



Protocollo d'intesa

tra

il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

e

il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

**per lo sviluppo di collaborazioni nella formazione tecnica e
professionale nel settore agricolo e dello sviluppo rurale.**

Denominazione dell'indirizzo	SERVIZI DI SALA E BAR
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Servizi di sala e bar" sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria

COMPETENZA N. 1	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale • Presentare i prodotti ai clienti 	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda • Struttura del reparto • Tecniche di comunicazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala • Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di comunicazione • Tecniche di servizio base ed avanzate • Tipologie di servizio banqueting

COMPETENZA N. 3	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar • Applicare tecniche di servizio al tavolo 	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio • Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime • Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici • Tecniche di servizio al tavolo

Visto l'art. 21 della legge 15 marzo 1997 n. 59, recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

Visto il D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275, concernente il Regolamento sull'autonomia delle Istituzioni scolastiche;

Vista la legge Costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3;

Vista la Legge Delega 28 marzo 2003 n. 53 per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale;

Visto il Documento della C.E. "Europa 2020: una strategia per una crescita intelligente, sostenibile e inclusiva" del 3 marzo 2010;

Visti i Regolamenti n. 87 e n. 88 del 15 marzo 2010, recanti norme di riordino degli Istituti professionali e degli Istituti tecnici ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133;

CONSIDERATO CHE:

- la formazione tecnica e professionale nel settore agricolo e dello sviluppo rurale è un fattore competitivo importante per l'intero sistema agroalimentare italiano;
- la formazione degli studenti degli istituti tecnici e degli istituti professionali per "servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale", di seguito definiti "Istituti", rappresenta un momento decisivo per dare prospettive concrete di lavoro ai giovani e rafforzare lo sviluppo del settore;
- lo scambio di esperienze tra il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e gli Istituti può accrescere la conoscenza tecnica, giuridica, amministrativa e professionale degli studenti degli Istituti, tenuto conto che il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è l'amministrazione nazionale di riferimento per le politiche agricole;

Denominazione dell'indirizzo	SERVIZI DI SALA E BAR
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Servizi di sala e bar" sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria

COMPETENZA N. 1	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale • Presentare i prodotti ai clienti 	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda • Struttura del reparto • Tecniche di comunicazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala • Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di comunicazione • Tecniche di servizio base ed avanzate • Tipologie di servizio banqueting

COMPETENZA N. 3	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar • Applicare tecniche di servizio al tavolo 	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio • Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime • Normativa sulla mescolta/somministrazione alcolici • Tecniche di servizio al tavolo

- il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può coinvolgere nell'attività di scambio di esperienze gli enti da esso vigilati, con importanti riflessi educativi e formativi per gli studenti, secondo un'azione di rete di sistema nazionale;

- lo scambio formativo tra le Amministrazioni centrali e il personale dirigente scolastico e docente degli Istituti può innescare meccanismi virtuosi di crescita e aggiornamento professionale per entrambe le realtà professionali;

tanto ciò premesso e considerato,

le Parti concordano quanto segue:

1. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, attraverso le sue strutture centrali e periferiche, concorre a promuovere il coinvolgimento del personale dirigente scolastico e docente degli Istituti nella propria attività formativa, tecnica e amministrativa, che si sviluppa nel Piano annuale della formazione ministeriale. A tal fine, il Ministero si impegna ad aggiornare il proprio piano formativo 2011 per consentire la partenza delle prime iniziative in favore dei dirigenti scolastici e docenti degli Istituti Agrari (Istituti Tecnici e Istituti Professionali) nell'anno scolastico 2011 - 2012.
2. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali fornirà gratuitamente agli Istituti Agrari (Istituti Tecnici e Istituti Professionali), attraverso la propria Dirigenza e con il supporto degli Enti vigilati, assistenza formativa diretta in favore degli studenti degli Istituti Agrari (Istituti Tecnici e Istituti Professionali), secondo le modalità definite in base alla procedura di cui al successivo punto 9.
3. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali si impegna a costruire sul proprio sito internet, entro il 31 dicembre 2011, una piattaforma informatica per la condivisione delle conoscenze nei settori di competenza, al fine di consentire la massima diffusione delle informazioni e l'aggiornamento on line.
4. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali si impegna ad effettuare almeno 10 stages gratuiti di almeno tre

Denominazione dell'indirizzo	SERVIZI DI SALA E BAR
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Servizi di sala e bar" sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria

COMPETENZA N. 1	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale • Presentare i prodotti ai clienti 	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda • Struttura del reparto • Tecniche di comunicazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala • Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di comunicazione • Tecniche di servizio base ed avanzate • Tipologie di servizio banqueting

COMPETENZA N. 3	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar • Applicare tecniche di servizio al tavolo 	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio • Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime • Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici • Tecniche di servizio al tavolo

mesi presso i propri uffici in favore di studenti dell'ultimo anno degli Istituti o per neodiplomati, secondo le modalità che verranno definite dalla Commissione di cui al punto 9.

5. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali si impegna ad informare il Dipartimento per l'istruzione e la Direzione Generale per l'istruzione e formazione tecnica superiore e per i rapporti con i sistemi formativi delle regioni del MIUR, delle attività formative e della documentazione tecnica e amministrativa prodotta, al fine di veicolare al sistema formativo agrario opportunità di crescita formativa e professionale, nonché aggiornamenti tecnici e di politica agraria.
6. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, attraverso la struttura della Rete rurale nazionale, fornirà assistenza tecnica agli Istituti per la predisposizione di progetti a valere sui Programmi di Sviluppo Rurale regionali, miranti a rafforzare le strutture produttivo-didattiche degli Istituti Agrari (Istituti Tecnici e Istituti Professionali) e a favorire la crescita tecnico-culturale di docenti ed alunni.
7. Il MIUR si impegna a diffondere presso gli Uffici Scolastici Regionali, Uffici Scolastici Provinciali e le Scuole interessate il presente Protocollo d'intesa.
8. Il MIUR si impegna ad organizzare una rete degli Istituti Agrari (Istituti Tecnici e Istituti Professionali) nell'ottica di favorire il supporto organizzativo per la migliore riuscita delle iniziative intraprese a seguito del presente Protocollo d'intesa.
9. E' istituita una Commissione mista per l'attuazione del presente protocollo d'intesa, composta da due rappresentanti del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, due rappresentanti del MIUR e due dirigenti scolastici degli Istituti Agrari (Istituti Tecnici e Istituti Professionali). La commissione ha il compito di proporre le attività formative per i docenti sulla base delle richieste dei singoli Istituti Agrari (Istituti Tecnici e Istituti Professionali) e di sottoporre alle competenti strutture ministeriali proposte ed evoluzioni nella collaborazione tra le amministrazioni. La partecipazione alle riunioni è a titolo gratuito, senza onere alcuno per le Amministrazioni.

Denominazione dell'indirizzo	SERVIZI DI SALA E BAR
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Servizi di sala e bar" sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria

COMPETENZA N. 1	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale • Presentare i prodotti ai clienti 	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda • Struttura del reparto • Tecniche di comunicazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala • Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di comunicazione • Tecniche di servizio base ed avanzate • Tipologie di servizio banqueting

COMPETENZA N. 3	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar • Applicare tecniche di servizio al tavolo 	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio • Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime • Normativa sulla mescolta/somministrazione alcolici • Tecniche di servizio al tavolo

10. La Direzione Generale per l'istruzione e formazione tecnica superiore e per i rapporti con i sistemi formativi delle Regioni del MIUR cura la costituzione della Commissione di cui al precedente punto 9 e ne presiede i lavori, cura altresì gli aspetti gestionali e organizzativi nonché il coordinamento e il monitoraggio delle iniziative. Per il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali le iniziative di cui al presente Protocollo saranno altresì coordinate dalla Direzione generale dei servizi amministrativi.
11. Il presente Protocollo ha la durata di anni tre ed entra in vigore dalla data di sottoscrizione.

Roma, 22 LUG. 2011

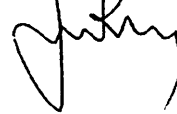
Il Ministro dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca

Mariastella Gelmini



Il Ministro delle politiche
agricole alimentari e forestali

Saverio Romano



Denominazione dell'indirizzo	SERVIZI DI SALA E BAR
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Servizi di sala e bar" sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria

COMPETENZA N. 1	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale • Presentare i prodotti ai clienti 	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda • Struttura del reparto • Tecniche di comunicazione

COMPETENZA N. 2	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala • Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di comunicazione • Tecniche di servizio base ed avanzate • Tipologie di servizio banqueting

COMPETENZA N. 3	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar • Applicare tecniche di servizio al tavolo 	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio • Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime • Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici • Tecniche di servizio al tavolo