



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

COMUNICAZIONI



Sistema Gestione Qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2000 Sincert n. 50
100 68 18



2007-2013 Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale



Unione Europea
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" (FSE)
P.O.N. - Ambiente per l'apprendimento (FESR)
D.G. Occupazione, Affari Sociali e pari Opportunità
D.G. Politiche Regionali

Prot.n. 13477/E7

Erice, 23/11/2009
Al Personale docente ed ATA dell'Istituto SEDE
All'Albo dell'Istituto SEDE

L'Autorità di Gestione dei Progetti FSE - Programmazione 2007-2013 - , ha autorizzato questa Istituzione Scolastica allo svolgimento dei seguenti Progetti PON, inclusi nel Piano Integrato dell'a.s. 2009/2010:

Codice Progetto	Titolo dell'intervento	Destinatari	Durata ore	Personale richiesto	interno
B6-FSE-2009-25	L'arte culinaria nel mondo della ristorazione e nel management	Personale scolastico (docenti ed ata di indirizzo)	50	Facilitatore/animatore(*)	
B7-FSE-2009-242	Are you proficient in English?	Personale scolastico (docenti ed ata di indirizzo)	50		
C1-FSE-2009-2343	Modulo 1: Test your speaking skills! Modulo 2: La bottega della matematica Modulo 3: Matematica e realtà Modulo 4: Il gioco e la matematica Modulo	STUDENTI	50		
		STUDENTI	30		
		STUDENTI	30		
		STUDENTI	30		
C6-FSE-2009-228	Welcome to the virtual hotel II	STUDENTI	160		
D1-FSE-2009-711	L'ECDL per il personale della scuola	DOCENTI E ATA	30		
F2-FSE-2009-183	Modulo 1: Un mare di cassate.... Modulo 2: Laboratorio di sculture vegetali Modulo 3: Una sana alimentazione con la cucina mediterranea	Alunni biennio a rischio scolariz.ne , dispersione e percorsi di educazione allo sviluppo della persona	50	Referente per la valutazione(*)	
			50		
			50		
G1-FSE-2009-462	Modulo 1: L'influenza Araba nella cucina siciliana.....	GIOVANI E ADULTI	60		



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

COMUNICAZIONI



Sistema Gestione Qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2000 Sincert n. 50
100 68 18

	Modulo 2: Dolci tipici dell'Agro Ericino		60	
--	--	--	----	--

(*) Il facilitatore/animatore ed il referente per la valutazione sono figure uniche a livello di Piano Integrato.

In relazione a quanto precede, il personale docente ed ATA di questa Istituzione scolastica interessato alla partecipazione delle suddette azioni formative, **potrà far pervenire istanza entro le ore 12,00 del giorno 01/12/2009 presso l'ufficio protocollo di questa Istituzione Scolastica (non farà fede il timbro postale).**

L'istanza, presentata utilizzando gli allegati moduli, dovrà indicare l'area di interesse ed essere corredata dal curriculum vitae in formato europeo che dimostri l'adeguatezza delle competenze in rapporto agli obiettivi specifici e alle tematiche dell'azione.

Gli aspiranti alla selezione dovranno indicare nella domanda a pena di esclusione:

- Cognome e nome*
- Luogo e data di nascita*
- Codice fiscale*
- Residenza*
- Numero di telefono*
- Cittadinanza*
- Domicilio eletto ai fini della selezione*
- Godimento dei diritti politici e civili*
- Di essere/non essere dipendente di una amministrazione pubblica o privata*
- Autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente*
- Indicazione in ordine prioritario dei moduli della azione specificando correttamente il titolo dei progetti prescelti.*

Le dichiarazioni rese, sia nella domanda che e nel curriculum vitae, avranno valore sostitutivo di certificazione ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica 28/12/2000, n. 445.

La graduatoria di merito verrà resa pubblica mediante affissione all'Albo.

Si comunica che, in relazione alla selezione del personale, interno, coinvolto a vario titolo nelle iniziative formative (ad eccezione dei destinatari), dovrà svolgere i seguenti compiti specifici:

REFERENTE PER LA VALUTAZIONE

Il **referente per la valutazione**, avrà la funzione di coordinare le attività valutative riguardanti l'intero piano della scuola, con il compito di verificare, sia in itinere che ex-post, l'andamento e gli esiti degli interventi, interfacciandosi costantemente con l'Autorità di Gestione e gli altri soggetti coinvolti nella valutazione del Programma.

