

 ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE “Ignazio e Vincenzo Florio” Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818	COMUNICAZIONI	 
--	----------------------	---

Repubblica Italiana



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo



MINISTERO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI



Fondo Sociale Europeo



Regione Siciliana

**Assessorato Regionale dell'Istruzione
e della Formazione Professionale**

Dipartimento Regionale dell'Istruzione
e della Formazione Professionale

L'Autorità di Gestione
PO FSE 2007-2013

POR SICILIA

“CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO”

Comunicazione:

☐ Interna

☒ Esterna (in uscita)

Prot. n. 1370/E7

Erice, 07/02/2012

FONDO SOCIALE EUROPEO – POR SICILIA		Annualità 2011/2012	
Cod. Ist.: TPRH02000T		Codice Progetto	2007.IT.051.PO.003/IV/H/F/9.2.11/0018

PROCEDURA DI RECLUTAMENTO ESPERTI AVVISO PUBBLICO

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Visto il progetto presentato dall'Istituto IPSSAR “I. e V. FLORIO” di Casa Santa Erice, nell'ambito del programma Operativo convergenza 2007/2013, Fondo Sociale Europeo, Regione Siciliana – Asse IV Capitale Umano

“Progetto: 2007.IT.051.PO.003/IV/H/F/9.2.11/0018 qualifica: “TECNICO DI CUCINA”

Visto il **D.D.G. n° 4950 del 30/12/2011** dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale, con cui si approva la graduatoria definitiva dei progetti presentati a valere sull'Avviso pubblico sopracitato, ammettendoli a finanziamento;

Motivo della revisione: Prima emissione		Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2008	M 05.05.08 Rev.02 Del 28-05-2009
Emesso da RGQ	Approvato da DS		Pagina 1 di 7

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818</p>	<h2>COMUNICAZIONI</h2>	 
---	------------------------	---

Visto il Vademecum per gli operatori in attuazione del programma Operativo Regione Siciliana Fondo Sociale Europeo 2007/2013;

Considerato che per la realizzazione del progetto sopra citato è richiesta la prestazione di qualificate figure professionali anche esterne;

EMANA

il presente Avviso per l'avvio della procedura di reclutamento degli esperti per l'attuazione del Progetto POR Sicilia FSE Cod. **2007.IT.051.PO.003/IV/H/F/9.2.11/0018** dal titolo **"TECNICO DI CUCINA"** per l' anno scolastico 2011/2012, per i seguenti insegnamenti:

Art.1 Descrizione delle professionalità

Risorse umane	Profilo funzionale esperto	Numero ore attività	Retribuzione Oraria	Caratteristiche professionali	Compiti
1	DOCENTE ESPERTO IN TECNICHE PER L'ELABORAZIONE DEI PIATTI E LA COMPOSIZIONE DI MENÙ	36	35,00	Diploma, esperienza nel settore di riferimento	Conosce: Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù
1	ESPERTO IN STAGE SUL LAVORO	64	30,00	Diploma, esperienza nel settore di riferimento	I contenuti dello stage saranno definiti insieme alle aziende in fase esecutiva del progetto. Coerentemente con gli obiettivi del progetto le aree di intervento sul settore enogastronomico in cui tutti gli allievi opereranno saranno conformi al loro percorso formativo ed ovviamente si terrà conto del patto formativo stipulato con ogni allievo in base alle proprie attitudini, predisposizioni e competenze acquisite.

Motivo della revisione: Prima emissione		Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2008	M 05.05.08 Rev.02 Del 28-05-2009
Emesso da RGQ	Approvato da DS		

1	ESPERTO IN ELABORAZIONE DI PIATTI E MENÙ	50	35,00	Diploma, esperienza nel settore di riferimento	Ha competenze in: Gastronomia del territorio e ricette internazionale tecniche di abbinamento cibo-vino tecniche per la progettazione dei menù finalizzati alle diverse tipologie di clientela
1	ESPERTO IN TECNICHE CULINARIE CLASSICHE E INNOVATIVE	50	35,00	Diploma, esperienza nel settore di riferimento	Cucina tradizionale Cucina molecolare Cucina macrobiotica/eubiotica Cucina vegetariana

Art.2 Oggetto dell'incarico

L'Esperto è tenuto allo svolgimento di tutti gli adempimenti relativi alle attività formative e di quelle ad esse collegate o riconducibili, in coerenza con quanto previsto dal “Vademecum per l'attivazione del POR FSE 2007-2013” e successive modifiche ed integrazioni.

