



SALVIAMO GLI ALBERGHIERI

Relazione generale

*Quadro europeo di confronto – dati occupazionali – analisi del quadro normativo italiano
criterio della domanda – proposta di riforma e di copertura economica*

Dieci punti del Manifesto

Fonti ufficiali e normativa

Proposta di riforma

A sostegno dell'iniziativa promossa da La Voce della Scuola

Prof. Giuseppe Chierchia

Docente ITP – Laboratori di Servizi Enogastronomici, settore Cucina (B020)

Relazione generale

"Salviamo gli Alberghieri": dai 10 punti del Manifesto alla proposta di riforma

Quadro europeo di confronto, dati occupazionali, analisi del quadro normativo italiano, criterio della domanda e proposta di copertura economica.

Versione aggiornata al 5 settembre 2026.

Indice

Bibliografia e sitografia	3
Come leggere questa relazione	5
Premessa: i 10 punti dell'iniziativa "Salviamo gli Alberghieri"	5
La tesi di fondo: la didattica pratica come leva di inclusione e di realizzazione professionale	6
Parte I - L'Italia nel confronto con l'Europa: come funzionano le altre scuole alberghiere	7
Parte II - Materie e monte ore, Paese per Paese: il dettaglio	9
Parte III - Chi trova lavoro dopo il diploma: gli esiti occupazionali in Europa	13
Parte IV - La situazione italiana: quante ore ha davvero l'alberghiero, e come è regolato.....	16
Parte V - Il crollo delle iscrizioni: dieci anni di numeri e le loro cause	18
Parte VI - Cosa chiedono le famiglie, gli studenti e le imprese	23
Parte VII - Il riconoscimento UNESCO e la difesa di un quinquennio più forte	24
Parte VIII - La proposta di riforma per l'indirizzo Enogastronomia.....	25
Parte IX - Gli insegnanti tecnico-pratici: perché serve una loro valorizzazione (Punto 7).....	26
Parte X - Verso un Osservatorio nazionale su formazione, lavoro e professioni (Punto 8)	29
Parte XI - Le linee di un patto nazionale per la qualità del lavoro nell'ospitalità (Punto 9)	30
Parte XII - Chi paga: la proposta di copertura economica	31
Parte XIII - Tutte le norme citate, in un unico elenco	32
Parte XIV - Come si arriva ai 10 punti: la mappa conclusiva	33
Parte XV - I limiti di questa relazione, detti con chiarezza	34

Bibliografia e sitografia

Elenco completo delle fonti normative, istituzionali e web utilizzate per la stesura di questa relazione, distinte tra bibliografia (atti normativi, documenti ufficiali, comunicati istituzionali) e sitografia (siti web, portali, testate giornalistiche). I riferimenti puntuali a ciascuna fonte, con il dettaglio del passaggio citato, si trovano nelle note a piè di pagina lungo il testo.

Bibliografia (atti normativi e documenti ufficiali, in ordine cronologico)

- Decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87, Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali.
- Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche.
- Convenzione UNESCO per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale, Parigi, 17 ottobre 2003.
- Legge 27 settembre 2007, n. 167, Ratifica ed esecuzione della Convenzione UNESCO 2003.
- Legge 13 luglio 2015, n. 107, Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione ("Buona Scuola").
- Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 59, Riordino, adeguamento e semplificazione del sistema di formazione iniziale e di accesso nei ruoli di docente.
- Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 61, Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale.
- Decreto Interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento attuativo del D.Lgs. 61/2017.
- Legge 30 dicembre 2018, n. 145, Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2019 (art. 1, comma 784, PCTO).
- Proposta di legge Miceli n. 1783/2019 (equiparazione economica ITP, non approvata).
- Decreto Ministeriale 12 giugno 2020, n. 33, Quadri orari degli istituti professionali.
- Decreto-Legge 23 settembre 2022, n. 144, conv. con modif. Legge 17 novembre 2022, n. 176 (istituzione filiera 4+2, art. 25-bis).
- Decreto-Legge 30 aprile 2022, n. 36, conv. con modif. Legge 29 giugno 2022, n. 79 (riforma del reclutamento docenti).
- Ministère de l'Éducation Nationale (Francia), Arrêté du 6 juillet 2004 definendo il CAP Cuisine (versione previgente).
- Ministère de l'Éducation Nationale (Francia), Arrêté MENE1115107A del 2011 (Bac Professionnel Cuisine).
- Decreto Ministeriale 7 dicembre 2023, n. 240 (sperimentazione filiera 4+2).
- Ministère de l'Éducation Nationale (Francia), Arrêté MENE2328414A del 19 ottobre 2023 (nuovo referenziale CAP Cuisine).
- Legge n. 121/2024, art. 4 (Fondo campus della filiera tecnologico-professionale).
- Decreto Ministeriale MASAF n. 35986/2024 (Fondo eccellenze gastronomia e agroalimentare).
- Decreto Ministeriale 16 dicembre 2024, n. 256 (proroga sperimentazione filiera 4+2).
- Legge 28 ottobre 2024, n. 160 (completamento riforma del reclutamento docenti).
- Decreto-Legge 9 settembre 2025, n. 127, conv. con modif. Legge 30 ottobre 2025, n. 164 (messa a regime della filiera 4+2).
- Fondazione Agnelli, Comunicato Stampa Eduscopio 2025, Torino, 3 dicembre 2025.
- Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro Istruzione e Ricerca 2022-2024, sottoscritto il 5 novembre 2025.

Sitografia (siti web, portali istituzionali e testate, in ordine alfabetico)

- Adesso Scuola - adessoscuola.it
- ANSA - ansa.it
- Bic.at (portale orientamento AMS, Austria) - bic.at
- BrindisiReport - brindisireport.it
- Corriere Romagna - corriereromagna.it
- education.gouv.fr - Ministère de l'Éducation Nationale (Francia)
- Educa.jcyl.es - portale dell'istruzione di Castiglia e León (Spagna)
- Eduscopio - eduscopio.it (Fondazione Agnelli)
- Eurostat - ec.europa.eu/eurostat
- Federalberghi - federalberghi.it
- FIC - Federazione Italiana Cuochi - fic.it
- Foe.it (portale sindacale scuola)
- Fondazione Agnelli - fondazioneagnelli.it
- Gaeta.it
- gsvetlly.minedu.gov.gr - Segreteria Generale per l'Istruzione Professionale, Ministero dell'Istruzione greco
- hlfrkms.ac.at - Höhere Lehranstalt für Tourismus, Krems (Austria)
- Il Fatto Quotidiano - ilfattoquotidiano.it
- Il Sole 24 Ore - ilsole24ore.com
- Informazionescuola.it
- Italia a Tavola - italiaatavola.net
- jobintourism.it
- KMK/Sachsen - Kultusministerkonferenz e Land Sassonia (Germania)
- La Voce della Scuola - lavocedellascuola.it
- Lascuolaoggi.it
- Legalars.net
- Légifrance - legifrance.gouv.fr
- luxuryfb.com
- MASAF - Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste - masaf.gov.it
- Moncloa.com (portale ufficiale del Governo spagnolo)
- Obiettivoscuola.it
- Onisep.fr - agenzia pubblica francese per l'orientamento
- Orizzontescuola.it
- Regione Puglia, Ufficio Statistico - regione.puglia.it
- Riconoscimentocfu.it
- rocva.nl, rocmn.nl, mborijnland.nl - portali di istituti MBO (Paesi Bassi)
- Scuolaconsulting.com
- Scuolainforma.news
- skuola.net
- Toniolouniversity.it
- Turismo de Portugal - escolas.turismodeportugal.pt
- WKO - Wirtschaftskammer Österreich - wko.at; gast.at

Come leggere questa relazione

Questo documento è pensato per essere leggibile sia da chi conosce già la normativa scolastica sia da chi si avvicina per la prima volta al tema. Ogni tabella è preceduta da una spiegazione di ciò che contiene e seguita da un commento su cosa significhi in concreto.

La relazione parte da un fatto semplice: gli istituti alberghieri italiani perdono iscritti da più di dieci anni, le imprese del settore lamentano personale poco preparato, e intanto la cucina italiana è diventata patrimonio dell'umanità riconosciuto dall'UNESCO.

Il resto della relazione vuole analizzare perché questo sta succedendo, cosa si può fare restando fedeli a un percorso quinquennale solido, e come si finanzia il progetto di riorganizzazione.

Premessa: i 10 punti dell'iniziativa "Salviamo gli Alberghieri"

L'iniziativa "Salviamo gli Alberghieri", lanciata da **La Voce della Scuola** e sostenuta tra gli altri da Adesso Scuola, dalla Federazione Italiana Cuochi (FIC) e dalla Re.Na.I.A. (Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri d'Italia), ha messo nero su bianco dieci punti come piattaforma di partenza per il rilancio degli Istituti Professionali Alberghieri:

1. Rafforzamento delle discipline professionalizzanti e delle ore di laboratorio
2. Quadro orario nazionale forte e riconoscibile
3. Area di alta professionalizzazione
4. Fondo nazionale permanente per laboratori, attrezzature e materie prime
5. Nuovo rapporto tra scuola, professionisti e imprese qualificate
6. Difesa di un percorso quinquennale solido (senza accorciamenti del ciclo di studi)
7. Valorizzazione professionale ed economica degli ITP
8. Osservatorio nazionale su formazione, lavoro e professioni
9. Patto nazionale per la qualità e l'umanizzazione del lavoro nell'ospitalità
10. Rilancio culturale del prestigio dell'istruzione professionale e delle professioni enogastronomiche, anche alla luce del riconoscimento UNESCO, nelle sue tre macro-aree: cucina, sala e accoglienza

Fonte¹

Il Punto 6 merita una precisazione fin da questa premessa, perché guida l'impostazione di tutta la relazione: il Manifesto afferma esplicitamente la difesa di un percorso quinquennale solido, senza accorciamenti del ciclo di studi. Questa relazione recepisce pienamente questa posizione: il rilancio dell'istruzione alberghiera qui proposto non passa dalla riduzione del tempo di scuola, ma dal rafforzamento della sua qualità e della sua intensità professionalizzante dentro i cinque anni.

¹Fonte: La Voce della Scuola, "Salviamo gli Alberghieri: il Comitato Promotore lancia gli Stati Generali degli Istituti Alberghieri" (agosto-settembre 2026); Adesso Scuola, "Salviamo gli Alberghieri" (3 settembre 2026).

La tesi di fondo: la didattica pratica come leva di inclusione e di realizzazione professionale

Chi insegna ogni giorno in un laboratorio di cucina, di sala o di accoglienza conosce per esperienza diretta un fatto che i dati raccolti in questa relazione permettono ora di argomentare in modo sistematico, e che merita di essere enunciato con chiarezza fin da questa premessa, perché è il principio che tiene insieme l'intera proposta: nel sistema italiano, dove la cultura gastronomica e l'ospitalità dovrebbero essere per definizione un fattore trainante dell'istruzione alberghiera, la riduzione delle ore di laboratorio imposta dalla riforma del 2010 non ha soltanto impoverito la preparazione tecnica dei diplomati. Ha intaccato la funzione più profonda che questi istituti hanno storicamente svolto nel sistema scolastico italiano: quella di offrire, attraverso l'attività pratica, un canale di apprendimento, di compensazione dei saperi e di elevazione personale a studentesse e studenti non sempre inclini allo studio teorico, e proprio per questo più esposti al rischio di dispersione ed esclusione scolastica.

Gli istituti professionali alberghieri sono nati, e per decenni sono stati riconosciuti da famiglie e territori, come scuole capaci di una cosa che il canale liceale, per sua natura, non è strutturato per fare: dimostrare a un ragazzo o a una ragazza che il proprio valore non si misura solo con un voto di matematica o di lettere, ma anche, e per alcuni soprattutto, con la capacità di eseguire un piatto, di gestire una sala, di accogliere un ospite. È un modello educativo fortemente inclusivo, perché intercetta stili di apprendimento, motivazioni e talenti che il solo studio teorico non riesce a valorizzare, e perché offre a fasce di studenti spesso più fragili sul piano scolastico e sociale un percorso concreto di realizzazione professionale, non un ripiego rispetto a un percorso 'più nobile'.

