



UNIONE EUROPEA

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "G. B. NOVELLI"

Indirizzi Liceo delle Scienze Umane – Liceo Economico Sociale – Liceo Linguistico

Indirizzo Professionale Industria e Artigianato per il made in Italy (Tessile-Abbigliamento)

Indirizzo Professionale Servizi per la sanità e l'assistenza sociale

Indirizzo Professionale Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Percorso di Istruzione per adulti di II Livello Indirizzo Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Percorso di Istruzione per adulti di II Livello Indirizzo professionale Produzioni Industriali ed Artigianali

Articolazione Artigianato Opzione Produzioni Tessili e Sartoriali

Via G.B. Novelli, N° 1 81025 MARCIANISE (CE) Codice Fiscale: 80102490614 – C.U. DY3VUB – Distretto Scolastico n° 14

Segr. Tel :0823-511909 – Vicedirigenza Tel :0823-511909 - Tel Dirigente Scolastico : 0823-511863

E-mail : ceis01100n@istruzione.it E-mail certificata (PEC) : ceis01100n@pec.istruzione.it Sito Web: www.istitutonovelli.edu.it



**“Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale
“Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020-**

Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE)

Obiettivi Specifici 10.2 e 10.6- Azioni 10.2.2A e 10.6.6B

Avviso pubblico MIUR prot. n. 25532 del 23/02/2024- Percorsi formativi di lingua straniera e percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) all'Estero

TITOLO DEL PROGETTO

“FORMARSI IN AZIENDA”

CODICE IDENTIFICATIVO DEL PROGETTO: 10.6.6B-FSEPON-CA-2024-83

CUP: B24D24000760007

Prot. N. 7693/IV-5 del 15/05/2024

Marcianise, 15/05/2024

**Agli ALUNNI iscritti e frequentanti per l'a. s. 2023/2024
le classi terze e quarte
degli indirizzi professionali
Industria e Artigianato per il Made in Italy
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale
dell'ISS “G. B. Novelli” di Marcianise
e per loro tramite ai rispettivi genitori**

Alla DSGA

Agli Atti della Scuola

Al sito web della Scuola – Sezione dedicata ai progetti PON

All'Albo on line della Scuola

**AVVISO DI SELEZIONE PER IL RECLUTAMENTO DI ALUNNI PARTECIPANTI AGLI
INTERVENTI FORMATIVI DI CUI AL PROGETTO “FORMARSI IN AZIENDA”**

CODICE: 10.6.6B-FSEPON-CA-2024-83

CUP: B24D24000760007

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTI i Regolamenti (UE) n. 1303/2013 recanti disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento europei, il Regolamento (UE) n. 1301/2013 relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) e il Regolamento (UE) n. 1304/2013 relativo al Fondo Sociale Europeo;

VISTO il PON - Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 “Per la scuola – competenze e ambienti per l’apprendimento” approvato con Decisione C(2014) n. 9952, del 17 dicembre 2014 della Commissione Europea;

VISTE le note M.I.U.R. - DGEFID prot.2670 dell’08.02.2016, 3021 del 17.02.2016, 5577 del 21.03.2016, 5610 del 21.03.2016, 6076 del 4.4.2016, 6355 del 12.04.2016 e 6534 del 15.04.2016;

VISTO l’ Avviso Pubblico MIM prot. 25532 del 23/02/2024 “Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento (PCTO) all’estero” Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020 – Fondo sociale europeo (FSE);

VISTE le delibere rispettivamente del Collegio dei docenti del 12/03/2024 verbale n. 375 e del Consiglio di Istituto del 13/03/2024 verbale n. 393 di adesione dell’ISISS G. B. Novelli di Marcianise alla procedura selettiva di cui all’Avviso Pubblico M.I.M. prot. n. 25532 del 23/02/2024 e di approvazione della proposta progettuale elaborata dall’ISISS “G. B. Novelli” di Marcianise;

VISTO il progetto dal titolo “Formarsi in azienda” trasmesso da questa Istituzione Scolastica ISS “G. B. Novelli” di Marcianise tramite piattaforma infotelematica GPU all’Autorità di Gestione del Piano in data 014/03/2024 con candidatura N. 1093358;

VISTA la nota MIM Prot. AOOGABMI-52060 DEL 28/03/2024 avente ad oggetto. “Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Asse I – Istruzione – Obiettivi Specifici 10.2 e 10.6 – Azioni 10.2.2A e 10.6.6B– Avviso pubblico prot. n. 25532 del 23/02/2024 –Percorsi formativi di lingua straniera e percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento (PCTO) all’estero. **Autorizzazione progetti**”, che rappresenta la formale autorizzazione e ammissione a finanziamento per questa Istituzione Scolastica ISS “G. B. Novelli” di Marcianise del progetto dal titolo “Formarsi in azienda” per un impegno di spesa pari ad € 158.796,50 prevedendo come termine di conclusione delle attività formative il 30 settembre 2024.

