



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
*Dipartimento per l'istruzione*  
*Direzione generale per l'istruzione e formazione tecnica superiore*  
*e per i rapporti con i sistemi formativi delle Regioni*

Prot.n. 1095 /AOODGPS

Roma, 16 APR. 2012

alla c.a. Direttori Generali  
 preposti agli Uffici Scolastici Regionali  
LORO SEDI

e p.c.

alla c.a. Dott.ssa Lucrezia Stellacci  
 Capo Dipartimento Istruzione  
LORO SEDI

Oggetto: Protocollo di Intesa MIUR – ASSIPAN (Associazione Italiana Panificatori e Affini - Roma)  
 Protocollo di Intesa MIUR - ALMA (Scuola Internazionale di Cucina Italiana - Parma)

Considerato che il mercato del lavoro richiede sempre più insistentemente figure professionali nel campo alimentare, si ritiene utile promuovere nell'ambito dell'Istruzione Tecnica e Professionale momenti di formazione e collaborazione con Associazioni del settore quali:

- ASSIPAN, Associazione Italiana Panificatori e Affini, aderente a Confcommercio-Imprese per l'Italia. Sede in Roma, Piazza G.G.Belli 2;
- ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana, membro AEHT. Sede in Colorno ,( Parma), Piazza G. Garibaldi 26.

La Scrivente invita pertanto le SS.LL a diffondere presso i Dirigenti Scolastici degli Istituti di Istruzione della filiera Tecnica e Professionale (Settore Servizi per l' Enogastronomia e ospitalità alberghiera) gli allegati protocolli di Intesa firmati dal MIUR – Direzione Generale per l'istruzione e formazione tecnica superiore e dal Presidente, Dr. Claudio Conti per ASSIPAN e dal Dr. Albino Ivardi Ganapini per A.L.M.A., affinché gli accordi sottoscritti possano tradursi in proposte e percorsi formativi concreti azionati autonomamente dalle scuole interessate.

L'intento perseguito consiste, infatti, nell'offrire una ulteriore opportunità agli studenti degli Istituti Alberghieri per acquisire competenze corrispondenti a figure di alto profilo, idonee alle nuove

esigenze della società e del mercato, utili ad inserirsi in realtà imprenditoriali vicine ai mutati scenari a cui si apre il mercato del lavoro.

Nello specifico si evidenzia come:

- il protocollo MIUR-ASSIPAN rappresenti la base per lo sviluppo di una opportunità formativa che consenta la creazione di una figura di panificatore moderna, più completa e in linea con le nuove esigenze espresse dal contesto sociale, molto più esigente rispetto al passato alla qualità del prodotto, come testimoniato dalla cosiddetta "Arte Bianca";
- il protocollo MIUR – ALMA si propone di promuovere attività di alta formazione e aggiornamento per gli studenti delle classi IV e V, per i neodiplomati e per i Docenti tecnico pratici di Cucina e Sala e Vendita degli Istituti per "i Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" al fine di raggiungere competenze di settore oggi ritenute indispensabili per competere nelle sfide anche internazionali sollecitate dal nuovo ambito dei "Turismi".

L'occasione è gradita per inviare migliori saluti

Direttore Generale  
  
Raimondo Murano

Allegati: Protocollo ASSIPAN  
Protocollo ALMA





## PROTOCOLLO D'INTESA

TRA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA - MIUR

E

ASSOCIAZIONE ITALIANA PANIFICATORI -ASSIPAN  
CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA

VISTA la legge costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3, contenente "Modifiche al Titolo V della Parte Seconda della Costituzione";

VISTA la legge 10 marzo 2000, n.62, recante norme per la parità scolastica e disposizioni sul diritto allo studio e all'istruzione;

VISTO il decreto legislativo 15 aprile 2005 n. 77, concernente la "Definizione delle norme generali relative all'alternanza scuola lavoro, a norma dell'articolo 4 della legge 28 marzo 2003 n. 53;

