

NUOVE SFIDE PER L'ISTRUZIONE PROFESSIONALE

Gli istituti Alberghieri – dott.ssa Anna Maria Zilli
Firenze 30 ottobre 2018

Contesto



Scenario



Secondo un recente studio dell'Unione Europea, **le carenze di competenze ad alto livello sono già una realtà**. Con l'avanzata dalle tecnologie digitali, **il lavoro diventa infatti sempre più flessibile e complesso**.

«Oggi è più importante che mai che le persone possiedano **spirito imprenditoriale, sappiano gestire informazioni complesse, pensino in maniera autonoma e creativa, utilizzino le risorse - comprese quelle digitali - in modo intelligente, e siano in grado di comunicare efficacemente**».

Quale Lavoro



La nuova idea di lavoro «non è solo quella del lavoro altamente qualificato ma anche quella del lavoro umile professionalizzato, entrambi basati su conoscenza, responsabilità dei risultati che richiederanno maggiori competenze tecniche e sociali».

«Un lavoro che suscita impegno e passione. Un lavoro fatto di relazioni positive tra le persone e le macchine.

Un lavoro che è dentro le persone: la loro formazione, le loro aspirazioni e potenzialità.

Un lavoro con confini mobili con il tempo di vita, entrambi caratterizzati da una alta qualità».

Skill più richieste nel settore ristorazione

Skill richieste e indicatore di rilevanza per la professione

SKILL PROFESSIONALI

Gestione delle relazioni con i clienti



Capacità relazionali



Professionalità



Capacità organizzative



Gestione del personale



SKILL ATTITUDINALI

Autonomia



Inglese



Orientamento al risultato



Lavoro in team



Dimostrare impegno



.....e nel settore alberghiero

Skill richieste e indicatore di rilevanza per la professione


SKILL PROFESSIONALI

Gestione delle relazioni con i clienti 


Capacità relazionali 

Professionalità 


Capacità organizzative 

Gestione del personale 

SKILL ATTITUDINALI

Autonomia 

Inglese 

Orientamento al risultato 

Lavoro in team 

Dimostrare impegno 

Tab. 7 - Alunni per indirizzo di studio del 1° anno di corso dei Percorsi Professionali - Scuola secondaria di II grado statale- A.S. 2018/2019 (Fonte, MIUR, 2018)

<i>Indirizzi di Studio</i>	<i>N. alunni</i>
□ Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio	5.346
□ Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: odontotecnico	3.155
□ Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: ottico	1.287
□ Enogastronomia e ospitalità alberghiera	46.305
□ Gestione delle acque e risanamento ambientale	131
□ Industria e artigianato per il made in Italy	6.953
□ Manutenzione e assistenza tecnica	16.099
□ Pesca commerciale e produzioni ittiche	97
□ Servizi commerciali	9.821
□ Servizi culturali e dello spettacolo	1.287
□ Servizi per la sanità e l'assistenza sociale	12.022
□ Totale (su 512.702 studenti iscritti agli IP)	102.503

