Dossier per attivazione nuovo percorso di Istituto Professionale con indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera presso IIS Leardi di Casale Monferrato per l'anno scolastico 2024/2025

Settembre 2023

Indice

1.	Introduzione	p. 5
2.	Cenni sulla storia dell'Istituto Alberghiero "Artusi"	p. 8
3.	Offerta formativa presente nell'Istituto Leardi e coerenza con la nuova proposta	p. 9
4.	Formulazione del nuovo indirizzo rispetto alla vocazione produttiva del territorio e alle sue possibilità occupazionali	p. 10
5.	Piano di studi dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera	p. 11
6.	Analisi della fattibilità di realizzare esperienze di PCTO e connessioni con il sistema terziario di istruzione tecnologico superiore	p. 13

1. Introduzione

Dirigente scolastico, prof.ssa Nicoletta Berrone

Questo dossier è il frutto del lavoro di alcuni mesi, durante i quali sono state analizzate le **potenzialità dell'attivazione di un percorso di studi professionale a indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera all'interno dell'IIS Leardi di Casale Monferrato**. La finalità di questo documento è, come stabilito dalle attuali linee di indirizzo, fornire il materiale necessario al fine di **realizzare una scelta motivata e condivisa** per la programmazione dei successivi anni scolastici, ampliando l'offerta formativa dell'Istituto a partire dalle linee di indirizzo già sviluppate e intraprese negli anni.

Poiché l'Atto di indirizzo della Regione Piemonte, approvato in data 25/07/2023, pone particolare attenzione sulla **necessità di «non impoverire la qualità dell'offerta attraverso una sua ridondanza e frammentazione»**, si sottolinea che l'attivazione del percorso in oggetto è proposta in seguito alla **cessazione dell'offerta formativa da parte dell'Istituto Alberghiero paritario "Artusi" di Casale Monferrato, unico Istituto Professionale a indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera della provincia di Alessandria**. Con l'inaugurazione del nuovo percorso alberghiero all'interno dell'IIS Leardi, infatti, si andrebbe a sopperire alla **mancanza di un corso di studi simile in provincia**, motivo per cui nel presente A.S. 2023/2024 molti studenti dell'alessandrino hanno dovuto scegliere istituzioni scolastiche che fornissero un percorso equivalente anche distanti dal proprio luogo di residenza.

Sempre il medesimo Atto di indirizzo richiede di considerare «le **specifiche esigenze formative necessarie allo sviluppo sociale ed economico del territorio e a una migliore occupabilità dei giovani**». Non si potrà non tenere conto, allora, nella presente formulazione, dell'**eccellente vocazione del Monferrato nei settori dell'enogastronomia e dell'ospitalità**, il che offrirebbe alle studentesse e agli studenti **concrete possibilità di formazione sul campo, anche nell'ambito del PCTO, oltre che consistenti opportunità occupazionali al termine del percorso di studi**.

Nell'offerta formativa dell'Istituto Leardi, inoltre, sono **già attivi e consolidati indirizzi che potrebbero essere considerati affini con quello di Enogastronomia e Ospitalità alberghiera**, in particolare i corsi **Turistico** e **Agrario** (nella sede distaccata dell'ITA Luparia). Anche a partire dall'indirizzo **Grafica e Comunicazione**, inoltre, si possono istituire alcune relazioni con il nuovo corso, in particolare per quanto riguarda il marketing e le tecniche di vendita.

Per quanto riguarda il contesto demografico, sebbene sia ormai conclamato che gli Istituti di del secondo ciclo di istruzione, nei prossimi anni, subiranno gli effetti del **calo demografico** che ha già colpito i gradi di istruzione inferiori, l'attivazione di un percorso non esistente non solo in città, ma nell'intera provincia, permetterebbe di **attirare studentesse e studenti da tutto il bacino d'utenza del casalese** (comprendente gran parte dei comuni del Monferrato e del Monferrato Astigiano, della Valcerrina e della Lomellina), ora dislocati in altri Istituti al di fuori dell'alessandrino. Questo bacino d'utenza, inoltre, è **già servito dai mezzi pubblici**, per cui gli iscritti al nuovo indirizzo potranno servirsi delle stesse tratte già in uso dagli alunni pendolari degli Istituti casalesi, senza gravare ulteriormente sulla rete di trasporti con la richiesta di attivazione di nuovi percorsi. Gli **ultimi dati disponibili su Scuola in Chiaro relativi all'Istituto**