VISTO il decreto legge 31 gennaio 2007, n.7, contenente "Misure urgenti per la tutela dei consumatori, la promozione della concorrenza, lo sviluppo di attività economiche e la nascita di nuove imprese", convertito in legge, con modifiche, dalla legge 2 aprile 2007, n.40, ed in particolare l'articolo 13 che detta disposizioni urgenti in materia di istruzione tecnico-professionale e di valorizzazione dell'autonomia scolastica;

VISTO il decreto legislativo 14 gennaio 2008 n. 22, concernente la "Definizione dei percorsi di orientamento finalizzati alle professioni e al lavoro, a norma dell'articolo 2 comma 1 della legge 11 gennaio 2007 n.1";

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999 n. 275, concernente il Regolamento in materia di autonomia delle Istituzioni scolastiche;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 25 gennaio 2008 recante "Linee guida per la riorganizzazione dell'Istruzione e Formazione Tecnica Superiore", che, nell'ambito della più generale riforma dell'istruzione tecnica e professionale, intende sostenere lo sviluppo della cultura tecnica e scientifica e della competitività del sistema produttivo italiano;

VISTI i decreti n.87 e n.88 del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010 concernenti il riordino degli istituti tecnici e degli istituti professionali, ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n.112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n.133;

## TENUTO CONTO

che L'Associazione Italiana Panificatori – ASSIPAN Confcommercio Imprese per l'Italia è la principale Associazione del settore della panificazione e dei prodotti affini

che il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - MIUR si propone di rafforzare il raccordo tra scuola e mondo del lavoro e di offrire agli studenti opportunità formative di alto e qualificato profilo per l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

## PREMESSO CHE

- Il MIUR si propone di:
  - accompagnare l'attuazione della riforma del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, con particolare riferimento ai nuovi ordinamenti degli istituti tecnici e degli istituti 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;
  - offrire agli studenti opportunità formative di alto e qualificato profilo per l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
  - promuovere la qualificazione del servizio scolastico attraverso la formazione del personale favorendo, in questa prospettiva, l'apporto di esperti esterni per la realizzazione di interventi che richiedano competenze specialistiche;
  - attivare delle microspecializzazioni che comportano un potenziamento dell'area laboratoriale;
  
- ASSIPAN intende:
  - mettere a disposizione la professionalità dei migliori panificatori e prodotti affini per soddisfare la crescente richiesta di rinnovata professionalità che proviene dal settore panario;
  - creare una efficace sinergia con tutti gli Istituti di Istruzione secondaria della filiera dell'Istruzione Tecnica e Professionale per la realizzazione di un piano di interventi formativi finalizzato ad una più completa figura di panificatore che sia in grado di rispondere alle nuove esigenze del mercato contemporaneo e del futuro;

## SI CONVIENE QUANTO SEGUE

### Art. 1

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca – Direzione Generale per l'istruzione e formazione tecnica superiore e l'Associazione Italiana Panificatori ASSIPAN, ciascuno nell'ambito delle proprie competenze, con il presente Protocollo intendono realizzare dei corsi di panificazione presso gli Istituti Alberghieri Statali Professionali per favorire la formazione di figure di elevato livello professionale nel

settore panario anche in relazione alle innovazioni previste nei nuovi ordinamenti degli istituti Tecnici e Professionali di cui ai DD.PP.RR. 15 marzo 2010 n.87 e n.88 e degli Istituti Tecnici Superiori di cui al D.P.C.M. 25 gennaio 2008.

#### Art. 2

Per realizzare le finalità indicate il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca – Direzione Generale per l'istruzione e formazione tecnica superiore si impegna a:

- diffondere negli Istituti Scolastici della filiera tecnica e professionale la presente intesa per favorire la realizzazione, da parte degli stessi, nell'ambito del loro spazio di autonomia, di specifici percorsi didattici volti ad integrare e ampliare l'offerta formativa;
- informare gli Istituti Scolastici in parola delle azioni derivanti dall'attuazione del presente Protocollo anche ai fini dell'orientamento scolastico e professionale;
- informare gli Uffici Scolastici Regionali affinché offrano alle Istituzioni Scolastiche interessate adeguato possibile supporto nella fase di studio di fattibilità delle forme di collaborazione da attivare sul territorio.