L'esperto dovrà essere, inoltre, disponibile a:

- **Partecipare** ad eventuali incontri propedeutici alla realizzazione delle attività;
- **Predisporre**, insieme al tutor del percorso formativo di riferimento, il **piano operativo progettuale dello specifico modulo formativo**, dal quale si evidenzino finalità, competenze attese, strategie metodologiche, attività, contenuti ed eventuali prodotti finali. Il piano operativo dovrà, inoltre, essere coerente con gli obiettivi dell'azione di riferimento, gli obiettivi del POR degli interventi FSE e del Piano dell'Offerta Formativa dell'istituzione scolastica;
- **Espletare** le attività di predisposizione, somministrazione e tabulazione di materiali di esercitazione, test di valutazione in entrata, in itinere e finali e il materiale documentario;
- **Predisporre** la relazione finale sull'intervento svolto e la scheda analitica delle competenze acquisite, per ciascun allievo o corsista;
- **Coadiuvare** il/i referente/i della valutazione nel predisporre il materiale necessario per la rilevazione delle competenze anche ai fini della certificazione finale interna ed esterna, ove prevista;
- **Curare** l'archiviazione di tutto il materiale cartaceo;
- **Fornire** al referente della valutazione del progetto tutti gli elementi utili alla documentazione da produrre dall'inizio e alla fine del progetto;
- **Svolgere** l'incarico secondo il calendario delle attività formative che deve essere approvato dal Dirigente Scolastico al fine di renderlo compatibile con le esigenze didattico-organizzative dell'istituzione scolastica;
- **Inserire** nella piattaforma web CARONTE FSE le informazioni richieste per lo specifico profilo;

Le attività formative si svolgeranno in orario antimeridiano e/o pomeridiano presso la sede dell'istituzione scolastica

L' impossibilità di adeguarsi al calendario predisposto dall'Istituzione scolastica, approvato dal Dirigente Scolastico, costituisce motivo di esclusione dall'incarico.

- A tutti gli esperti è richiesta particolare sensibilità per le pari opportunità.

Art.3 Requisiti di partecipazione alla selezione e criteri di valutazione dei curricula.

Gli aspiranti saranno selezionati sulla base della valutazione comparativa dei titoli posseduti e dichiarati nel proprio curriculum vitae (in formato Europeo).

Si precisa, che a parità di titoli professionali, prevarrà il candidato più giovane.

- In caso di rinuncia dei vincitori della selezione al contratto di prestazione d'opera, il Dirigente potrà conferire l'incarico medesimo al candidato risultato primo degli idonei in graduatoria.

La valutazione sarà effettuata dal Dirigente Scolastico e dal Gruppo minimo di lavoro, sulla base della seguente tabella di valutazione dei titoli:

TABELLA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI

Titoli Culturali			Punti
Madrelingua per i corsi di lingue (ove richiesto)	SI	No	
Laurea vecchio ordinamento o magistrale o specialistica			20
Laurea triennale			12
Diploma secondaria II grado (titolo fornito da diploma) ove richiesto			6
Altri titoli culturali			
Master I livello inerente l' obiettivo-azione della durata di almeno 1 anno 1 punto per ogni Master			Max 2
Master II livello inerente l' obiettivo-azione della durata di almeno 1 anno 3 punti per ogni Master			Max 6
Competenze informatiche certificate ECDL INVALSI FORTIC 1 punto per ogni titolo			Max 3
Abilitazione all' insegnamento se inerente all' incarico richiesto			1
Docenza in progetti PON/POR/IFTS con moduli della durata di almeno trenta ore			Max 30
3 punti per ogni incarico			Max 10
Esperienza lavorativa nel settore di pertinenza 1 punto per ogni anno			Max 10

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE “Ignazio e Vincenzo Florio” Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818</p>	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	 
--	------------------------	---

Esaurita la valutazione dei titoli, si procederà alla stesura della graduatoria finale.

Le operazioni di selezione si concluderanno con l'affissione della graduatoria provvisoria all'albo della Istituzione scolastica e con la pubblicazione nel sito web della scuola.

Avverso la graduatoria provvisoria è consentita la possibilità di ricorrere entro 5 (cinque) giorni dalla data di affissione. Decorso tale termine, la stessa diviene definitiva ed ha validità per il periodo di realizzazione della prestazione richiesta.

Si procederà al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda valida, purché corrispondente ai requisiti richiesti.

Art.4 Modalità e termini di scadenza per la presentazione delle domande;

I soggetti interessati, in possesso dei requisiti richiesti, dovranno far pervenire, “brevi manu” o con raccomandata senza avviso di ricevimento, la domanda di partecipazione alla procedura di reclutamento in busta chiusa (non fa fede la data apposta dal vettore postale accettante), presso la sede dell'I.P.S.S.A.R.. - **entro le ore 12.00 del 18/02/2012**

La richiesta di partecipazione, da inserire, a pena di esclusione, in busta chiusa, oltre ad indicare l'esatto indirizzo del mittente, dovrà riportare la seguente dicitura: “Selezione POR 2007.IT.051.PO.003/IV/H/F/9.2.11/0018 dal titolo “TECNICO DI CUCINA”

La busta dovrà contenere:

1. Domanda di partecipazione alla procedura di reclutamento (Allegato A);
2. Curriculum vitae in formato europeo (Allegato B);
3. Scheda di valutazione dei titoli posseduti (Allegato C);
4. Informativa privacy (Allegato D);
5. Fotocopia documento identità in corso di validità;

Le richieste di partecipazione prive della documentazione richiesta e/o con dichiarazioni incomplete nelle quali sia rilevata inosservanza di quanto innanzi previsto non saranno soggette a regolarizzazione.

