

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Salaria n. 26 - 00166 Euro-Casa Roma (RM) C.F.: 9306920916 - C.M. PMB/TPB029007 Soc. di TPB029007@istruzione.it www.alfinghiomercato.gov.it</p>	COMUNICAZIONI	M 05.05.07  Rev.03 Del 14-02-2012  Pagina 1 di 3
--	---------------	---



Unione Europea

**FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI**



**pon  
2014-2020**



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV




PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

## All.B - Autodichiarazione punteggio titoli per esperti e tutor

Cognome e nome dell'aspirante: \_\_\_\_\_

Griglia valutazione titoli per l'individuazione degli ESPERTI			
TITOLI DI STUDIO	PUNTI	Punteggio dichiarato dall'aspirante	Punteggio verificato d'Ufficio
Laurea vecchio ordinamento o magistrale conseguita nel settore di pertinenza del bando	15		
Laurea triennale conseguita nel settore di pertinenza del bando	8		
Altra laurea non coerente con il settore di pertinenza del bando	3		
Dottorato di ricerca nel settore di pertinenza del bando	5		
Abilitazione all' insegnamento e/o alla professione nell' ambito specifico	3		
Iscrizione all' albo professionale relativa all' ambito specifico	2		
Diploma conseguito nell'area professionalizzante e/o al ruolo individuato nell'organigramma delle figure da reclutare	2		
(Esclusivamente per i docenti esperti madrelingua) titolo di accesso : Abilitazione all'insegnamento L2 CELTA			
FORMAZIONE	PUNTI		
Per ogni corso di formazione frequentato e coerente con la tipologia della proposta ( Max 5 corsi)	0,50		
Corsi/seminari di formazione nell' ambito FSE e programmi europei (Max 5 corsi)	0,50		
Master e Corsi di perfezionamento annuali post laurea coerenti con la tipologia della proposta ( Max 2 )	2		
Master e corsi di specializzazione biennali post laurea coerenti con la tipologia della proposta ( max 2)	4		
Competenze informatiche certificate ( ECDL)	2		
ESPERIENZE PROFESSIONALI	PUNTI		

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGO-RISTORANTE "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Salaria n. 26 - 00166 Roma, Italia (RM) C.F.: 9309420121 - C.M. PMB: TP01020001 Sito: TP01020001@istruzione.it www.alfiorioinstitute.gov.it</p>	COMUNICAZIONI	<p style="text-align: center;"><b>M 05.05.07</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>Rev.03 Del 14-02-2012</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;">Pagina 2 di 3</p>
---	---------------	---

 <p>Unione Europea</p>	<p style="text-align: center;"><b>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</b></p>	 <p style="text-align: center;"><b>pon 2014-2020</b></p>	 <p>MIUR</p>	<p>Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale Ufficio IV</p>
<b>PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)</b>				
Per ogni anno di esperienza maturata nell'ambito dei Programmi Formativi FSE-POR FESR nel profilo per il quale l'aspirante fa richiesta (max di 10 punti),		1		
Per ogni attività di tutoraggio e per un massimo di 15 attività in progetti PON-POR-IFTS- Progetti Europei della Programmazione nell' ambito specifico del bando (max 10 punti)		1		
Per ogni attività di esperto e per un massimo di 10 attività in progetti PON-POR-IFTS- Progetti Europei della Programmazione nell' ambito specifico del bando o piani di formazione nazionale ( Max 10 punti )		1		
Per ogni anno di esperienza professionale nel settore richiesto dal progetto ( Max 10 anni)		1		
<b>Totale punteggio</b>				

**Luogo e data,** \_\_\_\_\_

**Firma** \_\_\_\_\_

Griglia valutazione titoli per l'individuazione figure interne per l'attività di tutoraggio		Punteggio dichiarato dall'aspirante	Punteggio verificato d'Ufficio
Requisiti culturali:			
Laurea vecchio ordinamento pertinente all'attività progettuale	Punti 15		
Laurea triennale senza specialistica pertinente all'attività progettuale	Punti 10		
Laurea vecchio ordinamento o equipollente non coerente l'attività progettuale	Punti 3		
Corsi di formazione aventi come oggetto la gestione dei progetti FSE FESR ( max 6)	Punti 0,5		
Requisiti professionali:			
Esperienza pregressa con valutazione positiva di coordinamento/valutazione progetti FSE nell'obiettivo/azione di riferimento ( fino a un max di 10 punti)	Punti 2  (per ogni progetto)		
Esperienza di tutoraggio in progetti FSE/FESR coerenti con l'obiettivo/azione di riferimento (max punti 10)	Punti 1  (per ogni progetto)		
Esperienza di tutoraggio in progetti d'istituto nel settore di pertinenza di durata non inferiore a 20 ore ( max 6 punti)	Punti 0,5  (per ogni progetto)		
Competenze informatiche certificate	Punti 2		

   <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Salaria n. 26 - 00166 Roma Santa Rita (RM) C.F.: 9306920916 - C.M. PMIS/TP01020007 Sito: TP01020007@istruzione.it www.istigflorioroma.gov.it</p>	COMUNICAZIONI	M 05.05.07
		Rev.03 Del 14-02-2012
		Pagina 3 di 3

 <p>Unione Europea</p>	<p>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</p>	 <p>2014-2020</p>	 <p>MIUR</p>	<p>Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale Ufficio IV</p>
---	--	--	--	--

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

(Esclusivamente per progetti di area linguistica) competenze linguistiche certificate:			
Livello A2	Punti 2		
Livello B1	Punti 4		
Livello B2	Punti 6		
<b>Totale punteggio</b>			

**Luogo e data,** \_\_\_\_\_

**Firma** \_\_\_\_\_