

COORDINAMENTO INTERREGIONALE DEGLI INSEGNANTI TECNICO PRATICI

DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI ALBERGHIERI DI STATO

Oggetto: Riforma scolastica " Gelmini" Nuovo quadro orario dei nuovi istituti professionali.

In riferimento ai cambiamenti previsti dallo schema di regolamento relativo al riordino degli istituti professionali, approvato dal governo nell'ambito della riorganizzazione del sistema scolastico, che entrerà a regime il prossimo primo settembre del 2010, vogliamo denunciare in modo chiaro gli effetti devastanti che tale riforma comporterà:

- La sostanziale **scomparsa degli Istituti Alberghieri;**
- La **perdita di specificità della preparazione** soprattutto nell'area di indirizzo, cioè proprio nel'ambito di maggiore collegamento con il mondo produttivo, conseguente alla sostanziale **abolizione delle esercitazioni pratiche** di laboratorio;
- Il drammatico **taglio dei posti di lavoro degli insegnanti**, in particolare di quelli tecnico pratici e degli assistenti di laboratorio, che da sempre hanno rappresentato le peculiarità degli istituti alberghieri; (Per il quinquennio, si passerà dalle **attuali 54 ore** delle materie professionalizzanti alle **24 ore previste** dalla riforma, con un riduzione superiore al 50% delle ore);
- L'annullamento delle diverse professionalità causato dall' **unificazione delle diverse classi di concorso degli I.T.P.** , convogliate in un'unica graduatoria (C 16 per le ex 50/C e 51/C e C 15 per le ex 15/C e 52/C)

In conclusione, possiamo osservare che se da un lato questo governo ha recentemente dato vita al Ministero del Turismo, cosa sicuramente positiva per il settore, dall'altro in un colpo solo assesta un **fendente mortale alla scuola che dovrebbe formare i professionisti del futuro, con l'unico obiettivo di tagliare i finanziamenti alla scuola pubblica.**

Certi che tutte le istituzioni scolastiche e le parti coinvolte nel settore turistico alberghiero, condividano le nostre preoccupazioni, proponiamo uno scambio di informazioni e di proposte che nell'ambito dell'autonomia scolastica e della gestione degli spazi di flessibilità previsti dalla riforma, potranno ridurre al minimo i prevedibili danni.

Vi anticipiamo inoltre che è nostra intenzione organizzare entro e non oltre il mese di ottobre un incontro tra tutte le parti interessate al fine di confrontarci e di condividere una comune linea di condotta.

L'urgenza di tale incontro è data anche dalle imminenti attività di orientamento che si dovranno concludere entro il mese di gennaio.

Per ogni contributo o scambio di informazioni potete fare riferimento al Prof. Paolo Madonia, coordinatore del comitato degli Insegnanti dell'I.P.S.S.A.R. Giancardi di Alassio, al seguente indirizzo mail: coordinamento.itp@tiscali.it

Coordinamento degli I.T.P.
Istituto Professionale Alberghiero di Stato Giancardi Alassio

A. QUADRI ORARIO A CONFRONTO
(n° di ore di lezione in laboratorio per anno e sul quinquennio)
B. PROPOSTE OPERATIVE

A. LABORATORI di SALA-BAR e CUCINA (in futuro: Enogastronomia)

CONFRONTO tra SITUAZIONE ATTUALE e BOZZA QUADRI ORARIO DELLA RIFORMA:

classe	ATTUALE	RIFORMA
I	198 cucina + 198 sala = 396	99 + 33 compresenza = (sala e cucina insieme) 132
II	198 cucina + 198 sala = 396	99 + 33 compresenza = (sala e cucina insieme) 132
III	594 o cucina o sala	198, da dividere con lab. ospitalità ricettiva, + 66 compresenza, quindi = 165
IV	99 tecnol. alberghiera	198 da dividere con lab. ospitalità ricettiva, quindi: 99
V	99 tecnol. alberghiera	198 da dividere con lab. ospitalità ricettiva, quindi: 99
totale ore quinquennio	<i>1.188 / 1.584 (docenti)</i>	627

- B. PROPOSTA di RIORGANIZZAZIONE del PIANO di STUDI entro i LIMITI del QUADRO ORARIO PREVISTO dalla RIFORMA GELMINI: Corso per Enogastronomia (specializzazioni in "Tecnica dei Servizi di Sala e Bar" e "Tecnica dei Servizi della Gastronomia")

ENOGASTRONOMIA: SALA-BAR e CUCINA

materia	I	II	III	IV	V	totale	
italiano	4	4	4	4	4	20	30
storia	2	2	2	2	2	10	
inglese	3	3	3	3	3	15	
matematica	4	4	3	3	3	17	
diritto	2 + 1 = 3	2	0	0	0	4 + 1 = 5	
sc. terra	2	2	0	0	0	4	
2 ^a lingua	2	2 + 1 = 3	3	3	3	13 + 1 = 14	
pr. alim.	2 (1 c.)	2 (1 c.)	4 (2 c.)	2	2	12	
cucina o sala	6 + (1 c.) + 1 = 8	6 + (1 c.) + 1 = 8	6 + (2 c.)	6	6	34 (di cui 4 c.) + 2 = 36	ore totali 1188
dir. tecn. amm.	0	0	4	6	6	16	