



**PROTOCOLLO D'INTESA
TRA**

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

**Assessorato al coordinamento delle politiche europee allo sviluppo, scuola,
formazione professionale, università, ricerca e lavoro
Assessorato all'agricoltura, caccia e pesca**

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER L'EMILIA-ROMAGNA

ASSOCIAZIONE 'CHEF to CHEF EMILIAROMAGNACUOCHI'

per

innalzare e innovare le competenze tecniche e professionali degli studenti del sistema di istruzione e formazione per sostenere e valorizzare le tipicità e le eccellenze regionali della filiera agroalimentare e della ristorazione attraverso la costruzione e sperimentazione congiunta di iniziative formative ed educative.

VISTA la legge 15 marzo 1997, n. 59;

VISTO il DPR 8 marzo 1999, n. 275 contenente il Regolamento in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTO il DL 15 aprile 2005, n. 77 contenente la definizione delle norme generali relative all'alternanza scuola-lavoro, a norma dell'art. 4 della Legge 28 marzo 2003, n. 53;

VISTO il DL 14 gennaio 2008, n. 22 contenente la definizione dei percorsi di orientamento finalizzati alle professioni e al lavoro, a norma dell'art.2, comma 1 della legge 11 gennaio 2007, n. 1;

VISTI i DPR 15 marzo 2010, n.87, 88 e 89 contenenti i regolamenti recanti la revisione dell'assetto ordinamentale, organizzativo e didattico degli istituti professionali, degli istituti tecnici e dei licei;

VISTE le Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana - MIUR 14/10/2011;

VISTA la L.R. n. 29/2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva";

VISTA la L.R. n. 12/2003 "Norme per l'uguaglianza delle opportunità di accesso al sapere, per ognuno e per tutto l'arco della vita, attraverso il rafforzamento dell'istruzione e della formazione professionale, anche in integrazione tra loro" e ss. mm., e in particolare l'art. 8 "Ricerca e innovazione", l'Art. 9 "Metodologie didattiche nel sistema formativo" e l'art. 11 "Orientamento";

VISTA la L.R. n. 5/2011 "Disciplina del sistema regionale dell'istruzione e formazione professionale" e successive modificazioni e integrazioni;

VISTA la Legge 19 luglio 2015, n. 107 "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione professionale e delega, per il riordino delle disposizioni legislative vigenti", l'Art.1, commi 33-43;

premesse che

La Regione Emilia-Romagna

Assessorato al coordinamento delle politiche europee allo sviluppo, scuola, formazione professionale, università, ricerca e lavoro

- sostiene la qualificazione ed il rafforzamento dell'offerta di istruzione e formazione tecnica e professionale per elevare le competenze dei giovani e fornire una risposta coerente ai fabbisogni formativi e professionali dei territori;
- promuove la qualificazione e l'innovazione della formazione continua e permanente delle diverse professionalità che operano nelle filiere strategiche e distintive per lo sviluppo e la competitività del territorio regionale;
- promuove l'innovazione didattica per la qualificazione del sistema formativo realizzando collaborazioni, anche attraverso la stipula di convenzioni, con imprese, singole o associate;
- valorizza le imprese quali organizzazioni in cui le competenze professionali si producono e si innovano, quali luoghi non formali di apprendimento, quali soggetti che possono concorrere alla progettazione e realizzazione di processi formativi per l'inserimento e la permanenza nel lavoro;
- promuove occasioni di confronto, formazione e informazione fra tutti i diversi attori coinvolti nella progettazione, realizzazione e valutazione di interventi formativi;
- promuove l'apertura del sistema educativo e formativo ad una dimensione internazionale, attraverso una strategia globale incentrata su tre categorie di intervento: promuovere la mobilità internazionale degli studenti e del

personale, promuovere l'internazionalizzazione e il miglioramento dei programmi di studio, incentivare la cooperazione strategica e i partenariati;

La Regione Emilia-Romagna
Assessorato all'agricoltura, caccia e pesca

- promuove l'educazione al consumo consapevole, attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra i sistemi produttivi, consumi alimentari e salvaguardia dell'ambiente;
- promuove la conoscenza e il consumo di prodotti alimentari ed agroalimentari di qualità, ottenuti nel rispetto della salute e dell'ambiente, anche attraverso la ristorazione collettiva;
- promuove la diffusione delle informazioni sugli aspetti storici, culturali, antropologici legati alle produzioni alimentari e al loro territorio d'origine;
- realizza percorsi di educazione alimentare in ambito scolastico o nelle aziende agricole aderenti alla rete regionale delle "Fattorie aperte" e alla rete regionale delle "Fattorie didattiche" individuate secondo i criteri stabiliti dalla Giunta regionale;
- promuove, anche in collaborazione con le Università ed Istituti specializzati, percorsi formativi e di aggiornamento professionale rivolti ai soggetti operanti nel campo della ristorazione collettiva, dell'alimentazione e dell'educazione alimentare;

L'Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia-Romagna

- sostiene e promuove la qualificazione e innovazione dell'offerta formativa delle Istituzioni Scolastiche della regione;
- accompagna l'attuazione della riforma del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, con particolare riferimento agli istituti tecnici e 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;
- considera il raccordo tra istruzione, formazione e mondo del lavoro un fattore strategico sia per i giovani sia per le imprese;
- promuove il rafforzamento di tale raccordo al fine di offrire agli studenti opportunità formative di qualificato profilo che consentano l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- promuove la permeabilità tra sistema scolastico e sistema produttivo per corrispondere alle particolari esigenze socio economiche del territorio e di una realtà globale in continuo cambiamento;
- promuove e valorizza l'interazione con imprese e associazioni di categoria per le realizzazioni di progetti educativi e di istruzione professionalizzanti;

