



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE "EMILIO SERENI" AFRAGOLA – CARDITO

Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing – Turismo Settore Tecnologico: Trasporti e Logistica (Conduttori del mezzo aereo) Settore Professionale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Liceo Artistico - Indirizzi: Arti Figurative – Architettura - Ambiente

ISIS - "E. SERENI" AFRAGOLA-CARDITO
Prot. 0002211 del 09/03/2021
(Uscita)

OGGETTO: Selezione docenti esperti interni

Avviso interno per la selezione di n.7 docenti esperti interni

IL DIRIGENTE SCOLASTICO VISTI

VISTO l'art. 7, comma 1, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante «Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'art. 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'art. 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107»;

VISTO l'art. 21 della legge 15 marzo 1997, n. 59, recante «Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della pubblica amministrazione e per la semplificazione amministrativa»;

VISTA la legge 10 marzo 2000, n. 62, recante «Norme per la parità scolastica e disposizioni sul diritto allo studio e all'istruzione»;

VISTO l'art. 4 della legge del 28 marzo 2003, n. 53, recante «Delega al Governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale»;

VISTA la legge 13 luglio 2015, n. 107, recante «Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti»;

VISTO il decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, recante «Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado», e successive modificazioni;

VISTO il decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 76, recante «Definizione delle norme generali sul diritto-dovere all'istruzione e alla formazione, a norma dell'art. 2, comma 1, lettera c), della legge 28 marzo 2003, n. 53»;

VISTO il decreto legislativo 14 gennaio 2008, n. 22, recante «Definizione dei percorsi di orientamento finalizzati alle professioni e al lavoro, a norma dell'art. 2, comma 1, della legge 11 gennaio 2007, n. 1»;

VISTO il decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, recante «Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'art. 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107»;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, concernente il «Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'art. 21 della legge 15 marzo 1997, n. 59»;

VISTO il testo unico sul Pubblico impiego D. lgs.165/2001;

VISTO il decreto del Ministro della pubblica istruzione 22 agosto 2007, n. 139, concernente il «Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione»;

VISTO i decreti interministeriali del Ministero dell'istruzione, università e ricerca del 24 aprile 2012 e del 13 novembre 2014, resi di concerto con il Ministero dell'economia e delle finanze, relativi all'adozione dell'Elenco nazionale delle opzioni degli istituti professionali di cui all'art. 8, comma 4, lettera c) del decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87;

VISTO l'art. 2, comma 1, lettera a), del decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, recante «Definizione di un quadro operativo per il riconoscimento a livello nazionale delle qualificazioni regionali e delle relative competenze, nell'ambito del repertorio nazionale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali di cui all'art. 8 del decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13»;

VISTA l'intesa in sede di Conferenza unificata di cui all'art. 8 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, nella seduta del 16 dicembre 2010, riguardante l'adozione di linee guida per realizzare organici raccordi tra i percorsi degli istituti professionali e i percorsi di istruzione e formazione professionale, a norma dell'art. 13, comma 1-quinquies, della legge 2 aprile 2007, n. 40;

VISTO il Decreto MIUR del 17 maggio 2018- Criteri generali per favorire il raccordo tra il sistema dell'Istruzione

Professionale e il sistema istruzione e formazione professionale per la realizzazione, in via sussidiaria, di percorsi di istruzione e formazione professionale per il rilascio della qualifica e del diploma professionale quadriennale;

VISTO il D.D. 145/2018 della Regione Campania

VISTO il D.D n. 72/2018 della Regione Campania

VISTO il piano orario dei percorsi IeFP Operatore Della Ristorazione - Indirizzo Servizi Di Sala E Bar che si stanno realizzando a scuola in regime di Sussidiarietà Complementare;

CONSIDERATO che si intende procedere alla selezione degli esperti la realizzazione di percorsi progettuali tramite pubblicazione del bando sul sito web dell'istituto

RILEVATA la necessità di impiegare risorse interne per svolgere attività nell'ambito dei progetti a valere sull'avviso in oggetto

