



**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. 3684/E7

Erice, 13/03/2010

## 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 B azione 6, 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**

<b>Motivo della revisione:</b> Prima emissione		<b>Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2008</b>	<b>M 05.05.08 Rev.02 Del 28-05-2009</b>
<i>Emesso da RGQ</i>	<i>Approvato da DS</i>		Pagina 1 di 4



**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



E' riaperto il termine per il reclutamento dell'esperto esterno del progetto PON B6 FSE 2009 - 25 in possesso delle seguenti competenze:

Codice Progetto	Titolo Intervento	Percorso Formativo Durata ore	Destinatari	Profili Docenza	Competenze e requisiti richiesti
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.

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.

I compensi si intendono definiti entro i limiti stabiliti dalla Circ. Min. Lavoro n.41/2003 del 05/12/2003( onnicomprensivi 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(onnicomprendivo)
B6-FSE-2009-25	L'arte culinaria nel mondo della ristorazione e nel management	Esperto esterno	€ 50,00

<b>Motivo della revisione:</b> Prima emissione		<b>Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2008</b>	<b>M 05.05.08 Rev.02 Del 28-05-2009</b>
Emesso da RGQ	Approvato da DS		Pagina 2 di 4



**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



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 20/03/2010**; a tal fine non farà fede il timbro postale.

### Tabella per la valutazione dei titoli per l'attribuzione dell'incarico di esperto esterno relativamente al progetto PON B6 FSE - 2009-25

#### L'ARTE CULINARIA NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE E DEL MANAGEMENT

Esperienza lavorativa nel settore di pertinenza: Cucina e/o food and beverage manager	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 pertinenti all'intervento formativo/ corsi di aggiornamento o concorsi di settore specifico coerenti al modulo formativo Partecipazioni a concorsi gastronomici di rilevanza nazionale e/o internazionale
<b>Max 20 punti</b>	<b>Max 10</b>	<b>Max 20</b>	<b>Max 20</b>
Fino a 2 anni punti 5	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	Diploma di maturità professionale rilasciato da IPSSAR articolazione ristorativi Punti 3		
Da 6 a 10 anni punti 15	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			

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



### 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 24/03/2010**. 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](http://www.alberghieroerice.it)) fino alle ore 13,00 del **27/03/2010**.



**Il Dirigente Scolastico  
Prof. Giuseppe LIUZZA**

- **All'Albo - Sede**
- **Rete Intranet MIUR Scuole Provincia di Trapani**
- **Al Sito Web dell'Istituto: [www.alberghieroerice.it](http://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 4 di 4



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

### **Allegato 1 Domanda Esperto Esterno**

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

Il/La sottoscritto/a				
nato/a a	( )	Il		
residente a	( )	CAP		
indirizzo		Tel.		cell.
codice fiscale				
titolo di studio				
professione				

### **Si dichiara disponibile**

perché in possesso dei requisiti previsti nel bando, a svolgere l'incarico di esperto esterno relativo all' azione sotto specificata :

<b>Codice</b>	<b>Modulo</b>	<b>Figura professionale Richiesta (barrare con una crocetta)</b>	<b>Competenze e requisiti richiesti</b>
<b>B6-FSE -2009-25</b>	<b>L'arte Culinaria nel Mondo della Ristorazione del Management 50 ore</b>	<input type="checkbox"/> <b>Esperto esterno: Diploma di Tecnico dei servizi ristorativi. Chef di cucina</b>	<b>Gestionali, relazionali, manageriali e didattiche. Qualifica di Operatore addetto ai servizi di cucina con comprovate esperienze nel settore</b>

**Tabella per la valutazione dei titoli per l'attribuzione dell'incarico di esperto esterno relativamente al progetto  
PON B6 FSE- 2009-25**

**L'ARTE CULINARIA NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE E DEL MANAGEMENT**

Esperienza lavorativa nel settore di pertinenza: Cucina e/o food and beverage manager	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 pertinenti all'intervento formativo/ corsi di aggiornamento o concorsi di settore specifico coerenti al modulo formativo Partecipazioni a concorsi gastronomici di rilevanza nazionale e/o internazionale
<b>Max 20 punti</b>	<b>Max 10</b>	<b>Max 20</b>	<b>Max 20</b>
Fino a 2 anni punti 5	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	Diploma di maturità professionale rilasciato da IPSSAR articolazione ristorativi Punti.3		
Da 6 a 10 anni punti 15	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			

In relazione a quanto precede, il/la richiedente dichiara, sotto la propria personale responsabilità, quanto segue:

- Di essere cittadino italiano o dell' Unione Europea
- Di essere in godimento dei diritti politici ovvero .....
- di non essere a conoscenza di procedimenti penali a suo carico né essere stato condannato a seguito di procedimenti penali ovvero.....
- di non essere stato destituito dall' impiego delle 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).

**Alla presente istanza si allega:  
Curriculum Vitae Formato Europass e fotocopia del documento d'identità.**

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

.....