Sostenere che il taglio delle ore di laboratorio abbia prodotto la disaffezione di famiglie e studenti, documentata nella Parte V di questa relazione attraverso il crollo delle iscrizioni, significa allora sostenere qualcosa di più preciso e di più grave della semplice perdita di attrattività di un'offerta formativa tra le tante: significa che la scuola italiana ha progressivamente indebolito uno dei pochi canali strutturati attraverso cui il sistema scolastico compensava, con il fare, ciò che il solo studio teorico non sempre riesce a dare. Ogni ora di laboratorio sottratta al biennio e al triennio, ogni ora trasformata in lezione frontale di materia teorica in nome di una presunta modernizzazione, ha ridotto lo spazio in cui uno studente meno portato per l'astrazione poteva comunque trovare, attraverso il lavoro pratico, una via di successo scolastico e di dignità professionale.

È una lettura che questa relazione fa propria fermamente, e che consegna ai docenti che la leggeranno non come un'opinione tra le altre, ma come la chiave interpretativa di tutti i dati che seguono: il quadro europeo di confronto (Parti I-III), la serie storica delle iscrizioni (Parte V), le voci delle imprese e delle famiglie (Parte VI), fino alla proposta di riforma (Parte VIII) vanno letti alla luce di questo principio. Rafforzare le ore di laboratorio non è soltanto una misura di politica scolastica per allineare l'Italia agli altri sistemi europei, né solo una risposta alla domanda del mercato del lavoro: è, prima di tutto, un atto di restituzione verso una funzione educativa e sociale che l'istruzione alberghiera ha sempre avuto, e che il sistema ha il dovere di non disperdere.

Parte I

L'Italia nel confronto con l'Europa: come funzionano le altre scuole alberghiere

Prima di proporre qualunque riforma, è utile sapere come altri Paesi europei affrontano lo stesso problema: formare cuochi, camerieri e addetti all'ospitalità. Per questo la relazione ha messo a confronto 8 sistemi scolastici pubblici europei - Italia, Francia, Germania, Spagna, Austria, Portogallo, Grecia e Paesi Bassi - scelti perché rappresentano i tre modelli principali che si trovano in Europa: la scuola pura, il sistema duale puro, e i modelli misti che lasciano allo studente la scelta tra i due canali.

I.1 Come sono stati resi confrontabili i dati (nota sulla normalizzazione)

Ogni Paese europeo organizza la propria istruzione alberghiera con unità di misura, cicli e terminologie diverse: alcuni contano le ore per settimana, altri le contano per l'intero ciclo di studi; alcuni dividono il percorso in bienni e trienni come l'Italia, altri in semestri o in livelli europei di qualifica (i livelli EQF, il Quadro Europeo delle Qualifiche). Per rendere possibile un confronto diretto con il sistema italiano, i dati raccolti sono stati riportati, ove possibile, a un'unica unità di misura comune: le ore settimanali medie dedicate al laboratorio o alla materia pratica di specializzazione, calcolate come valore medio quando la fonte originale indicava un intervallo (ad esempio, un intervallo dichiarato di 15-18 ore settimanali è stato normalizzato al valore medio di 16,5 ore per i grafici della Parte II.9), oppure convertendo il totale di ore dell'intero ciclo in una media settimanale (come nel caso della Spagna, il cui totale di 2000 ore in due anni corrisponde a circa 25 ore settimanali complessive).

Questa normalizzazione ha un limite importante, che va dichiarato con chiarezza: nei sistemi a modello duale puro o a doppio canale (Germania, Austria nel percorso Lehre, Paesi Bassi nel percorso BBL), la formazione pratica avviene per la maggior parte del tempo in un'azienda vera, con un contratto di apprendistato, e non è misurata in "ore scolastiche" comparabili a quelle italiane. In questi casi, riportare un numero di ore settimanali equivalente alla scuola italiana sarebbe fuorviante: il dato è stato quindi segnalato come non direttamente comparabile, invece di essere forzato in una cifra artificiale. Per la durata del percorso (espressa sempre in anni) e per la struttura generale (scolastica, duale o mista), la normalizzazione è stata invece diretta e non pone gli stessi problemi, perché sono unità di misura già comuni a tutti i sistemi scolastici europei.

Paese	Durata	Modello	Ore laboratorio/settimana (normalizzate per il confronto)
Italia	5 anni (esistono sperimentazioni in 4 anni)	Scolastico statale, biennio + triennio	4-8 h (media 6 h), condivise tra 3 articolazioni
Francia	2 anni (CAP, Certificat d'Aptitude Professionnelle, certificato di attitudine professionale) / 3 anni (Bac Pro, Baccalauréat Professionnel, diploma professionale)	Scolastico + apprendistato	9-11 h (media 10 h) di travaux pratiques (esercitazioni pratiche)
Germania	3 anni	Duale integrale (Ausbildung, apprendistato regolamentato)	Non direttamente comparabile: pratica prevalentemente in azienda, non in ore scolastiche

Spagna	2 anni (2000 ore totali, equivalenti a circa 25 h/sett. medie)	Scolastico modulare + FCT (Formación en Centros de Trabajo, formazione nei centri di lavoro, cioè stage) obbligatorio	15-18 h (media 16,5 h) di moduli tecnici
Austria	3 anni (Lehre, apprendistato) / 5 anni (HLT, Höhere Lehranstalt für Tourismus, istituto superiore per il turismo)	Doppio binario duale/scolastico	Non direttamente comparabile per il canale Lehre; variabile per il canale HLT
Portogallo	3 anni	Scolastico con doppia certificazione	15-20 h (media 17,5 h)
Grecia	3 anni (ΕΠΛ.Λ., Επαγγελματικό Λύκειο, Liceo Professionale) + 2 anni post-diploma specialistico	Doppio livello liceo + specialistico	Componente di laboratorio media 4 h (su un totale di 5-8 h teorico-pratiche)
Paesi Bassi	2-3 anni per livello EQF (European Qualifications Framework, Quadro Europeo delle Qualifiche) 2-4	Modulare, doppio canale BOL (Beroepsopleidende Leerweg, percorso formativo scolastico) / BBL (Beroepsbegeleidende Leerweg, percorso in apprendistato)	Non direttamente comparabile nel canale BBL; fino a 4 gg/sett. in azienda

Fonte²**Cosa dice questa tabella, in parole semplici.**

Il dato più immediato è la durata: l'Italia, con i suoi cinque anni, è tra i percorsi più lunghi d'Europa. Non è detto che "più lungo" voglia dire "migliore": la Francia, con un percorso più corto, dedica alla pratica in laboratorio in media 10 ore a settimana, quasi il doppio delle 6 ore medie italiane, che per di più, come si vedrà nella Parte IV, sono condivise tra tre specializzazioni diverse invece di essere concentrate su una sola. Il messaggio di fondo, ed è un punto su cui questa relazione è netta, non è che l'Italia debba accorciare il percorso per stare al passo con l'Europa: è che l'Italia può tenere i suoi cinque anni e usarli meglio, concentrando le ore già esistenti invece di disperderle.

²Fonte: Onisep.fr; KMK/Sachsen; educa.jcyl.es e altri portali regionali spagnoli; bic.at, hlfkrams.ac.at; escolas.turismodeportugal.pt; gsvetlly.minedu.gov.gr; rocva.nl, rocmn.nl, mborijnland.nl. Copertura: 8 Paesi su 27 Stati UE; dati indicativi, che variano per regione/Land/Comunidad autonoma; valori normalizzati come spiegato al paragrafo I.1.

Parte II

Materie e monte ore, Paese per Paese: il dettaglio

Questa parte scende nel dettaglio della tabella precedente, materia per materia. Chi è interessato solo al quadro generale può passare direttamente alla Parte III.

II.1 Italia

Materia / Modulo	Ore	Note
Italiano, Storia, Lingua straniera, Matematica, Scienze motorie, Diritto/economia	~15-17 h/sett.	Comune a tutti gli indirizzi, prevalente nel biennio
Scienza degli alimenti / Diritto e tecniche amministrative	3-4 h/sett.	Cresce nel secondo biennio e quinto anno
Laboratorio cucina	4-6 h/sett.	Prevalente nell'articolazione Cucina
Laboratorio sala e vendita	2-4 h/sett.	Anche per gli studenti dell'articolazione Cucina, in forma ridotta
Laboratorio accoglienza turistica	4-6 h/sett.	Solo per l'articolazione Accoglienza
<i>Un punto tecnico che va tenuto ben presente per capire le cifre reali del biennio: il D.l. 32/2011, tuttora richiamato dai quadri orari ufficiali del biennio comune, prevede che ogni classe venga divisa in due squadre che si alternano tra il laboratorio di cucina e quello di sala e vendita. Sul registro di classe, il blocco orario complessivo può quindi apparire come 4 ore settimanali di laboratorio; ma ogni singolo studente ne svolge in realtà 2 in cucina e 2 in sala, non 4 nella stessa materia. Le "4 ore visualizzate" sull'orario scolastico, cioè, si dimezzano a 2 ore effettive per disciplina per ogni studente: un dettaglio spesso frainteso da chi guarda solo l'orario complessivo della classe, ma decisivo per capire quanto tempo di pratica reale ha davvero a disposizione un singolo allievo nel biennio.</i>		

II.2 Francia

A differenza degli altri Paesi di questa rassegna, per la Francia è stato possibile risalire direttamente ai testi normativi ufficiali pubblicati dal Ministère de l'Éducation Nationale, non solo a siti di singoli istituti: gli "arrêts" (decreti ministeriali) che istituiscono e regolano ogni singolo diploma.

Materia / Modulo	Ore	Note
Travaux pratiques (cucina)	9 h/sett.	Bac Pro, dato di un singolo Lycée Hôtelier (non ufficiale-nazionale considerata la rilevante autonomia gestionale)
Français, Histoire-Géographie, EMC	4,5 h/sett.	Insegnamento generale
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement	1-3 h/sett.	Sostituisce le scienze fisico-chimiche generali, per decreto specifico
Formation en milieu professionnel (stage) - Bac Professionnel Cuisine	22 settimane sui 3 anni	Fissate dall'arrêté du 10 février 2009 (grille horaire n. 1), richiamato dall'arrêté MENE1115107A del 2011
Formation en milieu professionnel (stage) - CAP Cuisine	14 settimane sui 2 anni	Fissate dall'arrêté du 21 novembre 2018, richiamato dal nuovo arrêté MENE2328414A del 19 ottobre 2023
Totale settimanale indicativo (Bac Pro)	~29,5-36 h/sett.	Varia per istituto e anno di corso; il dato aggregato ufficiale non è stato reperito in forma di totale unico

Fonte³

³Fonte per i riferimenti normativi: Ministère de l'Éducation Nationale, Bulletin Officiel, arrêté MENE1115107A (Bac Pro Cuisine, 2011, education.gouv.fr); arrêté MENE2328414A del 19 ottobre 2023 (nuovo CAP Cuisine, in vigore dalla sessione d'esame 2026, pubblicato su

II.3 Germania

Materia / Modulo	Ore	Note
Deutsch/Kommunikation (tedesco/comunicazione)	1 h/sett. (Berufsschule, scuola professionale)	Materia generale
Lernfelder (campi di apprendimento: tecniche di cucina, servizio, magazzino)	7-8 h/sett. (Berufsschule)	Suddiviso in moduli tematici integrati
Formazione pratica in azienda (Ausbildung, apprendistato)	non conteggiata in ore scolastiche	Prevalente: scuola solo 1-2 gg/sett. o a blocchi

II.4 Spagna

Materia / Modulo	Ore	Note
Técnicas culinarias (tecniche culinarie)	242-330 h totali	1° anno
Productos culinarios (prodotti culinari)	294-465 h totali	2° anno
Formación en Centros de Trabajo (formazione nei centri di lavoro, stage obbligatorio)	380-400 h totali	2° anno
Totale del ciclo	2000 h in 2 anni	1600-1620 h a scuola + 380-400 h di stage

II.5 Austria

Materia / Modulo	Ore	Note
Formazione pratica in azienda (Lehre, apprendistato)	Prevalente	Percorso Lehre
Küchenorganisation und Kochen, Service (organizzazione della cucina e cucina, servizio di sala)	materie tecnico-professionali	Percorso HLT (Höhere Lehranstalt für Tourismus, istituto superiore per il turismo), cuore della formazione

II.6 Portogallo

Materia / Modulo	Ore	Note
Área Técnica de Cozinha-Pastelaria (area tecnica di cucina e pasticceria)	1250 h totali	Sul triennio, cuore tecnico-pratico
Formação em Contexto de Trabalho (formazione in contesto di lavoro, 2 stage)	645 h totali	2°-3° anno, ~3 mesi ciascuno

II.7 Grecia

Materia / Modulo	Ore	Note
Μαγειρικές τεχνικές - Mageirikés téchnikes (tecniche di cucina)	2-3 teoria + 3-5 laboratorio	Materia di specializzazione
Percorso post-diploma specialistico (presso una ΕΠΑ.Σ., Epangelmatiki Scholi, Scuola Professionale)	fino a 1200 h teorico-pratiche	+ 960 h di stage/apprendistato (mathiteía)

Légifrance e sul sito dell'Académie de Nantes); arrêté del 6 luglio 2004 (CAP Cuisine, versione previgente). Va segnalato con chiarezza: il CAP Cuisine ha cambiato referenziale nel 2023, con la prima sessione d'esame secondo le nuove regole fissata per il 2026; l'ultima sessione secondo il vecchio referenziale del 2016 si è tenuta nel 2025. Questo aggiornamento normativo francese, recentissimo, non era stato rilevato nelle fasi precedenti di questa ricerca.

