



Prot. 16 del 28/04/2017

Polo Tecnico Professionale n. 63 denominato "S.C.A.E.F. Sistema di Competenza per l'Agricoltura, l'Enogastronomia e il Food" D.D. n. 834/2014 Capofila Infothesi sas di Giuseppina Mele & C.

REALIZZAZIONE DEL PROGRAMMA TRIENNALE PER IL POTENZIAMENTO DELL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017

Prima annualità approvata con D.D. n. 1331 del 22/12/2014

Infothesi sas di Giuseppina Mele & C., nel ruolo di capofila del Polo, in persona del legale rappresentante Giuseppina Mele,

Premesso che

con DD n.150/2013 la Regione Campania AgC17 ha indetto una procedura di Avviso per la presentazione di manifestazione di interesse alla costituzione dei Poli Tecnico Professionali in Campania;

con DD 3/2013 della Dg11 l'istanza presentata dal costituendo Polo Tecnico Professionale è stata dichiarata ammissibile al riconoscimento nel sistema di istruzione e formazione della Regione Campania;

con Decreto Dirigenziale n. 834 del 31/10/2014, in attuazione della deliberazione n.83/2013, si è preso atto dell'elenco dei Poli (n. 93) formalmente costituiti alla data del 30 aprile 2014 e sono state approvate le disposizioni attuative per l'attivazione delle Azioni "formando si apprende" e "Viaggiando si impara";

sulla base di tali disposizioni è stata destinata alla programmazione triennale di ciascuno dei 93 Poli costituiti, la somma complessiva di € 268.817,20 (di cui € 215.053,76 per l'azione "Formando si apprende" e € 53.763,44 per l'azione "Viaggiando si impara"), fissando tre date di apertura e chiusura delle finestre temporali per la presentazione, da parte dei soggetti capofila, delle domande di sovvenzione e della progettazione esecutiva riferita ai diversi anni scolastici (2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017);

con Decreto Dirigenziale n. 127 del 12/12/2015, agli esiti delle attività svolte dal Nucleo di valutazione e dalla Cabina di Regia/Comitato di Pilotaggio, costituito con Decreto Dirigenziale n. 1331 del 22/12/2014, è stato approvato il riconoscimento formale del Polo Tecnico Professionale n. 63;

il Nucleo di Valutazione costituito con il D.D. n. 1331/2014 ha approvato la progettazione esecutiva, della prima annualità, presentate dal Capofila del Polo Tecnico Professionale secondo le modalità indicate nel D.D. n. 834/2014;

dato atto che

La Regione Campania ha affidato al Polo Tecnico Professionale, la realizzazione delle attività di cui alla programmazione triennale, esclusivamente per la prima annualità, sottoscrivendo la convenzione con il capofila Infothesi sas di Giuseppina Mele & C., acquisita agli atti dell'Istituzione scolastica;



L'Istituzione scolastica ISISS Novelli partecipa alle attività del Polo, esclusivamente con l'indirizzo di studio "Servizi enogastronomia e ospitalità alberghiera" articolazione Enogastronomia in riferimento all'attività:

Numero Edizione	Titolo Modulo	ore totali	N parte cipanti	Destinatari dell'azione
1	A1 - IeFP Operatore della ristorazione Uno	60	24	Studenti iscritti e frequentanti per l'a.s. 2016/2017 il 1 anno di corso dell'indirizzo di studi "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" che hanno optato per il conseguimento della qualifica professionale al termine del III anno di corso del citato indirizzo di studi.
2	A1 - IeFP Operatore della ristorazione Due	60	24	Studenti iscritti e frequentanti per l'a.s. 2016/2017 il 1 anno di corso dell'indirizzo di studi "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" che hanno optato per il conseguimento della qualifica professionale al termine del III anno di corso del citato indirizzo di studi.

le progettazioni esecutive individuano le risorse interne da impegnare per le attività del programma del Polo Tecnico Professionale, con l'indicazione puntuale di ruoli e funzioni;

Dispone

Il presente Avviso per il reclutamento delle figure professionali interne all'istituzione scolastica ISISS "G. B. Novelli di Marcianise (n. 2 TUTOR DIDATTICO E n. 2 DOCENTI) necessarie allo svolgimento delle suddette attività inerenti la realizzazione del programma della prima annualità del Polo.