Artusi mostrano che esso, prima della chiusura, accoglieva **circa 119 alunni** e **non ha riscontrato difficoltà ad attivare almeno una classe prima negli ultimi anni scolastici**. Considerando lo statuto di scuola paritaria dell'Artusi, e quindi il fatto che la frequenza fosse subordinata al versamento di una retta, **non è improbabile supporre che, attivando ora un Alberghiero statale, le iscrizioni al primo anno possano aumentare**.

A proposito dell'opportunità di **stabilizzare e consolidare l'organico già in servizio in Istituto**, è utile evidenziare che l'attivazione di un percorso affine con quelli già presenti in Istituto permetterà ad alcuni docenti di **completare cattedre attualmente spezzate**, aumentando il numero di insegnanti stabilmente presenti in Istituto. Oltre alle discipline dell'area generale, infatti, l'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera condivide con quelli già attivi gli insegnamenti di **Scienze Integrate (A020, A034, A050), Seconda lingua straniera (A024-a) e Diritto e tecniche amministrative (A045, A046)**.

In sintesi, sono riprese ed elencate di seguito le **potenzialità per l'attivazione di un nuovo percorso professionale a indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera**:

a. **Attivazione di un percorso non più presente nella provincia di Alessandria, in seguito alla cessazione dell'attività dell'Istituto Alberghiero paritario "Artusi" di Casale Monferrato.** A causa della mancanza di un istituto Professionale Alberghiero nella provincia di Alessandria, molti ex studenti e studentesse dell'Artusi hanno dovuto scegliere, per terminare gli studi, istituzioni scolastiche al di fuori della loro provincia di residenza.
b. **Il percorso di nuova attivazione è pienamente coerente con la vocazione del territorio nei settori dell'enogastronomia e dell'ospitalità.** Questo incentiverebbe la realizzazione di progetti in rete con il territorio, oltre che la possibilità di svolgere attività di PCTO con esperienze di alta formazione sul campo. Non bisogna dimenticare, inoltre, che nel cuneese è attivo l'ITS Agroalimentare per il Piemonte, importante realtà di formazione terziaria. Si tratta di un'opportunità ancora più degna di attenzione se si considera che le nuove Linee Guida per l'Orientamento valorizzano i legami con gli Istituti Tecnologici Superiori e la conoscenza dei percorsi di formazione che essi offrono da parte degli alunni e delle alunne delle scuole secondarie di secondo grado.
c. **Nell'offerta formativa dell'IIS Leardi sono già presenti e consolidati corsi affini con quello di nuova istituzione.** Si tratta dell'indirizzo Turistico e di quello Agrario (nella sede distaccata dell'ITA Luparia), oltre che, per alcune applicazioni, del corso Grafica e Comunicazione.
d. **Sebbene gli Istituti di Istruzione di secondo grado subiranno presto gli effetti del calo demografico già rilevato nei gradi di istruzione inferiori, l'attivazione di questo nuovo percorso permetterebbe di attirare nuovi studenti e studentesse dal vasto bacino d'utenza del casalese.** Si tratta di zone già servite dalle tratte del trasporto pubblico dedicate agli studenti pendolari degli Istituti di Casale Monferrato. Poiché gli ultimi dati a disposizione riguardanti l'Istituto Artusi evidenziano la relativa assenza di difficoltà nell'attivare, ogni anno, almeno una classe prima e aggiungendo la considerazione che tali iscrizioni erano subordinate al versamento di una retta di frequenza, essendo esso privato, non è improbabile che le iscrizioni al nuovo corso aumentino rispetto alle proiezioni effettuabili a partire dai dati dell'Artusi.

e. **Poiché l'indirizzo di nuova attivazione condivide alcuni insegnamenti relativi a classi di concorso già presenti in Istituto, sarà possibile stabilizzare l'organico e consentire ad alcuni docenti di completare cattedre attualmente spezzate.** Si tratta, oltre alle discipline dell'area generale, degli insegnamenti di Scienze Integrate (A020, A034, A050), Seconda lingua straniera (A024-a) e Diritto e tecniche amministrative (A045, A046).