#### Art. 3

Per realizzare le finalità indicate ASSIPAN si impegna a cooperare con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca – Direzione Generale per l'istruzione e formazione tecnica superiore e i singoli Istituti Alberghieri al fine di :

- individuare attraverso una collaborazione con le Associazioni Territoriali di ASSIPAN alcune imprese per l'effettuazione di tirocini pratici in azienda da parte degli studenti;
- qualora se ne riscontrasse la necessità, ASSIPAN, vedrà di fornire ai singoli Istituti Alberghieri che ne facciano richiesta, un supporto didattico oltre quello già operante presso l'Istituto;
- collaborare ai corsi di formazione superiore di panificazione rivolti anche ai neodiplomati degli istituti alberghieri con eventuale inserimento nei percorsi ITS (corsi ITS attivati con D.P.C.M. 25 gennaio 2008);
- svolgere una eventuale attività di consulenza per la formazione e l'aggiornamento dei docenti tecnico-pratici degli istituti per i servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera;

#### Art. 4

La partecipazione degli studenti alle azioni formative potrà dare luogo a crediti formativi secondo la normativa vigente.

Art. 5

Gli Uffici Scolastici Regionali valuteranno, nel quadro della programmazione delle risorse e sulla base dei progetti che intenderanno predisporre in coerenza con il loro piano dell'offerta formativa, l'opportunità di avvalersi delle competenze specifiche di ASSIPAN.

Art. 6

Per l'attuazione del presente Protocollo sarà istituito un Gruppo di Lavoro nazionale paritetico, composto da tre membri designati dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Direzione Generale per l'istruzione e formazione tecnica superiore e da tre membri designati dall'Associazione Italiana Panificatori - ASSIPAN, presieduto da un membro del MIUR.

Alle riunioni del Gruppo di Lavoro potranno essere invitati anche rappresentanti delle istituzioni scolastiche, delle forze sociali, degli imprenditori e degli enti locali.

Nessun compenso ad alcun titolo può essere pagato a favore dei partecipanti al Gruppo di Lavoro.

La Direzione Generale per l'Istruzione e formazione tecnica superiore curerà la costituzione del suddetto Gruppo di Lavoro, nonché il monitoraggio e il coordinamento delle iniziative intraprese a seguito del presente Protocollo.

Art. 7

Il presente Protocollo si intenderà pienamente operativo a partire dalla data della sua sottoscrizione.

Il Protocollo ha una validità di due anni.

Il Protocollo potrà essere modificato d'intesa tra le parti in qualsiasi momento ed essere rinnovato alla scadenza per espressa determinazione delle parti.

Roma *4/04/2012*

Il Direttore Generale per l'istruzione  
e formazione tecnica superiore

Raimondo Murano

Il Presidente ASSIPAN  
Associazione Italiana Panificatori e Affini

Claudio Conti

**Protocollo di Intesa**  
**tra**  
**IL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE,**  
**DELL'UNIVERSITA E DELLA RICERCA (MIUR)**  
**e**  
**ALMA- Scuola Internazionale di Cucina Italiana**

**VISTA** la legge costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3, contenente "Modifiche al titolo V della parte seconda della Costituzione";

**VISTA** la legge 10 marzo 2000, n. 62, recante norme per la parità scolastica e disposizioni sul diritto allo studio e all'istruzione;

**VISTO** il decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, concernente la "Definizione delle norme generali relative all'alternanza scuola-lavoro, a norma dell'articolo 4 della legge 28 marzo 2003, n. 53";