II.8 Paesi Bassi

Materia / Modulo	Ore	Note
Keukentechniek, Warenkennis, Hygiëne (tecnica di cucina, conoscenza dei prodotti, igiene)	corso pratico centrale	Tecniche di cucina, prodotti, igiene
Stage/lavoro in azienda	prevalente nel canale BBL (Beroepsbegeleidende Leerweg, percorso in apprendistato)	BOL (Beroepsopleidende Leerweg, percorso scolastico): 2 gg/sett.; BBL: 4 gg/sett.

Fonte⁴

Cosa emerge guardando tutte queste tabelle insieme.

Un filo conduttore attraversa quasi tutti i Paesi esaminati, tranne l'Italia: la materia tecnica principale riceve un blocco di ore concentrato e riconoscibile. In Italia, invece, lo stesso spazio orario è frammentato su tre laboratori paralleli fin dal primo anno. Non manca il tempo totale dedicato alla scuola, manca la concentrazione di quel tempo su una competenza specifica: la soluzione, come si vedrà, sta nel riorganizzare le ore già previste nei cinque anni, non nell'accorciarli.

II.9 Grafici di confronto tra i Paesi esaminati

I tre grafici che seguono riassumono visivamente i dati normalizzati presentati in questa Parte e nella Parte I, per evidenziare a colpo d'occhio le analogie e le differenze tra i sistemi europei esaminati e il caso italiano.

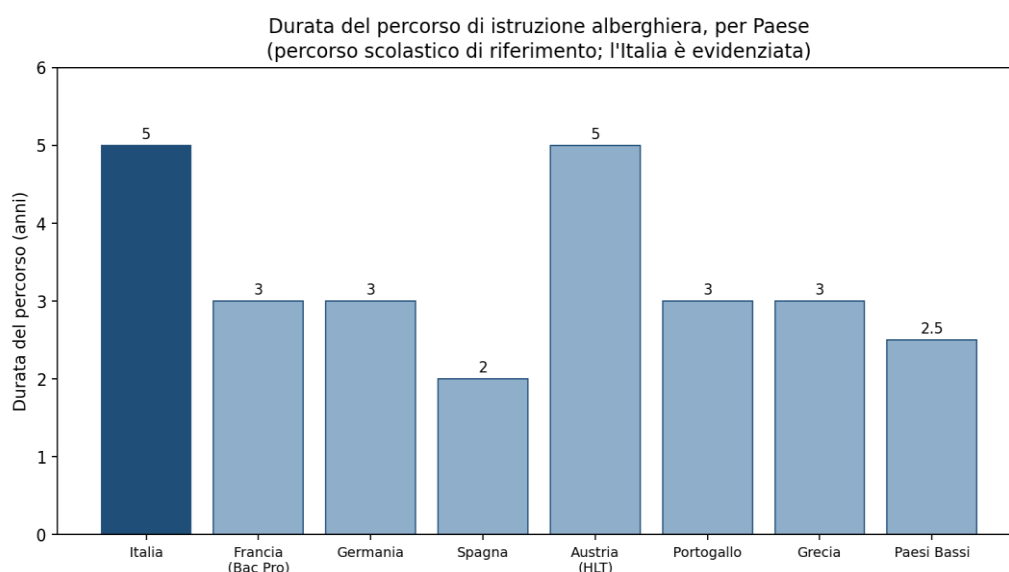


Grafico 1. Durata del percorso di istruzione alberghiera, per Paese. L'Italia, con 5 anni, condivide la maggiore durata solo con l'Austria (percorso HLT); la maggioranza dei Paesi esaminati forma i propri diplomati in 3 anni o meno.

⁴Fonte per l'intera Parte II: portali istituzionali e siti di singoli istituti di ciascun Paese, elencati per esteso nel documento di dettaglio "materie_monte_ore_UE.docx"; per la Francia, testi normativi ufficiali del Ministère de l'Éducation Nationale (si veda sopra).

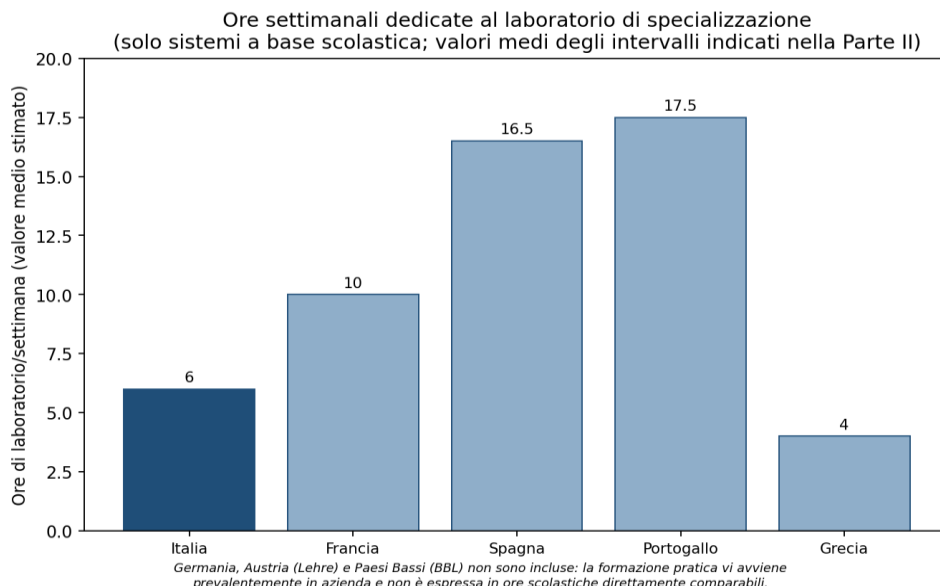


Grafico 2. Ore settimanali medie dedicate al laboratorio di specializzazione, per i soli sistemi a base scolastica direttamente comparabili. L'Italia risulta il Paese con meno ore settimanali concentrate sulla pratica, nonostante il percorso più lungo.

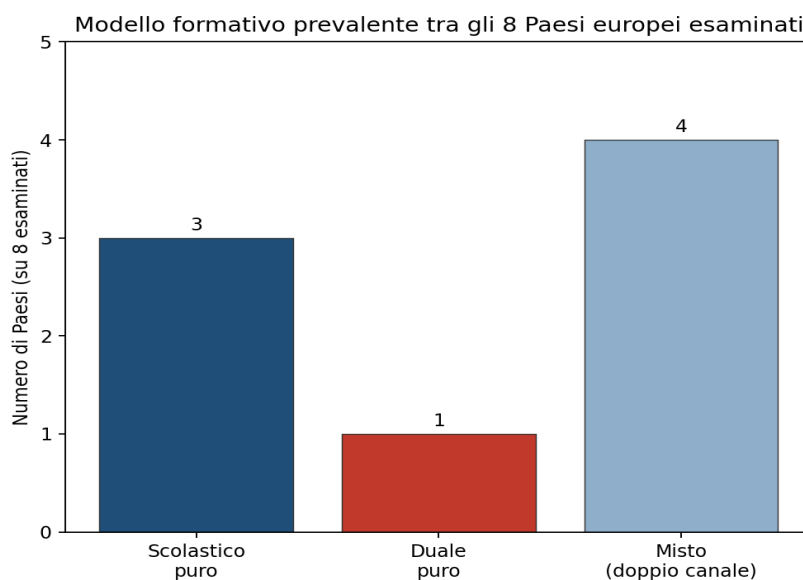


Grafico 3. Modello formativo prevalente tra gli 8 Paesi esaminati: la maggioranza adotta un modello misto a doppio canale (scuola o apprendistato, a scelta), mentre l'Italia è uno dei tre soli Paesi a modello scolastico puro.

La lettura congiunta dei tre grafici riassume l'argomento centrale di questa relazione: l'Italia ha un percorso lungo quanto o più della media europea, ma con un'intensità di pratica settimanale inferiore a quella di quasi tutti i sistemi scolastici comparabili. Non è un problema di quanti anni di scuola, ma di quante ore di quegli anni sono davvero dedicate a fare, e non solo a studiare, il mestiere scelto.

Parte III

Chi trova lavoro dopo il diploma: gli esiti occupazionali in Europa

Il dato di partenza, quello europeo generale, va tenuto a mente come termine di paragone: secondo Eurostat, nel 2025 il tasso di occupazione dei giovani europei tra i 20 e i 34 anni, usciti da scuola o università da uno a tre anni, ha raggiunto l'83% a livello di Unione Europea. In cima Malta (91%), Germania (90,6%) e Paesi Bassi (90,1%); in fondo Grecia (62,4%), Italia (71,8%) e Romania (72,7%).

Paese	Indicatore chiave sull'occupazione	Indicatore di carenza di personale	Fonte/anno
Italia	Indice di occupazione (occupati almeno 6 mesi nei 2 anni dopo il diploma, tra chi non si iscrive all'università): dato nazionale non disponibile come cifra unica, ma con forte variabilità territoriale (es. media regionale Puglia 42%; singoli istituti alberghieri tra il 42% e il 67%)	Non quantificato in questa ricerca	Fondazione Agnelli, Eduscopio 2025 (3 dicembre 2025)
Francia	31% dei diplomati CAP Cuisine tramite apprendistato trova lavoro entro 6 mesi, contro solo l'11% di chi ha seguito la sola via scolastica	Non quantificato in questa ricerca	InserJeunes/Onisep, 2024
Germania	Circa l'88% degli apprendisti viene confermato dall'azienda (fino al 95% per i cuochi)	Circa 65.000 posizioni scoperte; 7.555 posti di cuoco vacanti	DEHOGA/IW, 2025-2026
Spagna	Tra il 35% e il 53% dei diplomati risulta occupato entro l'anno, a seconda della regione	Occupazione turistica a livelli record: 3,18 milioni nel 2° trim. 2026	INE/Turespaña, 2023-2026
Austria	Nessun dato specifico reperito	12.500 professionisti richiesti ogni anno, contro 3.600 diplomati/anno	WKO, 2025-2026
Portogallo	Nessun dato specifico reperito	Nessun dato specifico reperito	-
Grecia	62,4% di occupazione tra i neodiplomati/laureati in generale (ultimo posto in UE)	Nessun dato specifico reperito	Eurostat, 2025
Paesi Bassi	Solo il 47% resta nel settore horeca dopo 6 mesi; il 35% dopo 5,5 anni	Indice di posti vacanti 63/1000; fabbisogno storico ~90.000/anno contro 11.000 diplomati	KHN/ABN AMRO, 2025

Fonte⁵

Come leggere questa tabella.

Germania e Austria, i due Paesi con il modello duale più maturo, sono anche i Paesi con la carenza di personale più acuta in assoluto. Il modello duale aiuta chi lo attraversa a trovare lavoro rapidamente, ma non risolve da solo il problema di attirare abbastanza giovani verso queste professioni: un avvertimento utile

⁵Fonte: Eurostat (Italpress, 2026); Fondazione Agnelli, Eduscopio 2025; INSEE/InserJeunes 2024; hogapage.de, profiling-institut.de (DEHOGA/IW); Moncloa.com/INE 2026; gast.at/WKO 2026; KHN/Misset Horeca, ABN AMRO 2025.

III.1 La fonte ufficiale italiana: Eduscopio della Fondazione Agnelli

Per i dati italiani sull'occupazione dei diplomati, questa relazione fa ora riferimento a Eduscopio, il portale della Fondazione Agnelli che dal 2014 raccoglie ed elabora gli esiti occupazionali dei diplomati italiani. È importante spiegare perché questa fonte è più solida di altre citate in precedenza: Eduscopio non si basa su sondaggi o autodichiarazioni delle scuole, ma su due basi di dati amministrative ufficiali incrociate tra loro, l'Anagrafe Nazionale degli Studenti (ANS) del Ministero dell'Istruzione e le Comunicazioni Obbligatorie (CO) del Ministero del Lavoro, cioè le comunicazioni che ogni datore di lavoro è tenuto per legge a fare quando assume un dipendente. L'elaborazione statistica è realizzata dal CRISP, il Centro di Ricerca Interuniversitario per i Servizi di Pubblica Utilità dell'Università di Milano Bicocca. L'edizione 2025, pubblicata il 3 dicembre 2025, ha analizzato gli esiti lavorativi di circa 618.000 diplomati di istituti tecnici e professionali di tutta Italia (esclusi Valle d'Aosta e Alto Adige, che hanno sistemi scolastici a sé).