Molti di questi punti saranno **approfonditi nei paragrafi successivi**.

È necessario rilevare, infine, che **l'IIS Leardi dispone di un'aula per gli alunni iscritti nell'A.S. 2024/2025**. Per quanto riguarda l'individuazione dei **laboratori (cucina didattica e sala)** essi sono stati individuati presso la RSA di Casale Monferrato, sede vicinissima all'IIS Leardi (circa 200 metri). In subordine a tale localizzazione è disponibile il locale cucina e refettorio all'ITA Luparia di San Martino di Rosignano, presso il quale la Provincia di Alessandria realizzerà un nuovo locale mensa a seguito dell'assegnazione di fondi comunitari. Gli alunni dell'Alberghiero potranno avvalersi del bus in uso esclusivo all'ITA Luparia per i trasferimenti presso l'Istituto durante le esercitazioni pratiche.

ISTITUTO SUPERIORE
LE@RDI

2. Cenni sulla storia dell'Istituto Alberghiero "Artusi"

La scelta di richiedere l'attivazione del percorso in oggetto in seguito alla cessazione dell'offerta formativa da parte dell'Istituto Alberghiero "Artusi" comporta la consapevolezza che **si sta per raccogliere una importante eredità**.

L'Istituto Artusi ha **iniziato la sua attività nel 1976** ed è stato legalmente riconosciuto nel 1985. È rientrato **nel circuito delle scuole paritarie per circa vent'anni (dal 2002)**, avendo **diplomato più di 2000 allievi e allieve**, molti dei quali hanno raggiunto standard di **eccellenza nel settore**. È stato rinomato, soprattutto negli ultimi anni, per aver fornito una **formazione all'avanguardia e curata in ogni aspetto della professione di chef o maître**, in particolare grazie ai suoi docenti, a loro volta ottimi professionisti nel settore enogastronomico.

Un altro **fiore all'occhiello dell'Istituto** era l'**attenzione verso le attività di formazione e le esperienze lavorative**, aspetto che si vorrebbe mantenere nel nuovo Istituto statale. Gli studenti e le studentesse hanno avuto, infatti, la possibilità di mettere in pratica quanto appreso soprattutto grazie alle **esperienze di stage, svolte all'interno dei percorsi di PCTO, presso strutture altamente qualificate e selezionate con cura**. L'Istituto Artusi ha collaborato negli anni con **realtà di eccellenza**, come hotel classificati con 4 o 5 stelle, attivi in tutto il territorio italiano, oltre che con ristoranti stellati e guidati da chef rinomati.

3. Offerta formativa presente nell'Istituto Leardi e coerenza con la nuova proposta

L'offerta formativa dell'IIS Leardi prevede l'erogazione di corsi afferenti a **sei indirizzi di studio**: Amministrazione, Finanza e Marketing; Costruzioni, Ambiente e Territorio, Grafica e Comunicazione; Turistico; Liceo Artistico a indirizzo Audiovisivo e Multimediale; Agrario (presso l'ITA Luparia).

Di questi corsi, **i due che presentano maggiori affinità con l'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera sono il Turistico e l'Agrario**, che **valorizzano la vocazione del Monferrato sia per quanto riguarda la produzione e lavorazione agroalimentare sia per l'ospitalità e la ricezione turistica**. Con l'aggiunta di un indirizzo specificamente dedicato al settore enogastronomico, infatti, l'IIS Leardi si può proporre come un **polo formativo coerente con le esigenze e le opportunità offerte dal territorio, che è patrimonio mondiale UNESCO**.