**VISTO** il decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, recante "Norme generali e livelli essenziali delle prestazioni relativi al secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, a norma dell'articolo 2 della legge 28 marzo 2003, n. 53";

**VISTO** il decreto legge 31 gennaio 2007, n. 7, contenente "Misure urgenti per la tutela dei consumatori, la promozione della concorrenza, lo sviluppo di attività economiche e la nascita di nuove imprese", convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 2 aprile 2007, n. 40, ed in particolare l'articolo 13 che detta disposizioni urgenti in materia di istruzione tecnico-professionale e di valorizzazione dell'autonomia scolastica;

**VISTO** il decreto legislativo 14 gennaio 2008, n. 22, concernente la "Definizione dei percorsi di orientamento finalizzati alle professioni e al lavoro, a norma dell'articolo 2, comma 1, della legge 11 gennaio 2007, n. 1";

**VISTO** il decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n.275, concernente il Regolamento in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

**VISTO** il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 25 gennaio 2008 recante "Linee guida per la riorganizzazione dell'Istruzione e Formazione Tecnica Superiore"; che, nell'ambito della più generale riforma dell'istruzione tecnica e professionale, intende sostenere lo sviluppo della cultura tecnica e scientifica e della competitività del sistema produttivo italiano;

**VISTI** i decreti del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010 concernenti il riordino degli istituti tecnici e degli istituti professionali, ai sensi dell'articolo

64, comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133;

**VISTE** le Linee guida per l'educazione ambientale e allo sviluppo sostenibile, emanate il 9 dicembre 2009, di concerto con il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e il Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare;

**VISTO** l'atto di Indirizzo del Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca per l'anno 2010 emanato in data 19 aprile 2010, con particolare riferimento al punto 1 contenente "Linee di indirizzo per l'istruzione";

**VISTO** la Direttiva n.5 del 16.01.2012 in materia di linee Guida per il secondo e quinto anno per i percorsi degli Istituti Professionali a norma dell'art.8, comma 6 del D.P.R. del 15 marzo del 2010;

**CONSIDERATI** i precedenti Protocolli di intesa, sottoscritti dal MIUR e ALMA in data 20 aprile 2004; 20 aprile 2007 e 10 giugno 2010;

**CONSIDERATO** che il monitoraggio sui precedenti Protocolli ha dato sempre esito positivo, assicurando una progettazione, realizzazione e valutazione dei percorsi di orientamento finalizzato allo sviluppo delle competenze attraverso un collegamento con il territorio e la realtà produttiva;

ALMA rappresenta un riferimento internazionale come Scuola Superiore per l'alta formazione degli specialisti in Cucina Italiana e che, in quanto tale, ha stipulato un Protocollo di intesa con l'Istituto Nazionale per il Commercio Estero;

Premesso che

il MIUR si propone di:

- accompagnare l'attuazione della riforma del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, a partire dall'a.s. 2010-2011, con particolare riferimento ai nuovi ordinamenti, degli istituti tecnici e degli istituti 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;
- di far acquisire al diplomato capacità operative che lo mettano in grado di applicare le tecnologie a processi specifici e di prospettare e realizzare soluzioni anche innovative;
- di far sì che gli Istituti possano cogliere l'evoluzione delle filiere produttive che richiedono i nuovi fabbisogni in termini di competenze e offrire una risposta adeguata alle necessità occupazionali;
- offrire agli studenti opportunità formative di alto e qualificato profilo per l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- promuovere la qualificazione del servizio scolastico attraverso la formazione del personale favorendo, in questa prospettiva, l'apporto di esperti esterni per la realizzazione di interventi che richiedano competenze specialistiche;

ALMA intende:

- mettere a disposizione la professionalità dei migliori Chef italiani per soddisfare la crescente richiesta di professionalità che emerge nel settore della ristorazione e della gastronomia;
- creare una efficace sinergia con gli Istituti di istruzione secondaria del settore per la realizzazione di un piano di interventi formativi.

