

# **PROTOCOLLO DI INTESA**

TRA

**IL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE,  
DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA**

E

**ALMA- Scuola Internazionale di Cucina Italiana**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per i Servizi nel Territorio e per lo Sviluppo dell'Istruzione

## **Protocollo d'intesa**

**Tra**

### **IL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ( di seguito denominato MIUR) E ALMA- Scuola Internazionale di Cucina Italiana**

**VISTA** la legge 15 marzo 1997, n.59, concernente la *delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni e agli enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa*;

**VISTO** il D.P.R. 8 marzo 1999, n.275, *recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche*;

**VISTA** la legge 9 maggio 1989, n. 168, recante l'istituzione del Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica e tecnologica;

**VISTA** la legge 17 maggio 1999, n. 144, e in particolare l'articolo 68, relativo all'obbligo di frequenza di attività formative;

**VISTA** la legge costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3;

**VISTA** la legge 28 marzo 2003, n.53, concernente *la delega al Governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale*;

**VISTO** l'art. n. 4 delle legge 28 marzo 2003, n. 53 *concernente l'alternanza scuola-lavoro*;

#### **premessò che:**

- il MIUR è da più tempo impegnato in un ampio e complessivo progetto di innovazione del sistema educativo finalizzato alla promozione e al sostegno,

a livello europeo, dei processi di crescita e modernizzazione della società.

- Particolare attenzione viene riservata alla attivazione di iniziative che, nel rispetto dei principi costituzionali dell'autonomia scolastica e della libertà della ricerca e dell'insegnamento, possano favorire un rapporto organico e proficuo tra la scuola e il sistema della produzione e del lavoro.

- Gli obiettivi operativi di tali iniziative mirano al miglioramento dei livelli di qualità dell'istruzione e della formazione e al loro adeguamento agli standard europei, ferma restando al tempo stesso l'esigenza di realizzare una scuola profondamente radicata nelle tradizioni e nelle realtà nazionali e locali.

- Un efficace rapporto tra scuola e mondo della produzione e del lavoro, l'alternanza scuola-lavoro, gli stage e i tirocini in realtà produttive offrono nuove e qualificate opportunità di crescita e di formazione per i giovani perchè costituiscono una valida integrazione tra apprendimenti scolastici ed esperienze assistite nel campo delle attività produttive e lavorative.

- La cucina italiana si caratterizza anche come espressione delle diverse sensibilità e vocazioni delle nostre regioni e dei differenti aspetti socio-economici e culturali che ne hanno accompagnato la evoluzione storica e che sono ancor oggi all'origine delle peculiarità locali.

- Il tema dell'alimentazione è oggi al centro di un ampio dibattito che investe questioni di grande rilievo, quali quelle riguardanti il legame tra le caratteristiche organolettiche degli alimenti e il corretto e sano sviluppo di una comunità che non manca, ormai da qualche tempo, di prestare attenzione anche alla tutela della salute e all'aspetto esteriore.

- La crescita della società odierna pone ai servizi di ristorazione una serie di problemi nuovi e sempre più complessi che tendono a coniugare più strettamente qualità e sapori dei cibi con esigenze di ordine più squisitamente dietetico.

- I servizi di ristorazione debbono garantire, attraverso offerte diversificate, una serie di menù tale da fronteggiare le crescenti intolleranze alimentari e le esigenze nascenti della nuova struttura sociale italiana, caratterizzata da una diffusa interetnia, che impone la necessità di armonizzare saperi e sapori.

- Nella fase attuale di successo della ristorazione italiana nel mondo, occorre elevare i livelli di competenza professionale e, perciò, dare priorità

agli investimenti e agli interventi formativi che possano garantire prestazioni eccellenti e prodotti di elevata qualità.

**RITENUTO** che, in tale ottica, si rende necessario individuare e predisporre modelli e percorsi di innovazione didattico-metodologica e organizzativa, che coinvolgano i sistemi dell'istruzione e della formazione professionale e il mondo delle imprese attraverso la realizzazione di forme di interazione e di integrazione e si valorizzino le capacità di progettazione dei soggetti coinvolti, motivandoli all'apprendimento attraverso il fare e l'agire.

**RITENUTO**, pertanto, che occorre offrire alle istituzioni scolastiche alberghiere opportunità di formazione e aggiornamento per i docenti pratici di cucina, anche attraverso intese e collaborazioni mirate con istituzioni che abbiano maturato esperienze significative nel settore.

**TENUTO CONTO** che ALMA si candida ad essere, per la sua struttura, per la sede, per la gestione, per la composizione del comitato tecnico-scientifico, per il corpo docenti e il piano di studi, un punto di riferimento internazionale della ristorazione italiana.

**CONSIDERATO** che ALMA intende promuovere la gastronomia italiana nel mondo, sostenendo l'impiego dei prodotti alimentari italiani attraverso la progettazione e la realizzazione di formazione di livello superiore dedicate a cuochi e professionisti della cucina.

**CONSIDERATO** che ALMA è una scuola di formazione superiore rivolta a chef e professionisti della cucina.

**CONSIDERATO** che le iniziative descritte nel presente protocollo sono coerenti con la legge di riforma e permettono di sviluppare, in un settore tra i più emblematici del nostro Paese, quello della ristorazione, un sistema di istruzione e formazione finalmente al passo con l'Europa.

