



**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. 14892/E7

Erice, 22 /12/ 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 interno richiesto			
<b>B6 - FSE-2009 - 25</b>	<b>L'arte culinaria nel mondo della ristorazione e del management</b>	<b>Personale scuola e docenti</b>	<b>50</b>	1Tutor x 50 ore			
				Ass. Amm. 1 x 10 ore			
				Coll. Scol. 1 x 10 ore			
<b>B7 - FSE-2009 - 242</b>	<b>Are you proficient in English</b>	<b>Personale scolastico</b>	<b>50</b>	1 Tutor x 50 ore			
				1 Ass. Amm. x 10 ore			
				1 Coll. Scol. 1 x 10 ore			
				1 Ass. Tecnico x 10 ore			
<b>C 1- FSE -2009 - 2343</b>	<b>Mod. 1 Test your speaking skills !</b>	<b>Alunni istituto</b>	<b>140</b>	1 Tutor modulo 1 x 50 ore			
				1 Tutor modulo 2 x 30 ore			
				1 Tutor modulo 3 x 30 ore			
				1 Tutor modulo 4 x 30 ore			
	<b>Mod. 2 L a Bottega della matematica</b>			Ass. Amm. 1 x 25 ore			
				1 Coll. Scol. modulo 1 x 10 ore			
	<b>Mod. 3 Matematica e realtà</b>			1 Coll. Scol. modulo 2 x 10 ore			
				1 Coll. Scol. modulo 3 x 10 ore			
	<b>Mod. 4 Il gioco e la Matematica</b>			1 Coll. Scol. modulo 4 x 10 ore			
				1 Ass. Tecn. Modulo 1 x 7 ore			
				1 Ass. Tecn. Modulo 2 x 7 ore			
	<b>C6- FSE-2009 - 228- IFS</b>			<b>Welcome to the virtual Hotel 2</b>	<b>Alunni istituto</b>	<b>160</b>	1 Ass. Tecn. Modulo 3 x 7 ore
							1Tutor x 120 ore
1 Ass. Amm. x 20 ore							
1 Coll. Scol. x 20 ore							
1 Coll. Scol. x 20 ore							
1 Ass. Tecn. di ricevim. x 20 ore							
<b>D1 -FSE - 2009- 711</b>	<b>L'ECDL per il personale della scuola</b>	<b>Docenti e personale scuola</b>	<b>30</b>	1 Ass. Tecn. di inform. X 20 ore			
				1 Tutor x 30 ore			
				Ass. Amm. 1 x 10 ore			
				Coll. Scol. 1 x 15 ore			
				Ass. Tecn. 1 x 10 ore			



**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

<b>F2 – FSE – 2009-183</b>	<b>Mod. 1 Un mare di cassate...: Laboratorio di pasticceria</b>	<b>Alunni biennio a rischio scolariz.ne dispersione e percorsi di educazione allo sviluppo della persona</b>	<b>150</b>	1 Tutor modulo 1 x 50 ore
	<b>Mod. 2 Laboratorio di sculture vegetali</b>			1 Tutor modulo 2 x 50 ore
				1 Tutor modulo 3 x 50 ore
				1 Ass. Amm. Modulo x 25 ore
	<b>Mod. 3 Una sana alimentazione con la cucina mediterranea</b>			1 Ass. tecnico Modulo 1 x 10 ore
				1 Ass. tecnico Modulo 2 x 10 ore
				1 Ass. tecnico Modulo 3 x 10 ore
				1 Coll. Scol. Modulo 1 x 20 ore
				1 Coll. Scol. Modulo 2 x 20 ore
				1 Coll. Scol. Modulo 3 x 20 ore
<b>G1 FSE-2009- 462</b>	<b>Mod. 1 L'influenza Araba nella cucina Siciliana</b>	<b>Alunni dell'Istituto</b>	<b>120</b>	1 Tutor modulo 1 x 60 ore
	<b>Mod. 2 Dolci tipici dell'Agro Ericino</b>			1 Tutor modulo 2 x 60 ore
				1 Ass. Amm. Modulo 1 x 20 ore
				1 Coll. Scol. Modulo 1 x 20 ore
				1 Coll. Scol. Modulo 2 x 20 ore
				1 Ass. Tecnico Modulo 1 x 15 ore
				1 Ass. Tecnico Modulo 2 x 15 ore