L'Associazione "Chef to Chef Emiliaromagnacuochi"

- promuove e valorizza il dialogo con la formazione, la ricerca, le istituzioni, affinché ognuno nel proprio ruolo, collabori per la crescita collettiva della ristorazione assecondando crescenti domande di qualità;

- ricerca una fattiva collaborazione con le autonomie scolastiche e formative nell'idea che l'integrazione tra competenze acquisite in ambito scolastico e quelle tecnico-professionali specifiche acquisite nell'impresa è la base per la formazione di una professionalità utilmente spendibile nel mondo del lavoro;
- ricerca un confronto e un dialogo con le altre categorie interessate alla gastronomia quali il settore produttivo, la distribuzione, il consumo, per favorire la diffusione di una cultura alimentare sana e sostenibile;
- persegue collaborazioni con i settori della formazione e della ricerca come condizione di medio-lungo periodo per l'aggiornamento delle nostre tradizioni e per una forte professionalizzazione della categoria;

Tutto ciò premesso si conviene

- che presupposto condiviso sul quale si fonda la collaborazione è il riconoscimento di quanto sia fondamentale, per l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro, una valida integrazione d'apprendimento in ambiente scolastico e d'apprendimento in ambiente lavorativo;
- sulla opportunità di costruire esperienze e progettualità mirate, nonché di sistematizzare le azioni già realizzate e in corso di attuazione, aventi l'obiettivo di qualificare l'offerta formativa per l'inserimento e per la permanenza nel lavoro e di promuovere l'educazione alle tematiche inerenti l'alimentazione;
- che la valorizzazione dell'offerta enogastronomica regionale richiede un impegno coordinato e condiviso dalle Istituzioni del territorio, nella prospettiva di sostenere le sfide nazionali e internazionali.

Art.1

Premesse

Le premesse sono parte integrante e sostanziale del presente Protocollo d'Intesa.

Art.2

Finalità

Attraverso il Protocollo le parti intendono collaborare al fine di:

- qualificare e innovare l'offerta formativa dell'istruzione e formazione tecnica e professionale con riferimento in particolare alla filiera enogastronomica e agraria
- qualificare e innovare l'offerta di formazione continua e permanente delle diverse figure professionali che operano nelle organizzazioni di produzione e di servizi della filiera agricola, agroalimentare e della ristorazione per innalzare le competenze necessarie a valorizzare e promuovere le eccellenze e le tipicità
- qualificare la valenza formativa delle esperienze nei contesti lavorativi fornendo ai tutor aziendali le competenze necessarie a valutare, in collaborazione con le autonomie formative, i processi di apprendimento degli studenti;
- sostenere l'educazione alimentare a partire dalla scuola al fine di promuovere sani stili di vita e per migliorare la conoscenza del territorio e delle specificità che lo caratterizzano.

Art.3
Impegni delle parti

Le parti nell'esercizio delle proprie competenze e nella collaborazione reciproca per il conseguimento degli obiettivi generali e specifici di cui al presente Protocollo attraverso l'organismo di cui all'Art. 4 si impegnano a:

- attivare occasioni di confronto, dialogo e informazione fra tutti i diversi attori potenzialmente coinvolti per il conseguimento delle finalità generali condivise ed in particolare sostenere e favorire l'incontro tra le autonomie scolastiche, gli organismi di formazione e i soci dell'associazione "Chef to Chef Emiliaromagnacuochi"
- promuovere esperienze qualificate di formazione nei contesti lavorativi che permettano l'acquisizione e il potenziamento di competenze tecniche e professionali, spendibili anche in vista dell'occupabilità
- svolgere la funzione di gestione degli aspetti attuativi degli interventi di propria competenza di quanto sarà realizzato nell'ambito del presente Protocollo.

Art.4
Progetti specifici di attuazione del Protocollo

E' istituita una commissione composta dai rappresentanti designati da ciascuna delle parti firmatarie con compiti di:

- redigere e/o validare gli specifici progetti attuativi
- coordinamento generale e gestione degli aspetti attuativi di quanto sarà realizzato nell'ambito del presente Protocollo
- coordinamento e monitoraggio delle iniziative specifiche e dei relativi esiti
- promuovere e coordinare congiuntamente una valutazione periodica delle diverse esperienze che saranno attivate.

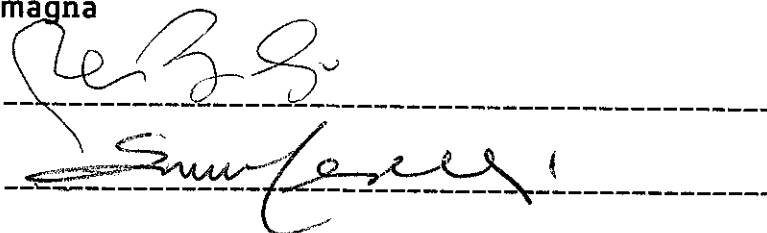
Art.5
Durata del Protocollo

Il presente Protocollo è valido per gli anni scolastici 2016/17, 2017/18 e 2018/19.

Per la Regione Emilia-Romagna

Patrizio Bianchi

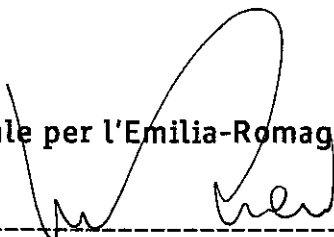
Simona Caselli



The image shows two handwritten signatures in black ink. The first signature, for Patrizio Bianchi, is written above a horizontal dashed line. The second signature, for Simona Caselli, is written below a horizontal dashed line.

Per l'Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia-Romagna

Stefano Versari



Per Chef to Chef Emiliaromagnacuochi

Alessio Malaguti



Luogo e data

Bologna 16 FEBBRAIO 2017