

# ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

VIALE DANTE N. 24/A 70013 CASTELLANA GROTTE (BA) TEL. 0804965301 FAX 0804961400  
 BARH020008 E-mail: [istituto@ipssarcastellana.com](mailto:istituto@ipssarcastellana.com) Sito web: [www.ipssarcastellana.com](http://www.ipssarcastellana.com)



**Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!**

L'attività in oggetto rientra nel Piano Integrato d'Istituto, annualità 2011/2012 ed è cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito del Programma Operativo Nazionale Scuola "Competenze per lo Sviluppo" "Ambienti per l'Apprendimento" a titolarità del Ministero della P.I.  
**Direzione Generale Affari Internazionali**

**Prot. 911/C.24b**

**Castellana Grotte 03/02/2012**

**Oggetto: Selezione di esperti per Programma Operativo Nazionale "Competenze per lo Sviluppo" cod. 2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.**

## AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI ESPERTI ED AZIENDE IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto** il testo del Programma Operativo Nazionale 2007 IT 05 1 PO 007 "Competenze per lo sviluppo" relativo all'utilizzo dei Fondi Strutturali;  
**Visto** il D.I. n. 44 del 01/02/2001;  
**Visto** il Bando/Avviso per la presentazione dei Piani Integrati (prot. AOODGAI/4462 del 31/03/2011);  
**Viste** le Linee Guida e Norme dei Progetti PON - Edizione 2009;  
**Vista** l'approvazione del Piano Integrato di Istituto con nota Prot. AOODGAI 10716 28 settembre 2011- MIUR -DGAI- Ufficio IV;  
**Viste** le indicazioni della circolare USR Puglia Prot. AOODRPU n. 7578 del 5/08/2010;  
**Viste** le Delibere del Collegio dei Docenti del 16/05/2011 n. 193 con cui è stato approvato il Piano Integrato 2011-12 e del Consiglio di Istituto n. 216 del 30/11/2011, che ha deliberato in merito ai criteri di selezione degli esperti;  
**Visto** il Decreto Interministeriale n° 44 del 01 febbraio 2001 "Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche"  
**Visti** i Regolamenti CE n. 1083/2006 recante disposizioni generali sui Fondi Strutturali n. 1081/2006 relativo al FSE, n. 1828/2006 che stabilisce modalità di applicazione del Regolamento (CE), 1083/2006 e del Regolamento (CE) 1080/2006.

**EMANA**

### IL SEGUENTE BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA PER TITOLI COMPARATIVI PER IL RECLUTAMENTO DI ESPERTI ED AZIENDA TUTOR

L'Istituto intende reclutare esperti per le attività previste nei percorsi formativi destinati nell'a.s. 2011/12 a studenti e adulti inerenti le seguenti azioni:

<b>Obiettivo: C Azione: 1</b>	<b>Codice: C-1-FSE-2011-551</b>	<b>Migliorare i livelli di conoscenza e competenza dei giovani Interventi per lo sviluppo delle competenze chiave</b>
<b>VIAGGIANDO, NEL TEMPO E NELLO SPAZIO, IMPARIAMO L'ITALIANO</b> <i>Comunicazione in lingua madre - Percorso formativo</i>		
<b>DESTINATARI:</b> <i>Alunni del biennio</i>		<b>ORE: 50</b> <b>COMPENSO ORARIO ONNICOMPRESIVO ALL'ESPERTO: € 71,00</b>
<b>ATTIVITÀ PREVISTA</b>	<i>Attività di docenza di tipo laboratoriale riferite agli obiettivi prefissati.</i>	
<b>OBIETTIVI PREFISSATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ <i>Conoscere le nozioni grammaticali di base indispensabili per le forme elementari di comunicazione. Conoscere il lessico di base per poter interagire in una semplice conversazione quotidiana.</i></li> <li>☞ <i>Saper relazionare ed esprimersi su contesti riguardanti il nesso causa-effetto degli eventi storici oggetti di analisi, partendo dallo studio dell'avvenimento.</i></li> <li>☞ <i>Saper relazionare ed esprimersi sulla capacità di individuare i luoghi nei quali gli avvenimenti storici si sono verificati e saperli collocare nell'attuale contesto storico-geografico-politico-sociale.</i></li> <li>☞ <i>Essere in grado di produrre materiale illustrativo dell'esperienza didattica attivata (filmati, presentazioni multimediali, dvd ecc.).</i></li> <li>☞ <i>Essere in grado di raccontare le proprie esperienze e di parlare delle proprie aspettative.</i></li> </ul>	
<b>COMPETENZE, TITOLI E DOCUMENTAZIONE RICHIESTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ <i>Docente con laurea in lettere o con esperienza didattica su giovani scarsamente motivati allo studio della storia.</i></li> <li>☞ <i>Comprovata esperienza nella produzione di materiali didattici in formato digitale.</i></li> <li>☞ <i>Competenze a saper raccontare ed illustrare i periodi storici presi in esame attraverso tecniche didattiche innovative e non tradizionali</i></li> <li>☞ <i>Referenze relative a precedenti interventi formativi svolti con metodologie innovative.</i></li> </ul>	
<b>SEDE DI ATTUAZIONE</b>	<i>Sede centrale o suoi plessi in Castellana Grotte</i>	
<b>CONDIZIONI PARTICOLARI</b>	<i>L'Istituto si riserva la possibilità di assegnare all'esperto parte del monte ore complessivo in relazione a singoli moduli ritenuti più adatti e in relazione all'interesse di fruire di più figure professionali.</i>	

