



F.I.C. FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

00162 Roma – Piazzale delle crociate, 15 - tel.+39.06.4402178/ 06.44202209 - Fax 06.44246203

e-mail: fic@fic.it <http://www.fic.it>



PROT. 001/2010/IST/SB

AL MINISTRO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

AL PRESIDENTE E AI COMPONENTI VII COMMISSIONE DEL SENATO

AL PRESIDENTE E AI COMPONENTI VII COMMISSIONE DELLA CAMERA

Egregio Ministro,

Egregi Onorevoli,

con la presente, la Federazione Italiana Cuochi, massimo organismo di rappresentanza delle berrette bianche in Italia, facendosi interprete del sentimento di preoccupazione delle centinaia di Insegnanti Tecnico Pratici di Cucina aderenti a questo Ente, vi sottopone le seguenti perplessità emerse sul procedimento in corso relativo al riordino del secondo ciclo di istruzione.

Quanto si prospetta nell'applicazione dei nuovi ordinamenti inerenti gli Istituti Professionali, ed in particolare per gli Istituti Alberghieri e della Ristorazione, che assumeranno la dicitura di "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", non può che creare sconcerto per un comparto delicato come quello turistico.

L'attuale ipotesi di rimodulazione delle materie tecniche - professionali, con conseguente riduzione del quadro orario, in esame presso le Vostre commissioni, non tiene, infatti, in nessun conto che gli Istituti Alberghieri, nel panorama dell'istruzione secondaria italiana, rappresentano una atipicità da salvaguardare e potenziare. Questo tipo di istituzione scolastica è la base su cui si fonda il futuro del nostro settore.

La Federazione Italiana Cuochi chiede, quindi, che questo patrimonio di competenze e conoscenze non venga scardinato, determinando gravi disagi all'intero comparto. Oggi il settore alberghiero, ristorativo e del turismo invoca professionalità sempre più qualificate e altamente specializzate. Ma allo stato dell'arte emerge, invece, un quadro che rischia di mettere in ginocchio, nei prossimi decenni, l'intero comparto a cui verranno consegnati giovani operatori scarsamente preparati sotto il profilo professionale.

Così come abbiamo sostenuto in passato, in un documento inviato all'attenzione del Ministero della Pubblica Istruzione, "bisogna sollevare il problema della formazione alberghiera. Le cucine della Nostra Italia stanno diventando preda di ciarlatani, modeste casalinghe e improvvisati chef. La scuola di settore, specialistica, deve affrontare il problema, deve comprendere che il percorso formativo non può esaurirsi in pochi anni né tanto meno



F.I.C. FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

00162 Roma - Piazzale delle crociate, 15 - tel.+39.06.4402178/ 06.44202209 - Fax 06.44246203

e-mail: fic@fic.it <http://www.fic.it>



abdicarlo in toto al mondo del lavoro. E' indispensabile istituire un ciclo di studi flessibile e aperto che tenga conto delle mutevoli esigenze del mondo del lavoro e che veda nella scuola di Stato l'Istituzione capace di far acquisire ai giovani la giusta relazione tra saperi, educazione e formazione. La scuola di Stato deve avere, pertanto, percorsi lungimiranti ed ambiziosi che puntino all'acquisizione di competenze sempre più di qualità".

Ciò premesso, questo Ente Vi chiede di riesaminare quanto si prospetta nel biennio iniziale e nel triennio finale. Ed in particolare, esprime perplessità e preoccupazione sull'ipotesi di accorpate in una unica classe di concorso "Laboratorio dei servizi enogastronomici" le attuali materie "Tecnica dei servizi e pratica operativa di Cucina" (C500) e "Tecnica dei servizi e pratica operativa di Sala Bar"(C510).

Oggi la cucina è scienza, tecnica e preparazione professionale continua. Quale sarà il futuro se i nuovi chef saranno preparati da docenti che dovranno anche essere cultori di una materia da sempre distinta come la sala bar? Oggi il mercato del lavoro richiede agli Istituti Alberghieri figure specifiche altamente preparate e non tuttologi che fanno poco e niente. Così come, preoccupa, non poco l'idea di accorpate nel triennio successivo tutte e tre le discipline tecniche in una unica classe di concorso. Unire i "servizi enogastronomici" e i "servizi di ospitalità" è illogico per chi conosce il mondo ristorativo e alberghiero.

Questa Federazione Italiana Cuochi, non ultimo, esprime grave sconcerto per l'inserimento di nuove materie a discapito delle ore di tecnica dei servizi di cucina. Dimezzare il monte ore della C500 nel biennio iniziale significa solo che, non si è compreso appieno quanto oggi incide il mondo ristorativo sul comparto turistico italiano.

Consegnare agli imprenditori futuri operatori con una preparazione professionalmente inadeguata significherebbe mettere in ginocchio l'intero comparto. Tutto ciò impoverirebbe enormemente il settore turistico che tanto incide sull'economia della nostra Italia.

In conclusione questa Federazione Italiana Cuochi chiede di riconsiderare, l'ipotesi di riforma degli Istituti Alberghieri, nella parte in cui si tagliano le ore della "Tecnica dei servizi e pratica operativa di Cucina (C500)" in favore di nuove materie, e di non attuare l'accorpamento delle classi di concorso così come illustrato nel presente documento.

Il Presidente FIC
Paolo Caldana