Figure e ruoli

Le figure professionali interne per l'attuazione degli interventi di competenza sono quantificate e qualificate nello schema successivo:

Tipologia Risorsa	Caratteristiche	Fascia retributiva	N. Ore	Titolo di studio	Unità Formative
n. 2 Docenti	Docenti/Esperti ristorazione	€ 35,00	30 (15+15)	Diploma/Laurea	3 come sotto specificata
n. 2 Docenti	Docenti/Esperti sicurezza	€ 35,00	22 (11+11)	Laurea	4 come sotto specificata
n. 2 Tutor didattici	Docenti	€ 17,50	20 (10+10)	Diploma/Laurea	1 e 2 come sotto specificate

In considerazione della correlazione delle UF del percorso con le aree disciplinari, per l'individuazione dei su detti Docenti Esperti potranno candidarsi i docenti con queste caratteristiche:

- **Esperto della ristorazione:** docenti della disciplina "Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina";



- **Esperto sicurezza:** docenti laureati in Ingegneria ed Architettura in possesso di specifiche certificazioni ed esperienze lavorative rispettivamente rilasciate e realizzate ai sensi del d.lgs. 81/2008;
- **Tutor didattico:** qualsiasi docente.

Ciascuno dei n. 2 Tutor didattici svolgerà, per n. 10 ore, il proprio ruolo nelle attività previste dalle UF così come di seguito specificate

UF3 Orientamento - Bilancio di competenze per n. 5 ore

UF4 Orientamento - Il settore della ristorazione per n. 5 ore

In particolare svolgeranno i seguenti compiti che eserciteranno presso la sede dell'Istituto:

- Coadiuvare il docente/esperto;
- Collaborare nella predisposizione dei materiali di supporto didattico;
- Gestire le registrazioni delle presenze allievi;
- Facilitare la continuità del percorso formativo, curando il collegamento tra i vari docenti e i discenti;
- Essere di supporto ai partecipanti;
- Facilitare i processi comunicativi e le dinamiche all'interno del gruppo aula;
- Fornire notizie in tempo reale su eventuali azioni correttive da intraprendere;
- Mantenere controllati e aggiornati: il calendario di dettaglio, il registro delle presenze, il conteggio delle ore di docenza svolte per UF e delle ore di presenza degli allievi.

I DOCENTI ESPERTI, svolgeranno attività in relazione alle UF

UF3 La.R.S.A. Il menù e gli abbinamenti 15 ore

UF4 La.R.S.A. Organizzazione del contesto di lavoro 11 ore

avranno i seguenti compiti:

- Elaborare il programma didattico in coerenza con il progetto esecutivo;
- Definire ed elaborare i contenuti da trasmettere agli allievi;
- Erogare i contenuti formativi specifici;
- Predisporre i materiali didattici di competenza;
- Elaborare e somministrare le prove di verifica ed effettuare le valutazioni.

Criteri di selezione

La commissione per la valutazione delle domande presentate dagli aspiranti alla partecipazione all'iniziativa progettuale di cui al presente avviso sarà costituita dal rappresentante dell'Ente capofila o suo delegato, dal Dirigente Scolastico, dal Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi e dal Docente interno referente del progetto dell'ISSIS "G. B. Novelli" di Marcianise. La selezione e la conseguente attribuzione degli incarichi sarà operata procedendo ad una valutazione comparativa dei curricula redatti in formato europeo e presentati, secondo i tempi e le modalità di seguito specificate contestualmente alla domanda di partecipazione alla selezione, sulla base dei criteri appresso specificati.

TITOLI	
Titoli (diplomi di specializzazione, corsi di perfezionamento, master, altro) attinenti e coerenti con gli obiettivi generali del progetto	Punti 3 per ogni titolo
Titoli (Diploma di laurea per i docenti classe di concorso tipologia A, diploma di scuola secondaria di II grado per i docenti classe di concorso tipologia C, diplomi di specializzazione, corsi di perfezionamento, master, altro) attinenti e coerenti con	Punti 3 per ogni titolo