<b>Obiettivo: C Azione: 1</b>	<b>Codice: C-1-FSE-2011-551</b>	<b>Migliorare i livelli di conoscenza e competenza dei giovani Interventi per lo sviluppo delle competenze chiave</b>
<b>L'ITALIANO, LA STORIA E IL TERRITORIO</b> <i>Comunicazione in lingua madre - Percorso formativo</i>		
<b>DESTINATARI:</b> <i>Alunni del biennio</i>		<b>ORE: 50</b> <b>COMPENSO ORARIO ONNICOMPRESIVO ALL'ESPERTO: € 72,00</b>
<b>ATTIVITÀ PREVISTA</b>	<i>Attività di docenza di tipo laboratoriale riferite agli obiettivi prefissati.</i>	
<b>OBIETTIVI PREFISSATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ <i>Conoscere le nozioni grammaticali di base indispensabili per le forme elementari di comunicazione. Conoscere il lessico di base per poter interagire in una semplice conversazione quotidiana.</i></li> <li>☞ <i>Saper relazionare ed esprimersi su contesti riguardanti il nesso causa-effetto degli eventi storici oggetti di analisi, partendo dallo studio dell'avvenimento.</i></li> <li>☞ <i>Saper relazionare ed esprimersi sulla capacità di individuare i luoghi nei quali gli avvenimenti storici si sono verificati e saperli collocare nell'attuale contesto storico-geografico-politico-sociale.</i></li> <li>☞ <i>Essere in grado di produrre materiale illustrativo dell'esperienza didattica attivata (filmati, presentazioni multimediali, dvd ecc.).</i></li> <li>☞ <i>Essere in grado di ipotizzare un breve itinerario turistico dei luoghi visitati.</i></li> </ul>	
<b>COMPETENZE, TITOLI E DOCUMENTAZIONE RICHIESTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ <i>Docente con laurea in Lettere con comprovata conoscenze della storia e delle tradizioni del territorio locale.</i></li> <li>☞ <i>Esperienza didattica con metodologie innovative su giovani scarsamente motivati allo studio della Storia, della Storia dell'arte, della Geografia e dell'Italiano.</i></li> <li>☞ <i>Esperienze relative all'incarico: docenza di almeno 30 ore in PON dello stesso genere.</i></li> <li>☞ <i>Comprovata esperienza nella produzione di materiali didattici in formato digitale (esperienza nella produzione di slides e di itinerari turistici cartacei e multimediali).</i></li> <li>☞ <i>Competenze a saper raccontare i periodi storici presi in esame e illustrare luoghi e monumenti attraverso tecniche didattiche innovative e non tradizionali, competenze relazionali e comunicative.</i></li> <li>☞ <i>Pubblicazioni nel settore storico-turistico.</i></li> </ul>	
<b>SEDE DI ATTUAZIONE</b>	<i>Sede associata di Polignano a Mare</i>	
<b>CONDIZIONI PARTICOLARI</b>	<i>L'Istituto si riserva la possibilità di assegnare all'esperto parte del monte ore complessivo in relazione a singoli moduli ritenuti più adatti e in relazione all'interesse di fruire di più figure professionali.</i>	

