

Convention Nazionale RE.N.A.I.A.

Competenze sull'Internazionalizzazione:

- casi di studio
- esperienze sul campo



Relatore:

Daniele Santagati

Progetto:

Daniele Santagati (Istituto F. Datini, Prato)

Paolo Aprile (Istituto A. Moro, Santa Cesarea Terme)

Grado 9 maggio 2019



“Competenze sull’Internazionalizzazione: casi di studio ed esperienze sul campo”

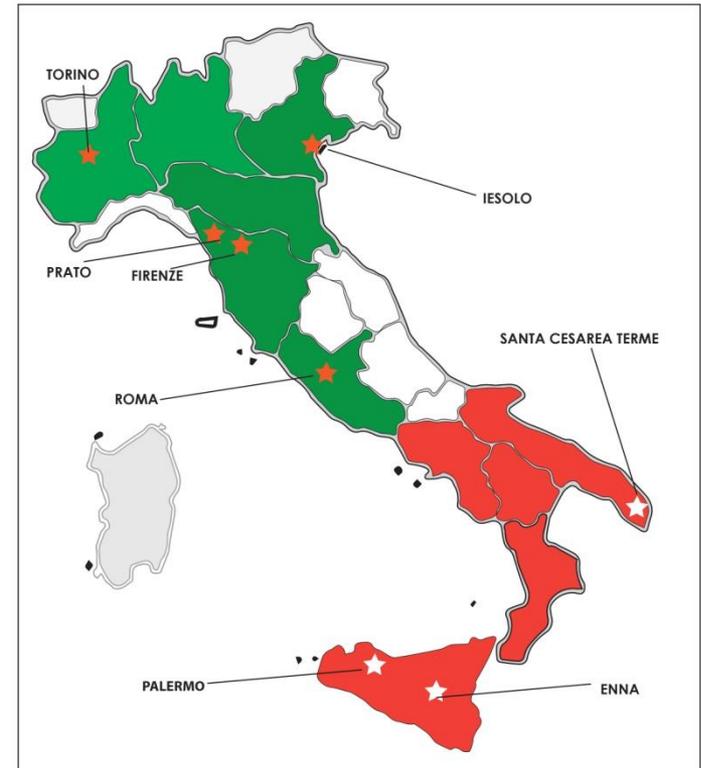
Nel pianificare i rapporti internazionali dobbiamo tenere presente:

- 1. il ruolo degli Istituti Alberghieri nella promozione del Made in Italy**
- 2. l’importanza dello scambio di tradizioni e cultura per gli studenti coinvolti, selezionati per le loro competenze**
- 3. il valore dei rapporti con le Istituzioni Scolastiche straniere, con le Ambasciate, i Consolati, gli Istituti italiani di Cultura**



“Competenze sull’Internazionalizzazione: casi di studio ed esperienze sul campo”

La rete “Progetto Made in Italy” nasce con queste finalità ed è attualmente costituita da 8 Istituti rappresentativi del territorio



A cura di Daniele Santagati e Paolo Aprile

“Competenze sull’Internazionalizzazione: casi di studio ed esperienze sul campo”



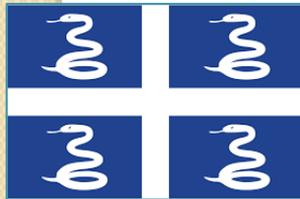
Canada



USA



Thailandia



Martinica

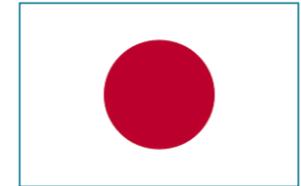


Giordania

Queste sono alcune nazioni
visitare dai nostri studenti



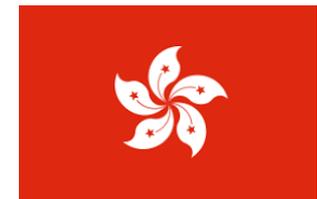
Vietnam



Giappone



Australia



Hong Kong



Singapore



Malesia



Cina

A cura di Daniele Santagati e Paolo Aprile



“Competenze sull’Internazionalizzazione: casi di studio ed esperienze sul campo”

- “Progetto Made in Italy” è una rete non onerosa aperta agli Istituti che ne vogliono far parte; sul sito troverete tutte le informazioni per aderire

File Modifica Visualizza Cronologia Segnalibri Strumenti Aiuto

Zimbra: In arrivo (325) × Modifica pagina · Progetto Made in Italy × Progetto Made in Italy - Sulla via di...

www.progettomadeinitaly.it

Progetto Made in Italy Personalizza 2 Nuovo Modifica pagina Ciao, danielle santagati

MADE IN ITALY

Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca

Home Esci Cerca...

Progetto

- Progetto made in Italy
- Attività preparatorie
- Attività in Vietnam 2016
- Attività ad Hong Kong e Thailandia 2017
- Attività in Canada 2017
- Attività in Martinica 2018
- Attività a Singapore e in Malaysia 2018
- Attività in USA: Washington e Miami 2018
- Malesia e Singapore - Marzo 2019

Il “Progetto Made in Italy” nasce su iniziativa di tre scuole: “F.Datini” di Prato, “A.Moro” di S.Cesarea Terme (LE), “Levi-Montalcini” di Acqui Terme (AL). Scopo del progetto è far conoscere le caratteristiche turistiche e le specialità culinarie italiane. Docenti e studenti sono ambasciatori del “Made in Italy” in collaborazione con realtà imprenditoriali locali. Dopo le pregresse esperienze maturate in **Cina**, e in **Giordania** il progetto comune è stato sviluppato in **Vietnam** nell’ottobre 2016; sono poi state sviluppate ulteriori attività ad **Hong Kong**, **Thailandia**, **Canada**. Nel 2018 al “Levi-Montalcini” sono subentrate: “Cascino” di Palermo, “Tor Carbone” di Roma, “Cornaro” di Isesolo (VE), “Federico II” di Enna; nel 2019: Saffi di Firenze e Beccari di Torino.