l'area specifica di intervento del modulo progettuale richiesto	
Certificazioni informatiche avanzate	Punti 3 per ogni certificazione
Certificazioni informatiche di base	Punti 2 per ogni certificazione
Certificazioni linguistiche	Punti 2 per ogni certificazione
Certificazioni didattico-metodologiche attinenti e coerenti con gli obiettivi generali del progetto e/o con l'area specifica di intervento del modulo progettuale richiesto	Punti 3 per ogni certificazione
ESPERIENZE AREA DELLA DIDATTICA e DELL'ORGANIZZAZIONE	
Esperienze didattiche documentate coerenti <u>con gli obiettivi generali del progetto e/o con l'area specifica di intervento del modulo progettuale richiesto</u> relativamente a:	
didattica digitale	Punti 2 per ogni esperienza
didattica innovativa	Punti 2 per ogni esperienza
didattica laboratoriale	Punti 2 per ogni esperienza
Produzione di strumenti e/o materiali attinenti <u>agli obiettivi generali del progetto e/o all'area specifica di intervento del modulo progettuale richiesto</u>	Punti 2 per ogni esperienza
Precedenti esperienze di tutoraggio/ docenza in progetti afferenti l'area specifica di intervento del modulo progettuale richiesto	Punti 2 per ogni esperienza
ATTIVITA' FORMATIVE	
Seminari, convegni, corsi di formazione e/o aggiornamento professionale, altro, afferenti all'area specifica di intervento del modulo progettuale richiesto.	Punti 1 per ogni attestato
Corsi linguistico-comunicativi e metodologico-didattici	Punti 1 per ogni attestato
Corsi relativi alle nuove tecnologie	Punti 1 per ogni attestato
Corsi relativi alle didattiche innovative e trasversali	Punti 1 per ogni attestato
Corsi didattico-metodologici disciplinari	Punti 1 per ogni attestato

In caso di parità di punteggio, avrà precedenza il candidato più giovane d'età. L'incarico verrà attribuito anche in presenza di una sola istanza pervenuta per tipologia di funzione, purché rispondente alle esigenze formative delle diverse attività.

Durata e importo del contratto

Le attività di competenza dell'Istituto ISISS 2G. B. Novelli" di Marcianise di cui al programma del Polo saranno realizzate nell'a. s. 2016/2017 nell'arco temporale da maggio a ottobre 2017. Le attività dei moduli si svolgeranno in orario curriculare e/o extracurriculare con una frequenza di almeno uno/due giorni a settimana.

Il compenso orario è previsto in:

euro 17,50 ad ora omnicomprensivi DOCENTI TUTOR.

euro 35,00 ad ora omnicomprensivi DOCENTI ESPERTI.

La liquidazione del compenso dovuto e circostanziato nel relativo contratto a fronte della prestazione, verrà effettuata a seguito dell'effettivo accreditamento dei fondi da parte della Regione Campania al Polo. Le ore prestate saranno riconosciute solo se registrate ed evincibili da idonea documentazione (registri presenze, ecc). In caso di mancata prestazione d'opera o qualora intervenissero circostanze o motivi ostativi, indipendenti dalla volontà dell'Istituzione Scolastica ISISS "G. B. Novelli" di Marcianise e del Polo, che impongono



l'annullamento delle attività, nulla è dovuto. In caso di ridimensionamento dell'attività per circostanze o motivi tecnici organizzativi e gestionali, indipendenti dalla volontà dell'Istituzione Scolastica ISISS "G. B. Novelli" di Marcianise e del Polo, gli importi saranno rapportati ai parametri oggetto di rimodulazione.

Il pagamento delle somme da contratto, sarà effettuato, entro giorni trenta dalla disponibilità reale delle erogazioni da parte dell'Ente Regione, solo ed esclusivamente dopo aver verificato l'esatta corrispondenza tra gli obblighi assunti con la sottoscrizione del contratto e quanto effettivamente svolto e agli atti del Polo, atteso anche che l'Autorità di Gestione si riserva, comunque, di valutare l'ammissibilità e la congruità di tali spese.

Modalità di partecipazione

Gli aspiranti dovranno far pervenire la propria domanda di partecipazione alla selezione, indirizzata alla Infothesi capofila del Polo e per conoscenza al Dirigente Scolastico dell'ISISS "G. B. Novelli" di Marcianise, con la seguente dicitura: ISTANZA Polo Tecnico Professionale n. 63 ""S.C.A.E.F." - REALIZZAZIONE DEL PROGRAMMA TRIENNALE PER IL POTENZIAMENTO DELL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE PER GLI ANNI 5SCOLASTICI 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017, entro le ore 13.00 del 05/05/2017, presso l'Ufficio protocollo della Segreteria Amministrativa dell'ISISS "G. B. Novelli" di Marcianise.

