

# LA SCUOLA CHE SI FA IMPRESA

## Progetto: “Albergo Diffuso – Ristorante didattico”

Le scuole alberghiere sono le “**scuole del fare**”; al loro interno la vicenda educativa (e non solo formativa) si svolge attraverso l’azione costante e reiterata di procedure professionali che richiedono competenze molteplici. La possibilità di confrontarsi per davvero con le problematiche legate ad un mondo in continua evoluzione, in un ambiente protetto quale la scuola, rappresenta un’occasione di apprendimento unica per ogni allievo, qualsiasi siano le proprie caratteristiche.

Queste considerazioni hanno generato l’idea di un Ristorante/Albergo Diffuso didattico secondo il modello dei più celebrati Istituti Europei e Nord Americani.

**Un albergo diffuso è sostanzialmente due cose:**

- un modello di ospitalità originale
- un modello di sviluppo turistico del territorio.

L’“albergo diffuso” è una tipologia di recente diffusione in Italia ed Europa, nata dall’idea di utilizzo a fini turistici delle case vuote ristrutturate coi fondi del post terremoto del Friuli (1976).

Il modello di ospitalità “albergo diffuso” è stato messo a punto da Giancarlo Dall’Ara, docente di marketing turistico ed è stato riconosciuto in modo formale per la prima volta in Sardegna con una normativa specifica che risale al 1998.

La progressiva e costante diffusione dell’“albergo diffuso” è dovuta principalmente all’attenzione di una parte della domanda turistica ai contenuti di sostenibilità e rispetto dell’ambiente proposte da alcuni luoghi di soggiorno. E’ in questo contesto che va collocata la natura propria di tale tipologia ricettiva. La naturale collocazione, pertanto, dell’“albergo diffuso”, riferendosi ad un modello ampio ed elastico definibile come “paese albergo”, vede privilegiare i piccoli centri storici ed i borghi e nuclei di antica formazione o gli insediamenti rurali o montani, pur non escludendo la validità di soluzioni legate a singole presenze significative in contesti diversamente urbanizzati.

In estrema sintesi si tratta di una proposta concepita per offrire agli ospiti l’esperienza di vita di un centro storico di una città o di un paese, potendo contare su tutti i servizi alberghieri, cioè su accoglienza, assistenza, ristorazione, spazi e servizi comuni per gli ospiti, alloggiando in case e camere che distano non oltre 200 metri dal “cuore” dell’albergo diffuso: lo stabile nel quale sono situati la reception, gli ambienti comuni, l’area ristoro.

Ma l’AD è anche un modello di sviluppo del territorio che non crea impatto ambientale. Per dare vita ad un Albergo Diffuso infatti non è necessario costruire niente, dato che ci si limita a recuperare/ristrutturare e a mettere in rete quello che esiste già. Inoltre un AD funge da “presidio sociale” e anima i centri storici stimolando iniziative e coinvolgendo i produttori locali considerati

come componente chiave dell'offerta. Un Albergo Diffuso, infatti, è in grado di animare i centri storici, stimolando iniziative e l'attività di produttori locali, considerati una componente chiave dell'offerta, offrendo un contributo per evitare lo spopolamento dei borghi.

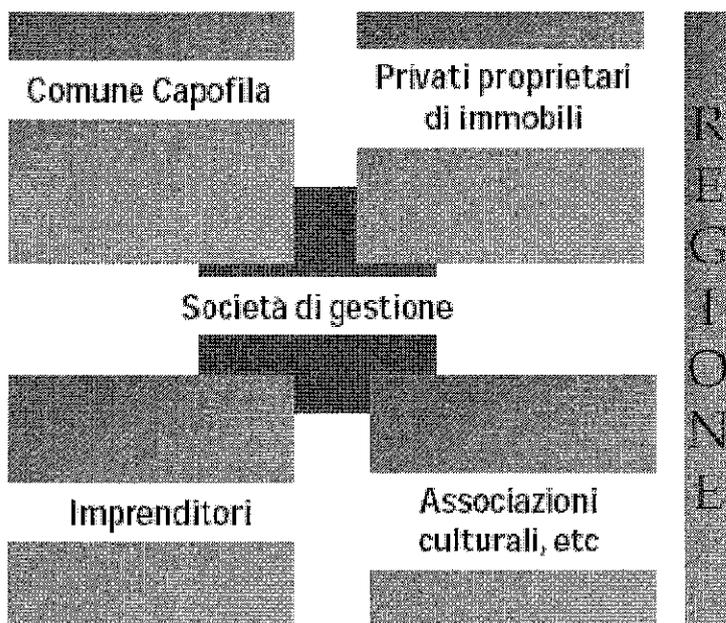
L'Albergo Diffuso non è solo un albergo, è anche un modello innovativo di accoglienza turistica.