VISTO il decreto Prot. N. 6912/IV-5 del 02/05/2024 di acquisizione nel Programma Annuale E. F.2024 della risorsa finanziaria pari ad euro 158.796,50, finalizzata alla realizzazione del progetto dal titolo “Formarsi in azienda” – CODICE: 10.6.6B-FSEPON-CA-2024-83 - CUP: B24D24000760007 di cui all’Avviso Pubblico MIM prot. 25532 del 23/02/2024

VISTO il P.T.O.F. per gli anni scolastici 2022/2025;

CONSIDERATO che la responsabilità organizzativa, gestionale e amministrativa appartiene unicamente alla Istituzione Scolastica ISS “G.B.Novelli” di Marcianise destinataria delle risorse finanziarie di cui al progetto in parola;

VISTA la nota dell’Autorità di Gestione Prot. n 11805 del 13/10/2017 finalizzata a fornire le istruzioni sugli adempimenti relativi agli obblighi degli Enti beneficiari degli interventi finanziati dai fondi SIE (Fondi Strutturali e di Investimento Europei) in materia di pubblicità e informazioni previsti dai Regolamenti Europei nella gestione dei Fondi Strutturali Europei;

VISTA la nota dell’Autorità di Gestione Prot. n 3131 del 16/03/2017 - Richiamo sugli

adempimenti inerenti l'Informazione e la Pubblicità per la Programmazione 2007/2013 e la Programmazione 2014/2020;

VISTO il Regolamento CE n. 1159/2000 del 30/05/2000, relativo alle Azioni informative e pubblicitarie a cura degli Stati membri sugli interventi dei Fondi Strutturali e all'allegato sulle modalità di applicazione;

VISTI i criteri di selezione e reclutamento degli studenti per la partecipazione ai percorsi formativi PCTO all'estero di cui all'Avviso Pubblico M.I.M. prot. n. 25532 del 23/02/2024 deliberati dagli OO.CC. (Collegio dei Docenti del 12/03/2024 -verbale n.° 375 e Consiglio di Istituto del 13/03/2024 Verbale n.°393);

EMANA

il seguente Avviso per il reclutamento di alunni iscritti e frequentanti nell'anno scolastico 2023/2024 le classi terze e quarte degli indirizzi professionali dell'ISS "G. B. Novelli" di Marcianise,:

- **Industria e Artigianato per il Made in Italy (numero complessivo di alunni da reclutare pari a 15);**
- **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (numero complessivo di alunni da reclutare pari a 30);**
- **Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale (numero complessivo di alunni da reclutare pari a15);**

per la realizzazione degli interventi formativi di seguito specificati inerenti al progetto "Formarsi in azienda" – CODICE: 10.6.6B-FSEPON-CA-2024-83

Titolo modulo	Durata	Destinazione	Destinatari
"Fashion Training"	Le attività formative in alternanza scuola lavoro, per numero 120 (centoventi) ore saranno espletate nel periodo intercorrente dal 27 agosto 2024 al 23 settembre 2024 presso aziende del settore abbigliamento e moda maltesi.	Malta	n. 15 alunni iscritti e frequentanti nell'a.s. 2023/2024 le classi terze, quarte dell' Istituto Professionale Industria e Artigianato per il Made in Italy dell'ISS "G. B. Novelli" di Marcianise
"Catering Training"	Le attività formative in alternanza scuola lavoro, per numero 90 (novanta) ore, saranno espletate nel periodo intercorrente dal 3 settembre 2024 al 23 settembre 2024 presso aziende ristorative maltesi.	Malta	n. 15 alunni iscritti e frequentanti nell'a.s. 2023/2024 le classi terze e quarte dell' Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera dell'ISS "G. B. Novelli" di Marcianise
"Catering hospitable"	Le attività formative in alternanza scuola lavoro, per numero 90 (novanta) ore, saranno espletate nel periodo intercorrente dal 3 settembre 2024 al 23 settembre 2024 presso aziende ristorative maltesi.	Malta	n. 15 alunni iscritti e frequentanti nell'a.s. 2023/2024 le classi terze e quarte dell' Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera dell'ISS "G. B. Novelli" di Marcianise
"Social Health Training"	Le attività formative in alternanza scuola lavoro, per numero 90 (novanta) ore, saranno espletate nel periodo intercorrente dal 3 settembre 2024 al 23 settembre 2024 presso strutture del territorio maltese impegnate nel servizio socio-sanitario	Malta	n. 15 alunni iscritti e frequentanti nell'a.s. 2023/2024 le classi terze e quarte dell' Istituto Professionale Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale dell'ISS "G. B. Novelli" di Marcianise

1. Premessa

L'obiettivo del progetto è quello di diffondere la cultura del lavoro fra i giovani e far acquisire loro competenze e conoscenze spendibili nel mondo delle professioni, attraverso una metodologia caratterizzata dall'alternanza di periodi di studio a periodi di lavoro.