EMANA

BANDO DI SELEZIONE ESPERTI INTERNI PER LA DOCENZA NEL PERCORSO IeFP Operatore Della Ristorazione - Indirizzo Servizi Di Sala E Bar

Il presente avviso che ha per oggetto la selezione, mediante procedura comparativa, dei n 7 Docenti interni a cui affidare incarico a titolo retribuito per la realizzazione di n°7 unità formativa, ripartita secondo lo schema che segue:

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - INDIRIZZO SERVIZI DI SALA E BAR				
U.F.	Destinatari	Titolo / N.Ore	Obiettivo generale del corso e contenuti	Profilo Richiesto Docente esperto
1	Alunni 2S IeFP	<p>“Basic & Working Flair con Bere Consapevole”</p> <p>80 ore</p>	<p>L’obiettivo generale del corso è quello di:</p> <p>Coinvolgere l’alunno nella formazione di un intero percorso professionale: dall’accoglienza all’organizzazione per una maggiore consapevolezza dei prodotti utilizzati al bar e per la miscelazione e abbinamento cibo bevande. Inoltre si useranno solo prodotti eco sostenibili in linea con l’ agenda 2030</p> <p>Inoltre, con questo corso si vuole sensibilizzare, responsabilizzare i futuri operatori del Bar e del turismo (i nostri allievi) a conoscere i pericoli dell’alcol, ad educare al bere responsabile attraverso una somministrazione ponderata dei miscelati.</p>	<p>Esperto di laboratorio di Sala Docente ITP di Sala</p>
2	Alunni 2S IeFP	<p>produci-AMO la birra</p> <p>50 ore</p>	<p>L’obiettivo generale del corso è quello di:</p> <p>consentire agli studenti di individuare le materie prime di qualità e sicure sotto il profilo chimico nutrizionale per produrre la birra artigianale.</p> <p>Conoscere le trasformazioni chimiche comuni nel campo alimentare</p> <p>Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana</p> <p>Saper individuare con autonomia momenti e tecniche di servizio delle bevande.</p> <p>Saper utilizzare le fasi idonee per la somministrazione della birra all’interno di un locale.</p> <p>Saper individuare i bicchieri di servizio delle birre in commercio.</p> <p>Saper attivare competenze utili allo svolgimento diversificato del servizio di bevande non miscelate</p>	<p>Esperto di laboratorio di Sala Docente ITP di Sala</p>
		Il Sommelier		