L'indicatore principale, chiamato "indice di occupazione", misura la percentuale di diplomati che hanno lavorato per almeno sei mesi nei due anni successivi al diploma, calcolata solo su chi non si è iscritto all'università, per non confondere chi cerca lavoro subito con chi prosegue gli studi. Un secondo indicatore misura la coerenza tra il percorso di studi seguito e il lavoro effettivamente svolto. A livello di singole scuole, questa relazione ha trovato valori molto variabili: dal 42% al 67% per istituti alberghieri e professionali dei servizi in diverse province, con una media regionale pugliese, ad esempio, del 42%. Non è stato possibile reperire, in questa fase della ricerca, un dato aggregato nazionale singolo per il solo settore alberghiero: chi vorrà usare questo dato in una proposta di legge dovrebbe richiedere alla Fondazione Agnelli l'estrazione del dato aggregato nazionale per il settore Servizi, articolazione Enogastronomia, che il portale rende consultabile scuola per scuola ma non sempre in forma di media nazionale pubblicata.

Fonte⁶

III.2 Una scoperta rilevante: cosa dice Eduscopio sui percorsi abbreviati

Nel comunicato ufficiale dell'edizione 2025, la Fondazione Agnelli ha pubblicato per la prima volta un'analisi dedicata ai primi diplomati dei percorsi quadriennali sperimentali (avviati nell'a.s. 2018-19), confrontando i loro risultati universitari del primo anno con quelli di compagni di scuola che hanno seguito il tradizionale percorso in cinque anni, controllando per lo stesso istituto e lo stesso indirizzo di studi. Il risultato, che riguarda soprattutto licei e istituti tecnici (l'80% del campione analizzato è di indirizzo liceale, non professionale), è netto: i diplomati in 4 anni ottengono, a parità di altre condizioni, voti universitari leggermente inferiori ai loro compagni diplomati in 5 anni, un risultato statisticamente significativo.

Andrea Gavosto, Direttore della Fondazione Agnelli (Comunicato Stampa Eduscopio 2025): "I risultati della nostra analisi suggeriscono che un percorso quadriennale che anticipi a 18 anni l'uscita dalla scuola secondaria, in assenza di un profondo ripensamento didattico e organizzativo, potrebbe avere effetti negativi sulle competenze degli studenti e sulle loro prospettive successive. Non è vero, peraltro, che nella maggior parte dei paesi europei la scuola secondaria finisca a 18 anni, come talvolta si afferma."

Gavosto ha aggiunto che, prima di estendere su larga scala riforme come questa, sarebbe opportuno valutarne l'efficacia sulle sperimentazioni già avviate.

Questa scoperta merita un commento onesto, in entrambe le direzioni. Da un lato, rafforza con una fonte autorevole e indipendente, non allineata all'iniziativa "Salviamo gli Alberghieri" né a nessuna delle parti in causa, la posizione già assunta da questa relazione nella Parte VII: comprimere gli anni di scuola non è, di per sé, una garanzia di miglioramento, e la difesa del percorso quinquennale ha oggi un argomento in più.

⁶Fonte: Fondazione Agnelli, Comunicato Stampa Eduscopio 2025 (fondazioneagnelli.it, 3 dicembre 2025); Regione Puglia, Ufficio Statistico, "Fondazione Agnelli. Eduscopio 2022"; BrindisiReport, "Report Eduscopio: quali sono i migliori licei e istituti tecnici in provincia di Brindisi" (2025); dati di singoli istituti (Assisi, Fuggi) con valori tra il 46% e il 67%.

(CC BY-NC-SA 4.0) -Giuseppe Chierchia- Documento distribuito con Licenza Creative Commons -Attribuzione - Non Commerciale - Dall'altro lato, va detto con precisione che questo studio riguarda soprattutto l'esito universitario di studenti liceali e tecnici, non specificamente gli esiti occupazionali dei diplomati degli istituti professionali alberghieri: un'estensione diretta e automatica di questa conclusione al caso specifico dell'alberghiero, che riguarda l'ingresso nel lavoro e non l'università, richiederebbe una verifica mirata che questa ricerca non ha potuto condurre.

*Fonte*⁷

⁷Fonte: Fondazione Agnelli, Comunicato Stampa Eduscopio 2025, sezione "La novità di quest'anno: i risultati dei primi diplomati quadriennali" (fondazioneagnelli.it, 3 dicembre 2025), con dichiarazione diretta del direttore Andrea Gavosto.

Parte IV

La situazione italiana:

quante ore ha davvero l'alberghiero, e come è regolato

Un'idea diffusa è che l'alberghiero abbia oggi meno ore rispetto ad altri istituti professionali. Verificata sui testi normativi ufficiali, questa idea risulta sbagliata: il monte ore complessivo è identico per tutti gli undici indirizzi professionali italiani. Il problema non è quante ore ci sono in totale, ma come vengono divise.

IV.1 Il monte ore attuale: Enogastronomia a confronto con gli altri settori

Indirizzo IP	Area gen. biennio	Area indirizzo biennio	Totale biennio	Area gen. triennio (annua)	Area indirizzo triennio (annua)	Totale annuo triennio	Riferimento
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	1.188 h	924 h	2.112 h	462 h	594 h	1.056 h	D.M.33/2020, All. F-G
Servizi Commerciali	1.188 h	924 h	2.112 h	462 h	594 h	1.056 h	D.M.33/2020, All. F
Industria e Artigianato	1.188 h	924 h	2.112 h	462 h	594 h	1.056 h	D.Lgs.61/2017, All. B
Servizi Sanità e Assistenza Sociale	1.188 h	924 h	2.112 h	462 h	594 h	1.056 h	D.Lgs.61/2017, All. B

Fonte⁸

Cosa dice questa tabella, spiegato senza tecnicismi.

Tutti gli studenti degli istituti professionali italiani seguono 32 ore di lezione a settimana, sempre le stesse in totale, che scelgano di diventare cuochi, meccanici o operatori socio-sanitari. Il problema reale è che l'istituto alberghiero deve dividere le sue ore di indirizzo tra tre competenze diverse, cucina, sala e bar, accoglienza turistica, mentre un istituto per meccanici concentra le stesse ore su un'unica competenza. Il risultato è che il laboratorio di cucina riceve solo 4-7 ore a settimana invece delle 9 o più viste in Francia o Spagna. Non è un problema di quantità totale di scuola, è un problema di concentrazione: la stessa torta, tagliata in tre fette invece che in una. Ed è un problema che si risolve riorganizzando le ore già previste nei cinque anni, non riducendo gli anni stessi.

Nel biennio il problema è ancora più marcato di quanto le cifre da sole facciano intuire, per un motivo organizzativo che vale la pena spiegare con chiarezza a chi non lo vive da dentro una scuola: la classe viene divisa in due squadre che si alternano tra cucina e sala, secondo quanto ancora oggi previsto dal D.I. 32/2011. Il blocco orario che compare sul registro può quindi mostrare 4 ore settimanali di laboratorio, ma il singolo studente ne fa realmente 2 in cucina e 2 in sala: le ore "visualizzate" sull'orario si dimezzano a 2 ore effettive per materia, per ciascun allievo. È un ulteriore livello di diluizione della pratica, che si somma a quello già descritto tra le tre articolazioni, e che spiega perché la percezione di "poco laboratorio" nel biennio, diffusa tra docenti e famiglie, sia più fondata di quanto le sole 14 ore settimanali di area di indirizzo lascino intendere a chi legge solo il numero complessivo.

⁸Fonte: D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61, Allegato B; D.M. 12 giugno 2020, n. 33, Allegati F e G; documentazione IIS "Da Vinci" Armerina, IS "Guido Galli" Bergamo, SNAIPO, CISL Scuola.

IV.2 Le norme che regolano oggi l'istruzione professionale alberghiera

La legge delega - Legge 13 luglio 2015, n. 107 ("Buona Scuola")

Art. 1, commi 180-181, lett. d): ha dato al Governo il compito di riorganizzare l'istruzione professionale. Ha anche introdotto l'alternanza scuola-lavoro, oggi PCTO (L. 30 dicembre 2018, n. 145, art. 1 comma 784).

Il decreto che ha riscritto le regole - Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 61

Ha sostituito il Decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87 (riforma Gelmini), quello che ha ridotto il monte ore settimanale a 32 ore e tagliato, in proporzione, le ore di laboratorio: è l'origine del fenomeno chiamato "licealizzazione", di cui si parlerà nella Parte V. Il decreto del 2017 ha ridefinito gli indirizzi, da sei a undici, tra cui "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" - trattato con le stesse regole degli altri dieci indirizzi.

Il regolamento di dettaglio e i quadri orari

Il Decreto Interministeriale 24 maggio 2018, n. 92 disciplina profili di uscita e struttura oraria; il Decreto Ministeriale 12 giugno 2020, n. 33 fissa i quadri orari analitici da cui è tratta la tabella IV.1.

Il percorso in 4 anni ("filiera 4+2"): una possibilità sperimentale, non l'obiettivo di questa relazione

Negli ultimi tre anni è nata la possibilità di fare il percorso in 4 anni invece che in 5, proseguendo poi con 2 anni in un ITS Academy. Questa possibilità, nota come "filiera 4+2", è stata introdotta dall'art. 25-bis del Decreto-Legge 23 settembre 2022, n. 144 (convertito, con modifiche, dalla Legge 17 novembre 2022, n. 176), avviata in via sperimentale con il Decreto Ministeriale 7 dicembre 2023, n. 240, seguita con il Decreto Ministeriale 16 dicembre 2024, n. 256, e resa permanente nell'ordinamento con il Decreto-Legge 9 settembre 2025, n. 127 (convertito, con modifiche, dalla Legge 30 ottobre 2025, n. 164). Il percorso in 4 anni per l'alberghiero è già attivo in alcuni istituti italiani.

Questa relazione registra l'esistenza di questa possibilità perché è già legge, ma non la assume come proprio obiettivo. Come si vedrà nella Parte VII, la proposta di fondo di questa relazione resta la difesa e il rafforzamento del percorso quinquennale, in piena coerenza con il Punto 6 del Manifesto "Salviamo gli Alberghieri", che chiede esplicitamente di non accorciare il ciclo di studi. La sperimentazione 4+2 viene trattata come un'opzione che esiste, su base volontaria delle singole scuole e famiglie, distinta e separata dal progetto di rilancio del percorso quinquennale qui sostenuto.

Parte V

Il crollo delle iscrizioni: dieci anni di numeri e le loro cause

La tabella che segue copre l'intero arco temporale rilevante: parte dall'ultimo anno scolastico prima dell'entrata in vigore della riforma Gelmini (2009/2010) e arriva all'anno scolastico corrente (2026/2027), incrociando gli iscritti al primo anno con il monte ore settimanale e la quota di ore professionalizzanti (area di indirizzo) effettivamente in vigore in ciascun periodo. Come si vedrà, non tutti questi dati sono stati reperiti con lo stesso grado di certezza: lo si segnala riga per riga, senza colmare i vuoti con stime non verificate.

