



**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



Comunicazione:

- ☐ Interna
☒ Esterna (in uscita)



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. 1249/E7

Erice, 26/01/2010

Bando Reclutamento Esperti Corsi P.O.N Annualità 2009

Il Dirigente Scolastico

Visto il Piano dell'Offerta Formativa d'istituto dell'a.s.2009/2010;

Visto il Programma Operativo Nazionale n. 2007 IT 05 1 PO 007 "Competenze per lo Sviluppo 2007-2013;

Vista la nota del M.P.I. Ufficio V, Prot. n. AOODGAI/8312 del 30/12/2008, pubblicata in pari data, che rappresenta la formale autorizzazione all'avvio delle attività previste dal Piano Integrato;

Vista la programmazione dei fondi Strutturali 2007/2013 - Programma Operativo Nazionale "Competenze per lo sviluppo" finanziato con il FSE - Avviso prot. N. AOODGAI/5368 del 21/10/2009 e la relativa documentazione;

Viste il Piano Integrato d'Istituto deliberato dal Collegio dei Docenti;

Visto il verbale n. 318 del 30 luglio 2003 del Consiglio d'Istituto per la formale approvazione del "Regolamento per la disciplina del conferimento, per contratto, degli incarichi d'insegnamento...";

Visto il verbale del Consiglio d'Istituto del 18 dicembre 2009 per la formale assunzione a bilancio delle iniziative autorizzate, elencate nel seguente prospetto:

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

Codice Progetto	Titolo Intervento	Percorso Formativo Durata ore	Destinatari	Profili Docenza	Competenze Richieste
B6-FSE - 2009-25	L'arte Culinaria nel Mondo della Ristorazione del Management	50 ore	Personale Docente d'indirizzo tecnico-professionale	Esperto Esterno: Diploma di Tecnico- dei servizi ristorativi. Chef di cucina.	Gestionali, relazionali, manageriali e didattiche. Qualifica di Operatore addetto ai servizi di cucina con comprovate esperienze nel settore.
B7 – FSE - 2009 - 242	Are you proficient in English	50 ore	Personale Scolastico	Docente Esperto Esterno Madrelingua Inglese	Esperto madrelingua Inglese, con documentata esperienza in corsi di formazione PON (Per completezza requisiti vedasi tabella titoli).
C1- FSE- 2009 -2343	1: Test your speaking skills	Modulo 1: 50 ore	Alunni Biennio in obbligo scolastico	Modulo 1: Docente Esperto Esterno Madrelingua Inglese	Modulo 1: Esperto madrelingua Inglese, con documentata esperienza in corsi di formazione PON (Per completezza requisiti vedasi tabella titoli).
	2: La Bottega della matematica	Modulo 2 : 30 ore		Moduli: 2 – 3- 4 Docente di matematica	
	3: Matematica e realtà	Modulo 3: 30 ore			
	4: Il Gioco e la matematica	Modulo 4: 30 ore			Moduli: 2 – 3- 4 OCSE P.I.S.A. e M@t.bel
C6 –FSE- 2009-228- IFS	Welcome To The Virtual Hotel 2	40 ore	Alunni Istituto - prosecuzione della 2 annualità	- 20 ore con un Esperto per il “Business Plan e Marketing”, con particolare attenzione al settore in cui opera l’impresa simulata ed al territorio;	Diploma Specifico o Laurea in Economia e Commercio con competenze informatiche e con esperienza di direttore d'albergo.

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 2 di 7



**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



				- 20 ore con Esperto per la realizzazione e gestione operativa dell'Impresa Formativa Simulata.	Diploma specifico o Laurea in Economia e Commercio con competenze di gestione della piattaforma (IFS); conoscenza ambienti di sviluppo siti web (progettazione e programmazione).
D1- FSE-2009-711	L'ECDL per il Personale Della scuola	30 ore	Personale Scolastico	Docente Esperto Esterno nell'insegnamento delle ICT e della didattica multimediale	Diploma Specifico o Laurea pertinente; Certificazione ECDL; Esperienza lavorativa nel settore informatico; Esperienza in progetti PON.
F2-FSE-2009-183	1: Un mare di cassate... Laboratorio di pasticceria	Modulo 1: 50 ore	Alunni biennio a rischio scolariz.ne dispersione e percorsi di ed. allo sviluppo della persona	Esperto Esterno di indirizzo Tecnico- Professionale –	Modulo 1: Esperto pasticciere con comprovata esperienza nel settore della pasticceria tipica siciliana. Qualifica di Operatore addetto ai servizi di cucina con Competenza nel settore della pasticceria tradizionale.
	2: laboratorio di sculture vegetali	Modulo 2: 50 ore		Modulo 2: Tecnico nell' arte dell'intaglio di vegetali	Modulo 2: Esperto con comprovata esperienza nel settore cucina e delle sculture vegetali. Qualifica di Operatore addetto ai servizi di cucina.
	3: Una sana alimentazione con la cucina mediterranea	Modulo 3: 50 ore		Modulo 3: Chef di cucina	Modulo 3: Esperto cuoco con comprovata esperienza nel settore della cucina tipica mediterranea. Qualifica di Operatore addetto ai servizi di cucina.

