



Prot. 7240/C.24b

Castellana Grotte, 19/10/2011

### **AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI ESPERTI**

(POR PUGLIA – F.S.E. 2007/2013 – Asse IV Capitale Umano – Area Professionalizzante - Avviso pubblico n. **BA/15/2010** approvato dall'Amministrazione Provinciale di Bari Servizio Pubblica Istruzione con D.D. n. 56 del 28/02/2011 pubblicato sul BURP n. 37 del 10/03/2011)

#### **IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

- rilevata la sopraggiunta indisponibilità degli esperti individuati in sede di presentazione dei progetti di cui all'Avviso in oggetto;
- considerata la necessità di reclutare nuovi esperti in sostituzione di quelli indisponibili;

#### **INVITA**

a presentare istanza per coprire i posti di docente esperto dei corsi dell'area di professionalizzazione delle classi quinte per i seguenti moduli di insegnamento:

<b>Progetto:</b>	“Tecnico della ristorazione collettiva”
<b>Modulo:</b>	<b><u>L'organigramma e le responsabilità nell'azienda di ristorazione collettiva</u></b> <b>15 ore</b>
<b>Competenza:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Essere in grado di elaborare un organigramma aziendale definendo le mansioni del personale.</li></ul>
<b>Contenuti:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'organizzazione come strumento della gestione.</li><li>• Gli strumenti dell'organizzazione (unità organizzative, autorità e delega).</li><li>• Organigramma delle imprese ristorative (diversi modelli).</li><li>• Gestione delle risorse umane.</li><li>• Elaborazione del mansionario.</li></ul>
<b>Modalità formative:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lezioni frontali e dialogate 4 ore.</li><li>• Project work 10 ore.</li></ul>
<b>Modalità di valutazione:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifica finale scritta 1 ora.</li></ul>
<b>Titoli e competenze documentate</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laurea in “Economia e Commercio” od equipollente o diploma di “Tecnico delle Attività Alberghiere” o di “Tecnico dei Servizi della Ristorazione” o altro diploma a contenuto gestionale e amministrativo.</li><li>• Competenze certificate e comprovata esperienza gestionale di aziende ristorative.</li></ul>

<b>Progetto:</b>	“Tecnico della ristorazione collettiva”
<b>Modulo:</b>	<b><u>Menu ciclici e tabelle dietetiche</u></b> <b>15 ore</b>
<b>Competenza:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Essere in grado elaborare menu ciclici applicando le tabelle dietetiche.</li></ul>
<b>Contenuti:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menu appetibili ed equilibrati nutrizionalmente.</li><li>• Menu stagionali.</li><li>• Menu speciali e sostitutivi.</li></ul>
<b>Modalità formative:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lezioni frontali e dialogate 4 ore.</li><li>• Project work 10 ore.</li></ul>
<b>Modalità di valutazione:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifica finale scritta 1 ora.</li></ul>
<b>Titoli e competenze documentate</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laurea in “Scienze degli Alimenti” o “Scienze e Tecnologie Alimentari” od equipollente o diploma di “Tecnico delle Attività Alberghiere” o di “Tecnico dei Servizi della Ristorazione”.</li><li>• Competenze certificate e comprovata esperienza nel settore della ristorazione</li></ul>

<b>Progetto:</b>	<b>“Tecnico della ristorazione collettiva”</b>
<b>Modulo:</b>	<b><u>I capitolati di appalto e la valutazione dei fornitori</u></b> <b>20 ore</b>
<b>Competenza:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Essere in grado di applicare e scegliere i canali di appalto e i fornitori.</li> </ul>
<b>Contenuti:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'inserimento del centro cottura nel sistema di controllo CE.</li> <li>Criteri di aggiudicazione dell'appalto.</li> <li>Determinazione della categoria merceologica da prevedere per i prodotti oggetto di fornitura.</li> </ul>
<b>Modalità formative:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lezioni frontali e dialogate 13 ore;</li> <li>Analisi di casi reali 6 ore.</li> </ul>
<b>Modalità di valutazione:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifica finale scritta 1 ora.</li> </ul>
<b>Titoli e competenze documentate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laurea in “Economia e Commercio” od equipollente o diploma di “Tecnico delle Attività Alberghiere” o di “Tecnico dei Servizi della Ristorazione” o altro diploma a contenuto gestionale e amministrativo.</li> <li>Competenze certificate e comprovata esperienza gestionale di aziende ristorative.</li> </ul>