Il progetto utilizzerà come metodologia "l'approccio comunicativo", consentendo agli studenti di conoscere in maniera globale le attività che andranno a svolgere in coerenza con i propri studi.

Le Aziende ospitanti consentiranno agli studenti di lavorare con specialisti inseriti nel sistema produttivo, affiancati da tutor i cui compiti saranno quelli di illustrare allo studente tutto l'iter del sistema produttivo, il tutto in un clima di cooperazione tra il personale dipendente e i professionisti esterni. Gli studenti si metteranno alla prova presso strutture capaci di garantire particolari attenzioni alle loro attitudini in coerenza con i propri indirizzi di studio.

2. Durata e svolgimento di ciascun percorso formativo

La durata del percorso formativo "Fashion Training" è di n. 4 settimane, pari a n. 120 ore di stage, per n.° 6 ore giornaliere per n.° 5 giorni a settimana presso un'azienda maltese del settore abbigliamento e moda, da programarsi nel periodo intercorrente dal 27 agosto 2024 al 23 settembre 2024

La durata dei tre percorsi formativi:

"Catering Training",

"Catering hospitable" e

"Social Health Training" è di n. 3 settimane, pari a n. 90 ore di stage, per n.° 6 ore giornaliere per n.° 5 giorni a settimana, presso un'azienda maltese rispettivamente del settore alberghiero e del settore socio sanitario, da programarsi parimenti nel periodo intercorrente dal 3 settembre 2024 al 23 settembre 2024

Durante la permanenza a Malta gli allievi verranno affidati ad un docente tutor scolastico e ad un docente accompagnatore individuati dalla Scuola, che li seguiranno per tutta la durata dello stage, e affiancati da tutor aziendali designati dall'azienda partner per l'esperienza di stage.

I tutor scolastici e i docenti accompagnatori svolgeranno attività di supporto ai tutor aziendali e cureranno anche tutte le problematiche che dovessero riguardare gli allievi partecipanti al corso, assicurando un contatto continuo con le famiglie e con la Scuola ed esercitando nei confronti dei partecipanti tutti i poteri di controllo e disciplinari previsti dalle normative scolastiche.

È obbligatorio, per gli studenti partecipanti, completare il percorso al fine del conseguimento della certificazione delle competenze acquisite nei percorsi di alternanza scuola-lavoro.

Si precisa che è richiesta da parte degli studenti partecipanti una formazione linguistica che abbia già raggiunto il livello B1 del QCER per la lingua inglese. Laddove gli studenti che intendono partecipare ai percorsi formativi in parola non possiedano ancora detta formazione linguistica, potranno conseguirla mediante la frequenza dei corsi di potenziamento linguistico che questa Scuola attiverà prima della effettuazione dei succitati stages.

3. Attività culturali

Durante la realizzazione di ciascun percorso formativo progettuale gli allievi saranno coinvolti anche in attività al di fuori di quelle corsuali, nelle ore e nelle giornate non destinate alle attività di stage, con escursioni e visite a Musei, Biblioteche, Mostre, altre strutture produttive del territorio, spettacoli teatrali, ecc. che contribuiranno ad una migliore comprensione della realtà culturale e lavorativa del territorio sede dello stage.

4. Condizioni disciplinari, giuridiche ed assicurative

I partecipanti a ciascuno dei percorsi formativi di cui al progetto in intestazione, durante lo svolgimento dello stage, saranno sottoposti alle regole della disciplina scolastica e dovranno osservare tutti gli obblighi normalmente facenti carico agli studenti. Dovranno altresì adeguarsi alle regole della struttura in cui saranno ospitati, che verranno illustrate loro dai tutor aziendali.

Ciascun allievo reclutato per lo specifico percorso formativo per il quale aveva prodotto istanza di partecipazione, unitamente ai genitori, stipulerà con l'Istituzione Scolastica ISISS "G.B.Novelli" di Marcianise un patto formativo in cui saranno previsti gli obblighi specifici e gli impegni vincolanti per la partecipazione.