Con l'indirizzo **Turistico**, infatti, è possibile **condividere attività incentrate sull'accoglienza turistica e l'ospitalità nelle strutture ricettive**. All'interno di questo corso di studi, gli alunni e le alunne sono **protagonisti di esperienze reali**, grazie alle diverse convenzioni e collaborazioni strette dall'Istituto con diversi partner, tra cui alcuni **Comuni del Monferrato** che coinvolgono l'Istituto in eventi di carattere turistico o enogastronomico.

Con l'indirizzo **Agrario** è possibile progettare **percorsi di approfondimento sulla filiera produttiva agroalimentare**, valorizzando in particolare i **prodotti tipici del territorio**. Presso l'ITA Luparia sono inoltre attivi due **laboratori di produzione di vino e birra**, che ogni anno coinvolgono attivamente gli studenti e le studentesse in queste lavorazioni. Uno degli obiettivi in uscita previsti per l'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera è proprio: **«identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione»**: al raggiungimento di questa e altre competenze previste potrebbe essere particolarmente funzionale la collaborazione tra i due indirizzi.

Poiché fin dal primo biennio, inoltre, i risultati di apprendimento attesi a livello nazionale comprendono l'abilità di **«applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi»**, non è da sottovalutare la **sinergia** che si può creare con l'indirizzo **Grafica e Comunicazione**, anche nella realizzazione di **compiti di realtà condivisi**, come ad esempio campagne pubblicitarie, materiale di marketing o packaging. Alla fine del quinto anno, inoltre, gli studenti e le studentesse dovrebbero riuscire a **«sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care»**, altro ambito di specializzazione condiviso con l'indirizzo Grafico.

4. Formulazione del nuovo indirizzo rispetto alla vocazione produttiva del territorio e alle sue possibilità occupazionali

Il Monferrato è un territorio dalla **straordinaria vocazione nel campo dell'enogastronomia**, in continua espansione. Dal **2014**, inoltre, i paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero e del Monferrato sono stati riconosciuti **Patrimonio Mondiale UNESCO**, il che ha **incentivato il turismo nel nostro territorio**. L'attitudine del Monferrato per il settore della ospitalità e della ristorazione è molto forte, tanto che sono presenti **numerose strutture, anche prestigiose e stellate, che offrono un servizio di qualità puntando sulle specialità produttive del territorio**.

Anche per questo motivo, le **possibilità occupazionali nel campo dell'enogastronomia e dell'ospitalità sono notevoli**: si contano in Monferrato **più di cento ristoranti**, senza includere i bar e le altre strutture ricettive. Molte di queste imprese offrono un **servizio di qualità, rispettoso della tradizione ma attento all'innovazione**, motivo per cui sono alla continua ricerca di personale dotato di un'ottima cultura culinaria e una formazione all'avanguardia.

L'**offerta lavorativa** nel settore enogastronomico in Monferrato è **in continuo sviluppo e legata a diverse peculiarità economiche e produttive del territorio**, come il turismo enogastronomico e in particolare l'enoturismo, la produzione agricola delle specialità monferrine o i numerosi eventi enogastronomici che fanno parte ormai della tradizione delle nostre zone. Esistono anche alcuni **settori che stanno mostrando una evoluzione**, come il campo della formazione e dell'istruzione, legata alla crescente enfasi della cultura culinaria e del vino, o i servizi connessi alla ristorazione e all'enogastronomia, come il marketing, la promozione turistica o il design. In tutti questi diversi ambiti del mercato professionale **la competizione è molto vivace e sono sempre più ricercate figure con una formazione specializzata in grado di distinguersi e portare innovazione**.

5. Piano di studi dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Insegnamenti dell'area generale:

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° biennio		2° biennio		quinto anno
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
RC o attività alternative	33	33	33	33	33
Totale ore	660	660	495	495	495
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	396	396	561	561	561
Totale complessivo ore	1056	1056	1056	1056	1056

Insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo:

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99

ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			**132**	**99**	**99**
di cui in compresenza			*66 **		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			**132**	**165**	**165**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			**198****	**132****	**132****
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				**66****	**66****
ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			**132**	**99**	**99**
di cui in compresenza			*66**		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			**132**	**165**	**165**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				**66****	**66****
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			**198****	**132****	**132****
ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			**132**	**66**	**66**
di cui in compresenza			*66 **		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			**132**	**198**	**198**
Tecniche di comunicazione				**66**	**66**
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			**198****	**132****	**132****
Ore totali	**396**	**396**	**561**	**561**	**561**
di cui in compresenza			*66**		

Si prevede l'attivazione, per il triennio, dell'articolazione **"Enogastronomia" e "Sala e Vendita"**, in continuità con quanto offerto dall'Istituto Artusi negli anni precedenti.