Anno scolastico	Iscritti al 1° anno	Variazione % dal picco 2014/15	Ordinamento vigente	Monte ore sett. Totale	di cui area di indirizzo (professionalizzante)
2009/2010 (ultimo anno, vecchio ordinamento)	Dato non reperito in questa ricerca	n.d.	Vecchio ordinamento IPSSAR, ante D.P.R. 87/2010	36 h/sett. (biennio e 3° anno); ~30 h/sett. (4°-5° anno post-qualifica)	23 h/sett. nel 3° anno (759 h/anno), più le ore aggiuntive della "Terza Area" regionale per la qualifica professionale, non conteggiate nel monte ore curricolare
2010/2011 - 2013/2014	Dato non reperito in forma disaggregata in questa ricerca	n.d.	Riforma Gelmini, prima versione (D.P.R. 87/2010)	32 h/sett.	12 h/sett. nel biennio (396 h/anno)
2014/2015 (picco storico)	64.296	- (base di riferimento)	Riforma Gelmini, prima versione (D.P.R. 87/2010)	32 h/sett.	12 h/sett. nel biennio (396 h/anno)
2015/2016	61.477	-4,4%	Riforma Gelmini, prima versione (D.P.R. 87/2010)	32 h/sett.	12 h/sett. nel biennio (396 h/anno)
2016/2017	55.825	-13,2%	Riforma Gelmini, prima versione (D.P.R. 87/2010)	32 h/sett.	12 h/sett. nel biennio (396 h/anno)
2017/2018	52.264	-18,7%	Riforma Gelmini, ultimo anno prima del riordino	32 h/sett.	12 h/sett. nel biennio (396 h/anno)
2018/2019	47.437	-26,2%	Riordino D.Lgs. 61/2017, primo anno (classi prime)	32 h/sett.	14 h/sett. nel biennio (462 h/anno)
2019/2020	41.916	-34,8%	Riordino D.Lgs. 61/2017 a regime sul biennio	32 h/sett.	14 h/sett. nel biennio (462 h/anno)
2020/2021 - 2021/2022	~34.015	-47,1%	Riordino D.Lgs. 61/2017 a regime	32 h/sett.	14 h/sett. nel biennio; 18 h/sett. nel triennio (594 h/anno)

2022/2023	25.375	-60,5%	Riordino D.Lgs. 61/2017 a regime	32 h/sett.	14 h/sett. nel biennio; 18 h/sett. nel triennio (594 h/anno)
2023/2024 - 2024/2025	Dato non reperito in questa ricerca (nessuna quota percentuale specifica reperita per questi due anni)	n.d.	Riordino D.Lgs. 61/2017; primi percorsi 4+2 sperimentali attivi (D.M. 240/2023)	32 h/sett. (percorso quinquennale); percorso 4+2 su base sperimentale	18 h/sett. nel triennio (594 h/anno), invariata rispetto al biennio precedente
2025/2026	~20.100 (stima, si veda nota metodologica); dato certo solo per il 4+2: 5.449 iscritti (+226% sull'anno precedente)	~-68,7% (stima)	Riordino D.Lgs. 61/2017; filiera 4+2 in forte espansione	32 h/sett.	18 h/sett. nel triennio (594 h/anno)
2026/2027 (anno corrente)	~21.200 (stima, si veda nota metodologica); dato certo solo per il 4+2: 10.532 iscritti	~-67,0% (stima)	Riordino D.Lgs. 61/2017; filiera 4+2 a regime (D.L. 127/2025 conv. L. 164/2025)	32 h/sett.	18 h/sett. nel triennio (594 h/anno)

Fonte⁹**Come e' stata calcolata la stima per il 2025/26 e il 2026/27?**

Il Ministero comunica, per questi due anni, solo la quota percentuale di Enogastronomia sul totale degli iscritti alle scuole superiori (3,94% e 4,15%), non il numero assoluto. Per rispondere comunque alla domanda "quanti sono in numeri assoluti", questa relazione applica quella percentuale al numero totale di studenti della secondaria di secondo grado italiana, stimato dividendo per 5 il totale degli iscritti a tutti gli anni di corso (2.506.430 nel 2024/25, 2.619.287 secondo un'altra rilevazione MIM per lo stesso anno; fonte: MIM, comunicati "Scuola, disponibili i primi dati" 2023/24 e 2024/25, docente.it): una cifra di riferimento di circa 510.000 studenti per coorte annuale. Applicando le percentuali note si ottiene una stima di circa 20.100 iscritti a Enogastronomia nel 2025/26 e circa 21.200 nel 2026/27, da cui una variazione stimata di circa -68,7% e -67,0% rispetto al picco del 2014/15. Questa cifra e' una doppia stima (percentuale nota moltiplicata per un totale a sua volta stimato per divisione, non per un dato ufficiale di sole classi prime) e va trattata con la cautela che merita: l'ordine di grandezza e' ragionevole, ma il numero preciso potrebbe scostarsi sensibilmente da quello reale. L'unico dato realmente certo per questi due anni riguarda il solo percorso 4+2 (5.449 e poi 10.532 iscritti), che e' una parte, non il totale, degli iscritti a Enogastronomia.

⁹Fonte per gli iscritti 2014/15-2022/23: dati MIUR (dicembre 2021) ripresi da Italia a Tavola (gennaio 2022); Osservatorio Ristorazione, Rapporto 2022, ripreso da Il Sole 24 Ore, Il Fatto Quotidiano (A. Corlazzoli, 20 dicembre 2022), Adesso Scuola (13 dicembre 2022), luxuryfb.com e skuola.net. Fonte per il monte ore vecchio ordinamento (ante 2010) e prima versione Gelmini: scuola7.it, "I quadri orario degli istituti tecnici e professionali" (2016), con dati dai testi ufficiali D.P.R. 87/2010 e D.I. 32/2011. Fonte per il monte ore del riordino 2017: D.Lgs. 61/2017 e D.M. 33/2020 (già citati in Parte IV). Fonte per le quote 2025/26-2026/27: MIM, comunicati stampa iscrizioni (foe.it, scuolaconsulting.com, reporterscuola.it, sapere.virgilio.it, regione.basilicata.it).

Le ore di indirizzo del biennio indicate in questa tabella (12-14 h/sett. a seconda del periodo) vanno lette insieme a un dettaglio organizzativo importante, già segnalato in Parte II.1 e Parte IV: nel biennio la classe viene di norma divisa in due squadre che si alternano tra cucina e sala, come previsto dal D.I. 32/2011.

Le ore che compaiono sull'orario complessivo della classe possono quindi apparire doppie rispetto a quelle che il singolo studente svolge davvero in una materia: un blocco visualizzato di 4 ore si dimezza a 2 ore effettive di cucina per ogni allievo. Le cifre di questa tabella, riferite al totale dell'area di indirizzo, non isolano questo effetto; chi le legge dovrebbe tenerlo presente per non sovrastimare il tempo di pratica realmente disponibile per ciascuno studente nel biennio.

V.1 Perché mancano i numeri assoluti per alcuni periodi

Questa relazione preferisce dichiarare un vuoto informativo piuttosto che colmarlo con una stima non verificata. Due lacune vanno segnalate con chiarezza. La prima riguarda il periodo antecedente il 2014/15: la serie storica reperita in questa ricerca, costruita su dati MIUR ripresi dall'Osservatorio Ristorazione, inizia proprio dal picco del 2014/15; per gli anni immediatamente precedenti (2010/11-2013/14) e per l'ultimo anno del vecchio ordinamento (2009/10) non è stato reperito, in questa sessione di lavoro, un dato nazionale disaggregato e comparabile. La seconda riguarda gli anni più recenti (2023/24 in poi): i comunicati del Ministero dell'Istruzione e del Merito per questi anni riportano la quota percentuale di Enogastronomia sul totale delle iscrizioni alle scuole superiori, non il numero assoluto di iscritti, che è la metrica usata invece dalla serie storica 2014/15-2022/23: le due misure, come già segnalato altrove in questa relazione, non sono direttamente sommabili in un'unica serie continua senza il dato assoluto sottostante, che va richiesto direttamente al MIM.

V.2 Il monte ore: tre regimi diversi in sedici anni

La colonna del monte ore mostra un elemento che il solo dato sulle iscrizioni non fa emergere: in sedici anni l'istruzione alberghiera italiana ha attraversato tre distinti assetti orari. Il vecchio ordinamento, in vigore fino all'a.s. 2009/2010, prevedeva 36 ore settimanali nel biennio e nel terzo anno, con un'area di indirizzo particolarmente ampia proprio nel terzo anno (759 ore annue, circa 23 ore settimanali), in vista dell'esame di qualifica professionale regionale, a cui si aggiungeva un pacchetto ulteriore di ore pratiche in azienda, la cosiddetta "Terza Area", non conteggiato nel monte ore curricolare ordinario.

La riforma Gelmini (D.P.R. 87/2010), applicata dall'a.s. 2010/2011, ha tagliato il monte ore complessivo a 32 ore settimanali per tutti gli anni, riducendo l'area di indirizzo del biennio a sole 12 ore settimanali (396 ore annue): è il taglio a cui i dirigenti scolastici, come visto in apertura di questa Parte, attribuiscono l'inizio del crollo delle iscrizioni, una volta esaurito l'effetto trainante dei programmi televisivi di cucina.

Un dato che va segnalato con onestà, perché nel dibattito pubblico viene spesso ignorato: il riordino del 2017 (D.Lgs. 61/2017), quello descritto in dettaglio nella Parte IV di questa relazione, non ha proseguito il taglio del 2010, ma lo ha parzialmente corretto, portando l'area di indirizzo del biennio da 12 a 14 ore settimanali (da 396 a 462 ore annue) e quella del triennio a 18 ore settimanali (594 ore annue). Il riordino 2017 ha quindi già ridato qualcosa rispetto alla versione originaria della riforma Gelmini, pur restando su livelli nettamente inferiori alle 23 ore settimanali di indirizzo che il vecchio ordinamento assegnava al terzo anno pre-2010. Questo dettaglio non cambia la tesi di fondo di questa relazione, che il livello attuale resti insufficiente, ma la rende più precisa: il problema non è un solo taglio mai corretto, ma un taglio iniziale severo (2010), seguito da una correzione parziale (2017) che non ha ancora riportato le ore di indirizzo ai livelli pre-riforma.

Fonte¹⁰

Il calo delle iscrizioni resta comunque continuo per otto anni scolastici consecutivi nella parte di serie verificata con numeri assoluti: dal picco del 2014/15 (64.296 iscritti) si è arrivati a 25.375 nel 2022/23, il 60,5% in meno. Anche isolando gli anni pre-pandemici, il calo è già del 34,8%. Interpellati da Il Fatto Quotidiano nel dicembre 2022, i dirigenti scolastici degli istituti alberghieri hanno attribuito il crollo alla "licealizzazione", testualmente "la diminuzione delle ore di laboratorio per aumentare quelle teoriche".

¹⁰Fonte: scuola7.it, "I quadri orario degli istituti tecnici e professionali" (2016); D.Lgs. 61/2017; D.M. 33/2020.

V.3 Il grafico: iscrizioni e ore di indirizzo a confronto

Il grafico che segue mette sullo stesso piano visivo le due grandezze appena discusse: la linea rossa (asse sinistro) segue gli iscritti al primo anno; la linea blu tratteggiata (asse destro) segue le ore settimanali di area di indirizzo nel biennio, cioè il segmento del percorso che riguarda proprio gli studenti che si iscrivono per la prima volta. Le due linee verticali grigie segnano i due momenti normativi discussi in questa Parte: l'entrata in vigore della riforma Gelmini (a.s. 2010/11) e quella del riordino (a.s. 2018/19).

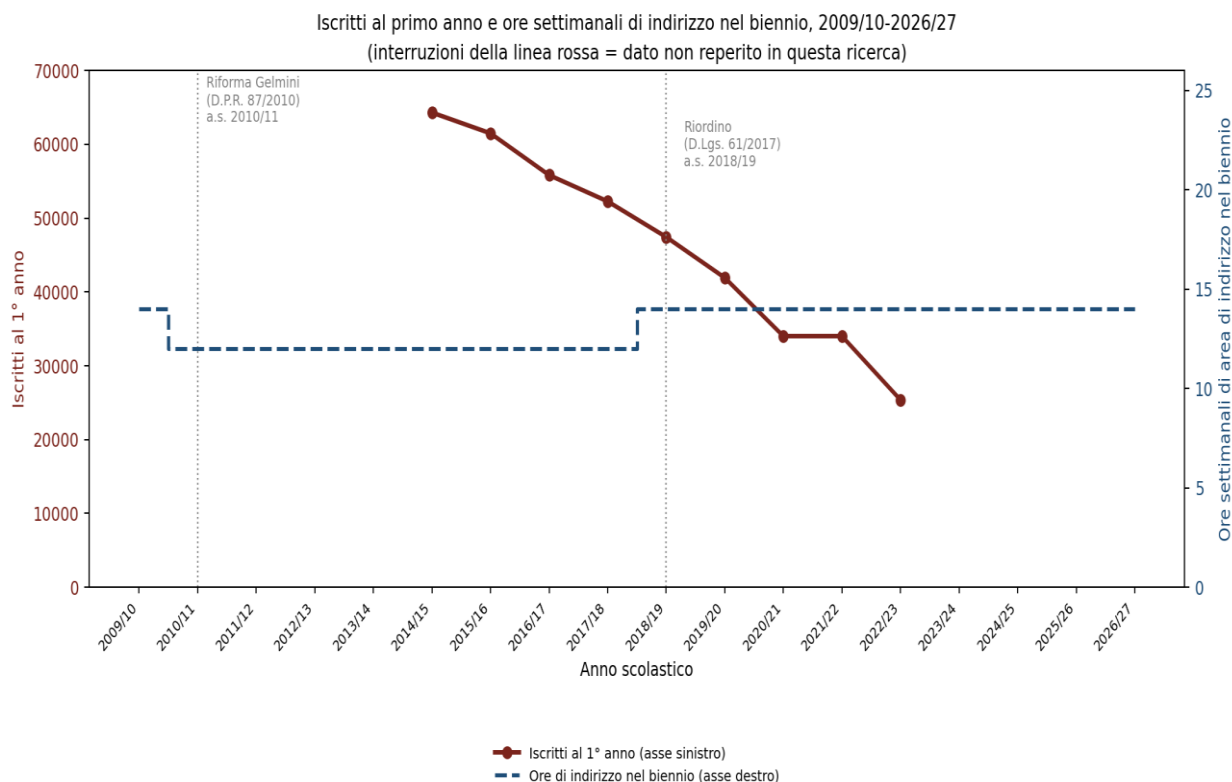


Grafico 4. Iscritti al primo anno e ore settimanali di area di indirizzo nel biennio, 2009/10-2026/27. Le interruzioni della linea rossa segnalano gli anni per cui non è stato reperito un dato assoluto nazionale.