In relazione a quanto precede, il personale docente ed ATA della nostra Istituzione scolastica interessato alla partecipazione delle suddette attività formative, **potrà far pervenire istanza entro le ore 12,00 del giorno 08/01/2010 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, nella domanda 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), questi dovranno dimostrare competenze specifiche:

- nell'utilizzo di pratiche d'insegnamento attraenti e innovative, sostenute dalla ricerca e dall'implementazione di metodologie e didattiche;
- nell'adozione di metodologie capaci di coinvolgere e valorizzare le individualità di alunni, docenti, genitori e favoriscono:



**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

- la ricaduta nel curricolare di quanto appreso nell'extra-curricolare,
- la trasferibilità nella pratica didattica quotidiana di metodologie e tecniche, apprese o sperimentate con gli interventi la motivazione,
- la partecipazione consapevole e condivisa.

## TUTOR

Il **tutor**, in particolare:

- cura che nel registro didattico e di presenza vengano annotate le presenze e le firme dei partecipanti, degli esperti e la propria, l'orario d'inizio e fine della lezione;
- accerta l'avvenuta compilazione della scheda allievo, la stesura e la firma del patto formativo;
- segnala in tempo reale se il numero dei partecipanti scende di oltre un terzo del minimo o dello standard previsto;
- cura il monitoraggio fisico del corso, contattando gli alunni in caso di assenza ingiustificata;
- si interfaccia con gli esperti che svolgono azione di monitoraggio o di bilancio di competenza, accertando che l'intervento venga effettuato;
- mantiene il contatto con i Consigli di Classe di appartenenza dei corsisti per monitorare la ricaduta dell'intervento sul curricolare;
- predisporre, in collaborazione con l'esperto, una programmazione dettagliata dei contenuti dell'intervento, che dovranno essere suddivisi in moduli corrispondenti a segmenti disciplinari e competenze da acquisire.

## ASSISTENTE AMMINISTRATIVO

L' **Assistente Amministrativo**, avrà, la funzione di adempiere a tutti i compiti amministrativi necessari per la realizzazione ed il funzionamento del progetto (predisposizione e cura registri protocollo atti; custodia ed archiviazione atti; predisposizione nomine e contratti del personale coinvolto nel progetto, acquisiti di beni e servizi necessari per il progetto e rapporti con i fornitori, predisposizione e tenuta dei registri di carico e scarico del materiale di facile consumo; ...); assistere i docenti e gli esperti per le necessità che si dovessero presentare; collaborare con il DSGA nella predisposizione degli atti necessari per la liquidazione dei compensi (conteggio ore prestate, prospetti riepilogativi, tabelle di pagamento), nonché per la rendicontazione del progetto.

## COLLABORATORE SCOLASTICO

Il **Collaboratore Scolastico**, avrà, la funzione di:

- provvedere all'apertura e alla chiusura dei locali scolastici (porte, finestre, cancelli) nelle giornate di svolgimento del progetto,
- svolgere compiti di vigilanza e sorveglianza per tutta la durata del corso;
- assistere e collaborare con i docenti e gli esperti per le necessità che si dovessero presentare (fotocopie, consegna sussidi e attrezzatura...);
- tenere in ordine e pulire i locali, i servizi igienici e le varie attrezzature utilizzate per il progetto, al termine delle attività.

La prestazione è personale e non sostituibile.

L'individuazione delle figure professionali richieste per l'attuazione del piano, siano essi 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.



