

 <b>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE</b> <b>“Ignazio e Vincenzo Florio”</b> Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	 
--	------------------------	--

Repubblica Italiana



Unione Europea  
Fondo Sociale Europeo



MINISTERO DEL LAVORO  
E DELLE POLITICHE SOCIALI



Fondo Sociale Europeo



Regione Siciliana

**Assessorato Regionale dell'Istruzione  
e della Formazione Professionale**

Dipartimento Regionale dell'Istruzione  
e della Formazione Professionale

L'Autorità di Gestione  
PO FSE 2007-2013

**POR SICILIA  
“CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO”**

**Comunicazione:**

- ☐ Interna  
☒ Esterna (in uscita)

Prot. n. 4372 /E7

Erice, 05/04/2012

FONDO SOCIALE EUROPEO – POR SICILIA		Annualità 2011/2012	
Cod. Ist.: TPRH02000T		Codice Progetto	2007.IT.051.PO.003/IV/H/F/9.2.11/0024

## PROCEDURA DI RECLUTAMENTO ESPERTI RIEDIZIONE AVVISO PUBBLICO

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Visto** il progetto presentato dall'Istituto IPSSAR “I. e V. FLORIO” di Casa Santa Erice, nell’ambito del programma Operativo convergenza 2007/2013, Fondo Sociale Europeo, Regione Siciliana – Asse IV Capitale Umano  
**“Progetto: 2007.IT.051.PO.003/IV/H/F/9.2.11/0024 qualifica: “TECNICO DI SALA BAR”**

<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 7

**Visto** il D.D.G. n° 4950 del 30/12/2011 dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale, con cui si approva la graduatoria definitiva dei progetti presentati a valere sull'Avviso pubblico sopracitato, ammettendoli a finanziamento;

**Visto** il Vademecum per gli operatori in attuazione del programma Operativo Regione Siciliana Fondo Sociale Europeo 2007/2013;

**Considerato** che per la realizzazione del progetto citato è richiesta la prestazione di qualificate figure professionali anche esterne;

### EMANA

il presente Avviso per l'avvio della procedura di reclutamento degli esperti per l'attuazione del Progetto POR Sicilia FSE Cod. **2007.IT.051.PO.003/IV/H/F/9.2.11/0024** dal titolo "TECNICO DI SALA BAR" per l'anno scolastico 2011/2012, per i seguenti insegnamenti:

#### Art.1 Descrizione delle professionalita'

1	ESPERTO IN SERVIZI DI SALA-BAR :NUOVE TENDENZE	50	35,00	Diploma di qualifica, esperienza nel settore di riferimento	Ha competenze nella gestione delle fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di repartoSa come predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze; Sa come curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata. Sa come comporre perfettamente diversi piatti e saperli spiegare in modo corretto e professionale al cliente Sa come effettuare la giusta preparazione della sala ristorante e la giusta mise-en place in base alle diverse occasioni e ai diversi tipi di menù. Conosce le tecniche di preparazione

					della sala ristorante per i servizi di buffet, banchetti di vario genere e cocktail party. Conoscere le varie tecniche di servizio e di degustazione
1	ESPERTO IN CAFFETTERIE NUOVE TENDENZE	50	35,00	Diploma di qualifica, esperienza nel settore di riferimento	Sa come preparare e servire i prodotti di caffetteria. Servire correttamente liquori, distillati e bevande analcoliche. Preparare alcuni dei principali cocktail internazionali. Conoscere i principali vini regionali e nazionali e apprezzarne la qualità. Ha competenze sull'uso del vino nella ristorazione. Conoscere le varie tecniche di servizio e di degustazione

### Art.2 Oggetto dell'incarico

L'Esperto è tenuto allo svolgimento di tutti gli adempimenti relativi alle attività formative e di quelle ad esse collegate o riconducibili, in coerenza con quanto previsto dal "Vademecum per l'attivazione del POR FSE 2007-2013" e successive modifiche ed integrazioni.

L'esperto dovrà essere, inoltre, disponibile a:

- **Partecipare** ad eventuali incontri propedeutici alla realizzazione delle attività;
- **Predisporre**, insieme al tutor del percorso formativo di riferimento, il **piano operativo progettuale dello specifico modulo formativo**, dal quale si evidenzino finalità, competenze attese, strategie metodologiche, attività, contenuti ed eventuali prodotti finali. Il piano operativo dovrà, inoltre, essere coerente con gli obiettivi dell'azione di riferimento, gli obiettivi del POR degli interventi FSE e del Piano dell'Offerta Formativa dell'istituzione scolastica;
- **Espletare** le attività di predisposizione, somministrazione e tabulazione di materiali di esercitazione, test di valutazione in entrata, in itinere e finali e il materiale documentario;
- **Predisporre** la relazione finale sull'intervento svolto e la scheda analitica delle competenze acquisite, per ciascun allievo o corsista;
- **Coadiuvare** il/i referente/i della valutazione nel predisporre il materiale necessario per la rilevazione delle competenze anche ai fini della certificazione finale interna ed esterna, ove prevista;
- **Curare** l'archiviazione di tutto il materiale cartaceo;
- **Fornire** al referente della valutazione del progetto tutti gli elementi utili alla documentazione da produrre dall'inizio e alla fine del progetto;
- **Svolgere** l'incarico secondo il calendario delle attività formative che deve essere approvato dal Dirigente Scolastico al fine di renderlo compatibile con le esigenze didattico-organizzative dell'istituzione scolastica;