### **I CARATTERI DELL'ALBERGO DIFFUSO**

- gestione unitaria ed imprenditoriale;
- offerta di servizi alberghieri e di ambienti comuni a tutti gli ospiti alloggiati nei diversi edifici che lo compongono;
- ambiente autentico fatto di case di pregio, arredate e ristrutturate non "per turisti", ma per residenti anche se temporanei;
- distanza tra gli immobili non tale da impedire alla gestione di offrire a tutti gli ospiti non solo servizi alberghieri, ma anche l'esperienza della formula ospitale;
- presenza di una comunità viva;
- gestione professionale non standard, coerente con la proposta di autenticità dell'esperienza e con radici nel territorio;
- stile riconoscibile: un'identità leggibile in tutte le componenti della struttura ricettiva, che non si configura come una semplice sommatoria di case ristrutturate e messe in rete.

### **REQUISITI DI SISTEMA**

#### **Il sistema Regione**



## 1) OBIETTIVO INTERMEDIO/FINALE

La realizzazione di un ristorante/Albergo Diffuso didattico aperto al pubblico (e la conseguente gestione operativa, economica e amministrativa) all'interno di un'Istituzione pubblica è legata all'imprescindibilità dell'azione educativa: obiettivo primario è dunque quello di formare giovani in grado di inserirsi agevolmente nel mondo del lavoro, avendo ampiamente sperimentato le procedure operative, le criticità relazionali e le doti umane che tale azione richiede.

### Da ciò si deducono gli obiettivi intermedi, sintetizzabili in:

- Fornire strumenti operativi concreti e conoscenze tecniche il cui utilizzo e la cui necessità siano direttamente sperimentabili.
- Dotare gli allievi di mezzi linguistici, culturali e scientifici in grado di gestire ogni tipo di situazione si verifichi nella gestione di un'impresa della ristorazione, siano esse legate al ricevimento della clientela, alla produzione culinaria, al momento della vendita di sala e bar.
- Sviluppare la capacità di apprendimento secondo un approccio costruttivista (*"...la verità umana è ciò che l'uomo conosce costruendolo con le sue azioni, e formandolo attraverso di esse"* Giambattista Vico).
- Incrementare coscienza critica, senso civico e libertà di pensiero attraverso la concretezza del lavoro, le difficoltà ad esso legate e le gratificazioni che ne conseguono.
- Favorire l'integrazione dell'utenza in difficoltà quali allievi diversamente abili o extracomunitari, grazie alla condivisione di spazi, esperienze e obiettivi universalmente percepibili.
- Porsi al servizio del territorio fornendo una forma di ristorazione/ricezione alberghiera molto prossima alla realtà ma del tutto particolare nelle modalità di svolgimento.
- Creare una sorta di osservatorio sul mondo della ristorazione i cui input siano strumento per meglio rispondere alle esigenze del mercato e gli output siano per tutti (imprese per prime) strumento condivisibile di miglioramento.
- Stimolare una sana e leale concorrenza rispetto agli esercizi commerciali sul territorio.

## 2) TARGETS

L'attività connessa alla vita del ristorante/Albergo Diffuso didattico è dunque aperta a tutta l'utenza al fine di rispettare l'idea più alta della scuola pubblica: **essere scuola per tutti**. L'esperienza, già in atto in molti Istituti Italiani (almeno per la parte del "ristorante didattico"), ha in effetti dimostrato l'efficacia di tale strumento rispetto ad un'utenza notevolmente eterogenea che agisce tuttavia in un contesto comune: è possibile coltivare i talenti garantendo loro tutte le chances educative attese per una proiezione nel mondo delle imprese alberghiere e del turismo sostenibile di alto livello, anche all'estero.