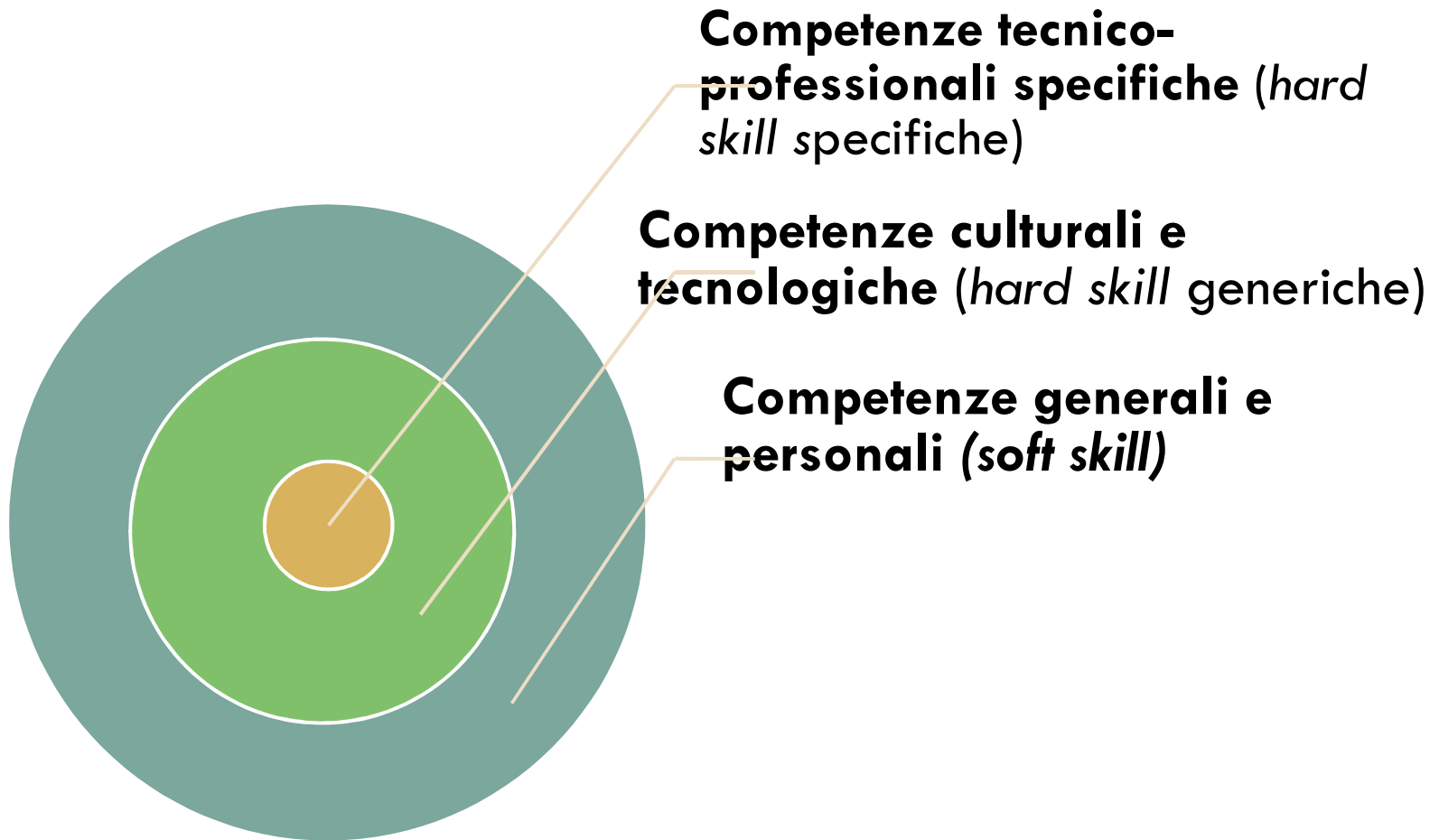
Il nostro contributo

«Tutti i giovani devono avere la possibilità di sviluppare l'intera gamma delle competenze chiave.

... Collegare l'apprendimento con esperienze di vita reale porta a risultati migliori. L'apprendimento imperniato su progetti e sui problemi, le esperienze di lavoro sul campo o l'apprendimento attraverso lo svolgimento di lavori di pubblica utilità rafforzano la motivazione dei giovani, contestualizzano il contenuto degli studi e offrono opportunità per lo sviluppo di competenze sociali, civiche e imprenditoriali ...

Se correttamente impiegate, le tecnologie digitali possono arricchire le esperienze di apprendimento e sostenere lo sviluppo, al di là della mera competenza digitale...».

Il rapporto tra hard e soft skill



Specificità Indirizzo



- **Gli istituti alberghieri** hanno un patrimonio di pratiche, di strumenti e di passione ormai consolidato: occorre saperlo **sviluppare, innovare e condividere** assieme ai giovani, al mondo del lavoro e alle comunità territoriali
- Progetto Tripla A: Ambienti di Apprendimento degli Alberghieri

Nuovo Contesto