I compiti attribuiti al referente per la valutazione all'interno del Piano Integrato di Istituto sono:

- garantire, di concerto con tutor ed esperti di ciascun percorso formativo, la presenza di momenti di valutazione secondo le diverse esigenze didattiche e facilitarne l'attuazione;
- coordinare le iniziative di valutazione fra interventi di una stessa azione, fra le diverse azioni di uno stesso obiettivo e fra i diversi obiettivi, garantendo lo scambio di esperienze, la circolazione dei risultati, la costruzione di prove comparabili, lo sviluppo della competenza valutativa dei docenti;
- fare da interfaccia con tutte le iniziative di valutazione esterna facilitandone la realizzazione e garantendo l'informazione all'interno sugli esiti conseguiti.

Il ruolo di referente per la valutazione sarà svolto a livello di piano integrato da un docente dell'istituto.

FACILITATORE -ANIMATORE

Il **facilitatore/animatore**, ha funzioni specifiche di raccordo, integrazione, facilitazione nell'attuazione dei vari tasselli del Piano.

La figura del facilitatore/animatore deve garantire una completa ed attenta supervisione dell'andamento dei vari obiettivi.

Il Facilitatore incaricato comunicherà tempestivamente al Dirigente Scolastico gli eventuali problemi che potrebbero inficiare il buon andamento del Piano e garantirne, quindi, la piena realizzazione nei tempi previsti, curerà anche, che i dati inseriti nel *sistema di Monitoraggio e Gestione* siano coerenti e completi. Il ruolo di facilitatore/animatore sarà svolto a livello di piano integrato da un docente dell'istituto.



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

COMUNICAZIONI



Sistema Gestione Qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2000 Sincert n. 50
100 68 18

L'individuazione delle figure professionali richieste per l'attuazione del piano, siano esse interne all'Amministrazione o esterne, avverrà sulla base di criteri di qualità e di trasparenza, definiti nel rispetto del D.I. n. 44 del 01/02/2001 artt. 33 e 40, del D.A. 895 del 31/12/2001 e secondo il Regolamento per la disciplina delle procedure e dei criteri per l'attribuzione degli incarichi agli esperti esterni, giusta delibera n. 19 del Collegio Docenti del 13/02/2008 e giusta delibera n. 02 del Consiglio di Istituto del 13/02/2008.

I compensi si riferiscono ai costi ammissibili previsti all'interno del piano integrato.

I termini di pagamento, comunque pattuiti, potrebbero subire delle variazioni in quanto derivanti dall'effettiva erogazione dei fondi comunitari e, pertanto, nessuna responsabilità in merito potrà essere attribuita alla scuola.

L'orario di lavoro sarà funzionale al calendario delle attività che si svolgeranno in orario extracurricolare.

CRITERI DI SELEZIONE E TABELLE DI VALUTAZIONE TITOLI

Delibera del Collegio Docenti n. .2. del 26 gennaio 2009

Delibera del Consiglio di Istituto n. ...2... del 26 Gennaio 2009

CRITERI DI SELEZIONE PER IL PERSONALE INTERNO

L'analisi comparativa e la valutazione dei curricula saranno effettuate dal Gruppo Operativo del Piano coordinato dal Dirigente Scolastico sulla base del possesso delle competenze previste secondo i seguenti criteri:

- produzione della domanda di partecipazione con allegato curriculum vitae formato europeo entro i termini di scadenza del bando;
- possesso dei requisiti richiesti;
- il maggior punteggio desunto dalle tabelle di valutazione;
- in relazione al personale interno, costituirà titolo di preferenza, a parità di punteggio, il maggior numero di anni di continuità di servizio prestato presso l'Istituzione scolastica di attuale appartenenza.

TABELLA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI PER IL PERSONALE INTERNO

	TITOLI	PUNTI
A	Laurea	3
B	Laurea con votazione 110 e lode (2 punti in aggiunta ai 3 della Laurea)	2
C	Diploma Scuola Secondaria di secondo grado	1
D	Per ogni anno di servizio prestato nella Pubblica amministrazione (Fino a un massimo di 20 punti)	0,5
E	Per ogni anno di continuità all'interno dell'Istituzione Scolastica di attuale appartenenza (Fino a un massimo di 10 punti)	1
F	Titoli culturali specifici afferenti la tipologia dell'intervento (Fino ad un massimo di 15 punti)	3
G	Altri titoli culturali (Fino a un massimo di 5 punti)	1
H	Esperienze professionali inerenti il ruolo da svolgere (Fino a un massimo di 30)	3
I	Partecipazione a corsi di formazione/aggiornamento (Fino ad un massimo di 10 punti)	1

Il Dirigente Scolastico si riserva di convocare gli interessati per un eventuale colloquio finalizzato a:



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

COMUNICAZIONI



Sistema Gestione Qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2000 Sincert n. 50
100 68 18

- accertare attitudini relazionali e motivazionali;
- chiedere l'integrazione del curriculum vitae relativamente alle certificazioni originali dei titoli e/o delle esperienze dichiarate.



Il Dirigente Scolastico
Prof. Giuseppe LIUZZA