

Scuole alberghiere, i dati e le buone prassi di Fipe per l'alternanza scuola-lavoro



Secondo gli 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 biennio 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.