Risulta di contro possibile svolgere attività di recupero costanti verso allievi in maggiore difficoltà che necessitano tempi di apprendimento più lunghi o azioni educative più personalizzate. All'interno del ristorante d'applicazione si possono infatti ritagliare ambienti e operatività particolari in cui più docenti lavorano contemporaneamente su obiettivi anche molto diversi.

Dall'anno scolastico 2010-2011 il modello didattico dell'alternanza scuola lavoro è obbligatorio a partire dalla classe quarta. L'alternanza scuola lavoro è stata introdotta dalla Legge n. 53 del 28 marzo 2003 al fine di consentire la sperimentazione di nuovi percorsi didattico-formativi, collocati in una dimensione pedagogica forte che è quella dell'equivalenza formativa fra l'esperienza educativa in aula e l'esperienza educativa in ambienti di lavoro. Viene realizzata mediante progetti che le scuole presentano e realizzano in base a convenzioni con le Imprese o con le Camere di commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura o Enti pubblici e privati disponibili. L'esperienza dell'ASL attraverso l'incontro-scambio con il mondo del lavoro fornisce agli alunni un certificato delle competenze professionali acquisite nell'ottica del Quadro Europeo delle Qualifiche (EQF).

## **PROGETTUALITÀ**

Le opportunità che la normativa (D.I. n.44/2011) offre all'“istituzione scolastica”, di attuare esperienze di impresa formativa, hanno generato l'idea di un ristorante/Albergo Diffuso didattico aperto al pubblico secondo il modello dei più celebrati Istituti Europei e Nord Americani indicato per:

- Serate a tema
- Eventi
- Catering
- Supporto logistico ad eventi esterni
- Ospitare quegli alunni che fossero impossibilitati a ritornare a casa con i propri mezzi (progetto albergo diffuso)
- Dare ospitalità alle varie scuole gemellate per gli scambi culturali sia nazionali che internazionali.

La realizzazione di questo progetto all'avanguardia è vincolata dal fatto che la scuola, come tutti gli enti pubblici, non può presentare passività nei propri bilanci neanche se è titolare di partita iva e soggetta alle regole del libero mercato. Da ciò si evince la necessità primaria dell'IPSSAR “Artusi” di reperire degli sponsor che siano disposti a credere in questo progetto e ad investire delle risorse economiche.

Le potenzialità che potrebbe offrire il Ristorante/Albergo Diffuso “Artusi” sono molteplici, prima fra tutte la possibilità di diventare il primo polo Enogastronomico didattico del Veneto, portando in tal modo un interesse ed una ricaduta di immagine di eccellenza per Recoaro Terme, per la Valle dell'Agno e per l'intera provincia di Vicenza che farà sicuramente da volano per le altre imprese che lavorano per la ristorazione nel territorio vicentino.

**L'iniziativa permetterebbe di accrescere l'offerta formativa della scuola attraverso l'autofinanziamento ma soprattutto consentirebbe allo studente di sperimentare:**

- la dimensione anche economica del proprio operare con relative implicazioni sul piano dell'organizzazione del lavoro e dei suoi tempi, dell'impiego ottimale delle risorse;
- la valutazione "oggettiva del cliente" e la conferma "sociale" della padronanza delle competenze acquisite;
- "l'obbligatorietà" dell'operare cooperativo per il raggiungimento del risultato e la valenza e responsabilità non solo soggettiva, ma primariamente collettiva di quanto raggiunto;
- l'imprevedibilità delle diverse situazioni lavorative da affrontare e la conseguente capacità di mobilitazione di quanto appreso nei diversi contesti; tutto ciò non secondo processi preordinati e programmati di un'azione formativa, ma in relazione alle richieste di un "cliente" rispetto al quale l'organizzazione del lavoro di volta in volta si modella.

### **FATTIBILITA' DAL PUNTO DI VISTA NORMATIVO**

L'Università di Bergamo ha inoltrato istanza di interpello al Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali in ordine alla possibilità di far svolgere agli studenti **"una formazione in assetto lavorativo"** nell'ambito di attività di produzione e vendita di beni e servizi in relazione a tutti gli enti di istruzione e formazione professionale regionali, regolarmente accreditati per l'erogazione dei servizi in DDIF (diritto di istruzione e formazione), indipendentemente dalla natura giuridica del soggetto erogatore.

