

PROTOCOLLO D'INTESA

TRA

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

**Assessorato al coordinamento delle politiche europee allo sviluppo, scuola,
formazione professionale, università, ricerca e lavoro
Assessorato all'agricoltura, caccia e pesca**

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER L'EMILIA-ROMAGNA

ASSOCIAZIONE 'CHEF to CHEF EMILIAROMAGNACUOCHI'

per

innalzare e innovare le competenze tecniche e professionali degli studenti del sistema di istruzione e formazione per sostenere e valorizzare le tipicità e le eccellenze regionali della filiera agroalimentare e della ristorazione attraverso la costruzione e sperimentazione congiunta di iniziative formative ed educative.

VISTA la Legge 15 marzo 1997, n. 59;

VISTO il DPR 8 marzo 1999, n. 275 contenente il Regolamento in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTO il DL 15 aprile 2005, n. 77 contenente la definizione delle norme generali relative all'alternanza scuola-lavoro, a norma dell'art. 4 della Legge 28 marzo 2003, n. 53;

VISTO il DL 14 gennaio 2008, n. 22 contenente la definizione dei percorsi di orientamento finalizzati alle professioni e al lavoro, a norma dell'art.2, comma 1 della legge 11 gennaio 2007, n. 1;

VISTI i DPR 15 marzo 2010, n.87, 88 e 89 contenenti i regolamenti recanti la revisione dell'assetto ordinamentale, organizzativo e didattico degli istituti professionali, degli istituti tecnici e dei licei;

VISTE le Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana - MIUR 14/10/2011;

VISTA la L.R. n. 29/2002 “Norme per l’orientamento dei consumi e l’educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva”;

VISTA la L.R. n. 12/2003 “Norme per l’uguaglianza delle opportunità di accesso al sapere, per ognuno e per tutto l’arco della vita, attraverso il rafforzamento dell’istruzione e della formazione professionale, anche in integrazione tra loro” e ss.mm., e in particolare l’art. 8 “Ricerca e innovazione”, l’Art. 9 “Metodologie didattiche nel sistema formativo” e l’art. 11 “Orientamento”;

VISTA la L.R. n. 5/2011 “Disciplina del sistema regionale dell’istruzione e formazione professionale” e successive modificazioni e integrazioni;

VISTO 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";

VISTA la Legge 19 luglio 2015, n. 107 “Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione professionale e delega, per il riordino delle disposizioni legislative vigenti”, l’Art.1, commi 33-43 ;

VISTA la Guida operativa per la scuola del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca, relativa all’attività di c.d. alternanza scuola-lavoro, trasmessa con nota prot. 9750 del 8/10/2015 della DG Ordinamenti, con la quale sono stati forniti orientamenti ed indicazioni per la progettazione, organizzazione, valutazione e certificazione dei percorsi, alla luce delle innovazioni normative introdotte dalla succitata Legge 107/2015 e la successiva nota della medesima Direzione Generale prot. 3355 del 28 marzo 2017 recante “Chiarimenti interpretativi”;

VISTO 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”;

VISTO 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" e successivi provvedimenti attuativi;

VISTO il Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, con particolare riferimento alle nuove modalità di svolgimento dell’Esame di Stato del secondo ciclo d’istruzione introdotte dall’art. 17;

VISTO l’Atto di indirizzo concernente l’individuazione delle priorità politiche per il Miur per l’anno 2019, n.55 del 20 dicembre 2018;

VISTO l’Art. 1, commi da 784 a 787, della Legge 30 dicembre 2018, n.145 “Bilancio di previsione dello Stato per l’anno finanziario 2019 e bilancio pluriennale per il triennio 2019/2021” (Legge di Bilancio 2019) recante modifiche ai percorsi di c.d. alternanza scuola lavoro, ivi inclusa la ridenominazione in percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento;

TENUTO CONTO che il comma 785 dell’articolo 1 della Legge 145 succitata prevede l’adozione con decreto del Ministro dell’istruzione, dell’università e della ricerca di linee guida in merito ai percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento con applicazione dall’ a.s. 2019-2020;

premesse che

La Regione Emilia-Romagna

Assessorato e coordinamento delle politiche europee allo sviluppo, scuola, formazione professionale, università, ricerca e lavoro