Le domande dovranno essere redatte in carta semplice secondo il modello allegato (1A) al presente Avviso e contenere tutte le indicazioni richieste; dovranno altresì essere corredate dalla tabella di valutazione titoli posseduti di cui al modello 2A allegato al presente Avviso ed, essendo rese in forma di autocertificazione, devono essere corredate dalla copia del documento di riconoscimento.

Le domande pervenute dopo il termine fissato e quelle che risultassero incomplete, non verranno prese in considerazione ai fini della valutazione delle stesse. Alla stipula del contratto i soggetti selezionati dovranno dichiarare la propria disponibilità a svolgere il proprio incarico senza riserve e secondo la programmazione predisposta dall'Istituzione scolastica e dal Polo, assicurando la propria presenza agli incontri previsti per lo svolgimento delle attività e nelle manifestazioni conclusive del progetto.

E' possibile presentare candidature per più posizioni, ma non sarà possibile aspirare a più di un solo incarico, fatto salva la condizione di mancanza di altre candidature per le posizioni richieste.

Nel caso di candidature di docenti interni all'Istituzione scolastica ISISS "G. B. Novelli" di Marcianise, per uno o più delle posizioni richieste si procederà a reperimento delle figure professionali necessarie alla realizzazione delle specificate attività progettuali, il reclutamento delle necessarie figure professionali avverrà promuovendo specifico Avviso all'esterno dell'Istituzione scolastica ISISS "G. B. Novelli" di Marcianise.

Autorizzazione al trattamento dei dati personali

Si precisa che i dati forniti da ciascun aspirante in occasione della partecipazione al presente procedimento saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale dell'amministrazione, così come espressamente disposto dall'art. 13 del D.L.vo 30/06/2003 n. 196 e successive integrazioni.

Pubblicità

Il presente avviso è reso pubblico mediante affissione interna all'Albo e pubblicazione sulla Home page del sito web dell'Istituzione Scolastica ISISS "G. B. Novelli" di Marcianise



all'indirizzo: www.istitutonovelli.it nonché sulla Home page del sito del Capofila del Polo - <http://www.infothesi.it>.

Napoli 28/04/2017

Il Capofila del Polo
Infothesi

Allegato 1A – Domanda di partecipazione.

Spett. LeInfothesi sas di Giuseppina Mele & C
c/o ISS G.B. Novelli
VIA G.B. NOVELLI, 1
81025 – MARCIANISE (CE)
Pc. Dirigente Scolastico
Prof.ssa Emma Marchitto

Oggetto: AVVISO per il reclutamento delle figure professionali interne all'istituzione scolastica (TUTOR DIDATTICO E DOCENTI) per le Attività del Polo Tecnico Professionale n. 63 "S.C.A.E.F. Sistema di Competenza per l'Agricoltura, l'Enogastronomia e il Food"- Capofila Infothesi sas di Giuseppina Mele & C. - REALIZZAZIONE DEL PROGRAMMA TRIENNALE PER IL POTENZIAMENTO DELL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017PERCORSO FORMATIVO A1 "azioni di accompagnamento" percorsi leFP in sussidiarietà integrativa "Accompagnamento I anno Operatore della ristorazione"

Il/La sottoscritto/a.....nato/a.....il __/__/__,
Residente a via.....
n°..... cap.....; Codice Fiscale Telefono
..... cellulare-....., e
mail.....

CHIEDE

di partecipare alla selezione per la figura di

TUTOR DIDATTICO “

- | | | | |
|--|----------------|-------------------------------|-------|
| ☐ Unità formativa 1 | 1 Orientamento | Bilancio di competenza | 5 ore |
| ☐ Unità formativa 2 | 2 Orientamento | Il settore della ristorazione | 5 ore |

DOCENTI

- | | | | |
|--|-------------|---------------------------------------|--------|
| ☐ Unità formativa 3 | 1 La.R.S.A. | Il menù e gli abbinamenti | 15 ore |
| ☐ Unità formativa 4 | 2 La.R.S.A. | Organizzazione del contesto di lavoro | 11 ore |

in quanto in possesso dei requisiti richiesti dal bando, i dati riportati nel presente modulo di domanda sono resi ai sensi degli artt. 4, 6, 46 e 76 del D.P.R. 28/12/2000 n° 445 "Testo Unico delle disposizioni legislative regolamentari di documentazione amministrativa".

