

Protocollo di Intesa
tra
IL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE,
DELL'UNIVERSITA E DELLA RICERCA (MIUR)
e
ALMA- Scuola Internazionale di Cucina Italiana

VISTA la legge costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3, contenente "Modifiche al titolo V della parte seconda della Costituzione";

VISTA la legge 10 marzo 2000, n. 62, recante norme per la parità scolastica e disposizioni sul diritto allo studio e all'istruzione;

VISTO il decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, concernente la "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, recante "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 legge 31 gennaio 2007, n. 7, contenente "Misure urgenti per la tutela dei consumatori, la promozione della concorrenza, lo sviluppo di attività economiche e la nascita di nuove imprese", convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 2 aprile 2007, n. 40, ed in particolare l'articolo 13 che detta disposizioni urgenti in materia di istruzione tecnico-professionale e di valorizzazione dell'autonomia scolastica;

VISTO il decreto legislativo 14 gennaio 2008, n. 22, concernente la "Definizione dei percorsi di orientamento finalizzati alle professioni e al lavoro, a norma dell'articolo 2, comma 1, della legge 11 gennaio 2007, n. 1";

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

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 25 gennaio 2008 recante "Linee guida per la riorganizzazione dell'Istruzione e Formazione Tecnica Superiore"; che, nell'ambito della più generale riforma dell'istruzione tecnica e professionale, intende sostenere lo sviluppo della cultura tecnica e scientifica e della competitività del sistema produttivo italiano;

VISTI i decreti del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010 concernenti il riordino degli istituti tecnici e 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;

VISTE le Linee guida per l'educazione ambientale e allo sviluppo sostenibile, emanate il 9 dicembre 2009, di concerto con il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e il Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare;

VISTO l'atto di Indirizzo del Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca per l'anno 2010 emanato in data 19 aprile 2010, con particolare riferimento al punto 1 contenente "Linee di indirizzo per l'istruzione";

VISTO la Direttiva n.5 del 16.01.2012 in materia di linee Guida per il secondo e quinto anno per i percorsi degli Istituti Professionali a norma dell'art.8, comma 6 del D.P.R. del 15 marzo del 2010;

CONSIDERATI i precedenti Protocolli di intesa, sottoscritti dal MIUR e ALMA in data 20 aprile 2004; 20 aprile 2007 e 10 giugno 2010;

CONSIDERATO che il monitoraggio sui precedenti Protocolli ha dato sempre esito positivo, assicurando una progettazione, realizzazione e valutazione dei percorsi di orientamento finalizzato allo sviluppo delle competenze attraverso un collegamento con il territorio e la realtà produttiva;

ALMA rappresenta un riferimento internazionale come Scuola Superiore per l'alta formazione degli specialisti in Cucina Italiana e che, in quanto tale, ha stipulato un Protocollo di intesa con l'Istituto Nazionale per il Commercio Estero;

Premesso che

il MIUR si propone di:

- accompagnare l'attuazione della riforma del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, a partire dall'a.s. 2010-2011, con particolare riferimento ai nuovi ordinamenti, degli istituti tecnici e degli istituti professionali, che impegna le istituzioni scolastiche anche ad adottare, nella loro autonomia, nuovi modelli organizzativi per rafforzare il raccordo tra scuola e mondo del lavoro e delle professioni;
- di far acquisire al diplomato capacità operative che lo mettano in grado di applicare le tecnologie a processi specifici e di prospettare e realizzare soluzioni anche innovative;
- di far sì che gli Istituti possano cogliere l'evoluzione delle filiere produttive che richiedono i nuovi fabbisogni in termini di competenze e offrire una risposta adeguata alle necessità occupazionali;
- offrire agli studenti opportunità formative di alto e qualificato profilo per l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- promuovere la qualificazione del servizio scolastico attraverso la formazione del personale favorendo, in questa prospettiva, l'apporto di esperti esterni per la realizzazione di interventi che richiedano competenze specialistiche;

ALMA intende:

- mettere a disposizione la professionalità dei migliori Chef italiani per soddisfare la crescente richiesta di professionalità che emerge nel settore della ristorazione e della gastronomia;
- creare una efficace sinergia con gli Istituti di istruzione secondaria del settore per la realizzazione di un piano di interventi formativi.

