



Certificazione delle competenze nei percorsi FSL — Turismo

Durata complessiva	160 ore minime di stage in contesti extra-scolastici
Articolazione	3 fasi: co-progettazione scuola-impresa · stage in azienda · certificazione
Aree professionali	Cucina · Sala bar e vendita · Accoglienza turistica
Riferimenti	Atlante INAPP del lavoro e delle qualificazioni · livello 3 e 4 QNQ/EQF

A colpo d'occhio

Un percorso strutturato di certificazione delle competenze non formali acquisite dagli studenti dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera durante l'esperienza di stage della Formazione Scuola-Lavoro. Il modello, sperimentato in partnership con Re.Na.I.A., FIPE e Federalberghi, risponde a un'esigenza concreta del settore turistico — il forte mismatch tra domanda e offerta di competenze segnalato dal Sistema Informativo Excelsior — attraverso una metodologia di co-progettazione scuola-impresa che dà visibilità e riconoscimento alle competenze maturate in contesto operativo reale.

A chi è rivolto

Studenti dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera degli Istituti Professionali per i Servizi per Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera (IPSEOA) — secondo ciclo, in particolare nelle classi del triennio. Il percorso copre le tre principali aree di specializzazione: cucina, sala bar e vendita, accoglienza turistica.

Cosa imparano gli studenti

Le competenze certificate sono competenze di indirizzo referenziate al livello 3 e 4 del Quadro Nazionale delle Qualificazioni (corrispondente al livello EQF europeo), ancorate al repertorio dell'Atlante del lavoro e delle qualificazioni di INAPP. Variano per area professionale:

- **Cucina** — tecniche tradizionali e innovative di preparazione e lavorazione degli alimenti, applicazione del sistema HACCP e della normativa di sicurezza, predisposizione di prodotti e menù coerenti con le esigenze della clientela e con stili alimentari sostenibili.
- **Sala bar e vendita** — tecniche di preparazione e servizio, gestione dell'approvvigionamento e della vendita, cura del ciclo cliente con tecniche di



comunicazione efficaci e attente alle diverse culture, applicazione delle norme HACCP e di tutela del cliente.

- **Accoglienza turistica** — cura di tutte le fasi del ciclo cliente, tecniche di Hospitality Management, gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia di servizi e al target di clientela, applicazione della normativa di sicurezza e tutela del cliente.

A ciascuna competenza corrispondono abilità osservabili durante lo stage e conoscenze specifiche del settore, secondo il modello descrittivo standardizzato a livello nazionale.

Come è organizzato

Il percorso si articola in tre fasi sequenziali, gestite in stretta collaborazione tra scuola, impresa e Camera di commercio.

Fase	Cosa accade
1 — Co-progettazione scuola-impresa	Scuola e impresa, a partire dagli standard nazionali di competenze definiti, per ciascuno dei tre indirizzi, da Unioncamere, Re.Na.I.A., FIPE e Federalberghi, co-progettano l'attività della Formazione Scuola-Lavoro. Si sottoscrive il patto formativo.
2 — Stage in azienda	Lo studente svolge l'attività di stage presso la struttura ospitante (uno o più stage, fino al raggiungimento delle 160 ore minime). Il tutor aziendale monitora le attività e compila la scheda delle evidenze osservabili, standardizzata a livello nazionale. Il tutor scolastico coordina e accompagna.
3 — Certificazione delle competenze	Con la conclusione delle esperienze di stage e il raggiungimento dei requisiti minimi (almeno 160 ore di attività in contesti extra-scolastici e completamento dell'osservazione delle evidenze), si accede al servizio di certificazione di parte terza.

La certificazione si articola a sua volta in tre step gestiti dalla Camera di commercio territoriale:

- **Esame documentale:** la CCIAA verifica il dossier delle evidenze di ciascun candidato, composto dal progetto formativo individuale, dalle schede delle evidenze osservabili compilate dal tutor aziendale, dal foglio firma che attesta il monte ore.
- **Test online:** il candidato svolge un test sulla piattaforma camerale, di carattere pratico, riferito a contesti e ambientazioni aziendali per valutarne le risposte a situazioni reali di lavoro.
- **Valutazione e rilascio:** una Commissione terza nominata dalla CCIAA, composta da esponenti degli stakeholder di progetto e da esperti del settore, valida l'iter procedurale e, in caso positivo, rilascia i Competence Badge relativi al percorso completato dagli studenti.



Cosa porta alla scuola

- **Una certificazione di parte terza** delle competenze degli studenti, rilasciata dal sistema camerale, integrabile nel Curriculum dello studente e nell'E-Portfolio della piattaforma Unica.
- **Uno standard nazionale** di riferimento per la progettazione della Formazione Scuola-Lavoro, basato su modelli co-progettati con Re.Na.I.A., FIPE e Federalberghi e sulla referenziazione all'Atlante del lavoro INAPP.
- **Un'attività che dà identità al percorso:** la certificazione camerale rende esplicita la specializzazione (cucina, sala bar vendita, accoglienza) che il diploma da solo non attesta.
- **Una metodologia di co-progettazione scuola-impresa** strutturata, con strumenti operativi che rafforzano l'alleanza con il sistema produttivo del territorio.
- **Un contributo concreto a ridurre il mismatch** tra domanda e offerta di lavoro nel settore turistico — uno dei comparti dove le indagini Excelsior segnalano le maggiori difficoltà di reperimento di personale qualificato.

Il riconoscimento

Al termine del percorso, lo studente ottiene:

- **Un Competence Badge relativo al percorso completato** e validato dalla Commissione terza.

Le competenze certificate sono referenziate al livello 3 e 4 del QNQ/EQF e all'Atlante del lavoro INAPP — un linguaggio riconoscibile a livello nazionale ed europeo, immediatamente spendibile sul mercato del lavoro e per l'accesso a percorsi formativi successivi (in particolare gli ITS Academy del settore turistico).

I badge sono notarizzati in blockchain e rilasciati secondo lo standard internazionale 1EdTech Open Badge.

Reti e partner

Il percorso è promosso da Unioncamere in partnership strutturale con tre soggetti di riferimento del settore:

- **Re.Na.I.A. — Rete Nazionale degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione**, partner storico che riunisce la quasi totalità degli IPSEOA italiani e che ha co-progettato il modello di certificazione.
- **FIPE — Federazione Italiana Pubblici Esercizi** (Confcommercio), associazione leader della filiera della ristorazione.
- **Federalberghi — Federazione delle Associazioni Italiane Alberghi e Turismo**, partner per l'area dell'accoglienza turistica e dell'hospitality.

Le Camere di commercio territoriali gestiscono l'intero processo di certificazione e facilitano il raccordo con le imprese ospitanti del territorio. Le progettualità e gli esiti dei percorsi vengono valorizzati attraverso eventi promossi dalla rete dei partner a livello nazionale e territoriale.



RIFERIMENTI UTILI PER LA SCUOLA

- Formazione Scuola-Lavoro
- DI 92/2018 — Riforma dell'istruzione professionale
- Curriculum dello studente · E-Portfolio Unica
- Atlante INAPP del lavoro e delle qualificazioni
- Quadro Nazionale delle Qualificazioni (livello 3-4 QNQ/EQF)
- Re.Na.I.A. — Rete Nazionale Istituti Professionali Alberghieri
- FIPE — Federazione Italiana Pubblici Esercizi · Federalberghi
- ITS Academy area turistica