

9 Giugno 2017

Scuole alberghiere, i dati e le buone prassi di Fipe per



ultimi dati del Miur, per l'anno scolastico 2016/17 risultano iscritti 204.327 alunni in totale negli istituti professionali per l'enogastronomia e l'ospitalità. In particolare per il iennio in comune dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" gli iscritti sono 89.456, mentre per quanto riguarda il triennio risultano ripartiti nel seguente modo: 64.677 studenti per l'indirizzo "Enogastronomia"; 28.679 studenti per l'indirizzo "Servizi di sala e vendita"; 14.546 studenti per l'indirizzo "Accoglienza turistica".

A questo proposito Fipe ha messo a punto un nuovo Manuale Operativo per le imprese di pubblico esercizio con le principali regole per una buona alternanza scuola-lavoro: uno strumento messo a punto per fornire semplici e precise indicazioni alle imprese su come accogliere al meglio gli studenti, raccordare il mondo della scuola con quello dell'impresa, organizzare percorsi ad hoc, stipulare convenzioni e mettere in opera adempimenti relativi a salute e sicurezza, valutare i percorsi e ogni altra istruzione utile per realizzare al meglio i vari percorsi formativi.

Un corpus di indicazioni a misura di impresa che possono essere riassunte in otto risposte alle altrettante domande che più frequentemente le imprese si pongono sul tema dell'alternanza:

- 1. CHI Identikit dello studente in alternanza: lo studente in alternanza è un giovane delle scuole secondarie di II grado con un'età indicativamente compresa tra i 16 e i 19 anni.
- 2. CHE COSA Cosa può fare lo studente in azienda: lo studente può entrare in contatto con tutte le diverse aree di

attività dell'azienda utili alla crescita professionale dello studente stesso. Le attività di alternanza non costituiscono rapporti di lavoro.

- 3. QUANDO Il periodo per accogliere studenti in alternanza: sulla base del progetto messo a punto dalla scuola, l'inserimento degli studenti può essere organizzato nell'ambito dell'orario scolastico oppure nei periodi di sospensione, per esempio nel periodo estivo.
- 4. DOVE Le caratteristiche dell'impresa: l'alternanza scuola/lavoro si può realizzare anche nelle piccole imprese purché abbiano adeguate capacità strutturali, tecnologiche e organizzative.
- 5. PERCHÉ I vantaggi dell'impresa e dello studente: l'impresa è facilitata a trovare le figure professionali di cui ha bisogno. Lo studente acquisisce competenze professionali e trasversali spendibili nel mercato del lavoro.
- 6. QUANTO Durata dell'alternanza: la durata dell'alternanza scuola lavoro da effettuare nel corso dell'ultimo triennio di scuola è differente per tipologia di istituto scolastico. Per i licei almeno 200 ore, per gli istituti tecnici e professionali almeno 400 ore.
- 7. IN CHE MODO Come attivare percorsi di alternanza: la scuola, unitamente all'azienda, progetta i percorsi di alternanza coerentemente con le competenze, abilità e conoscenze che possono essere esercitate in azienda. I percorsi di alternanza si attivano con una Convenzione stipulata tra scuola e azienda.
- 8. CON QUALI MEZZI Risorse e coperture assicurative: non è prevista nessuna forma di retribuzione o rimborso spese da erogare allo studente. All'impresa sono attribuiti i costi della formazione, mentre quelli per la copertura assicurativa INAIL e quelli relativi alla polizza per la responsabilità civile verso terzi competono all'istituto scolastico.