



**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. - "Competenza 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. 3398/E7

Erice, 09/03/2010

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 la Delibera n. 19 del Collegio Docenti del 13/02/2008 e giusta delibera n. 2 del Consiglio di Istituto del 13/02/2008;

Visto il verbale del Consiglio d'Istituto del 18 dicembre 2009 per la formale assunzione a bilancio delle iniziative autorizzate, per la realizzazione del Piano Integrato d'Istituto - annualità 2009/2010;

Visto il proprio bando di reclutamento degli esperti emanato con nota prot.n. 1249/E7 del 26/01/2010;

Vista la graduatoria definitiva degli aspiranti al conferimento dell'incarico di esperto per l'obiettivo G azione 1, pubblicata all'albo dell'istituto in data 19/02/2010;

Considerato che gli aspiranti selezionati non posseggono i requisiti professionali e di esperienza nello specifico settore di pertinenza;

DISPONE

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		



E' riaperto il termine per il reclutamento dell'esperto esterno del progetto PON FSE200—G1 -462 in possesso delle seguenti competenze:

Codice Progetto	Titolo Intervento	Percorso Formativo Durata ore	Destinatari	Profili Docenza	Competenze e requisiti richiesti
G1 FSE-2009-462	2: Dolci Tipici dell'Agro Ericino	Modulo 2 : 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 2: Pasticciere specializzato nella pasticceria siciliana - ericina	Modulo 2: Esperto pasticciere con comprovata esperienza nella conduzione di una azienda pasticceria che ricada nel territorio dell'Agro Ericino specializzata <u>prevalentemente</u> nella produzione di dolci tipici ericini O Esperto Pasticciere con comprovata esperienza lavorativa acquisita presso pasticcerie posizionate nel territorio dell'agro-ericino, specializzate <u>prevalentemente</u> nella produzione di dolci tipici ericini

Il bando di selezione pubblica per titoli comparativi per la selezione degli esperti è avviato 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.

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 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.

Compensi Esperti Esterni

Ob./Azione	Titolo	Esperto esterno	Misura compenso orario lordo(omnicomprensivo)
G1-FSE-2009-462	Mod.2 Dolci tipici dell'Agro Ericino	Esperto esterno	€ 40,00

L'attività di docenza dovrà terminare improrogabilmente entro:

- **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;

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 15/03/2010**; a tal fine non farà fede il timbro postale.

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

- (1) Docenza in corsi PON di identica Misura ed Azione;
- (2) Per l'attribuzione del punteggio si fa riferimento alla seguente tabella:

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 5



**Tabella per la valutazione dei titoli per l'attribuzione dell'incarico di esperto esterno relativamente al progetto
PON G1 FSE- 2009-462**

MODULO 2 "DOLCI TIPICI DELL'AGRO ERICINO"

Esperienza lavorativa nel settore di pertinenza: pasticceria nazionale/ d'albergo/ siciliana	Esperienza lavorativa acquisita presso pasticcerie posizionate nel territorio dell'agro-ericino, specializzate, <u>prevalentemente</u> nella produzione di dolci tipici ericini	Titoli culturali afferenti il modulo formativo	Esperienza di docenza afferente il modulo formativo acquisita nell'ambito di corsi PON/POR/Terza area professionalizzante	Iscrizioni ad albi professionali pertinente all'intervento formativo/ corsi di aggiornamento o concorsi di settore specifico coerenti al modulo formativo
Max 20 punti	Max 40 punti	Max 10	Max 20	Max 20
Fino a 2 anni punti 5	Fino a 2 anni punti 10	Diploma di qualifica professionale rilasciato da IPSSAR articolazione gastronomica Punti 5	Punti 2 per ogni modulo formativo afferente l'intervento formativo	Punti 2 per ogni attività formativa afferente l'intervento formativo
Da 3 a 5 anni punti 10	Da 3 a 5 anni punti 20	Diploma di maturità professionale rilasciato da IPSSAR articolazione ristorativa Punti.3		
Da 6 a 10 anni punti 15	Da 6 a 10 anni punti 30	Micro specializzazione terza area afferente l'intervento formativo/qualifica professionale regionale rilasciata da ente professionale (coerente con l'obiettivo specifico dell'intervento) Punti 2		
oltre 10 anni punti 20	oltre 10 anni punti 40			

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 18/03/2010**. Eventuali reclami avverso le risultanze delle graduatorie potranno essere presentati nei 5 giorni successivi.

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



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 **21/03/2010**.

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 5 di 5