

Il riordino degli Istituti alberghieri

Giuliana Cavallo Guzzo

26-06-2010

Gentile redazione,

invio in allegato un documento sul riordino degli Istituti Alberghieri redatto dall'IPSAR "Carlo Porta" di Milano e sottoscritto da 111 docenti, nel quale segnaliamo alcuni aspetti che a nostro avviso impoveriscono il profilo professionale dei futuri operatori dei servizi ristorativi e alberghieri. Vi preghiamo, se possibile, di pubblicarlo e di aiutarci a diffonderlo.

Ringraziando per l'attenzione, porgo anche a nome dei miei colleghi i più cordiali saluti e auguri di buon lavoro.

Prof.ssa Giuliana Cavallo Guzzo

Funzione Strumentale per l'orientamento IPSAR "Carlo Porta"

Documento sul riordino degli Istituti Professionali Alberghieri dell'IPSAR "Carlo Porta" di Milano, via Uruguay 26

I docenti dell'IPSAR "Carlo Porta", in occasione del Collegio docenti del 6 maggio 2010, hanno avvertito l'esigenza di approfondire l'analisi delle novità che verranno introdotte a partire dal prossimo a.s. con il riordino degli Istituti Professionali Alberghieri ed esprimono le seguenti considerazioni:

a) per le discipline teoriche lascia perplessi la riduzione del monte ore di materie come italiano, scienze e seconda lingua a fronte di programmi rimasti in sostanza invariati. È evidente la difficoltà che questo può comportare, se si considerano inoltre le difficoltà che deriveranno dall'aumento del numero minimo di alunni per classe (da 25 a 27). Appare poco utile viceversa l'introduzione delle nuove discipline di Fisica in I e Chimica in II, per sole due ore settimanali: le competenze sviluppate da queste materie potrebbero infatti trovare spazio in Scienze integrate e Matematica per Fisica e in Alimentazione per Chimica. Inoltre anche la collocazione in I per Fisica e in II per Chimica non si armonizza con le altre discipline: gli alunni dovranno infatti affrontare comunque alcuni argomenti di chimica in I nell'ambito del programma di Alimentazione e inoltre la comprensione di alcuni argomenti di Fisica potrebbe essere facilitata da un bagaglio di conoscenze matematiche un po' più ampio. Dal punto di vista complessivo dell'efficacia degli apprendimenti e della didattica, inoltre, pare poco funzionale la grande frammentazione delle discipline (13 al biennio, di cui 10 con sole 2 ore settimanali). Avrebbe potuto risultare più efficace inserire nel programma di Scienze elementi di fisica e di chimica mantenendo 3 ore settimanali per questa materia e lasciando a 3 ore settimanali la seconda lingua.

Lascia infine perplessi l'eliminazione della disciplina Diritto nelle classi IV e V e il suo accorpamento nella disciplina unica Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, senza che per il momento sia stato chiarito a chi sarà affidato tale insegnamento, se ai docenti di Diritto o ai docenti di Economia aziendale.

b) per quanto riguarda le materie pratiche si sottolinea che tutte le discipline hanno avuto un'eccessiva riduzione oraria, che pregiudica la possibilità di fornire agli alunni una preparazione adeguata. La situazione risulta particolarmente pesante per il Laboratorio di servizi di accoglienza, che non può essere svolto a squadre, ancorché siano previste attività in laboratorio d'informatica, di back e front office; in questa situazione però, e questo appare davvero un paradosso, il nuovo programma della disciplina nel primo biennio è assai più ampio di quello attuale. Si sottolinea l'importanza di preparare adeguatamente chi, nelle aziende ricettive, si deve occupare della vendita, della gestione delle unità abitative e del ciclo cliente.

c) Il profilo in uscita al termine del V anno per l'indirizzo Accoglienza turistica prevede che gli studenti possiedano competenze e conoscenze che saranno difficili da conseguire, in quanto sono state eliminate dal curriculum le discipline che potevano fornirle. Ad esempio, l'obiettivo della conoscenza del patrimonio artistico del territorio non potrà essere raggiunto senza discipline come Storia dell'arte e Geografia turistica, che sono fondamentali per qualunque attività turistica. Al loro posto, invece, è stata inserita nel curriculum una disciplina come Alimentazione, sicuramente meno essenziale per un addetto all'accoglienza turistica, pur riconoscendo l'importanza dell'enogastronomia nel patrimonio turistico del nostro Paese.

Per tutti gli indirizzi si sottolinea la drastica riduzione delle ore di laboratorio in III, particolarmente grave per cucina e sala, dove si passa da 16 a 6 ore settimanali, con un taglio che compromette lo svolgimento serio e professionale delle esercitazioni pratiche che, costrette in un arco di tempo troppo limitato, finiranno per essere svolte in modo superficiale e approssimativo. Inoltre tale riduzione non può essere compensata dall'inserimento di 4 ore settimanali di esercitazioni pratiche in IV e V, perché gli apprendimenti risultano troppo frammentati e dispersivi. Per quanto riguarda

Per le ragioni suesposte riteniamo che il riordino previsto ostacoli e comprometta gravemente il compimento del profilo professionale e culturale che ha finora contraddistinto le finalità dell'Istituto Professionale Alberghiero.

Un'ultima considerazione sui tagli operati alle classi II, III, IV e V già a partire dal prossimo a.s.: la riduzione oraria significativa per la disciplina Ricevimento (da 3 a 2 ore) e per Italiano (da 5 a 4 ore) nelle classi II, così come la perdita di ore di Laboratorio nelle III,

inciderà negativamente sulla preparazione degli alunni al termine del triennio di qualifica. Le classi IV e V perderanno invece la cosiddetta "Terza Area", l'esperienza maturata all'interno del nostro Istituto in collaborazione anche con organizzazioni professionali che svolgeva un ruolo di collegamento tra mondo imprenditoriale e mondo della scuola: questo valore aggiunto di competenze professionali per i nostri studenti verrà a mancare e non potrà essere sostituito dall'alternanza scuola-lavoro, che nel nostro Istituto era già presente con gli stages.

(seguono firme di 111 docenti)

Milano, 18 giugno 2010