Una lettura onesta di questo grafico deve evitare una scorciatoia facile. Il taglio delle ore di indirizzo nel 2010/11 (da 14 a 12 ore settimanali nel biennio) precede l'inizio della serie di iscrizioni verificate, che parte dal suo picco proprio nel 2014/15: non possiamo quindi dire, con i dati qui raccolti, che il taglio del 2010 abbia causato un calo visibile fin da subito. Anzi, il picco del 2014/15 conferma quanto già spiegato in questa stessa Parte (l'effetto trainante dei programmi televisivi di cucina ha mascherato per alcuni anni gli effetti della riforma). Il dato più interessante, e più onesto da segnalare, è un altro: il calo delle iscrizioni prosegue ininterrotto anche dopo il 2018/19, quando le ore di indirizzo nel biennio sono state parzialmente ripristinate a 14 ore settimanali dal riordino. Le due linee, cioè, non si muovono in modo speculare: la ripresa parziale delle ore nel 2018/19 non ha fermato, da sola, il calo delle iscrizioni, che continua fino all'ultimo dato verificato (2022/23), la cui tendenza prosegue comunque fino al 2026/27.

Questo non smentisce la tesi di questa relazione, ma la rende più precisa e più difendibile in sede di discussione pubblica: il legame tra ore di laboratorio e attrattività della scuola non è un meccanismo automatico e immediato, ma un effetto che si consolida nel tempo, anche attraverso la reputazione della scuola presso famiglie e studenti, che non si ricostruisce nello stesso anno in cui una norma cambia. È semmai un argomento in più a favore di una correzione più incisiva di quella già avviata nel 2017, come quella proposta in questa relazione, piuttosto che un argomento contro la relazione causale qui sostenuta.

È un dato importante per la tesi di questa relazione, e va letto nel modo corretto: il calo non è stato causato da un percorso troppo lungo, ma da un percorso reso troppo teorico. La risposta coerente non è accorciare

(CC BY-NC-SA 4.0) -Giuseppe Chierchia- Documento distribuito con Licenza Creative Commons -Attribuzione - Non Commerciale - la scuola, ma restituirle la componente pratica che aveva perso: esattamente la linea sostenuta in questa relazione.

I dati più recenti, relativi alle iscrizioni 2026/2027, comunicati dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, mostrano una crescita della quota di studenti che sceglie Enogastronomia (dal 3,94% al 4,15%) e un forte aumento degli iscritti al percorso in 4 anni (da 1.669 a 5.449 nel solo 2025/26). Questo dato recente segnala che, quando l'offerta cambia e viene percepita come più intensa, la domanda risponde positivamente: un argomento a favore di più laboratorio, non necessariamente a favore di meno anni di scuola.

Fonte¹¹

¹¹Fonte: MIM, Comunicato stampa iscrizioni 2026/2027 (foe.it, scuolaconsulting.com); D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87.

Parte VI

Cosa chiedono le famiglie, gli studenti e le imprese

Il crollo delle iscrizioni statali corre in parallelo alla crescita di alternative private più intensive: la Scuola ALMA dichiara un tasso di occupazione dei propri diplomati salito dal 30,5% (2019) all'81% (2023), con il 95% che trova lavoro entro sei mesi. Il dato riguarda un istituto privato non comparabile alla scuola pubblica, ma resta un indizio importante di tendenza.

Fonte¹²

Paolo Manca, Presidente di Federalberghi (ANSA, maggio 2025): "Non si trovano lavoratori perché stiamo formando una nuova classe di professionisti. Se parliamo degli alberghi il problema non è particolarmente grave nel numero quanto nella qualità dei lavoratori."

Bernabò Bocca, presidente nazionale Federalberghi, ha dichiarato che **il settore "deve poter contare su un flusso di candidature adeguato e qualificato che solo il sistema dell'istruzione professionale alberghiera può allo stato garantire"**. Il protocollo Fipe-Re.Na.I.A. (convenzione di Faenza, 2025) conferma la necessità di un dialogo costante tra scuola e imprese.

Fonte¹³

Famiglie e imprese chiedono, in sostanza, la stessa cosa: più intensità pratica.

Nessuna delle due fonti citate chiede un percorso più corto: chiedono un percorso più efficace.

¹²Fonte: Gaeta.it, "Crescita significativa dell'occupazione per i diplomati di Alma" (2024).

¹³Fonti: ANSA, 2 maggio 2025; Federalberghi, "Risorse umane e competenze nel turismo"; Corriere Romagna, 2025; jobintourism.it.

Parte VII

Il riconoscimento UNESCO e la difesa di un quinquennio più forte

Il 10 dicembre 2025 il Comitato intergovernativo UNESCO, riunito a Nuova Delhi, ha iscritto la "Cucina italiana, tra sostenibilità e diversità bioculturale" nella Lista rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, su candidatura presentata il 23 marzo 2023 dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) e dal Ministero della Cultura. Non è stato riconosciuto un singolo piatto: è stato riconosciuto un intero sistema di pratiche, di convivialità e di trasmissione dei saperi tra generazioni, che comprende le tre macro-aree della cucina, della sala e dell'accoglienza.

La Convenzione UNESCO del 2003 per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale, ratificata dall'Italia con la Legge 27 settembre 2007, n. 167, **impegna all'articolo 14 gli Stati firmatari ad adottare misure di educazione e di trasmissione del patrimonio riconosciuto, anche attraverso programmi scolastici formali.**

È un argomento che una proposta di legge può richiamare esplicitamente per giustificare investimenti dedicati e la richiesta di un quinquennio pieno e solido: **la trasmissione di un patrimonio culturale così ampio richiede tempo di formazione, non la sua compressione.**

Fonte¹⁴

Su come rendere più forte il percorso quinquennale, restando fedeli al Punto 6 del Manifesto, sono state individuate tre leve che non richiedono di toccare la durata del ciclo di studi:

- **Prima leva:** usare l'autonomia che ogni scuola già ha per legge (art. 4 e 5 del Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275), che permette di modificare fino al 20% del monte ore annuale delle materie di indirizzo, per concentrare più ore sull'articolazione scelta dallo studente, dentro i cinque anni.
- **Seconda leva:** usare meglio le 264 ore già previste nel biennio dal Decreto Legislativo 61/2017 per la "personalizzazione" del percorso, orientandole verso un primo avvicinamento all'articolazione scelta, senza però anticipare una scelta definitiva che l'ordinamento riserva alla fine del biennio.
- **Terza leva, la più ambiziosa:** scrivere una norma nuova che dia all'indirizzo Enogastronomia un proprio quadro orario quinquennale, autonomo rispetto a quello degli altri dieci indirizzi professionali, con più ore concentrate sull'articolazione scelta: è la proposta di fondo sviluppata nella Parte VIII.

Il percorso in 4 anni resta, in questa relazione, un fatto già esistente nell'ordinamento (si veda la Parte IV.2), non un obiettivo da perseguire: chi vuole approfondirlo può farlo su base sperimentale e volontaria, ma il progetto di rilancio qui sostenuto ha il suo cuore nel quinquennio, reso più forte, non più corto.

¹⁴Nota di cautela: il testo esatto dell'articolo 14 della Convenzione è richiamato sulla base di conoscenza normativa generale, non verificato parola per parola in questa ricerca; va controllato il testo ufficiale allegato alla Legge 167/2007 prima di un uso in atto ufficiale.

Parte VIII

La proposta di riforma per l'indirizzo Enogastronomia

Mettendo insieme tutto quello che è stato mostrato finora, la specificità del settore, il crollo storico delle iscrizioni legato alla riduzione delle ore di laboratorio, la domanda esplicita di famiglie e imprese verso una maggiore intensità pratica, **questa relazione sostiene che sia necessario staccare l'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera dal quadro orario comune agli altri dieci indirizzi professionali**, dandogli regole proprie, dentro un percorso che resta di cinque anni.

La proposta si articola in sei punti:

- 1) **Scorporare l'indirizzo dal quadro orario unico previsto dal Decreto Legislativo 61/2017** per tutti gli undici indirizzi professionali, dandogli un proprio quadro orario autonomo quinquennale, che comprenda anche una materia teorica dedicata (non condivisa con gli altri indirizzi).
- 2) **Difendere e rafforzare il percorso quinquennale** come architettura di riferimento dell'indirizzo, aumentando dentro i cinque anni le ore dedicate all'articolazione scelta dallo studente, anziché dividerle tra le tre specializzazioni come accade oggi. Le eventuali sperimentazioni del percorso in 4 anni, già previste dalla normativa vigente (Parte IV.2), restano un'opzione parallela e facoltativa, riservata alle scuole e alle famiglie che scelgano di adottarla, e non sostituiscono né condizionano il progetto di rilancio del quinquennio qui proposto.
- 3) **Concentrare le ore già esistenti dell'area di indirizzo sull'articolazione scelta**, invece di dividerle tra le tre specializzazioni, con una scelta più consapevole dell'articolazione da anticipare eventualmente già nella seconda parte del biennio.
- 4) **Rendere la materia "Scienza e cultura dell'alimentazione"** specifica per ciascuna articolazione, invece che identica per tutti e tre gli indirizzi di specializzazione come è oggi.
- 5) **Istituire un tavolo permanente, a livello nazionale, tra scuola e imprese del settore**, sul modello del protocollo Fipe-Re.Na.I.A. già citato in Parte VI, reso stabile e non più solo territoriale e volontario.
- 6) **Istituire un fondo specifico per attrezzature e forniture di derrate** che permetta anche agli istituti operanti in territori interessati da fasce più deboli, di operare agevolmente nell'erogazione di esercitazioni pratiche, senza essere legati, come avviene spesso, alle elargizioni volontarie delle famiglie, spesso carenti o quasi inesistenti in territori particolarmente difficili.

Parte IX

Gli insegnanti tecnico-pratici: perché serve una loro valorizzazione (Punto 7)

Una scuola vale quanto i suoi insegnanti. Il Punto 7 del Manifesto, la valorizzazione professionale ed economica degli Insegnanti Tecnico-Pratici (ITP), i docenti che tengono i laboratori di cucina, sala e accoglienza, merita un approfondimento specifico.

La tesi: negli ultimi anni è cambiato radicalmente il bagaglio necessario di titoli, certificazione e competenze didattiche, per diventare ITP, rendendo il percorso identico a quello di un docente di materie teoriche, ma lo stipendio non si è ancora adeguato.

IX.1 Come si diventava ITP fino a pochi anni fa

Fino al 31 dicembre 2024 (termine poi in parte prorogato da interventi successivi, tra cui il Decreto-Legge 127/2025), bastava il diploma di scuola superiore. L'articolo 22, comma 2, del Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 59 permetteva l'accesso al concorso da ITP senza laurea e senza una specifica abilitazione all'insegnamento.

IX.2 Come si diventa ITP oggi: la stessa strada dei docenti curricolari

Il Decreto-Legge 30 aprile 2022, n. 36 (convertito, con modifiche, dalla Legge 29 giugno 2022, n. 79) e la Legge 28 ottobre 2024, n. 160 hanno riscritto l'articolo 5, comma 2, del Decreto Legislativo 59/2017: oggi, per partecipare al concorso da ITP, serve una laurea almeno triennale coerente con la materia (o un diploma AFAM di I livello, o un diploma ITS Academy), più una specifica abilitazione da 60 CFU, più il superamento dello stesso concorso pubblico nazionale e dell'anno di prova richiesti a tutti gli altri docenti.