[accordo di rete made in italy aprile 2019-signed](#)



“Competenze sull’Internazionalizzazione: casi di studio ed esperienze sul campo”

Procedura attivata per l’attribuzione dei finanziamenti

abbiamo siglato accordi con:

- 1. Enti Locali (Province, Regioni);**
- 2. Associazioni del settore;**
- 3. Aziende**
- 4. Fondazioni bancarie**



“Competenze sull’Internazionalizzazione: casi di studio ed esperienze sul campo”

Procedura attivata per l’attribuzione dei finanziamenti

- abbiamo sottoscritto un protocollo d’intesa con il **Consorzio del Vino Chianti**, che raggruppa 280 aziende del settore, per partecipare attivamente alle “fiere internazionali” di promozione del vino italiano (**Americhe ed Asia**)





“Competenze sull’Internazionalizzazione: casi di studio ed esperienze sul campo”

Prossime iniziative

- **Gli studenti del Saffi di Firenze e del Datini di Prato parteciperanno alla “fiera internazionale” di Guangzhou (Canton): 3-6 giugno 2019**
- **Gli alunni del Moro di S. Cesarea hanno partecipato alla Vietnam Fashion Week nell’aprile 2019 e saranno presenti al Gran Premio di Formula uno di Singapore: settembre 2019**
- **Gli studenti della rete parteciperanno alle “fiere internazionali” di Mexico City e Lima: ottobre 2019**
- **Settimana della “Cucina Italiana nel Mondo”**



“Competenze sull’Internazionalizzazione: casi di studio ed esperienze sul campo”

Non solo cucina

Accordi con Scuole Straniere:

1. Durante la visita dello scorso mese di marzo in Malesia e a Singapore abbiamo concordato un protocollo d’intesa con la “Singapore Shatec School” e con Scuole malesi; docenti e studenti di Singapore e malesi potranno venire in Italia mentre i nostri ITP potranno recarsi per 15 giorni a Singapore.
2. Un altro protocollo d’intesa è in via di definizione tra il Tor Carbone di Roma e il “Dade College” di Miami.



PROTOCOLLO DI INTESA - MEMORANDUM OF UNDERSTANDING

ENGLISH VERSION

BETWEEN

School Network Progetto Made in Italy represented by Dr. Daniele Santagati, in his capacity of the Head and legal representative of the leader School of the network I.I.S. Francesco Datini from Prato;

and

Singapore Hotel and Tourism Education Centre (SHATEC)

Represented by Dr. Edmund Lim, Director, Academic and Student Development

21 Bukit Batok Street 22 Singapore 659589

WHEREAS

- Clause 15 of Law of 7 August 1990, n. 241 which provides that public administrations can conclude agreements among themselves to regulate the joint development of activities of common interest;
- Clause 43 of the D.L. n. 129 of 28/08/2018 "Regulations on the administrative-accounting management of educational institutions", which provides for the full negotiating autonomy of educational institutions with the possibility of setting up a network to achieve their institutional goals, as from clause 1, paragraph 143, of Law 13/07/2015, n. 107;
- the paragraph 70 of clause 1 of Law 13/17/2015, n. 107, which provides for the establishment of networks between educational institutions of the same geographical area, it was aimed at the enhancement of professional resources, the joint management of functions and administrative activities, as well as the implementation of projects or educational, educational, sporting or cultural initiatives of interest territorial, to be defined on the basis of agreements between scholastic autonomies of the same territorial area, defined as "network agreements";

WHEREAS

- it's in the common interest to promote activities that qualify and promote the local, national and international catering sector;
- it is a common belief that the collaboration between all those involved in the development of specific skills in the culinary art and hospitality sector and national or international institutions or institutions should be strengthened in the territory in order to be a real support to the economic development of the area.

WHEREAS

- the opportunity to coordinate the commitment of the complex of national and international educational institutions for a training offer in the context of services for food and wine and hotel hospitality to be offered to the areas of competence;

WHEREAS

- that it is necessary to involve the staff of various educational institutions to share training and orientation courses towards outgoing students

WHEREAS

- that it is important to create integrated paths of education, training, specific activities to enhance the human and cultural specificities of the territory.

PROMOTES A MEMORANDUM OF UNDERSTANDING DEFINED AS FOLLOWS:

Art. 1- INTRODUCTION

The premise is an integral and substantial part of the agreement.

Art. 2 - PURPOSE OF THE AGREEMENT

The parties recognize that through the definition of shared partnership projects, in which training, innovation and

mail paolo.aprile51@gmail.com direzione@datini.prato.it

A cura di Daniele Santagati e Paolo Aprile



“Competenze sull’Internazionalizzazione: casi di studio ed esperienze sul campo”



**THANK YOU FOR YOUR
KIND ATTENTION!**

A cura di Daniele Santagati e Paolo Aprile