**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

I termini di pagamento, comunque pattuiti, potrebbero subire delle variazioni in quanto derivanti dall'effettiva erogazione dei fondi comunitari e che 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 extracurriculare

### 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 preferenza a parità di punteggio il candidato che abbia più anni di continuità di servizio prestato presso l'Istituzione scolastica di attuale appartenenza.

### TABELLA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI PER IL PERSONALE INTERNO

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

\* (solo per il tutor)



**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

Si richiedono buone competenze informatiche sia per il personale di segreteria, che per il tutor.

Si precisa che tutti i tutor, a qualunque titolo coinvolti, dovranno assumere formale impegno ad utilizzare il programma "Gestione dei Piani" e "Monitoraggio dei Piani" attraverso cui inoltrare, in tempo reale, tutti i dati relativi alle attività.

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

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

Si intende che il personale reclutato dovrà essere disponibile a collaborare con gli esperti per:

- partecipare ad eventuali incontri propedeutici alla realizzazione delle attività;
- espletare le attività di predisposizione, somministrazione e tabulazione di materiali di esercitazione, test di valutazione in entrata, in itinere e finali, materiale documentario;
- predisporre la relazione finale sull'intervento svolto e la scheda analitica delle competenze acquisite, per ciascun allievo;
- coadiuvare i responsabili della valutazione nel predisporre il materiale necessario per la rilevazione delle competenze;
- Predisporre e consegnare materiale di tipo documentario;
- documentare le attività di ogni percorso per "tracciare" l'iter del processo attivato e lasciarne "traccia" nella scuola.

**Il Dirigente Scolastico**  
**Prof. Giuseppe LIUZZA**



**Ministero della Pubblica Istruzione**  
**Dipartimento per l'Istruzione**  
**Direzione Generale per gli Affari Internazionali**  
**Off. V**



**Unione Europea**  
**Fondo Sociale Europeo**  
**INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO**  
**PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007/2013**  
 "Competenze per lo sviluppo"  
 AOODGAI/872 del 01/08/2007



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

**Allegato 1 Domanda personale Interno – Programmazione FSE 2009/2010**

Al Dirigente Scolastico  
 dell' IPSSAR "I. e V. FLORIO"  
 Via Barresi, 26  
**91016 Erice Casa Santa**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ ( )  
 e residente in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n \_\_\_\_\_  
 comune di \_\_\_\_\_ ( ) c.a.p. \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_  
 tel \_\_\_\_\_ cellulare \_\_\_\_\_ professione \_\_\_\_\_  
 presso \_\_\_\_\_ Titolo di studio \_\_\_\_\_

**Si dichiara disponibile**

perché in possesso dei requisiti previsti nel bando, a svolgere l'incarico di:

Tutor	
Assistente Amministrativo	
Assistente Tecnico	
Collaboratore Scolastico	

Per lo svolgimento di funzioni e compiti relativi alle azioni sotto specificate: (indicare con una X)

Codice Progetto	Titolo dell'intervento	Destinatari	Durata ore	Personale interno richiesto	
<b>B6 - FSE-2009 - 25</b>	<b>L'arte culinaria nel mondo della ristorazione e del management</b>	<b>Personale scuola e docenti</b>	<b>50</b>	1 Tutor x 50 ore	
				Ass. Amm. 1 x 10 ore	
				Coll. Scol. 1 x 10 ore	
<b>B7 - FSE-2009 - 242</b>	<b>Are you proficient in English</b>	<b>Personale scolastico</b>	<b>50</b>	1 Tutor x 50 ore	
				1 Ass. Amm. x 10 ore	
				1 Coll. Scol. 1 x 10 ore	
				1 Ass. Tecnico x 10 ore	
<b>C 1- FSE -2009 - 2343</b>	<b>Mod. 1 Test your speaking skills !</b>	<b>Alunni istituto</b>	<b>140</b>	1 Tutor modulo 1 x 50 ore	
				1 Tutor modulo 2 x 30 ore	
	<b>Mod. 2 L a Bottega della matematica</b>			1 Tutor modulo 3 x 30 ore	
				1 Tutor modulo 4 x 30 ore	
	<b>Mod. 3 Matematica e realtà</b>			Ass. Amm. 1 x 25 ore	
				1 Coll. Scol. modulo 1 x 10 ore	
	<b>Mod. 4 Il gioco e la Matematica</b>			1 Coll. Scol. modulo 2 x 10 ore	
				1 Coll. Scol. modulo 3 x 10 ore	
				1 Coll. Scol. modulo 4 x 10 ore	
				1 Ass. Tecn. Modulo 1 x 7 ore	
	1 Ass. Tecn. Modulo 2 x 7 ore				