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

Art. 1

Il MIUR e ALMA, ciascuno nell'ambito delle proprie competenze, con il presente protocollo intendono contribuire a promuovere la cultura enogastronomica italiana attraverso la creazione di professionalità di elevato profilo, in grado di diffondere, a livello internazionale, un'immagine altamente qualificata di detta cultura, anche in relazione alle innovazioni previste nei nuovi ordinamenti degli istituti tecnici e professionali di cui ai DD.PP.RR. 15 marzo 2010 e degli istituti tecnici superiori di cui al D.P.C.M. 25 gennaio 2008.

Art. 2

Per realizzare le finalità indicate dall'articolo 1 il MIUR si impegna a:

- diffondere nelle scuole la presente intesa per favorire la realizzazione, da parte delle stesse, nell'ambito dei loro spazi di autonomia e flessibilità, di specifiche attività volte ad integrare e ampliare l'offerta formativa con le iniziative proposte da Alma;
- informare le scuole delle azioni derivanti dall'attuazione del presente protocollo, anche ai fini dell'orientamento scolastico e professionale;
- coinvolgere gli Uffici scolastici regionali affinché offrano alle istituzioni scolastiche interessate l'adeguato supporto nella fase di studio di fattibilità delle forme di collaborazione da attivare sul territorio.

Art. 3

Per realizzare le finalità indicate all'articolo 1 ALMA si impegna a predisporre:

- moduli formativi di Cucina Italiana per gli studenti delle classi IV e V degli Istituti del Settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera";
- corsi di formazione superiore di Cucina Italiana e di Sala e Vendita rivolti anche ai neodiplomati degli Istituti alberghieri;
- attività di formazione e aggiornamento per docenti tecnico pratici di cucina e Sala e Vendita degli Istituti per i "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

ALMA SI Impegna altresì a *favorire* l'iscrizione ai Corsi di formazione superiore, sia di Cucina che di Sala e Vendita , ai neodiplomati degli Istituti per i " Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" che ne facciano richiesta, destinando loro, in maniera preferenziale, le borse di studio previste da Enti pubblici e *privati*.

Art. 4

La partecipazione degli alunni alle azioni *formative* potrà dar luogo a crediti *formativi*.

Art. 5

Gli Uffici Scolastici Regionali valuteranno, nel quadro della programmazione delle risorse e sulla base dei progetti, che le istituzioni scolastiche intenderanno predisporre in coerenza con il loro piano dell'offerta formativa, l'opportunità di dare avvio ai percorsi formativi proposti da ALMA.

Art. 6

Per l'attuazione della presente intesa sarà istituito un Gruppo di lavoro nazionale paritetico, composto da tre membri designati dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e Ricerca e da tre membri designati da ALMA. Alle riunioni del Comitato possono essere invitati, di *volta* in volta, e a seconda delle necessità, rappresentanti delle forze sociali, degli imprenditori, degli Enti territoriali, delle Scuole per i "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" e di esperti, senza diritto di *voto* ed alcun onere a carico per l'Amministrazione.

Art. 7

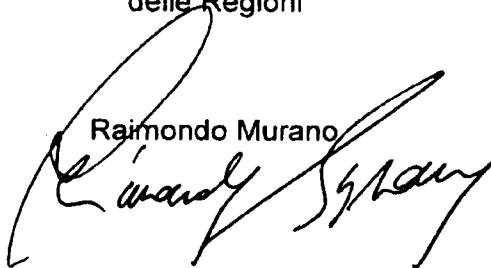
Il presente Protocollo decorre dalla data della sua sottoscrizione ed ha validità triennale.

Esso può essere modificato in qualunque momento, d'intesa tra le parti, e può essere *rinnovato* alla scadenza per espressa determinazione delle parti medesime.

Roma, 22 MARZO 2012

Il Direttore generale per l'istruzione e
formazione tecnica superiore
e per i rapporti con i sistemi formativi
delle Regioni

Raimondo Murano



" Presidente ALMA
Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Albino Ivardi Ganapini