- **Inserire** nella piattaforma web CARONTE FSE le informazioni richieste per lo specifico profilo;  
Le attività formative si svolgeranno in orario antimeridiano e/o pomeridiano presso la sede dell'istituzione scolastica  
L' impossibilità di adeguarsi al calendario predisposto dall'Istituzione scolastica, approvato dal Dirigente Scolastico, costituisce motivo di esclusione dall'incarico.
- A tutti gli esperti è richiesta particolare sensibilità per le pari opportunità.

### Art.3 Requisiti di partecipazione alla selezione e criteri di valutazione dei curricula.

Gli aspiranti saranno selezionati sulla base della valutazione comparativa dei titoli posseduti e dichiarati nel proprio curriculum vitae (in formato Europeo).

Si precisa, che a parità di titoli professionali, prevarrà il candidato più giovane.

- In caso di rinuncia dei vincitori della selezione al contratto di prestazione d'opera, il Dirigente potrà conferire l'incarico medesimo al candidato risultato primo degli idonei in graduatoria.

La valutazione sarà effettuata dal Dirigente Scolastico e dal Gruppo minimo di lavoro, sulla base della seguente tabella di valutazione dei titoli

**TABELLA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI**

Titoli Culturali				Punti
Madrelingua per i corsi di lingue (ove richiesto)	SI		No	
Laurea vecchio ordinamento o magistrale o specialistica				20
Laurea triennale				12
Diploma secondaria II grado (titolo fornito da diploma) ove richiesto				6
Altri titoli culturali				
Master I livello inerente l' obiettivo-azione della durata di almeno 1 anno 1 punto per ogni Master				Max 2
Master II livello inerente l' obiettivo-azione della durata di almeno 1 anno 3 punti per ogni Master				Max 6
Competenze informatiche certificate ECDL INVALSI FORTIC 1 punto per ogni titolo				Max 3
Abilitazione all' insegnamento se inerente all' incarico richiesto				1
Docenza in progetti PON/POR/IFTS con moduli della durata di almeno trenta ore				Max 30

 <p><b>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE</b>  <b>“Ignazio e Vincenzo Florio”</b>  Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)  C.F.: 93005020818</p>	<h2>COMUNICAZIONI</h2>	 
--	------------------------	---

3 punti per ogni incarico	Max 10
Esperienza lavorativa nel settore di pertinenza 1 punto per ogni anno	Max 10

Esaurita la valutazione dei titoli, si procederà alla stesura della graduatoria finale.

Le operazioni di selezione si concluderanno con l'affissione della graduatoria provvisoria all'albo della Istituzione scolastica e con la pubblicazione nel sito web della scuola.

Avverso la graduatoria provvisoria è consentita la possibilità di ricorrere entro 5 (cinque) giorni dalla data di affissione.

Decorso tale termine, la stessa diviene definitiva ed ha validità per il periodo di realizzazione della prestazione richiesta.

Si procederà al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda valida, purché corrispondente ai requisiti richiesti.

#### Art.4 Modalità e termini di scadenza per la presentazione delle domande;

I soggetti interessati, in possesso dei requisiti richiesti, dovranno far pervenire, “brevi manu” o con raccomandata senza avviso di ricevimento, la domanda di partecipazione alla procedura di reclutamento in busta chiusa (non fa fede la data apposta dal vettore postale accettante), presso la sede dell'I.P.S.S.A.R.. - **entro le ore 12.00 del 16/04/2012**

La richiesta di partecipazione, da inserire, a pena di esclusione, in busta chiusa, oltre ad indicare l'esatto indirizzo del mittente, dovrà riportare la seguente dicitura: “Selezione POR 2007.IT.051.PO.003/IV/H/F/9.2.11/0024 dal titolo “TECNICO DI SALA BAR”

La busta dovrà contenere:

1. Domanda di partecipazione alla procedura di reclutamento (Allegato A);
2. Curriculum vitae in formato europeo (Allegato B);
3. Scheda di valutazione dei titoli posseduti (Allegato C);
4. Informativa privacy (Allegato D);
5. Fotocopia documento identità in corso di validità;

Le richieste di partecipazione prive della documentazione richiesta e/o con dichiarazioni incomplete nelle quali sia rilevata inosservanza di quanto innanzi previsto non saranno soggette a regolarizzazione.