Allega alla presente, consapevole che la loro mancata esibizione costituisce motivo di inammissibilità alla selezione, Curriculum vitae in formato europeo e la Scheda di valutazione titoli (Allegato 2).

Data __/__/__

Firma

Il/La sottoscritto/a.....autorizza Il capofila del Polo e l'Istituto scolastico al trattamento dei dati personali ai sensi del codice della privacy 196/2003 solo per fini istituzionali e necessari per l'espletamento della procedura di cui alla presente domanda

Data __/__/__

Firma

Spazio a cura del nucleo di valutazione

ref domanda prot n _____ del _____

Allegato 2A

Polo Tecnico Professionale n. 63 "S.C.A.E.F. Sistema di Competenza per l'Agricoltura, l'Enogastronomia e il Food"- Capofila Infothesi sas di Giuseppina Mele & C. - PERCORSO FORMATIVO A1 "azioni di accompagnamento" percorsi leFP in sussidiarietà integrativa "Accompagnamento I anno Operatore della ristorazione"

Dichiarazione dei Titoli posseduti resa ai sensi dell'Art. 47 D.P.R. 28/12/2000 n.445

Io sottoscritto/a.....nato/a.....il __/__/__,

Residente a via.....
n°..... cap.....; Codice Fiscale

sotto sua responsabilità civile e penale, consapevole delle sanzioni penali, di cui agli articoli del C.P. n° 483-485-496, in relazione all'art.76 del T.U. suddetto, dichiaro il possesso dei titoli riportati

Tabella titoli

TITOLI	Punteggio	Punteggio attribuito dall'aspirante
Titoli (diplomi di specializzazione, corsi di perfezionamento, master, altro) attinenti e coerenti con gli obiettivi generali del progetto	Punti 3 per ogni titolo	
Titoli (Diploma di laurea per i docenti classe di concorso tipologia A, diploma di scuola secondaria di II grado per i docenti classe di concorso tipologia C, diplomi di specializzazione, corsi di perfezionamento, master, altro) attinenti e coerenti con l'area specifica di intervento del modulo progettuale richiesto	Punti 3 per ogni titolo	
Certificazioni informatiche avanzate	Punti 3 per ogni certificazione	
Certificazioni informatiche di base	Punti 2 per ogni certificazione	
Certificazioni didattico-metodologiche attinenti e coerenti con gli obiettivi generali del progetto e/o con l'area specifica di intervento del modulo progettuale richiesto	Punti 3 per ogni certificazione	
ESPERIENZE AREA DELLA DIDATTICA e DELL'ORGANIZZAZIONE		
Esperienze didattiche documentate coerenti con l'area specifica di intervento del modulo progettuale richiesto relativamente a: didattica digitale didattica innovativa didattica laboratoriale	Punti 2 per ogni esperienza Punti 2 per ogni esperienza Punti 2 per ogni esperienza	
Produzione di strumenti e/o materiali attinenti al modulo progettuale richiesto.	Punti 2 per ogni esperienza	
Precedenti esperienze di tutoraggio/docenza in progetti relativi all'area specifica di intervento del modulo progettuale richiesto.		
ATTIVITA' FORMATIVE		
Seminari, convegni, corsi di formazione e/o aggiornamento professionale, altro, inerenti all'area specifica di intervento del modulo progettuale richiesto.	Punti 1 per ogni attestato	
Corsi relativi alle nuove tecnologie	Punti 1 per ogni attestato	
Corsi relativi alle didattiche innovative e trasversali	Punti 1 per ogni attestato	
Corsi didattico-metodologici disciplinari	Punti 1 per ogni attestato	

Spazio a cura del nucleo di valutazione rif domanda prot n _____ del _____

Spazio a cura del nucleo di valutazione Punteggio attribuito _____

Il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi e per effetto del d.l.196/2003 e dichiara sotto la propria responsabilità, che la documentazione allegata è conforme agli originali, presentabili qualora fossero richiesti.

Il sottoscritto dichiara sotto la propria responsabilità, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, che i titoli valutati nella scheda di valutazione che segue trovano riscontro nel curriculum vitae in formato europeo allegato alla presente.

Luogo e data _____

Firma

Spazio a cura del nucleo di valutazione

rif domanda prot n _____ del _____

Spazio a cura del nucleo di valutazione Punteggio attribuito _____