Al riguardo, il Ministero, con interpello n. 3 del 2 febbraio 2011 (allegata), ha chiarito che tale modalità formativa può ritenersi applicabile per l'**apprendimento "in situazione reale"** a tutti gli enti d'istruzione e formazione professionale regionali regolarmente accreditati per l'erogazione dei servizi in DDIF, indipendentemente dalla natura giuridica del soggetto erogatore. A sostegno della propria tesi il Ministero richiama l'art. 38 del Decreto Interministeriale n. 44/2001 - recante **"Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche"** - il quale stabilisce che le "istituzioni scolastiche nell'esercizio dei compiti di formazione ed educativi, hanno facoltà di svolgere attività di servizi per conto terzi, nonché di alienare i beni prodotti nell'esercizio di attività didattiche o di attività programmate". Peraltro, ai sensi dell'art. 20, comma 5, del predetto D.L., l'attività didattica può riferirsi a tutte le attività produttive dell'Azienda, fermo restando che "gli eventuali utili rinvenienti dalla predetta attività sono destinati, nell'ordine, alla copertura dei relativi costi ed al miglioramento ed incremento delle attrezzature didattiche".

Il parere positivo espresso dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali all'interpello n. 3/2011 del 2 febbraio scorso apre prospettive molte interessanti per l'istruzione e la formazione professionale, con la possibilità per le scuole ed istituzioni scolastiche, indipendentemente dalla loro natura giuridica, di usufruire di una "tecnologia" concreta per accrescere il successo scolastico e formativo.

Il Ministero del lavoro e delle politiche sociali è stato chiamato in causa (per il mezzo dell'istituto dell'interpello, funzionale diritto formalizzato dall'articolo 9 del decreto legislativo n. 124 del 2004, come modificato dal decreto legge n. 262 del 2006) dall'Università di Bergamo.

Dal versante strettamente giuridico, l'interpello ha preso a riferimento in chiave analogica il decreto interministeriale n. 44/2001, che detta le istruzioni generali sull'amministrazione e la contabilità delle istituzioni scolastiche.

In effetti, l'articolo 20 del decreto, che regola le norme amministrative e di contabilità riferite alle «Aziende agrarie e speciali», prevede che la gestione dell'azienda speciale o agraria sia una specifica attività del programma annuale della scuola o istituzione scolastica (ossia del bilancio preventivo annuale della programmazione didattica legata al programma dell'offerta formativa della scuola), che ne indica sinteticamente le entrate, le spese e le modalità di copertura dell'eventuale disavanzo. La relazione annuale con la quale il Dirigente scolastico propone agli organi della scuola di approvare il programma annuale (comma 3, articolo 2 d. l. 1 febbraio 2001, n.44) deve indicare, inoltre, l'indirizzo economico – produttivo, gli obiettivi che si intendono perseguire, le attività didattiche che possono svolgersi e le risorse umane e strumentali di cui l'azienda deve essere dotata, con i relativi costi.

L'articolo 21 dello stesso atto prevede che la scuola possa organizzarsi per la vendita di beni e servizi a terzi e a tale scopo sono richiamate le precedenti garanzie di attività distinta sul piano contabile dalla gestione economico finanziaria della scuola, che, in ogni caso, ne risponde, e la stretta funzionalizzazione alle finalità didattiche.

Il Consiglio di istituto stabilisce i criteri e i limiti alla possibilità di alienare beni e servizi nell'esercizio dell'attività didattica o programmata a favore di terzi (lettera e, comma 2, articolo 33, d. l. 44/01). Infine, l'art. 38 del decreto, ne fissa il principio generale:

«1. Le istituzioni scolastiche, nell'esercizio dei compiti di formazione ed educativi, hanno facoltà di svolgere attività di servizi per conto terzi, nonché di alienare i beni prodotti nell'esercizio di attività didattiche o di attività programmate.

2. La vendita avviene con le modalità stabilite dal Consiglio di istituto, che provvede a determinare le condizioni contrattuali di fornitura e le garanzie richieste ai terzi per l'adempimento delle obbligazioni assunte verso l'istituto.»