Le domande pervenute entro il termine indicato saranno valutate, con le modalità indicate nell'art.3 . . Le graduatorie saranno pubblicate all'Albo dell'Istituto. Per informazioni, rivolgersi alla Segreteria della Scuola tutti i giorni dalle 10,00 alle 12,00.

Art.5 Modalità di attribuzione dell'incarico;

La graduatoria redatta sarà pubblicata all'albo e sul sito Web dell'Istituzione scolastica in data 20/02/2012 Entro cinque giorni (25/02/2012) dalla suddetta pubblicazione gli interessati possono proporre reclamo avverso la graduatoria provvisoria. Trascorso detto termine senza che vi siano stati reclami, o dopo aver esaminato eventuali reclami la graduatoria diventa definitiva avverso alla quale è ammesso esclusivamente ricorso al TAR o ricorso straordinario al Capo dello Stato.

Motivo della revisione: Prima emissione		Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2008	M 05.05.08 Rev.02 Del 28-05-2009
Emesso da RGQ	Approvato da DS		

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE “Ignazio e Vincenzo Florio” Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818</p>	<h2>COMUNICAZIONI</h2>	 
--	------------------------	---

Art.6 Responsabile del Procedimento (ex L. 241/90 e successive modificazioni ed integrazioni).

Il Responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico prof. Giuseppe LIUZZA - – Tel. Ufficio 0923/556001 – Fax 0923/555501 e-mail: dircol@alberghieroerice.gov.it.

Art.7 Responsabile del trattamento dei dati ai sensi del novellato decreto legislativo 196/03.

Il Responsabile del trattamento dei dati personali è il Direttore SGA Leonardo GESU' – Tel. Ufficio 0923/556001 – Fax 0923/555501 e-mail: tprh02000t@istruzione.it

Art.8 Trattamento dei dati personali.

Nell'istanza di partecipazione, gli interessati dovranno dichiarare di aver letto e sottoscritto l'informativa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 196/03, allegata al presente bando (Allegato D), ed esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali conferiti, con particolare riguardo a quelli definiti “sensibili dall'art 4, comma 1 lettera d) del D. Lgs 196/03, nei limiti, per le finalità e per la durata necessari per gli adempimenti connessi al rapporto di lavoro.

In mancanza della predetta dichiarazione i dati *“non saranno trattati”*.

Art.9 Data di affissione e defissione della procedura di selezione degli esperti.

Il presente avviso di selezione viene pubblicato in data odierna, all'Albo di questa Istituzione Scolastica, nel sito istituzionale della scuola ed inviato via e-mail:

- all'USR Sicilia
- all'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della formazione Professionale;
- a tutte le Istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado della provincia di Trapani;
- ai Centri per l'impiego di Erice e Trapani

Art.10 Retribuzione dell'attività.

- La retribuzione dell'incarico avverrà tramite contratto di prestazione d'opera occasionale, che sarà soggetto al regime fiscale e previdenziale previsto dalla vigente normativa.

La relativa retribuzione, pari a € 30/ora o 35/ora (trenta/00 o trentacinque//00) al lordo delle ritenute di legge, inclusi oneri a carico dello Stato, sarà erogata solo a seguito di accreditamento dei fondi, all'Istituto cassiere della Scuola, da parte dell'Amministrazione competente e sarà commisurata alle ore effettivamente prestate in attività didattica.

Il compenso spettante onnicomprensivo (al netto di ritenute ed oneri fiscali) verrà corrisposto al termine delle attività svolta, previo accertamento da parte del Dirigente Scolastico:

- Della regolare e completa effettuazione di tutti gli interventi previsti dall'incarico;
- Della consegna di tutta la documentazione prevista dal progetto;
- Della completa immissione dei dati telematici, ove previsto,;
- Della consegna dei prodotti finali del corso.

Motivo della revisione: Prima emissione		Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2008	M 05.05.08 Rev.02 Del 28-05-2009
Emesso da RGQ	Approvato da DS		



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I
SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE**
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818

COMUNICAZIONI



I termini di pagamento, comunque pattuiti, potranno subire variazioni in relazione all'effettiva erogazione dei fondi comunitari e, nessuna responsabilità in merito agli eventuali ritardi, potrà essere attribuita alla scuola.

I dipendenti della Pubblica Amministrazione, ai sensi e per gli effetti dell'art.53 del D.lsg.165/2001, dovranno produrre l'autorizzazione preventiva dell'Ente di appartenenza, a svolgere l'incarico e, la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione.

L'Esperto garantirà di essere coperto da adeguata polizza assicurativa per infortuni professionali ed extra professionali.



Il Dirigente Scolastico
Prof. Giuseppe LIUZZA

Motivo della revisione: Prima emissione

**Sistema di Gestione Qualità
UNI EN ISO 9001:2008**

**M 05.05.08
Rev.02
Del 28-05-2009**

Emesso da RGQ

Approvato da DS

Pagina 7 di 7