3	Alunni 2S IeFP	80 ore	<p>L'obiettivo generale del corso è quello di: far acquisire agli studenti le conoscenze basiche sull'Enologia e sull'importanza della figura Professionale del Sommelier.</p> <p>In particolare si vuole far acquisire le competenze tecniche per la produzione dell'uva e la trasformazione della stessa in vino, focalizzando l'attenzione sui particolari sistemi di vinificazione, le pratiche di cantina, le tecniche di degustazione, approfondendo la classificazione legale dei vini italiani, spumanti, distillati, liquori e le funzioni del Sommelier.</p>	<p>Esperto Sommelier/ Docente di Sala con esperienza nel settore professionale della figura del Sommelier</p>
4	Alunni 2S IeFP	<p>Carne che passione</p> <p>80 ore</p>	<p>L'obiettivo generale del corso è quello di: trasferire le competenze tecniche per una lavorazione ottimale della carne, focalizzando l'attenzione sui particolari tagli, sulla frollatura, le relative tempistiche e i metodi di cottura appropriati. Dopo la scelta del taglio e la frollatura, si approfondiranno le tecniche di lavorazione più idonee a massimizzare la resa ed esaltarne il gusto.</p> <p>Il percorso avrà un taglio prevalentemente pratico ed esperienziale. Il docente, attraverso la metodologia della "dimostrazione", alternata a brevi momenti espositivi, ripercorrerà passo dopo passo ogni fase di lavorazione e preparazione dei piatti, in funzione delle varie tecniche di cottura.</p>	<p>Docente ITP di cucina con esperienza professionale nel settore delle Carni</p>
5	Alunni 2S IeFP	<p>Dalla tavola al mare</p> <p>80 ore</p>	<p>Il progetto riguardante i piatti di mezzo è finalizzato a far acquisire conoscenze sulle caratteristiche chimiche e fisiche delle uova, sulla loro classificazione e conservazione e sulle tecniche di cottura e di presentazione delle stesse. Inoltre consentirà agli allievi di acquisire conoscenze sulle diverse varietà di prodotti ittici e sui loro possibili impieghi, sulle migliori qualità e sulle migliori tecniche di approvvigionamento e conservazione.</p> <p>Di conseguenza gli allievi impareranno: ad utilizzare i piatti di mezzo come le uova in maniera appropriata in base alla classificazione, a valutare la freschezza delle stesse, a distinguere le varietà dei prodotti ittici in base alle caratteristiche fisiche, a distinguere e valutare le migliori qualità merceologiche e gastronomiche dei prodotti ittici. Inoltre gli alunni acquisiranno conoscenze anche sull'impiattamento e su come servire tali piatti.</p>	<p>Docente ITP di cucina con esperienza professionale nel settore dei piatti di mezzo (uova, pesce, etc)</p>
6	Alunni 2S IeFP	<p>Eno-Tech! La Tecnologia al nostro servizio!</p> <p>80 ore</p>	<p>Obiettivo del corso è l'uso consapevole degli strumenti tecnologici per il lavoro di tutti i giorni nel settore Enogastronomico-Alberghiero.</p> <p>Gli studenti impareranno a utilizzare dispositivi per la gestione della Cucina, della Sala, dell'Organizzazione Alberghiera quali: Tablet, Palmari dedicati, registratori di cassa intelligenti, stampanti termiche, servizi di Office Automation on-line ed off-line (con particolare riferimento all'utilizzo di software gestionale (per il settore enogastronomico ed alberghiero), fogli elettronici, word processor e power point) utilizzo del cloud (con particolare attenzione ai suoi usi per</p>	<p>Docente con competenze informatiche</p>

			lo sviluppo di lavori collaborativi in condivisione), utilizzo consapevole di social network per attività di gestione e marketing, gestione web-site.	
7	Alunni 2S IeFP	Impariamo a leggere i grafici 50 ore	Obiettivo del corso è fornire agli studenti strumenti per imparare a leggere un grafico fino alla costruzione dello stesso, con metodo logico- matematico al fine di poter fare le proprie valutazioni, su dati certi, nel settore sala e vendita e accoglienza turistica.	Docente di matematica

Art.1 - Requisiti

Alla procedura comparativa sono ammessi coloro che, al momento della presentazione della domanda, siano in possesso dei seguenti

Requisiti generali:

- 1) essere in possesso della cittadinanza italiana;
- 2) non avere riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti, che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione o di sicurezza, di decisioni civili o di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziario e di non essere sottoposto a procedimenti penali o a misure di prevenzione o di sicurezza;
- 3) godimento di diritti politici. I cittadini di Stati membri della UE devono godere di diritti civili e politici, nello Stato di appartenenza o provenienza ed essere in possesso, fatta eccezione della titolarità della cittadinanza, di tutti gli altri requisiti previsti per i cittadini italiani;
- 4) non essere incorso nella destituzione, dispensa, decadenza o licenziamento nel corso di impieghi presso una Pubblica Amministrazione.

Requisiti professionali:

Possono concorrere alla procedura comparativa i Docenti interni in possesso dei requisiti indicati in tabella per ciascun profilo.

