altri ordinamenti, quali i licei e gli istituti tecnici garantendone le articolazioni che lo stesso DM 61/2017 non esclude.

Udine, 22 novembre 2017

Il Presidente
dott.ssa Anna Maria Zilli