<b>Obiettivo: C Azione: 1</b>	<b>Codice: C-1-FSE-2011-551</b>	<b>Migliorare i livelli di conoscenza e competenza dei giovani Interventi per lo sviluppo delle competenze chiave</b>	
<b>LE FRANÇAIS PAR L'ALIMENTATION</b> <i>Comunicazione in lingua straniera: FRANCESE</i>			
<b>DESTINATARI:</b> <i>Alunni del biennio</i>		<b>ORE: 30</b>	<b>COMPENSO ORARIO ONNICOMPRESIVO ALL'ESPERTO: € 72,00</b>
<b>ATTIVITÀ PREVISTA</b>	<i>Attività di docenza di tipo laboratoriale riferite agli obiettivi prefissati.</i>		
<b>OBIETTIVI PREFISSATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ <i>Potenziare le competenze linguistiche necessarie all'impiego della lingua francese nella vita quotidiana ed in ambito professionale.</i></li> <li>☞ <i>Comprendere e produrre in lingua francese scritta ed orale testi di vario tipo su argomenti di carattere personale e generale, in modo adeguato al contesto ed ai diversi scopi comunicativi.</i></li> <li>☞ <i>Motivare gli alunni all'approfondimento di argomenti già svolti durante le ore curricolari per un maggiore impegno durante le stesse.</i></li> <li>☞ <i>Sostenere lo sviluppo delle potenzialità dei singoli alunni, orientandoli verso un metodo di studio più organico ed efficace.</i></li> <li>☞ <i>Essere in grado di produrre materiale illustrativo dell'esperienza didattica attivata (filmati, presentazioni multimediali, dvd ecc.).</i></li> <li>☞ <i>Recuperare ed approfondire le conoscenze lessicali, le strutture e le funzioni linguistiche di base.</i></li> </ul>		
<b>COMPETENZE, TITOLI E DOCUMENTAZIONE RICHIESTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ <i>Laurea in lingue e letterature straniere (Francese) con comprovate attività di formazione attinente la tipologia della proposta.</i></li> <li>☞ <i>Docente esperto di didattica della lingua francese con competenze informatiche ed esperienze di didattica laboratoriale della lingua francese e esperienza di docenza in analoghi corsi PON.</i></li> <li>☞ <i>Docente di francese con comprovate esperienze nel settore della ristorazione.</i></li> </ul>		
<b>SEDE DI ATTUAZIONE</b>	<i>Sede associata di Polignano a Mare</i>		
<b>CONDIZIONI PARTICOLARI</b>	<i>L'Istituto si riserva la possibilità di assegnare all'esperto parte del monte ore complessivo in relazione a singoli moduli ritenuti più adatti e in relazione all'interesse di fruire di più figure professionali.</i>		

<b>Obiettivo: C Azione: 1</b>	<b>Codice: C-1-FSE-2011-551</b>	<b>Migliorare i livelli di conoscenza e competenza dei giovani Interventi per lo sviluppo delle competenze chiave</b>	
<b>DALL'INTERVISTA AL GRAFICO</b> <i>Competenze in matematica - Percorso formativo</i>			
<b>DESTINATARI:</b> <i>Alunni del biennio</i>		<b>ORE: 30</b>	<b>COMPENSO ORARIO ONNICOMPRESIVO ALL'ESPERTO: € 73,00</b>
<b>ATTIVITÀ PREVISTA</b>	<i>Attività di docenza di tipo laboratoriale riferite agli obiettivi prefissati.</i>		
<b>OBIETTIVI PREFISSATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ <i>Avvicinare lo studio della matematica alla realtà quotidiana.</i></li> <li>☞ <i>Creare curiosità nello studente verso informazioni quantitative che egli stesso può raccogliere sul mondo che lo circonda, portandolo ad analizzare dati, misure, tabelle e loro elaborazioni, grafici che aiutano a comprendere fenomeni complessi.</i></li> <li>☞ <i>Essere in grado di produrre materiale illustrativo dell'esperienza didattica attivata (filmati, presentazioni multimediali, dvd ecc.).</i></li> <li>☞ <i>Rappresentare e analizzare in diversi modi (anche utilizzando strumenti informatici) un insieme di dati, scegliendo le rappresentazioni più idonee.</i></li> </ul>		
<b>COMPETENZE, TITOLI E DOCUMENTAZIONE RICHIESTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ <i>Laurea specifica in statistica.</i></li> <li>☞ <i>Pluriennale e qualificata esperienza professionale presso enti pubblici o organizzazioni private, con particolare riguardo ad attività di raccolta ed elaborazione dati, attività di monitoraggio e valutazione dati e produzione di report.</i></li> <li>☞ <i>Esperienza didattica con metodologie innovative su giovani scarsamente motivati allo studio in analoghi corsi PON.</i></li> </ul>		
<b>SEDE DI ATTUAZIONE</b>	<i>Sede di Castellana Grotte</i>		
<b>CONDIZIONI PARTICOLARI</b>	<i>L'Istituto si riserva la possibilità di assegnare all'esperto parte del monte ore complessivo in relazione a singoli moduli ritenuti più adatti e in relazione all'interesse di fruire di più figure professionali.</i>		