La domanda di interpello sottolineava come il potere formativo della concreta esperienza “di mercato” sia di gran lunga più efficace di ogni simulazione in aula e che a tale scopo dovrebbe essere possibile per le istituzioni scolastiche dotate della capacità manageriale idonea (fermo restando ogni obbligo di legge in materia di tutela della sicurezza del lavoro, sanitario e commerciale) offrire agli allievi l’opportunità di sperimentare quanto appreso in aula e in laboratorio nel concreto della fornitura di un servizio al pubblico attraverso una annessa attività commerciale, di produzione o servizio.

Secondo quanto espresso dagli interpellanti, date le caratteristiche e le finalità previste dal piano dell’offerta formativa o dalle condizioni di accreditamento, essa si configura come un’attività complementare e di sussidio al percorso di istruzione e formazione, che per definizione non può mai divenire prevalente e i cui proventi sono destinati, oltre a coprire i costi, ad essere reinvestiti nella stessa istituzione scolastica e per le finalità connesse agli obiettivi formativi, a partire dal miglioramento delle strutture e dei programmi.

Il Ministero rispondente, valutato il quadro normativo complessivo, ha ritenuto che i principi espressi nel decreto interministeriale n.44/2001 costituiscano un principio di carattere generale.

«In tal senso appare pertanto conforme al complessivo quadro ordinamentale ritenere applicabile tale modalità formativa per l’apprendimento “in situazione reale” – come detto efficacemente diretto a superare le distanze tra realtà scolastica e lavorativa – a tutti gli enti d’istruzione e formazione professionale regionali regolarmente accreditati per l’erogazione dei servizi in DDIF, indipendentemente dalla natura giuridica del soggetto erogatore».

Si è precisato che nel nostro ordinamento è già prevista la facoltà di svolgere attività formativa nell’ambito del processo di produzione delle Aziende Speciali (si veda sopra) costituite dalle istituzioni scolastiche mediante gestioni economiche separate. La “formazione in assetto lavorativo” pianificata nelle attività didattiche può concorrere alla produzione di beni e servizi anche per conto terzi e concludersi, quindi, con la vendita di tali beni.

La Direzione Generale per l’attività ispettiva (competente nella risposta agli interPELLI) ha così sostanzialmente confermato le conclusioni indirette già contenute nel quesito dell’università lombarda. Non solo. Individuando un principio di carattere generale ha esteso questa possibilità a tutti gli enti di istruzione e formazione professionali regionali accreditati.

È del tutto evidente che la risposta al quesito in parola abbia una forza espansiva che va ben al di là delle istituzioni scolastiche e formative del sistema di istruzione e formazione professionale lombardo. Finora le istituzioni scolastiche hanno dovuto affrontare il problema della necessità di compiere esperienze in situazione reale, affidandosi a convezioni con le imprese industriali o di servizio (il caso tipico è quello delle scuole alberghiere), cercando di superare enormi problemi di carattere amministrativo, organizzativo e finanziario.

## PROCEDURE ATTIVATE e/o in ATTIVAZIONE

Per attivare il **Progetto: “Albergo Diffuso – Ristorante didattico”** sono necessarie:

- confronto e collegamento con altri Istituti, in particolare con L'Istituto Superiore “ G. Falcone” di Gallarate, che da anni sperimenta con grande successo l'iniziativa;
- collegamento con la rete dei “ristoranti didattici” nata come autonoma iniziativa dall'incontro di Istituti Alberghieri e Centri di Formazione Professionale, di varie regioni italiane, che hanno condiviso il desiderio di integrare e scambiarsi esperienze, creare occasioni di confronto e stabilire un ambito permanente di collaborazione sul tema della formazione in tutti gli ambiti della ristorazione ed in particolare sull'esperienza del Ristorante Didattico quale luogo di “innovativa impresa formativa” finalizzata a promuovere ed accrescere specialmente le competenze dei giovani.”
- collegamento con ADI (Associazione Nazionale Alberghi Diffusi) la cui mission è promuovere e sostenere lo sviluppo degli alberghi diffusi in Italia, tutelandone l'immagine e la reputazione presso le istituzioni pubbliche, la stampa, il sistema intermediario e la domanda turistica.
- l'adeguamento delle strutture che si prestino ad un utilizzo anche da parte di clienti esterni;
- il convinto coinvolgimento dei docenti (delibera del Collegio dei Docenti del 11 giugno 2012 di approvazione del P,O.F. 2012/14 con inserimento del progetto), del personale tecnico, nonché degli ATA direttamente coinvolti;
- un'indagine sulla disponibilità del territorio ad accogliere un “nuovo ristorante” e dare vita ad un “Albergo Diffuso”;
- coinvolgimento dell'Associazione Commercianti e gli operatori del settore per garantire preziose sinergie con il coinvolgimento dell'Ente Locale;
- una puntuale e scrupolosa applicazione del DL.155 del 1997 che impone il sistema HACCP (Hazard Analysis and critical control point "analisi dei rischi e controllo dei punti critici"). Il sistema preventivo di controllo degli alimenti finalizzato a garantire la sicurezza e a prevenire malattie trasmesse con gli alimenti mette a riparo la scuola da spiacevoli imprevisti;
- la delibera favorevole del Consiglio d'Istituto che si è già pronunciato sull'iniziativa e sta elaborando un regolamento circa il funzionamento del laboratorio-ristorante (giorni di apertura, costi, orari ecc...), nonché sull'eventuale distribuzione degli utili derivanti dall'attività o sull'individuazione dei capitoli di spesa dove imputare eventuali perdite d'esercizio;

- l'individuazione preventiva del responsabile dell'attività, del preposto all'attività contabile e del preposto REC (es. un docente tecnico-pratico, possibilmente collaboratore o i membro dello staff di direzione);
- la domanda all'Ufficio di Commercio del comune di una licenza;
- l'iscrizione della scuola all'albo delle attività presso la Camera di Commercio;
- l'apertura della partita IVA;
- spese per il marketing di promozione del progetto.

## IMPEGNO FINANZIARIO

L'aspetto più oneroso del progetto riguarda l'adeguamento delle strutture e il rinnovamento della strumentazione, ormai obsoleta, della sede dell'IPSSAR ARTUSI in modo tale che si prestino ad un utilizzo anche da parte di clienti esterni.

### Si rendono necessari pertanto i seguenti interventi:

- lavori di adeguamento di alcuni locali al progetto;
- sostituzione bancone bar con adeguamento alla normativa igienico-sanitaria e sicurezza;
- sostituzione arredi della sala ristorante;
- integrazione delle attrezzature in uso al laboratorio di sala bar e cucina.

Interventi previsti	Spese previste	Stato di avanzamento lavori
Integrazione attrezzature Laboratori di sala e cucina	€. 18.000	In fase di ultimazione
Sostituzione bancone bar con adeguamento alla normativa igienico-sanitario e sicurezza	€. 65.000	In fase di ultimazione
Sostituzione arredi sala ristorante	€. 20.000	Ultimato
Lavori di adeguamento dei locali (opere murarie, idrauliche, elettriche, rifinitura)	€. 31.000	In fase di ultimazione
Acquisto e posa in opera infissi	€. 8.000	Ultimato
per un totale di	€. 142.000	

## SPESE DI MARKETING

Tipologia intervento	Spese pre-stimate	Stato di attuazione
Articoli e/o inserzioni a pagamento su giornali, riviste ed emittenti locali	€. 5.000	In programmazione
Progettazione ed omologazione e registrazione di un eventuale marchio per identificare il progetto	€. 4.000	In programmazione
Volantini, manifesti e gadget	€. 6.000	In programmazione
Adeguamento del sito internet e posizionamento nei principali motori di ricerca; creazione sito per gestione progetto "Albergo Diffuso"	€. 20.000	In programmazione
Serate promozionali per il lancio e la diffusione del progetto con invito di personalità significative del settore sia della "ristorazione didattica" sia del nuovo modello "Albergo Diffuso"	€. 8.000	In programmazione
per un totale di	€. 43.000	

## ALTRE SPESE

Tipologia intervento	Spese pre-stimate	Stato di attuazione
Acquisto dei software gestionali	€. 5.000	Analisi del fabbisogno
Consulenze di impresa, registrazioni, eventuali incarichi esterni	€. 10.000	In programmazione
per un totale di	€. 15.000	

Totale generale preventivato per il piano del progetto	€. 200.000	
--	------------	--

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof. **GIORGIO Guerra**