<b>Progetto:</b>	<b>“Tecnico del turismo integrato per la promozione e valorizzazione del territorio”</b>
<b>Modulo:</b>	<b><u>Costruzione del “pacchetto turistico”</u></b> <b>15 ore</b>
<b>Competenza:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>essere in grado di organizzare l'offerta di prodotti turistici dei soggetti sul mercato in un'unica proposta “tutto incluso” dal trasporto, all'alloggio, alla visita culturale</li> </ul>
<b>Contenuti:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il mercato turistico: costruzione dell'offerta e individuazione della domanda potenziale.</li> <li>Le strutture ricettive e le Rack Rate. Prezzi e scontistica applicata ai gruppi.</li> <li>Tariffe ufficiali e tariffe riservate.</li> <li>Le compagnie di trasporto.</li> <li>Visite culturali e svago.</li> </ul>
<b>Modalità formative:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>lezioni frontali e dialogate 8 ore</li> <li>analisi di casi reali 6</li> </ul>
<b>Modalità di valutazione:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>verifica finale scritta 1 ora</li> </ul>
<b>Titoli e competenze documentate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laurea in “Scienze del Turismo” o “Economia del Turismo” od equipollente o diploma di “Tecnico delle Attività Alberghiere” o di “Tecnico dei Servizi del Turismo” o altro diploma a contenuto gestionale e amministrativo.</li> <li>Competenze certificate e comprovata esperienza gestionale di aziende ristorative.</li> </ul>

#### **MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA**

La domanda dovrà essere **obbligatoriamente** redatta sull'apposito modulo (**allegato “A”**).

Alla domanda deve essere allegato (pena l'esclusione) la seguente documentazione:

- scheda di valutazione dei titoli (**allegato “B”**) compilata in ogni sua parte;
- **curriculum vitae in formato europeo;**
- **fotocopia del documento d'identità in corso di validità.**

Gli interessati che intendono candidarsi per più moduli, devono produrre domanda, corredata dalla suddetta documentazione, per ogni modulo richiesto.

#### **SCADENZA**

La domanda di partecipazione alla selezione dovrà essere indirizzata al Dirigente Scolastico e pervenire, pena l'esclusione, entro e non oltre le ore 12.00 del giorno **03/11/2011** alla segreteria dell'Istituto **I.P.S.S.A.R. - Viale Dante, 24/a – 70013 Castellana Grotte – (BA)** a mezzo posta o mediante consegna a mano. Saranno ritenute tardive le domande pervenute via posta, oltre la scadenza, anche se spedite in anticipo.

Non saranno considerate valide le domande inviate via e-mail o via fax. Sul plico contenente la domanda dovrà essere indicato il mittente e la dicitura **DOMANDA ESPERTO AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE**.

#### **ESCLUSIONI**

Saranno escluse dalla valutazione le domande:

- non conformi all'allegato “A”;
- sprovviste del curriculum vitae nel formato europeo e/o dell'allegato “B” e/o della fotocopia del documento d'identità;
- sprovviste della firma in originale dell'esperto;
- pervenute oltre i termini previsti;
- pervenute con modalità diverse da quelle previste dal presente bando;

#### **CRITERI DI SELEZIONE**

Gli incarichi saranno attribuiti anche in presenza di una sola domanda coerente alle esigenze progettuali. Per la valutazione comparativa dei candidati si farà riferimento ai seguenti criteri e indicatori:

<b>TITOLO DI STUDIO</b> (Punteggi non cumulabili fra loro)	<b>Laurea magistrale</b>	punti 15
	<b>Laurea breve</b>	punti 10
	<b>Diploma</b>	punti 8
<b>Specializzazione universitaria post laurea</b> (in dipendenza della durata del corso) (coerente con il modulo richiesto)		2 punti x anno di corso Max 4
<b>Specializzazione post diploma</b> (in dipendenza della durata del corso) (coerente con il modulo richiesto)		1 punto x anno di corso Max 2
<b>Possesso del diploma dell'Istituto Professionale Alberghiero in aggiunta ai titoli di studio richiesti</b>		punti 2 (in aggiunta a quelli previsti per i titoli di studio)
<b>Altri titoli attinenti l'azione formativa</b> (corsi di formazione e di aggiornamento superiori a 10 ore cad)		0,10 x 10 ore Max 12
		<b>Totale</b> <b>Max 35 punti</b>

<b>Esperienze di docente/esperto</b> in progetti PON-POR (esperienze superiori a 10 ore afferenti la stessa tipologia di intervento e utenza)	0,15 punti ogni 10 ore di docenza Max 30
<b>Esperienze di docente/esperto</b> in interventi formativi simili (con riferimento ai contenuti) (esperienze superiori a 10 ore afferenti tipologia di intervento e utenza simile)	0,10 punti x ogni 10 ore di docenza Max 10
<b>Esperienze di lavoro</b> coerente con i moduli richiesti	1 punto x anno di lavoro Max 20
<b>Esperienza di ricerca, docenza universitaria, pubblicazioni</b> coerente con i moduli richiesti (ricerca e docenza valutata per anno; pubblicazioni valutate per unità)	1 punto x anno/unità Max 5
	<b>Totale</b> <b>Max 65 punti</b>

