



Assemblea Generale

Altamura 8 - 9 - 10 maggio 2017

Programma

Lunedì 08 maggio 2017

Mattinata Arrivo e sistemazione in albergo
Ore 13.00 Registrazione partecipanti e buffet di benvenuto
Ore 15.00 Gruppi di lavoro:

- D.S. **Dirigere un IPSEOA: complessità e peculiarità**, coordina DS Prof. Bruno Lupica
- D.S.G.A.: **Amministrare un IPSEOA: complessità e peculiarità**, coordina DSGA

Sig.ra Liviana Conti

- Docenti:

Gruppo A: **Alternanza Scuola-Lavoro: a ciascuno il suo ruolo**, coordina Prof.ssa Mariagrazia Campioni

Gruppo B: **Percorsi e processi per le soft skill nella didattica per competenze**, coordina Prof.ssa Alessandra Rossi

Gruppo C: **Sistema ITS: una nuova opportunità per i nostri diplomati**, coordina Prof.ssa Paola Marin

Ore 17.00 Riunione plenaria
 o restituzione esiti lavori di gruppo
Ore 18.00 Riunione Comitato Direttivo
 Rientro in albergo – Incoming
Ore 20.00 Cena a scuola
Dopo cena Passeggiata nel centro storico di Altamura



RE-NA-I-A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI



Martedì 9 maggio 2017

Convegno “Il nuovo contratto di apprendistato. Quali opportunità?”

Modera: *Anna Maria Zilli, Vice Presidente Re.Na.I.A.*

Ore 9.30 Registrazione

Ore 10.00 *Introduzione dei lavori*
Ilario Ierace, Presidente RENAIA
Saluti istituzionali

Ore 10.15 Interventi

Il nuovo apprendistato: Sandra D’Agostino, Responsabile Struttura Sistemi Formativi INAPP

Apprendistato di primo livello: gioie (e dolori) per le Aziende, Enio Zambon, Consulente del lavoro

Dalla scuola al lavoro: l’apprendistato tra flessibilità e “Buona Scuola: Silvio Moretti, Direttore Sindacale e Formazione, Fipe-Confcommercio

L’apprendimento in impresa: differenze tra Alternanza Scuola Lavoro ed Apprendistato: Rossella Mengucci, DS distaccata MIUR

L’impresa dentro la scuola non è più impresa: Valerio Vagnoli, Dirigente Scolastico – Ristorante Didattico “La prova del nove” IPSEOA “Saffi” Firenze

L’apprendistato nelle aziende del settore ristorativo-alberghiero: Vito Semeraro, Chef, Presidente Delegazione Puglia APCI

Ore 12.30 **Conclusioni:** Anna Cammalleri, Direttore Generale U.S.R. Puglia

Ore 12.45 Trasferimento e pranzo presso una tipica Masseria della Murgia
Visita al Parco Nazionale dell’Alta Murgia

Ore 18.00 Rientro in albergo

Ore 19.00 Cena a scuola



Mercoledì 10 maggio 2017

Ore 9.00 Assemblea dei soci (solo D.S.)

Workshop “Grani, pane ed altro”

Coordina: Dott. Michele Peragine - Redazione TG3 Puglia - Presidente Associazione Giornalisti Agroalimentari Puglia

Ore 10.00 Registrazione

Ore 10.30 Introduzione dei lavori

Giuseppe Achille, Dirigente Scolastico I.I.S.S. “Michele De Nora”

Saluti istituzionali

Interventi

Grani e loro caratteristiche: *Vincenzo Tricarico - Tecnologo Industria Molinoria Mininni*

La molitura, le farine e le semole: *Domenico Natale - Tecnologo Industria Molinoria Mininni*

I lieviti: *Fabio Minervini - Docente Università di Bari*

La panificazione: *dott. Pasquale Lorusso - Direttore Consorzio Pane DOP
Luigi Picerno - Presidente Consorzio Pane di Altamura DOP*

Il futuro e le prospettive del lavoro del panificatore e del settore della panificazione:
Antonio Tassone - Consigliere Nazionale Assipan

Le paste alimentari: *Pastificio “Martimucci”*

I biscotti: *Biscottificio “Bicò”*

La semola nella pasticceria: *Vincenzo Benvenuto - Pasticcere Caffetteria del Viale*

La sicurezza alimentare nella filiera cerealicola: *Michele Ferrulli - Esperto sicurezza alimentare*

Ore 13.15 Conclusioni

Ore 13.30 Buffet

Ore 15.00 Escursione ai Sassi di Matera

Ore 18.30 Rientro in albergo

Ore 20.00 Cena di gala

Giovedì 11 maggio 2017

Mattinata Outgoing e partenze