#### SI CONVIENE QUANTO SEGUE

##### Art. 1

Il MIUR e ALMA, ciascuno nell'ambito delle proprie competenze, con il presente protocollo intendono contribuire a promuovere la cultura enogastronomica italiana attraverso la creazione di professionalità di elevato profilo, in grado di diffondere, a livello internazionale, un'immagine altamente qualificata di detta cultura, anche in relazione alle innovazioni previste nei nuovi ordinamenti degli istituti tecnici e professionali di cui ai DD.PP.RR. 15 marzo 2010 e degli istituti tecnici superiori di cui al D.P.C.M. 25 gennaio 2008.

##### Art. 2

Per realizzare le finalità indicate dall'articolo 1 il MIUR si impegna a:

- diffondere nelle scuole la presente intesa per favorire la realizzazione, da parte delle stesse, nell'ambito dei loro spazi di autonomia e flessibilità, di specifiche attività volte ad integrare e ampliare l'offerta formativa con le iniziative proposte da Alma;
- informare le scuole delle azioni derivanti dall'attuazione del presente protocollo, anche ai fini dell'orientamento scolastico e professionale;
- coinvolgere gli Uffici scolastici regionali affinché offrano alle istituzioni scolastiche interessate l'adeguato supporto nella fase di studio di fattibilità delle forme di collaborazione da attivare sul territorio.

##### Art. 3

Per realizzare le finalità indicate all'articolo 1 ALMA si impegna a predisporre:

- moduli formativi di Cucina Italiana per gli studenti delle classi IV e V degli Istituti del Settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera";
- corsi di formazione superiore di Cucina Italiana e di Sala e Vendita rivolti anche ai neodiplomati degli Istituti alberghieri;
- attività di formazione e aggiornamento per docenti tecnico pratici di cucina e Sala e Vendita degli Istituti per i "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

ALMA SI Impegna altresì a *favorire* l'iscrizione ai Corsi di formazione superiore, sia di Cucina che di Sala e Vendita , ai neodiplomati degli Istituti per i " Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" che ne facciano richiesta, destinando loro, in maniera preferenziale, le borse di studio previste da Enti pubblici e *privati*.

#### Art. 4

La partecipazione degli alunni alle azioni *formative* potrà dar luogo a crediti *formativi*.

#### Art. 5

Gli Uffici Scolastici Regionali valuteranno, nel quadro della programmazione delle risorse e sulla base dei progetti, che le istituzioni scolastiche intenderanno predisporre in coerenza con il loro piano dell'offerta formativa, l'opportunità di dare avvio ai percorsi formativi proposti da ALMA.

#### Art. 6

Per l'attuazione della presente intesa sarà istituito un Gruppo di lavoro nazionale paritetico, composto da tre membri designati dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e Ricerca e da tre membri designati da ALMA. Alle riunioni del Comitato possono essere invitati, di *volta* in volta, e a seconda delle necessità, rappresentanti delle forze sociali, degli imprenditori, degli Enti territoriali, delle Scuole per i "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" e di esperti, senza diritto di *voto* ed alcun onere a carico per l'Amministrazione.

#### Art. 7

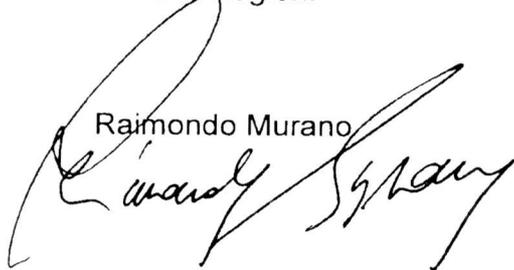
Il presente Protocollo decorre dalla data della sua sottoscrizione ed ha validità triennale.

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

Roma, 22 MARZO 2012

Il Direttore generale per l'istruzione e  
formazione tecnica superiore  
e per i rapporti con i sistemi formativi  
delle Regioni

Raimondo Murano



" Presidente ALMA  
Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Albino Ivardi Ganapini