**TOTALE COMPLESSIVO**  
**Max 100 punti**

A conclusione della fase comparativa dei curricula, verrà elaborata una graduatoria provvisoria pubblicata all'albo d'Istituto e sul sito web [www.ipssarcastellana.com](http://www.ipssarcastellana.com) in data **21/11/2011**. Ai sensi dell'art. 14, comma 7 del D.P.R. n. 275/99, gli interessati hanno la possibilità di proporre reclamo avverso la graduatoria provvisoria entro 15 giorni successivi alla data di pubblicazione. Trascorso tale termine la graduatoria si intende definitiva. Avverso la graduatoria definitiva è ammesso ricorso al TAR entro 60 giorni o ricorso straordinario al Capo dello Stato entro 120 giorni, salvo che non intervengano correzioni in "autotutela".

#### **INIZIO ATTIVITÀ**

Le attività formative si terranno in orario antimeridiano, dalle ore 8.00 alle ore 14.00. Inizieranno, presumibilmente, nel mese di dicembre 2011 e si concluderanno entro il mese di giugno 2012.

I soggetti aggiudicatari, prima della stipula del contratto, **sono tenuti a produrre la documentazione relativa a quanto dichiarato**. Ove sia accertata la mancanza o la carenza dei requisiti, il Dirigente Scolastico procederà all'affidamento dell'incarico al concorrente che segue nella graduatoria. I dipendenti della Pubblica Amministrazione, qualora selezionati, dovranno produrre formale autorizzazione scritta del proprio dirigente.

**Condizione indispensabile per la nomina di esperto è l'accettazione incondizionata del calendario stabilito.**

**L'Istituto si riserva la possibilità di assegnare all'esperto solo alcune classi e/o solo alcuni moduli, in funzione delle esigenze orarie e dell'interesse a fruire di più figure professionali.**

Gli esperti selezionati, oltre alle attività di docenza, sono tenuti a partecipare ad incontri non retribuiti di presentazione e organizzazione del progetto e di comunicazione ai Consigli di Classe.

**Per tutti gli esperti è richiesta una competenza di tipo informatico.**

L'Istituto stipulerà con il candidato selezionato un contratto di prestazione d'opera, il cui trattamento economico, omnicomprensivo di ogni onere fiscale e previdenziale, e di ogni altra spesa sostenuta dall'esperto, è di € 39,00 orarie (importo indicativo, dipendente dal numero di allievi che conseguiranno il titolo al termine del corso biennale). Si precisa che il contratto non dà luogo a trattamento previdenziale e/o assistenziale né a trattamento di fine rapporto. L'esperto dovrà provvedere in proprio alle eventuali coperture assicurative per infortuni e responsabilità civile.

I pagamenti verranno corrisposti ad avvenuta prestazione e ad accreditamento dei fondi da parte degli Organismi competenti.

#### **TRATTAMENTO DEI DATI**

Tutti i dati personali in possesso dell'I.P.S.S.A.R. di Castellana Grotte in occasione dell'espletamento dei procedimenti selettivi saranno trattati ai sensi del D.Lgs. n. 196/03 e delle normative vigenti. La presentazione della domanda da parte del candidato implica il consenso al trattamento dei propri dati personali, compresi gli eventuali dati sensibili, a cura del personale assegnato all'ufficio preposto alla conservazione delle domande e all'utilizzo delle stesse per lo svolgimento della procedura di selezione. Il responsabile del trattamento dei dati è il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi dott.ssa Maria Di Pinto.

#### **PUBBLICITÀ**

Il presente Bando verrà diffuso mediante pubblicazione all'Albo dell'Istituto e sul sito web [www.ipssarcastellana.com](http://www.ipssarcastellana.com), comunicazioni alle Agenzie per l'Impiego, alle altre Istituzioni Scolastiche. Inoltre, sarà inviata copia del medesimo alle principali istituzioni del territorio.

### **ALTRE DISPOSIZIONI**

L'esperto, nell'espletamento delle attività, è obbligato ad osservare gli adempimenti dei docenti ordinari, pertanto, è tenuto a:

- svolgere attività finalizzate al raggiungimento delle competenze professionali, previste dal progetto, nel rispetto del calendario e degli orari programmati;
- produrre obbligatoriamente documentazione chiara e precisa dell'attività svolta;
- vigilare sul comportamento degli alunni e registrarne le assenze;
- tenere regolari contatti con il tutor.



Il Dirigente Scolastico  
Prof. Francesco TARTAGLIA

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Francesco Tartaglia", written over the printed name of the school director.