Le domande pervenute entro il termine indicato saranno valutate, con le modalità indicate nell'art.3 . . Le graduatorie saranno pubblicate all'Albo dell'Istituto. Per informazioni, rivolgersi alla Segreteria della Scuola tutti i giorni dalle 10,00 alle 12,00.

#### Art.5 Modalità di attribuzione dell'incarico;

La graduatoria redatta sarà pubblicata all'albo e sul sito Web dell'Istituzione scolastica in data 18/04/2012 Entro cinque giorni (23/04/2012) dalla suddetta pubblicazione gli interessati possono proporre reclamo avverso la graduatoria provvisoria. Trascorso detto termine senza che vi siano stati reclami, o dopo aver esaminato eventuali reclami la

<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 5 di 7

 <p><b>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE</b>  <b>“Ignazio e Vincenzo Florio”</b>  Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)  C.F.: 93005020818</p>	<h2>COMUNICAZIONI</h2>	 
--	------------------------	---

graduatoria diventa definitiva avverso alla quale è ammesso esclusivamente ricorso al TAR o ricorso straordinario al Capo dello Stato.

#### **Art.6 Responsabile del Procedimento (ex L. 241/90 e successive modificazioni ed integrazioni).**

Il Responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico prof. Giuseppe LIUZZA - – Tel. Ufficio 0923/556001 – Fax 0923/555501 e-mail: [dirscol@alberghieroerice.gov.it](mailto:dirscol@alberghieroerice.gov.it).

#### **Art.7 Responsabile del trattamento dei dati ai sensi del novellato decreto legislativo 196/03.**

Il Responsabile del trattamento dei dati personali è il Direttore SGA Leonardo GESU' – Tel. Ufficio 0923/556001 – Fax 0923/555501 e-mail: [tprh02000t@istruzione.it](mailto:tprh02000t@istruzione.it)

#### **Art.8 Trattamento dei dati personali.**

Nell'istanza di partecipazione, gli interessati dovranno dichiarare di aver letto e sottoscritto l'informativa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 196/03, allegata al presente bando (Allegato D), ed esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali conferiti, con particolare riguardo a quelli definiti “sensibili dall'art 4, comma 1 lettera d) del D. Lgs 196/03, nei limiti, per le finalità e per la durata necessari per gli adempimenti connessi al rapporto di lavoro.

In mancanza della predetta dichiarazione i dati *“non saranno trattati”*.

#### **Art.9 Data di affissione e defissione della procedura di selezione degli esperti.**

Il presente avviso di selezione viene pubblicato in data odierna, all'Albo di questa Istituzione Scolastica, nel sito istituzionale della scuola ed inviato via e-mail:

- all'USR Sicilia
- all'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della formazione Professionale;
- a tutte le Istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado della provincia di Trapani;
- ai Centri per l'impiego di Erice e Trapani

#### **Art.10 Retribuzione dell'attività.**

- La retribuzione dell'incarico avverrà tramite contratto di prestazione d'opera occasionale, che sarà soggetto al regime fiscale e previdenziale previsto dalla vigente normativa.

La relativa retribuzione, pari a €30/ora o 35/ora (trenta/00 o trentacinque/00) al lordo delle ritenute di legge, inclusi oneri a carico dello Stato, sarà erogata solo a seguito di accreditamento dei fondi, all'Istituto cassiere della Scuola, da parte dell'Amministrazione competente e sarà commisurata alle ore effettivamente prestate in attività didattica.

Il compenso spettante onnicomprensivo (al netto di ritenute ed oneri fiscali) verrà corrisposto al termine delle attività svolta, previo accertamento da parte del Dirigente Scolastico:

- Della regolare e completa effettuazione di tutti gli interventi previsti dall'incarico;
- Della consegna di tutta la documentazione prevista dal progetto;
- Della completa immissione dei dati telematici, ove previsto,;
- Della consegna dei prodotti finali del corso.
- 

<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



I termini di pagamento, comunque pattuiti, potranno subire variazioni in relazione all'effettiva erogazione dei fondi comunitari e, nessuna responsabilità in merito agli eventuali ritardi, potrà essere attribuita alla scuola.

I dipendenti della Pubblica Amministrazione, ai sensi e per gli effetti dell'art.53 del D.lsg.165/2001, dovranno produrre l'autorizzazione preventiva dell'Ente di appartenenza, a svolgere l'incarico e, la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione.

L'Esperto garantirà di essere coperto da adeguata polizza assicurativa per infortuni professionali ed extra professionali.



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

**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