- sostiene la qualificazione ed il rafforzamento dell'offerta di istruzione e formazione tecnica e professionale per elevare le competenze dei giovani e fornire una risposta coerente ai fabbisogni formativi e professionali dei territori;
- promuove la qualificazione e l'innovazione della formazione delle diverse professionalità che operano nelle filiere strategiche e distintive per lo sviluppo e la competitività del territorio regionale;
- promuove l'innovazione didattica per la qualificazione del sistema formativo realizzando collaborazioni, anche attraverso la stipula di convenzioni, con imprese, singole o associate;
- valorizza le imprese quali organizzazioni in cui le competenze professionali si producono e si innovano, quali luoghi non formali di apprendimento, quali soggetti che possono concorrere alla progettazione e realizzazione di processi formativi per l'inserimento e la permanenza nel lavoro;
- promuove occasioni di confronto, formazione e informazione fra tutti i diversi attori coinvolti nella progettazione, realizzazione e valutazione di interventi formativi;

La Regione Emilia-Romagna

Assessorato all'agricoltura, caccia e pesca

- promuove l'educazione al consumo consapevole, attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra i sistemi produttivi, consumi alimentari e salvaguardia dell'ambiente;
- promuove la conoscenza e il consumo di prodotti alimentari ed agroalimentari di qualità, ottenuti nel rispetto della salute e dell'ambiente, anche attraverso la ristorazione collettiva;
- promuove la diffusione delle informazioni sugli aspetti storici, culturali, antropologici legati alle produzioni alimentari e al loro territorio d'origine;
- realizza percorsi di educazione alimentare in ambito scolastico o nelle aziende agricole aderenti alla rete regionale delle "Fattorie aperte" e alla rete regionale delle "Fattorie didattiche" individuate secondo i criteri stabiliti dalla Giunta regionale;
- promuove, anche in collaborazione con le Università ed Istituti specializzati, percorsi formativi e di aggiornamento professionale rivolti ai soggetti operanti nel campo della ristorazione collettiva, dell'alimentazione e dell'educazione alimentare;

L'Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia-Romagna

- sostiene e promuove la qualificazione e innovazione dell'offerta formativa delle istituzioni scolastiche della regione;
- accompagna l'attuazione della riforma del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, con particolare riferimento agli istituti tecnici e 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;
- considera il raccordo tra istruzione, formazione e mondo del lavoro un fattore strategico sia per i giovani sia per le imprese;

- promuove il rafforzamento di tale raccordo al fine di orientare gli studenti nella scelta della professione futura e fornire opportunità formative di qualificato profilo che consentano l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- promuove la permeabilità tra sistema scolastico e sistema produttivo per corrispondere alle particolari esigenze socio economiche del territorio e di una realtà globale in continuo cambiamento;
- promuove e valorizza l'interazione delle scuole con imprese e associazioni di categoria per le realizzazioni di progetti educativi e di istruzione professionalizzanti;

L'Associazione "Chef to Chef Emiliarmagnacuochi"

- promuove e valorizza il dialogo con la formazione, la ricerca, le istituzioni, affinché ognuno nel proprio ruolo, collabori per la crescita collettiva della ristorazione assecondando crescenti domande di qualità;
- ricerca una fattiva collaborazione con le autonomie scolastiche e formative nell'idea che l'integrazione tra competenze acquisite in ambito scolastico e quelle tecnico-professionali specifiche acquisite nell'impresa è la base per la formazione di una professionalità utilmente spendibile nel mondo del lavoro;
- ricerca un confronto e un dialogo con le altre categorie interessate alla gastronomia quali il settore produttivo, la distribuzione, il consumo, per favorire la diffusione di una cultura alimentare sana e sostenibile;
- persegue collaborazioni con i settori della formazione e della ricerca come condizione di medio-lungo periodo per l'aggiornamento delle nostre tradizioni e per una forte professionalizzazione della categoria;

TENUTO CONTO

- dell'andamento positivo delle attività realizzate in attuazione dei pregressi protocolli di intesa con particolare riferimento alla qualità delle attività formative realizzate dalle scuole e centri di formazione professionale in collaborazione con l'Associazione Chef to Chef Emiliarmagnacuochi.
- dell'interesse congiunto delle parti di rinnovare il protocollo succitato per il successivo triennio focalizzando ulteriormente l'attenzione sulla modellizzazione e documentazione dei percorsi nonché una più ampia diffusione/ricaduta degli esiti sulle classi e scuole/centri di formazione di appartenenza degli studenti coinvolti.