5. Costo del percorso formativo

La partecipazione al percorso formativo non prevede oneri a carico delle famiglie: il programma è interamente finanziato dal Fondo Sociale Europeo e dal MIM nell'ambito del Piano Operativo Nazionale.

6. Termini e modalità di presentazione della di partecipazione

Gli studenti interessati alla partecipazione a uno dei succitati percorsi formativi dovranno far pervenire brevi manu la propria istanza di partecipazione, secondo il modello di domanda allegato al presente Avviso, presso l'ufficio protocollo della segreteria amministrativa dell'ISISS "G.B.Novelli" di Marcianise (CE) **entro e non oltre lunedì 20 maggio 2024**

7. Criteri di selezione

Per ciascun modulo progettuale, in presenza di un numero di istanze di partecipazione ai percorsi formativi PCTO all'estero superiore al numero massimo previsto (N° 15 allievi), la selezione degli studenti sarà effettuata considerando:

1. prioritariamente il criterio del merito scolastico, ovvero la media dei voti più alta (approssimata a due cifre decimali) conseguita dagli alunni in sede di scrutinio intermedio a.s.2023/2024;
2. a parità di detta media si darà precedenza all'aspirante che in sede di scrutinio intermedio a.s. 2023/2024 avrà riportato la media più alta ottenuta dalla somma dei voti conseguiti nelle seguenti discipline di indirizzo:

Progettazione e produzione, Laboratori tecnologici ed esercitazioni e Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi, **per le classi terze dell'Istituto Professionale Indirizzo Industria e Artigianato per il Made in Italy;**

Progettazione e produzione, Laboratori tecnologici ed esercitazioni, Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi e Tecniche di distribuzione e marketing **per le classi quarte dell'Istituto Professionale Indirizzo Industria e Artigianato per il Made in Italy;**

Metodologie operative, Psicologia generale applicata, Igiene e cultura medico-sanitaria e Diritto, economia e tecnica amministrativa del settore socio-sanitario **per le classi terze e quarte dell'Istituto Professionale Indirizzo Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale;**

Laboratorio enogastronomia Cucina, Laboratorio enogastronomia Bar -Sala e vendita, Diritto e tecniche amministrative e Scienza e cultura dell'alimentazione **per le classi terze e quarte del percorso Enogastronomia dell'Istituto Professionale Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita, Diritto e tecniche amministrative e Scienza e cultura dell'alimentazione **per le classi terze del percorso Sala-Bar e Vendita dell'Istituto Professionale Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici-Settore cucina, Diritto e tecniche amministrative e Scienza e cultura dell'alimentazione **per le classi quarte del percorso Sala-Bar e Vendita dell'Istituto Professionale Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

Laboratorio di accoglienza turistica, Diritto e tecniche amministrative e Scienza e cultura dell'alimentazione **per le classi terze e quarte del percorso Accoglienza turistica dell'Istituto Professionale Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

3. A parità delle condizioni di cui ai punti 1 e 2 sarà data precedenza all'allievo appartenente al nucleo familiare il cui reddito relativo alla dichiarazione ISEE anno 2023 risulti il più basso.
4. A parità delle condizioni di cui ai punti 1 - 2 e 3 sarà data precedenza all'allievo con maggiore età anagrafica.

Per ciascun percorso progettuale sarà stilata una graduatoria di merito che verrà pubblicata sul sito web della scuola www.istitutonovelli.edu.it e costituirà atto di notifica agli interessati. Eventuali rinunce alla partecipazione dovranno pervenire in forma scritta all'ufficio protocollo della segreteria amministrativa dell'ISS "G.B.Novelli" di Marcianise (CE).

8. Responsabile del progetto

Ai sensi dell'art. n° 15 del D.lgs. 36/2023 e dell'art. n° 5 della legge 241/1990, il Responsabile Unico del Progetto per la presente procedura di selezione è la prof.ssa Emma Marchitto, in qualità di Dirigente Scolastico - e-mail istituzionale ceis01100n@istruzione.it, numero di telefono 0823511909.

9. Pubblicizzazione della procedura di selezione

Il presente avviso viene reso pubblico in data odierna mediante pubblicazione all'Albo on line della Scuola e sul sito web dell'istituto: www.istitutonovelli.edu.it nella sezione dedicata ai progetti PON ed ha valore di notifica per gli interessati.

In allegato:

1. (Allegato A) "CANDIDATURA STUDENTE"
2. (Allegato B) Informativa ai sensi del Regolamento UE 2016/679 e Acquisizione consenso al trattamento dei dati personali

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Emma Marchitto

Documento firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 07/03/2005 n. 82 e norme collegate