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 3 di 7

 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	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	 
--	------------------------	---

G1 FSE- 2009-462	1: l'influenza Araba nella cucina Siciliana	Modulo 1: 60 ore	Interventi formativi flessibili finalizzati al recupero dell'istruzione di base per Giovani e Adulti del territorio.	Esperto Esterno di indirizzo Tecnico- Professionale – Modulo 1: Chef di cucina	Modulo 1: Esperto cuoco con comprovata esperienza nel settore della cucina tipica siciliana. Qualifica di Operatore addetto ai servizi di cucina.
	2: Dolci Tipici dell'Agro Ericino	Modulo 2 : 60 ore		Modulo 2: Pasticciere	Modulo 2: Esperto pasticciere con comprovata esperienza nel settore della pasticceria tipica dell'agro-ericino. Qualifica di Operatore addetto ai servizi di cucina e competenza nel settore della pasticceria tradizionale.

INDICE

Il bando di selezione pubblica per titoli comparativi per la selezione degli esperti con le seguenti modalità.

L'esperto, nell'espletamento delle attività, è sottoposto agli obblighi degli insegnanti ordinari ed, in particolare, è tenuto a:

- Svolgere attività finalizzate al raggiungimento degli obiettivi formativi, previsti dal progetto, nell'assoluto rispetto del calendario e degli orari programmati;
- Rispettare quanto previsto dal D. L.vo 196/03 in materia di Privacy;
- Produrre documentazione chiara e precisa dell'attività svolta, anche ai fini dei controlli successivi;
- Vigilare sul comportamento dei corsisti registrandone fedelmente le presenze;
- Collaborare con gli altri esperti e responsabili coinvolti nel progetto nelle forme e nei modi indicati dal Dirigente Scolastico o dal Tutor del corso.

In particolare è fatto obbligo all'esperto di utilizzare il programma informativo “Gestione Progetti PON”, sulla piattaforma INDIRE, per la puntuale documentazione delle attività e delle proprie unità formative aggiornando, prima e ad ogni intervento, i dati relativi al programma, alle assenze, alle verifiche, alle valutazioni e alle lezioni.

L'istituzione scolastica si riserva la facoltà di assegnare più esperti ad ogni corso.

I compensi si intendono definiti entro i limiti stabiliti dalla Circ. Min. Lavoro n.41/2003 del 05/12/2003 (omnicomprensivi di qualunque onere fiscale accessorio, spese, IRAP) e saranno erogati per le ore formative effettivamente svolte. La liquidazione delle spettanze avrà luogo entro 30 giorni dalla fine di tutte le attività progettuali, fatte salve cause di forza maggiore non direttamente imputabili all'istituzione scolastica

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 4 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>	 
--	------------------------	---

Compensi Esperti Esterni

Ob./Azione	Titolo	Esperto esterno	Misura compenso orario lordo(onnicomprendivo)
B6-FSE-2009-25	L'arte culinaria nel mondo della ristorazione e nel management	Esperto esterno	€ 50,00
B7-FSE-2009-242	Are you proficient in English ?	Esperto esterno	€ 50,00
C1-FSE-2009-2343	Test your speaking skills.....(è stato indicato solo il titolo del primo modulo)	Esperto esterno	€ 50,00
C6-FSE-2009-228	Welcome to the virtual hotel II	Esperto esterno	€ 50,00
D1 -FSE-2009-711	L'ECDL per il personale della scuola	Esperto esterno	€ 47,00
F2-FSE-2009-183	Un mare di cassate(è stato indicato solo il titolo del primo modulo)	Esperto esterno	€ 40,00
G1-FSE-2009-463	L'Influenza araba nella cucina siciliana....(è stato indicato solo il titolo del primo modulo)	Esperto esterno	€ 40,00

L'attività di docenza dovrà terminare improrogabilmente entro:

- **obiettivi C - F entro il 31/08/2010;**
- **obiettivi B - D - G entro il 31/12/2010.**

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La dichiarazioni dei requisiti e dei titoli riportati nella domanda(Allegato 1) e nel curriculum vitae in formato Europass sono soggette alle disposizioni del T.U. in materia di documentazione amministrativa, emanate con il DPR 28.12.2000 n.445.