<b>C6- FSE-2009 – 228- IFS</b>	<b>Welcome to the virtual Hotel 2</b>	<b>Alunni istituto</b>	<b>160</b>	1 Tutor x 120 ore	
				1 Ass. Amm. x 20 ore	
				1 Coll. Scol. x 20 ore	
				1 Coll. Scol. x 20 ore	
				1 Ass. Tecn. di ricevim. x 20 ore	
				1 Ass. Tecn. di inform. X 20 ore	
<b>D1 –FSE - 2009- 711</b>	<b>L'ECDL per il personale della scuola</b>	<b>Docenti e personale scuola</b>	<b>30</b>	1 Tutor x 30 ore	
				Ass. Amm. 1 x 10 ore	
				Coll. Scol. 1 x 15 ore	
				Ass. Tecn. 1 x 10 ore	
<b>F2 – FSE – 2009- 183</b>	<b>Mod. 1 Un mare di cassate...: Laboratorio di pasticceria</b>	<b>Alunni biennio a rischio scolariz.ne dispersione e percorsi di educazione allo sviluppo della persona</b>	<b>150</b>	1 Tutor modulo 1 x 50 ore	
				1 Tutor modulo 2 x 50 ore	
				1 Tutor modulo 3 x 50 ore	
	<b>Mod. 2 Laboratorio di sculture vegetali</b>			1 Ass. Amm. Modulo x 25 ore	
				1 Ass. tecnico Modulo 1 x 10 ore	
				1 Ass. tecnico Modulo 2 x 10 ore	
	<b>Mod. 3 Una sana alimentazione con la cucina mediterranea</b>			1 Ass. tecnico Modulo 3 x 10 ore	
				1 Coll. Scol. Modulo 1 x 20 ore	
				1 Coll. Scol. Modulo 2 x 20 ore	
				1 Coll. Scol. Modulo 3 x 20 ore	
<b>G1 FSE-2009- 462</b>	<b>Mod. 1 L'influenza Araba nella cucina Siciliana</b>	<b>Alunni dell'Istituto</b>	<b>120</b>	1 Tutor modulo 1 x 60 ore	
				1 Tutor modulo 2 x 60 ore	
	<b>Mod. 2 Dolci tipici dell'Agro Ericino</b>			1 Ass. Amm. Modulo 1 x 20 ore	
				1 Coll. Scol. Modulo 1 x 20 ore	
				1 Coll. Scol. Modulo 2 x 20 ore	
				1 Ass. Tecnico Modulo 1 x 15 ore	
	1 Ass. Tecnico Modulo 2 x 15 ore				

Dichiara, sotto la propria personale responsabilità, quanto segue:

- a) di non avere riportato condanne penali né avere procedimenti penali in corso;  
b) di non essere stato destituito da pubbliche amministrazioni.

I dati riportati nel presente modulo di domanda sono rese ai sensi degli artt. 46 e 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e successive modificazioni e integrazioni (Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari sulla documentazione amministrativa).

**Si allega Curriculum Vitae Formato Europeo.**

Luogo e data .....

In fede

.....

Il/La sottoscritto/a.....autorizza l'Istituzione scolastica al trattamento dei Dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003 "Tutela della Privacy" solo per i fini istituzionali e necessari per l'espletamento della procedura di cui alla presente domanda.

In fede

.....

Protocollo entrata