Tutto ciò premesso si conviene

- che presupposto condiviso sul quale si fonda la collaborazione è il riconoscimento di quanto sia fondamentale, per l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro, una valida integrazione d'apprendimento in ambiente scolastico e d'apprendimento in ambiente lavorativo;
- sulla opportunità di costruire esperienze e progettualità mirate, nonché di sistematizzare le azioni già realizzate e in corso di attuazione, aventi l'obiettivo di qualificare l'offerta formativa per l'inserimento e per la permanenza nel lavoro e di promuovere l'educazione alle tematiche inerenti l'alimentazione all'alimentazione;
- che la valorizzazione dell'offerta enogastronomica regionale richiede un impegno coordinato e condiviso dalle Istituzioni del territorio, nella prospettiva di sostenere le sfide nazionali e internazionali.

Art.1
Premesse

Le premesse sono parte integrante e sostanziale del presente Protocollo d'Intesa.

Art.2
Finalità

Attraverso il Protocollo le parti intendono collaborare al fine di:

- qualificare e innovare l'offerta formativa dell'istruzione e formazione tecnica e professionale con riferimento in particolare alla filiera enogastronomica e agraria
- qualificare e innovare l'offerta di formazione delle diverse figure professionali che operano nelle organizzazioni di produzione e di servizi della filiera agricola, agroalimentare e della ristorazione per innalzare le competenze necessarie a valorizzare e promuovere le eccellenze e le tipicità
- qualificare la valenza formativa delle esperienze nei contesti lavorativi fornendo ai tutor aziendali le competenze necessarie a valutare, in collaborazione con le autonomie formative, i processi di apprendimento degli studenti;
- migliorare la conoscenza del territorio e delle specificità che lo caratterizzano e sostenere l'educazione alimentare a partire dalla scuola al fine di promuovere sani stili di vita

Art.3
Impegni delle parti

Le parti nell'esercizio delle proprie competenze e nella collaborazione reciproca per il conseguimento degli obiettivi generali e specifici di cui la presente Protocollo attraverso l'organismo di cui all'Art. 4 si impegnano a:

- attivare occasioni di confronto, dialogo e informazione fra tutti i diversi attori potenzialmente coinvolti per il conseguimento delle finalità generali condivise ed in particolare sostenere e favorire l'incontro tra le autonomie scolastiche, gli organismi di formazione e i soci dell'associazione "Chef to Chef Emiliariomagnacuochi"
- promuovere esperienze qualificate di formazione nei contesti lavorativi che permettano l'acquisizione e il potenziamento di competenze tecniche e professionali, spendibili anche in vista dell'occupabilità, nonché di competenze trasversali
- svolgere la funzioni di gestione degli aspetti attuativi degli interventi di propria competenza di quanto sarà realizzato nell'ambito del presente Protocollo.

Art.4
Commissione paritetica , progetti specifici di attuazione del Protocollo e organizzazione delle attività

E'È istituita, a cura dell'Ufficio Scolastico Regionale, una commissione paritetica composta dai rappresentanti designati da ciascuna delle parti firmatarie con compiti di :

- concordare gli obiettivi generali, le linee programmatiche e validare gli specifici progetti attuativi;
- monitorare l'andamento delle attività realizzate e valutarne gli esiti;

Per la definizione degli specifici progetti attuativi e la loro realizzazione, la commissione paritetica si avvarrà del supporto operativo di un gruppo tecnico all'uopo individuato dalla medesima.

Art. 5

Efficacia e durata del Protocollo

Il presente Protocollo è valido per gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022.

Resta inteso che tale Protocollo è passibile di modifiche in corso di vigenza, se in contrasto con le linee guida emanande di cui all'Art.1 comma 785 della Legge 30 dicembre 2018, n.145.

Per la Regione Emilia-Romagna

Patrizio Bianchi _____

Simona Caselli _____

Per l'Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia-Romagna

Stefano Versari _____

Per Chef to Chef Emiliaromagnacuochi

Alessio Malaguti _____

Luogo e data _____