Fonte¹⁵

IX.2-bis Diventare docente di cucina in Europa: titolo richiesto, datore di lavoro, stipendio

Per collocare la posizione italiana in un quadro comparativo, questa tabella riporta, per ciascuno degli 8 Paesi già esaminati, il titolo di studio o professionale necessario per insegnare cucina in una scuola alberghiera o professionale, chi è il datore di lavoro, e lo stipendio medio annuo lordo indicativo. Le cifre stipendiali si riferiscono, dove non diversamente indicato, allo stipendio medio di un docente di scuola secondaria del canale professionale/tecnico nel Paese considerato (dato Eurydice/OCSE), non a una retribuzione specifica per la sola disciplina "cucina", che nella maggior parte dei sistemi non viene rilevata separatamente: è un'approssimazione dichiarata, non un dato di dettaglio.

Paese	Titolo richiesto	Datore di lavoro	Stipendio medio lordo annuo (indicativo)
Italia	Laurea almeno triennale coerente con la classe di concorso + abilitazione 60 CFU + concorso pubblico (dal 2022-2024; in precedenza bastava il diploma)	Stato (Ministero dell'Istruzione e del Merito), tramite Ufficio Scolastico Regionale	~ 25.000-27.000 € a inizio carriera; ~37.000-43.000 € a fine carriera
Francia	Master (bac+5) o titolo equivalente + concorso CAPLP (Certificat d'Aptitude au	État (Ministère de l'Éducation Nationale); il docente è	~ 30.000-35.500 € a inizio carriera; fino a

¹⁵Fonte: D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 59, artt. 5 e 22 (nel testo modificato); D.L. 30 aprile 2022, n. 36, conv. L. 29 giugno 2022, n. 79; L. 28 ottobre 2024, n. 160; orizzontescuola.it, obiettivoscuela.it, riconoscimentocfu.it, lascuolaoggi.it.

	Professorat de Lycée Professionnel), sezione "hôtellerie-restauration"	funzionario statale (fonctionnaire titulaire)	~51.500 € a fine carriera
Germania	Due vie: (a) Lehramtsstudium (Bachelor + Master of Education per Berufsschule) + Referendariat, oppure (b) Quereinstieg/Seiteneinstieg con titolo di Meister (maestro artigiano) in cucina + formazione pedagogica integrativa e Vorbereitungsdienst	Land (Regione federale), spesso con status di Beamter (dipendente pubblico di ruolo)	~ 54.000-64.000 € a inizio carriera; fino a ~82.000-87.000 € a fine carriera (dato Eurydice, media generale docenti secondaria)
Spagna	Título de Técnico Superior o laurea coerente + esperienza professionale, più superamento di una "oposición" (concorso pubblico) per la specialità Cocina y Pastelería del corpo dei Profesores Técnicos de Formación Profesional (PTFP)	Administración educativa autonómica (governo della singola Comunidad Autónoma); il docente è funzionario docente	~ 29.000-38.000 € a inizio carriera; fino a ~46.000-50.000 € a fine carriera
Austria	Meisterprüfung (esame di maestro artigiano) in cucina + formazione pedagogica presso una Pädagogische Hochschule, oppure laurea in Wirtschaftspädagogik per l'insegnamento nelle HLT/HLW	Bund (Stato federale) per le scuole federali, o Land per le Berufsschule; status di dipendente pubblico	~ 41.000 € a inizio carriera (dato Eurydice, media generale docenti secondaria)
Portogallo	Licenciatura (laurea) nell'area tecnica pertinente, con abilitazione all'insegnamento (Grupo de Recrutamento 600, Área Técnica), oppure Certificado de Aptidão Profissional per specifici contesti di scuole professionali	Ministério da Educação (rede pública) o entità privata/cooperativa gestore della scuola professional	Dato preciso non reperito in questa ricerca; la media generale dei docenti portoghesi, secondo Eurydice, cresce molto con l'anzianità (fino a oltre il doppio dello stipendio iniziale dopo 34 anni)
Grecia	Πτυχίο (laurea) in area tecnologica alimentare/turistica pertinente (per il codice di specialità ΠΕ88), più superamento della selezione ASEP (Ανώτατο Συμβούλιο Επιλογής Προσωπικού) per l'immissione in ruolo	Stato (Υπουργείο Παιδείας, Ministero dell'Istruzione), tramite ASEP per il reclutamento	~ 27.000 € a inizio carriera (dato aggregato, tra i più bassi d'Europa secondo le fonti consultate)
Paesi Bassi	Tweede graads lerarenopleiding (abilitazione di secondo grado, di livello HBO/bachelor) nella disciplina, oppure ingresso laterale (zij-instroom) con esperienza professionale nel settore + Pedagogisch-Didactisch Getuigschrift (PDG)	Il ROC (Regionaal Opleidingscentrum) datore di lavoro diretto, con contratto di diritto privato, non dipendente statale in senso stretto	~ 39.000-41.000 € a inizio carriera (dato Eurydice, media generale docenti secondaria)

Fonte¹⁶

¹⁶Fonte: per l'Italia, D.Lgs. 59/2017 e successive modifiche (si veda sopra). Per gli altri Paesi: dati Eurydice/OCSE sugli stipendi medi dei docenti di scuola secondaria per l'a.s. 2023/2024-2024/2025, ripresi da quifinanza.it, voglioinsegnare.it, torinocronaca.it, unidprofessional.com e orizzonteinsegnanti.it; per i requisiti di accesso alla docenza tecnico-professionale: mygermanuniversity.com e sozial-karriere.de (Germania, Berufsschullehrer); fonti generali di orientamento professionale per Francia (CAPLP), Spagna (oposiciones PTFP), Austria (Berufspädagogik), Portogallo (Grupos de Recrutamento) e Paesi Bassi (zij-instroom MBO), non tutte verificate su portali ministeriali di prima mano in questa sessione.

IX.3 Lo stipendio, però, non si è ancora adeguato

Le tabelle di stipendio allegate al CCNL Istruzione e Ricerca 2022-2024 (firmato il 5 novembre 2025) continuano a distinguere, per la scuola secondaria di secondo grado, tra "docenti diplomati" e "docenti laureati", pagando i primi circa 1.000 euro lordi all'anno in meno, a parità di anzianità.

La Corte di Cassazione ha confermato la legittimità di questa differenza, in quanto rimessa all'autonomia della contrattazione collettiva.

Fonte¹⁷

IX.4 La tesi: a parità di requisiti, deve corrispondere parità di trattamento

Fino al 2022, la differenza di stipendio aveva una giustificazione: requisiti d'accesso più leggeri per gli ITP.

Da quando quella differenza di requisiti è stata abolita, quella giustificazione è venuta meno. Un primo tentativo di correggere la disparità era già stato presentato con la proposta di legge Miceli n. 1783 del 2019, mai approvata: la riforma del reclutamento rende oggi quella proposta ancora più difficile da respingere sul piano della coerenza logica.

IX.5 Una proposta in più: un aggiornamento professionale ogni tre anni

Si propone un percorso di formazione continua obbligatoria, ogni tre anni, per gli ITP dell'indirizzo Enogastronomia, su: normativa igienico-sanitaria (HACCP), standard professionali richiesti dalle imprese (in raccordo con il tavolo permanente scuola-imprese di Parte VIII, punto e), tendenze contemporanee della cucina (sostenibilità, digitale), e un modulo dedicato alla cucina italiana come patrimonio UNESCO.

Il modello procedurale può ispirarsi alla formazione in servizio già resa obbligatoria per tutti i docenti dalla Legge 107/2015, art. 1 comma 124.

Fonte¹⁸

¹⁷Fonte: informazionescuola.it (dati CCNL 5 novembre 2025); toniouniversity.it (2026); scuolainforma.news; legalars.net (2019, dato storico, PdL Miceli n. 1783/2019).

¹⁸Riferimento per il modello procedurale: L. 13 luglio 2015, n. 107, art. 1, comma 124. La proposta specifica per gli ITP dell'indirizzo Enogastronomia è un'elaborazione originale di questa relazione.

Parte X

Verso un Osservatorio nazionale su formazione, lavoro e professioni (Punto 8)

Il Punto 8 del Manifesto chiede un Osservatorio nazionale su formazione, lavoro e professioni dell'ambito alberghiero. È un punto che questa relazione ha già, in un certo senso, anticipato nei fatti: gran parte del lavoro svolto nelle Parti I, II, III e V di questo documento, mettere insieme dati sparsi su iscrizioni, monte ore e occupazione da fonti diverse e spesso difficili da reperire, è esattamente il tipo di lavoro che un Osservatorio permanente dovrebbe fare in modo sistematico, invece che affidarlo, come oggi, a ricerche private occasionali.

Questa sezione sviluppa il Punto 8 non come mero richiamo, ma come proposta con contenuti propri, enunciati come intenti programmatici da rivendicare, senza entrare nei dettagli tecnico-organizzativi che spetterebbero a una fase attuativa successiva.

X.1 Cosa dovrebbe fare l'Osservatorio

- Raccogliere ogni anno, in modo centralizzato e con metodologia uniforme su tutto il territorio nazionale, i dati sulle iscrizioni al primo anno degli istituti alberghieri, articolazione per articolazione e regione per regione, superando la frammentazione oggi lamentata anche dalle fonti disponibili (come l'Osservatorio Agnelli, i cui dati sull'esito post-diploma risultano scremati per singola istituzione e regione, difficili da aggregare a livello nazionale).
- Monitorare gli esiti occupazionali dei diplomati a 1, 3 e 5 anni dal diploma, distinguendo tra le tre articolazioni (cucina, sala, accoglienza), così da sapere, con dati veri e aggiornati, cosa succede davvero ai ragazzi dopo il diploma. Oggi si è visto, nella Parte III, quanto sia difficile trovare questo tipo di dato anche a livello europeo.
- Censire periodicamente il fabbisogno di personale dichiarato dalle imprese del settore, in raccordo con le associazioni datoriali (Federalberghi, Fipe-Confcommercio, FIC) e con il tavolo permanente scuola-imprese proposto in Parte VIII, così da orientare l'offerta formativa sulla domanda reale del mercato, non su previsioni approssimative.
- Pubblicare un rapporto annuale pubblico, con dati aperti e consultabili, sul modello di quanto già fanno, per altri ambiti, Eurostat e il Cedefop a livello europeo (utilizzati come fonte in questa stessa relazione, nella Parte III).

X.2 Chi dovrebbe farne parte

Coerentemente con lo spirito di dialogo permanente tra scuola e mondo del lavoro che attraversa l'intera proposta, l'Osservatorio dovrebbe riunire il Ministero dell'Istruzione e del Merito, il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (in ragione della competenza sul riconoscimento UNESCO, si veda la Parte VII), le associazioni datoriali di settore, le organizzazioni sindacali della scuola e del comparto turistico-alberghiero, e la Re.Na.I.A. quale rete degli istituti alberghieri italiani.

Questa sezione resta volutamente un enunciato di intenti e di obiettivi, non un progetto tecnico-organizzativo dettagliato: la sua traduzione in una struttura amministrativa concreta, con relativa copertura di personale e risorse, richiederebbe un approfondimento specifico che esula dal perimetro di questa relazione.

Parte XI

Le linee di un patto nazionale per la qualità del lavoro nell'ospitalità (Punto 9)

Il Punto 9 del Manifesto chiede un patto nazionale per la qualità e l'umanizzazione del lavoro nell'ospitalità.

È il punto più distante dal perimetro scolastico-normativo di questa relazione, perché riguarda le condizioni di lavoro nel settore turistico-alberghiero, materia che si decide propriamente al tavolo della contrattazione collettiva, in particolare nel rinnovo del CCNL Turismo tra le organizzazioni sindacali di categoria e le associazioni datoriali come Federalberghi e Fipe-Confcommercio, non in un atto di riforma della scuola.