## **SI CONVIENE QUANTO SEGUE**

### **Art.1**

Le parti si impegnano a definire, avviare, sviluppare e sostenere iniziative di formazione superiore sulla cucina italiana, in particolare con l'obiettivo di:

- formare chef di alta professionalità, ambasciatori della cucina e della cultura alimentare italiana;
- promuovere la cultura gastronomica italiana nel mondo sostenendo l'impiego dei prodotti alimentari italiani;
- aggiornare i docenti di cucina delle scuole alberghiere italiane.

### **Art.2**

Le iniziative di formazione superiore saranno realizzate a partire dall'anno solare 2004, secondo modalità e tempi atti ad assicurare la necessaria gradualità alle diverse fasi operative.

### **Art.3**

Per realizzare le finalità indicate il MIUR e ALMA si impegnano ad attuare le seguenti forme di intervento:

- A) Moduli formativi di Cucina Italiana per gli studenti delle classi 4 e 5 degli Istituti del Settore Alberghiero;
- B) Corsi di Formazione Superiore di Cucina Italiana a cui possono accedere, a determinate condizioni, anche i neo diplomati degli Istituti Alberghieri.

### **Art.4**

Le parti si impegnano, altresì, a realizzare, con modalità e tempi da concordare, Piani nazionali di formazione e aggiornamento dei docenti tecnico-pratici di cucina della Scuole Alberghiere Italiane.

### **Art.5**

La progettazione di appositi moduli formativi, di cui al punto A) dell'Art.3, risponde alla esigenza di offrire agli studenti delle ultima classi degli Istituti del settore alberghiero opportunità formative che consentano l'acquisizione di competenze di elevato profilo, spendibili sul mercato del lavoro.

Le modalità di tali iniziative di cui all'Art. 3 e nell'intento di creare una efficace sinergia con gli Istituti di istruzione secondaria dello specifico settore, ALMA intende organizzare, a condizioni particolarmente vantaggiose, Corsi di Formazione Superiore di Cucina Italiana, al fine di specializzare giovani cuochi italiani e stranieri per ristoranti di prestigio. L'ammissione a tali corsi dei neo diplomati degli Istituti Alberghieri è subordinata alla presentazione di apposita e motivata attestazione di

competenze da parte degli Istituti di provenienza e da una selezione che ne accerti il possesso di una buona pratica culinaria.

#### **Art.6**

La realizzazione di un piano di formazione costituisce da un lato un'occasione per consolidare, con la collaborazione dei migliori chef italiani, le competenze tecnico-scientifiche dei formatori, docenti ed esperti delle scuole alberghiere italiane e dall'altro come punto di partenza per sviluppare, sia pure indirettamente, attraverso le docenze d'alto livello, una riflessione metodologica-educativa volta a migliorare le capacità "trasversali" di comprensione dei meccanismi di apprendimento degli allievi e delle strategie più efficienti di comunicazione.

Il Piano prevede, in particolare, il coinvolgimento degli istituti professionali alberghieri italiani e si propone di riportare a scuola gli chef-docenti e di attivare un circuito virtuoso tra Ristoranti, Scuole Alberghiere e Ministero dell'Istruzione, per soddisfare la crescente richiesta di professionalità che emerge dal settore della ristorazione e della gastronomia.

Al termine verrà rilasciato un certificato di aggiornamento professionale riconosciuto dal MIUR.

#### **Art.7**

Per lo studio e l'attuazione del presente accordo viene istituito, con provvedimento del MIUR, un Comitato di Coordinamento composto da 6 membri, dei quali 3 nominati dal MIUR e 3 da ALMA.

Il Comitato si avvale, sotto il profilo organizzativo, di una segreteria tecnica messa a disposizione dall'assessorato all'Agricoltura della provincia di Parma.

Alle riunioni del Comitato sono invitati, di volta in volta, e a seconda delle necessità, rappresentanti delle forze sociali, degli imprenditori, delle autonomie locali, delle scuole alberghiere e di esperti, senza diritto di voto ed alcun onere a carico delle Amministrazioni.

#### **Art. 8**

##### **Risorse**

Per far fronte alle suddette iniziative si utilizzeranno le risorse provenienti dalla legge 440 o da altre fonti di finanziamenti, previo esame e valutazione delle iniziative stesse.

#### **Art. 9**

Il presente protocollo decorre dalla data della sua sottoscrizione e ha validità per i tre anni solari successivi ad essa.

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

L'attuazione delle iniziative, di cui al presente protocollo, va assunta nell'ambito della programmazione delle attività del MIUR e di Alma, d'intesa col Comitato di Coordinamento di cui all'art.6 e compatibilmente con le disponibilità delle risorse necessarie.

Il presente protocollo sarà sottoposto, ai fini dell'attuazione, ai prescritti esami e procedure di rito.

Roma/Parma

20 aprile 2004

Il Capo Dipartimento dell'Istruzione

Il Presidente dell'Alma- Scuola Internazionale di cucina italiana