- 1) Diploma di scuola secondaria di secondo grado;
- 2) Esperienza lavorativa minima triennale;
- 3) Esperienza d'insegnamento
- 4) Competenze informatiche e digitali

Tutti i requisiti dovranno essere posseduti al momento della presentazione della domanda

Art. 2 – Tempistica

L'Esperto, nell'espletamento delle attività, è tenuto a:

1. svolgere attività in presenza e/o a distanza in relazione alla situazione emergenziale Covid 19, finalizzate al raggiungimento degli obiettivi formativi, previsti dal progetto, nell'assoluto rispetto del calendario e degli orari programmati e delle disposizioni dell'Istituto;
2. rispettare in materia di Privacy quanto previsto dell'ex decreto legislativo n.196 del 2003 art. 13 e Regolamento UE 2016/679;
3. produrre obbligatoriamente documentazione chiara e precisa dell'attività svolta, anche ai fini dei controlli successivi secondo quanto previsto dalla normativa statale e della Regione Campania;
4. vigilare sul comportamento degli alunni registrandone fedelmente le assenze;

Al momento dell'accettazione dell'incarico l'esperto individuato dovrà dichiararsi disponibile nelle giornate destinate all'espletamento delle lezioni, come da calendario predisposto dal Dirigente Scolastico.

La realizzazione del corso di formazione avverrà da marzo a giugno 2021.

Art. 3 – Compenso

Il compenso orario onnicomprensivo di tutti gli oneri fiscali e accessori sia a carico dell'esperto che dell'amministrazione, previsto per la prestazione è di € 35 euro (trentacinque/00) per ora. Il compenso sarà corrisposto per ore di 60 minuti (le unità orarie inferiori verranno rapportate a 60 minuti) effettivamente svolte e personalmente prestate da ciascun esperto. Il regime fiscale e previdenziale sarà quello previsto dalla normativa vigente. **La liquidazione delle spettanze avverrà solo a seguito della erogazione del finanziamento da parte della Regione Campania. I termini di pagamento comunque pattuiti potranno, dunque, subire variazioni a causa di slittamenti nei tempi di effettiva erogazione dei fondi e nessuna responsabilità in merito agli eventuali ritardi potrà essere attribuita alla scuola.**

Art. 4 – Presentazione domande

Le domande di partecipazione alla procedura devono pervenire entro e non oltre le ore 12.00 del 12 marzo 2021 all' indirizzo mail nais121003@istruzione.it e devono essere redatte secondo lo schema allegato (Allegato 1), unitamente alla scheda valutazioni titoli (allegato 2).

Nell'oggetto della e-mail dovrà essere indicata la dicitura "SELEZIONE ESPERTO – Operatore Della Ristorazione - Indirizzo Servizi Di Sala E Bar U.F. n....".

Trascorso il termine fissato, non sarà riconosciuta valida alcuna domanda o documentazione, anche se sostitutiva o aggiuntiva. A tal fine, questo Istituto si terrà esonerato da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito. Non saranno accettate domande inviate con altra modalità. Le graduatorie provvisorie, saranno pubblicate sul sito internet della Scuola www.isis.sereni-afrogola-cardito.edu.it

Art. 5 – Procedura di selezione ed attribuzione incarichi

La procedura di valutazione comparativa delle domande pervenute sarà effettuata da una commissione a tal fine nominata sulla base della documentazione presentata dai candidati, tenendo conto dei requisiti indicati nella tabella inserita nel presente bando e delle esperienze attinenti risultanti dal curriculum e dagli altri eventuali titoli allegati alla domanda. All'esito della suddetta valutazione comparativa si individueranno i soggetti cui affidare l'incarico che avverrà con atto scritto.

Art. 6 -Trattamento dei dati personali

Ai sensi e per gli effetti dell'ex decreto legislativo n.196 del 2003 art. 13 e Regolamento UE 2016/679, i dati personali forniti dai candidati saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento della procedura selettiva. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità a soggetti cui sia riconosciuta da disposizione di legge la facoltà di accedervi

Art. 7 -Evidenza pubblica dell'avviso

Il presente avviso è reso pubblico mediante comunicazione: All'Albo della Scuola Al sito Web della Scuola www.isis.sereni-afrogola-cardito.edu.it

L'Istituto si riserva il diritto di modificare o revocare il bando per sopraggiunti motivi ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione. Il bando rimane pubblicato sul sito web dell'Istituto e rimarrà attivo fino alla data di scadenza per la presentazione delle domande.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Daniela Costanzo