Questo non significa che il tema debba restare fuori dalla proposta: significa che va trattato, in questa sede, come enunciazione di intenti e di obiettivi politici generali, da riprendere e sviluppare in un tavolo negoziale distinto, piuttosto che come un articolato normativo scolastico. Su questa base, si possono enunciare alcuni punti salienti che una piattaforma di rivendicazione, elaborata insieme alle organizzazioni sindacali e alle associazioni datoriali, potrebbe portare al tavolo:

- Il contrasto alla precarietà e alla stagionalità eccessiva dei contratti nel settore, che scoraggia i giovani diplomati dal considerare l'ospitalità una prospettiva di carriera stabile, un elemento che la Parte VI ha già mostrato pesare sulla scelta stessa di iscriversi all'alberghiero.
- La definizione di standard minimi di accoglienza e tutela per gli studenti in stage e per gli apprendisti neodiplomati, in continuità con quanto gli studenti hanno sperimentato durante i PCTO (oggi FSL) nel percorso scolastico, così da rendere il passaggio dalla scuola al lavoro coerente e non traumatico.
- Il riconoscimento contrattuale della formazione continua condivisa tra scuola e impresa, in modo che la formazione triennale degli ITP proposta in Parte IX.5 e l'aggiornamento professionale dei lavoratori del settore procedano in modo coordinato, non su binari separati.
- Un impegno esplicito delle imprese aderenti al patto a garantire condizioni di lavoro dignitose (orari, riposi, retribuzione) come contropartita dell'investimento pubblico in formazione richiesto dagli altri punti di questa proposta, in particolare dal fondo dedicato di cui alla Parte XII: un percorso di qualificazione più solido da parte della scuola dovrebbe corrispondere, da parte delle imprese, a condizioni di impiego più dignitose per chi quel percorso lo ha completato.

Questi punti sono qui enunciati come obiettivi politici e intenti programmatici, coerenti con la visione complessiva della proposta, non come clausole contrattuali già negoziate: la loro trasformazione in un vero patto nazionale richiede il coinvolgimento diretto delle parti sociali, in una sede negoziale distinta da quella di una proposta di riforma scolastica.

Parte XII

Chi paga? la proposta di copertura economica

Nessuna riforma è credibile senza indicare da dove arrivino i soldi per realizzarla. Il riconoscimento UNESCO, spiegato nella Parte VII, apre concretamente la porta a fondi ulteriori rispetto a quelli ordinari del Ministero dell'Istruzione, alcuni già esistenti presso altri ministeri, altri da creare da zero.

Fonte	Ente	Dotazione nota	Utilizzo proposto
Fondo eccellenze gastronomia e agroalimentare	MASAF (D.M. 35986/2024)	76 milioni di euro (56 mln macchinari, 20 mln apprendistato under 30)	Estendere l'uso anche alle dotazioni di laboratorio degli istituti statali, non solo alle imprese private
Fondo campus della filiera tecnologico-professionale	MIM (art. 4, Legge 121/2024)	10 mln nel 2024, 5 mln nel 2025, 5 mln nel 2026	Priorità ai campus dedicati all'enogastronomia, in virtù del riconoscimento UNESCO
PNRR - Missione Istruzione	MIM/MUR	Risorse già stanziare per la filiera tecnico-professionale	Quota specifica verso i poli ITS dedicati a Turismo, Ospitalità e Made in Italy
Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) 2021-2027	Commissione Europea / Regioni	Programmazione regionale in corso	Priorità ai laboratori enogastronomici e alla mobilità Erasmus+ per l'istruzione professionale
Erasmus+ (settore VET)	Commissione Europea / INDIRE	Bandi annuali competitivi	Stage e mobilità legati all'articolazione scelta dallo studente
Fondi della Politica Agricola Comune (PAC)	MASAF	Programmazione PAC 2023-2027	Linea dedicata alla trasmissione del sapere gastronomico nelle scuole
Fondo nuovo: "Salvaguardia Cucina Italiana UNESCO"	MASAF e MIM insieme	Non esiste ancora - proposta di questa relazione	Laboratori, ore di indirizzo, forniture derrate privilegiando le eccedenze stagionali (ecosostenibilità), formazione triennale ITP (Parte IX.5)

Fonte¹⁹

Un avvertimento onesto: le prime due voci della tabella sono, così come scritte oggi, destinate soprattutto a imprese private e infrastrutture, non a ore scolastiche o formazione degli insegnanti. Per usarle davvero per gli scopi di questa proposta servirebbe una modifica esplicita della norma che le ha istituite, oppure la creazione di un fondo nuovo (ultima riga), sul modello procedurale di fondi MASAF già esistenti per altre finalità scolastiche.

¹⁹Fonte: MASAF (masaf.gov.it, fic.it, studiocrispino.com, edotto.com); L. 121/2024 (programmagoverno.gov.it, temi.camera.it); bandi MASAF 2026 "Latte nelle scuole" e "Frutta e Verdura nelle Scuole" (agenparl.eu, terraevita.edagricole.it), citati come modello procedurale.

Parte XIII

Tutte le norme citate, in un unico elenco

Norma	Estremi completi	Contenuto rilevante
Legge delega	L. 13 luglio 2015, n. 107, art. 1 commi 180-181 lett. d)	Delega per la revisione dei percorsi di istruzione professionale
Formazione docenti obbligatoria	L. 107/2015, art. 1 comma 124	Modello procedurale per la formazione triennale ITP proposta in Parte IX.5
Modifica alternanza/PCTO	L. 30 dicembre 2018, n. 145, art. 1 comma 784	Trasformazione dell'alternanza scuola-lavoro in PCTO
Ordinamento previgente IP	D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87	Riordino Gelmini: origine della riduzione delle ore di laboratorio
Decreto delegato IP	D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61	Riordino degli 11 indirizzi di istruzione professionale
Regolamento attuativo IP	D.I. 24 maggio 2018, n. 92	Struttura oraria di biennio e triennio
Quadri orari IP	D.M. 12 giugno 2020, n. 33	Quadri orari analitici per ciascun indirizzo
Autonomia scolastica	D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275, artt. 4-5	Quota di flessibilità fino al 20% del monte ore
Reclutamento docenti - vecchio regime ITP	D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 59, art. 22 comma 2	Accesso con solo diploma, fino al 2024/2025
Reclutamento docenti - nuovo regime	D.Lgs. 59/2017 art. 5 comma 2, mod. da D.L. 36/2022 conv. L. 79/2022 e L. 160/2024	Laurea, abilitazione (60 CFU) e concorso, equiparato ai docenti curricolari
Filiera 4+2 - norma istitutiva	D.L. 144/2022 art. 25-bis, conv. con modif. L. 176/2022	Istituzione della filiera formativa tecnologico-professionale (opzione parallela, non obiettivo di questa proposta)
Filiera 4+2 - sperimentazione	D.M. 240/2023; D.M. 256/2024	Attivazione dei percorsi quadriennali sperimentali
Filiera 4+2 - messa a regime	D.L. 127/2025, conv. con modif. L. 164/2025	La filiera diventa stabile nell'ordinamento, resta opzione facoltativa
Fondo campus filiera	L. 121/2024, art. 4	10+5+5 milioni di euro 2024-2026
Convenzione UNESCO 2003	Ratificata con L. 27 settembre 2007, n. 167, art. 14	Obblighi di educazione e trasmissione del patrimonio (testo da verificare)
Precedente storico su equiparazione ITP	Proposta di legge Miceli n. 1783/2019 (mai approvata)	Primo tentativo di equiparazione economica tra ITP e docenti laureati

Parte XIV

Come si arriva ai 10 punti: la mappa conclusiva

Punto dell'iniziativa	Come la proposta lo realizza
1. Rafforzamento discipline professionalizzanti e laboratori	Parte VIII, proposte (a) e (c)
2. Quadro orario nazionale forte e riconoscibile	Parte VIII, proposta (a)
3. Area di alta professionalizzazione	Parte VIII, proposte (c)-(d), dentro il percorso quinquennale
4. Fondo nazionale permanente per laboratori, attrezzature, materie prime	Parte XII: Fondo "Salvaguardia Cucina Italiana UNESCO" nuovo, più estensione del Fondo eccellenze MASAF
5. Nuovo rapporto scuola-professionisti-imprese	Parte VIII, proposta (e); Parte VI documenta la domanda esplicita di Federalberghi
6. Difesa di un percorso quinquennale solido (senza accorciamenti)	Parte VII e Parte VIII, proposta (b): il quinquennio è il cuore della proposta; il percorso in 4 anni resta opzione facoltativa e parallela, mai sostitutiva
7. Valorizzazione professionale ed economica degli ITP	Parte IX, interamente dedicata
8. Osservatorio nazionale su formazione, lavoro e professioni	Parte X, con contenuti ed enti proponenti sviluppati come enunciazione di intenti
9. Patto nazionale per la qualità e l'umanizzazione del lavoro	Parte XI, con le linee programmatiche da portare al tavolo della contrattazione collettiva, distinto dalla riforma scolastica
10. Rilancio culturale del prestigio dell'istruzione professionale, anche alla luce dell'UNESCO	Parte VII, argomento portante di tutta la relazione

Parte XV - I limiti di questa relazione, detti con chiarezza

- Il confronto europeo (Parti I-III) copre solo 8 Paesi su 27 Stati UE; mancano dati specifici sull'occupazione nel settore alberghiero per Portogallo e Grecia. Per Francia e Italia, in questa revisione sono stati reperiti e citati i testi normativi e le fonti statistiche ufficiali dirette (arrêts ministeriali francesi su Légifrance ed education.gouv.fr; Eduscopio della Fondazione Agnelli, basato su dati ANS e Comunicazioni Obbligatorie). Per Germania, Spagna, Austria, Portogallo, Grecia e Paesi Bassi, le fonti restano quelle reperite nella prima fase della ricerca (portali ministeriali regionali e siti di singoli istituti): una verifica sistematica su fonti governative primarie per questi sei Paesi, sul modello di quanto fatto ora per Francia e Italia, richiederebbe un approfondimento dedicato, per ciascun Paese, dei rispettivi ministeri dell'istruzione o degli enti pubblici incaricati (in Germania il BIBB - Bundesinstitut für Berufsbildung; in Spagna il Ministerio de Educación; in Austria il Bundesministerium für Bildung; e così per gli altri).
- Le percentuali di occupazione riportate per ciascun Paese non sono calcolate con lo stesso metodo tra un Paese e l'altro: i confronti numerici diretti vanno letti come indicativi di una tendenza.
- I dati su una parte della serie storica delle iscrizioni italiane (Parte V) vengono da articoli di giornale che citano MIUR e Osservatorio Ristorazione, non essendo disponibili dati sulle pagine ufficiali del Ministero.
- Il dato Eduscopio 2025 sui percorsi quadriennali (Parte III.2), pur proveniente da una fonte ufficiale e autorevole, riguarda in massima parte studenti di indirizzo liceale e tecnico, non specificamente istituti professionali alberghieri: la sua applicazione diretta al caso dell'enogastronomia andrebbe verificata con un'analisi mirata, non data per scontata.
- Il dato sul tasso di occupazione della scuola ALMA (Parte VI) riguarda un istituto privato non comparabile alla scuola pubblica: va usato come indizio di tendenza, non come prova generalizzabile.
- Il testo esatto dell'articolo 14 della Convenzione UNESCO 2003 (Parte VII) è richiamato da conoscenza normativa generale, non riportato parola per parola.
- La proposta di formazione triennale per gli ITP (Parte IX.5) è un'idea originale di questa relazione, non descrive una norma già esistente.
- La Parte X (Osservatorio) e la Parte XI (patto per la qualità del lavoro) sono sviluppate come enunciazioni di intenti e obiettivi programmatici, non come progetti tecnico-organizzativi o clausole contrattuali già negoziate: la loro attuazione richiede, rispettivamente, un approfondimento amministrativo dedicato e il coinvolgimento diretto delle parti sociali in sede di contrattazione collettiva.
- Le prime due voci della tabella sulla copertura economica (Parte XII) sono oggi destinate a imprese private e infrastrutture, non a ore scolastiche o alla formazione degli insegnanti: servirebbe una modifica normativa esplicita, oppure il fondo nuovo proposto nell'ultima riga.

In sintesi: questa è una relazione di lavoro tecnico-politico, costruita su fonti pubbliche reperite e verificate con attenzione, aggiornata a seguito del confronto diretto con il Comitato Promotore dell'iniziativa "Salviamo gli Alberghieri". Non equivale a una relazione tecnico-normativa redatta da un ufficio legislativo parlamentare o ministeriale. Prima del deposito di una vera proposta di legge, passaggio possibile e forse necessario, è indispensabile una validazione ogni riferimento normativo e reperimento dei dati dalle fonti primarie, il Ministero dell'Istruzione, il MASAF, Eurostat, il Cedefop, l'Osservatorio Agnelli, le associazioni di categoria, il testo ufficiale del contratto nazionale della scuola.