Nel caso sia raggiunto un numero di iscrizioni tale da consentire la **formazione di due sezioni**, è in considerazione la possibilità di attivare, in una di esse, l'**insegnamento dello Spagnolo come seconda lingua comunitaria**, in modo da consentire la continuità agli alunni e alle alunne che hanno scelto l'approfondimento di questa lingua nel corso della secondaria di primo grado.

6. Analisi della fattibilità di realizzare esperienze di PCTO e connessioni con il sistema terziario di istruzione tecnologico superiore

Dato il **numero considerevole di ristoranti, locali e strutture ricettive presenti sul territorio**, sarà possibile **istituire una rete per lo svolgimento dei percorsi di PCTO**, oltre che stringere **partnership e collaborazioni con strutture simili nelle diverse località turistiche italiane**. L'elevato **monte ore previsto per lo svolgimento di esperienze di PCTO** negli Istituti Professionali (210 nel triennio finale) renderà necessaria la collaborazione con più realtà territoriali possibili, in modo da fornire alle studentesse e agli studenti la possibilità di **acquisire le competenze attese attraverso esperienze reali, a contatto con la struttura produttiva del Monferrato**.

Sarà possibile, come è prassi in diversi Istituti Alberghieri, **stringere convenzioni anche con attività ristorative o alberghiere più lontane**, per consentire ai ragazzi e alle ragazze che lo desiderino di **svolgere stage nelle località più attive dal punto di vista del turismo, anche lontano da casa**.

Le **partnership già attive**, connesse soprattutto alla progettualità dell'indirizzo **Turismo**, ma anche dell'**Agrario**, consentiranno di **affinare ulteriormente i legami con alcune realtà territoriali e ampliare l'offerta formativa per tutti i corsi di studio coinvolti**.

Poiché le **Linee Guida sull'Orientamento** di più recente emanazione pongono particolare attenzione alla realtà degli **ITS Academy**, che potrebbero essere parte integrante dell'attesa riforma degli Istituti Tecnici e Professionali, è interessante rimarcare la presenza, nel cuneese, dell'**ITS Agroalimentare per il Piemonte**. Esso offre **corsi biennali gratuiti**, fortemente incentrati sull'attività pratica e di stage, che si suddividono in **tre macro-aree**: **Trasformazione e produzione, Marketing e Innovazione**. Un **ITS dedicato al settore enogastronomico attivo in Piemonte** rimarca, innanzitutto, l'importanza che nella nostra regione ricopre questo settore produttivo, oltre a fornire **numerose opportunità per gli studenti e le studentesse in uscita da un percorso di istruzione professionale in Enogastronomia e Ospitalità alberghiera**. Oltre alla **formazione specializzata con un forte approccio pratico** e alla **collaborazione con le imprese**, i programmi degli ITS conducono spesso a **certificazioni riconosciute a livello nazionale e internazionale**, che possono aumentare il curriculum degli studenti e delle studentesse. Questi ultimi, inoltre, entrano a partecipare ai percorsi di istruzione degli ITS a seguito di una **selezione rigorosa**, che garantisce la loro **motivazione e l'interesse professionale**. Gli ITS, infine, danno la possibilità di **costruire reti professionali fin dai primi anni di studio** e offrono **opportunità di impiego a lungo termine, poiché formano gli studenti per posizioni specifiche in settori ad alta domanda**.

Il presente dossier è stato realizzato in occasione della
Conferenza Provinciale della scuola
per la provincia di Alessandria del 9 ottobre 2023

DS prof.ssa Nicoletta Berrone e prof.ssa Silvia Mazzucco

Settembre 2023