Qualora si voglia richiedere il conferimento d'incarico per diversi progetti o moduli, dovrà essere presentata una distinta richiesta per ciascun progetto o modulo.

- Gli interessati al conferimento degli incarichi dovranno presentare istanza (conforme al modello allegato 1) al Dirigente Scolastico, allegando il Curriculum Vitae in formato Europass comprovante le competenze e le esperienze richieste, con la duplice modalità cartacea e su supporto informatico;

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 5 di 7

- La domanda di partecipazione, conforme al modello allegato al bando (Allegato 1) ed il curriculum vitae dovranno pervenire presso gli uffici di segreteria entro **le ore 13,00 del 05/02/2010**; a tal fine non farà fede il timbro postale.

Per l'attribuzione del punteggio si fa riferimento alla seguente tabella:

Tabella per la valutazione dei titoli per l'attribuzione dell'incarico di esperto esterno

Esperienza lavorativa nel settore di pertinenza c/o Istituzioni scolastiche o pubbliche amministrazione o altro soggetto giuridico	Esperienza di docenza nel settore di pertinenza c/o istituzioni scolastiche o pubbliche amministrazione o altro soggetto giuridico (1)	Esperienza di docenza universitaria nel settore di pertinenza	Possesso di titoli specifici afferenti la tipologia di intervento	Possesso di Diploma o Laurea specifica (2)	Pubblicazioni attinenti al settore di pertinenza	Iscrizione ad albi professionali se pertinente all'obiettivo/azione	Esperienze presso partner del polo formativo	Totale Punti
Max 10 punti Punti 1 per ogni esperienza lavorativa	Max 30 punti Punti 1 per ogni docenza	Max 10 punti Punti 1 per ogni anno di docenza	Max 10 punti Punti 1 per ogni titolo specifico	Max 20 punti	Max 10 punti Punti 1 per ogni pubblicazione	5 punti	Max 5 punti	

(1) Docenza in corsi PON di identica Misura ed Azione;

(2) Per l'attribuzione del punteggio si fa riferimento alla seguente tabella:

Laurea *

Voto 110 lode/110	Punti 20
Voto da 100 a 110	Punti 15
Voto da 90 a 99	Punti 10
Voto da 60 a 89	Punti 5

Diploma *

Voto da 60/60 o 100/100	Punti 5
Voto da 45 a 59/60 o da 80 a 99/100	Punti 3
Voto da 36 a 44/60 o da 60 a 79/100	Punti 1

(*) Il punteggio dei titoli conseguiti in paesi anglofoni sarà determinato con equivalenza rispetto alla suddetta tabella di valutazione per i titoli di studio conseguiti in Italia.



**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



SELEZIONE DELLE DOMANDE

La selezione e valutazione delle domande sarà effettuata, dal Gruppo Operativo del Piano, sulla base delle tabella di valutazione dei titoli allegata al bando. Ultimata la valutazione delle richieste, il G.O.P. redigerà una graduatoria per ciascun progetto che sarà pubblicata all'albo della **scuola** il **08/02/2010**. Eventuali reclami avverso le risultanze delle graduatorie potranno essere presentati nei 5 giorni successivi.

PUBBLICIZZAZIONE

Il presente bando, viene inviato via e-mail a tutte le istituzioni scolastiche della Provincia per la dovuta affissione all'albo e all'Ufficio Scolastico Provinciale per l'eventuale pubblicazione sul sito Internet e rimarrà appeso all'albo d'istituto e sul sito web (www.alberghieroerice.it) fino alle ore 13,00 del 05/02/2010.

f.to

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giuseppe Liuzza

-
- All'Albo - Sede
 - Rete Intranet MIUR Scuole Provincia di Trapani
 - Al Sito Web dell'Istituto: www.alberghieroerice.it
 - All'Ufficio Scolastico Provinciale di Trapani

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