

PROTOCOLLO D'INTESA

TRA

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

**Assessorato Scuola, Formazione professionale, Università e Ricerca, Lavoro
Assessorato Agricoltura, economia ittica, attività faunistico-venatoria**

Ufficio scolastico regionale per l'Emilia-Romagna

e

Associazione CHEF to CHEF Emiliarmagnacuochi

per

innalzare e innovare le competenze tecniche e professionali per sostenere e valorizzare le tipicità e le eccellenze regionali della filiera agroalimentare e della ristorazione promuovendo il dialogo e la collaborazione per 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;

VISTO il DPR 20 marzo 2009, n. 89 concernente la revisione dell'assetto ordinamentale, organizzativo e didattico della scuola dell'infanzia e del primo ciclo di istruzione;

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

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

VISTE le Linee di indirizzo del MIUR "La scuola italiana per EXPO 2015";

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;

Premesso che

La Regione Emilia-Romagna

Assessorato Scuola, Formazione professionale, Università e Ricerca, 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 continua e permanente 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;
- promuove l'apertura del sistema educativo e formativo ad una dimensione internazionale, attraverso una strategia globale incentrata su tre categorie di intervento: promuovere la mobilità internazionale degli studenti e del personale; promuovere l'internazionalizzazione e il miglioramento dei programmi di studio; incentivare la cooperazione strategica e i partenariati;

La Regione Emilia-Romagna
Assessorato Agricoltura, economia ittica, attività faunistico-venatoria

- promuove l'educazione al consumo consapevole, attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra 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 ai nuovi 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 che si affacciano al mercato del lavoro che per le imprese ;
- promuove il rafforzamento di tale raccordo al fine di offrire agli studenti 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 finalizzata a colmarne il divario e consentire al sistema scuola di rispondere alle particolari esigenze socio economiche del territorio e di una realtà globale in continuo cambiamento;
- sostiene annualmente la realizzazione dei percorsi di alternanza scuola-lavoro con le risorse ministeriali all'uopo destinate, assegnate in base all'esito della prevista procedura;
- promuove e valorizza l'interazione con imprese e Associazioni di categoria per la realizzazione di progetti educativi e d'istruzione professionalizzanti;

**L'Associazione
"CHEF to CHEF Emiliaromagnacuochi"**

- 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

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 l'alternanza tra percorsi d'apprendimento in ambiente scolastico e percorsi d'apprendimento in ambiente lavorativo;
- sulla opportunità di costruire esperienze e progettualità mirate nonché sistematizzare le diverse azioni e le diverse progettualità 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 promozione dell'educazione alimentare.

**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:
 - alle qualifiche professionali regionali di Operatore delle ristorazione, Operatore Agricolo, Operatore Agro-Alimentare, Operatore della Promozione e Accoglienza Turistica in esito ai percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale;
 - ai diplomi di istruzione professionale superiore indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, indirizzo Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale e al diploma di istruzione tecnica superiore Indirizzo agrario, agroalimentare e agroindustria (in esito ai percorsi quinquennali);
 - alla specializzazione in Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzione tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica in esito ai percorsi annuali di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS);
 - ai Diplomi di Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive e di Tecnico superiore per la promozione e il marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali in esito ai percorsi biennali degli Istituti Tecnico Superiori;
 - alle qualifiche professionali regionali afferenti le aree professionali Produzione agricola, Promozione ed erogazione servizi turistici, Produzione e distribuzione

- pasti, Progettazione e produzione alimentare e Promozione ed erogazione servizi turistici;
- avvicinare al lavoro il sistema di istruzione e formazione tecnica e professionale tramite 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;
 - qualificare e innovare l'offerta di formazione continua e permanente 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 le esperienze di formazione nei contesti lavorativi accompagnando le diverse figure professionali che operano nella filiera ad acquisire le competenze necessarie a presidiare e valutare i processi formativi;
 - sostenere l'educazione alimentare a partire dalla scuola al fine di promuovere sani stili di vita e per migliorare la conoscenza del territorio e delle specificità che lo caratterizzano;

Art. 3 Obiettivi specifici

Con il presente protocollo le parti intendono realizzare progettazioni congiunte per dare attuazione alle finalità sopra indicate.

Art. 4 Impegni delle parti

Le parti nell'esercizio delle proprie competenze e nella collaborazione reciproca per il conseguimento degli obiettivi generali e specifici di cui al presente Protocollo attraverso l'organismo di cui all'art. 5 si impegnano ad:

- 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;
- svolgere le funzioni di gestione degli aspetti attuativi degli interventi di propria competenza di quanto sarà realizzato nell'ambito del presente Protocollo;

- promuovere e coordinare con le altre parti una valutazione periodica delle diverse esperienze che saranno attivate;
- valorizzare le diverse iniziative di cui al presente protocollo nell'ambito della partecipazione regionale a Expo 2015.

Art. 5
Responsabili dell'attuazione del Protocollo

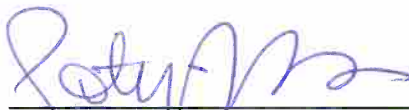
E' istituita una commissione composta dai rappresentanti designati da ciascuna delle istituzioni firmatarie con compiti:

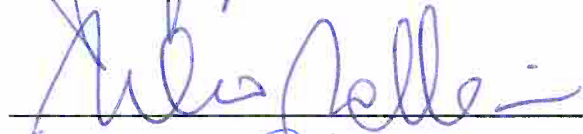
- di coordinamento generale e di gestione degli aspetti attuativi di quanto sarà realizzato nell'ambito del presente Protocollo;
- di coordinamento e di monitoraggio delle iniziative specifiche e dei relativi esiti.

Art. 6
Durata del Protocollo

Il presente Protocollo è valido per gli anni scolastici 2014/2015 e 2015/2016.

Per la Regione Emilia-Romagna

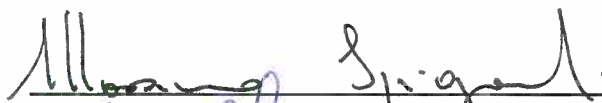


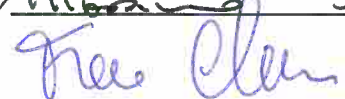


Per l'Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia Romagna



Per Chef to Chef Emiliaromagnacuochi





Luogo e Data Bologna, 16 Luglio 2014