<b>Obiettivo: C Azione: 1</b>	<b>Codice: C-1-FSE-2011-551</b>	<b>Migliorare i livelli di conoscenza e competenza dei giovani Interventi per lo sviluppo delle competenze chiave</b>	
<b>GEOMETRIA "A PORTATA DI MANO"</b> <i>Competenze in matematica - Percorso formativo</i>			
<b>DESTINATARI:</b> <i>Alunni del biennio</i>		<b>ORE: 30</b>	<b>COMPENSO ORARIO ONNICOMPRESIVO ALL'ESPERTO: € 73,00</b>
<b>ATTIVITÀ PREVISTA</b>	<i>Attività di docenza di tipo laboratoriale riferite agli obiettivi prefissati.</i>		
<b>OBIETTIVI PREFISSATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ <i>Capire il linguaggio geometrico per interpretare e comprendere meglio il mondo reale.</i></li> <li>☞ <i>Creare interesse nei giovani per la geometria attraverso la realizzazione e costruzione di oggetti per apprendere misure, formule e proprietà.</i></li> <li>☞ <i>Essere in grado di produrre materiale illustrativo dell'esperienza didattica attivata (filmati, presentazioni multimediali, dvd ecc.).</i></li> <li>☞ <i>Analizzare e confrontare figure geometriche nel piano e nello spazio.</i></li> </ul>		
<b>COMPETENZE, TITOLI E DOCUMENTAZIONE RICHIESTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ <i>Laurea in Matematica.</i></li> <li>☞ <i>Esperto con esperienza documentata nella conduzione di precedenti progetti PON inerenti al settore relativo all'incarico.</i></li> <li>☞ <i>Esperto con portfolio di esperienze in progetti di sviluppo di competenze in geometria conseguibili applicando metodologie didattiche innovative.</i></li> <li>☞ <i>Esperto con competenze di informatica base ed in particolare di software di geometria dinamica Cabri Géomètre e Geo Gebra.</i></li> </ul>		
<b>SEDE DI ATTUAZIONE</b>	<i>Sede di Castellana Grotte</i>		
<b>CONDIZIONI PARTICOLARI</b>	<i>L'Istituto si riserva la possibilità di assegnare all'esperto parte del monte ore complessivo in relazione a singoli moduli ritenuti più adatti e in relazione all'interesse di fruire di più figure professionali.</i>		

<b>Obiettivo: C Azione: 6</b>	<b>Codice: C-6-FSE-2011-17</b>	<b>Interventi per promuovere il successo scolastico per le scuole del secondo ciclo</b>	
<b>LA DIMORA DI BARSENTO</b> <i>Percorso integrale - II° annualità (classe IV) Simulazione aziendale (IFS)</i>			
<b>DESTINATARI:</b> <i>Alunni del Triennio</i>		<b>ORE: 20 Business Plan ORE: 20 Gestione Piattaforma IFS</b>	<b>COMPENSO ORARIO ONNICOMPRESIVO ALL'ESPERTO: € 80,00</b>
<b>ATTIVITÀ PREVISTA</b>	<i>Attività di docenza di tipo laboratoriale riferite agli obiettivi prefissati.</i>		
<b>OBIETTIVI PREFISSATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ <i>Costituzione e Gestione operativa dell'impresa formativa simulata attraverso l'interazione con l'impresa tutor, il territorio locale e le altre IFS per manifestare l'apprendimento conseguito attraverso compiti reali e l'acquisizione di competenze tecnico-professionali del settore turistico.</i></li> <li>☞ <i>Effettuare transazioni nella Piattaforma IFS, nel sito ifsnetwork e registrare contabilmente tutte le operazioni di gestione.</i></li> <li>☞ <i>Promuovere l'acquisizione di competenze di base e professionali, con particolare riguardo all'utilizzo consapevole di strumenti di decodifica, selezione, organizzazione e verifica di tutte le informazioni di cui gli allievi vengono a conoscenza (strategie di comunicazione, tecnologie dell'informazione, management aziendale, metodologie di valutazione).</i></li> </ul>		
<b>COMPETENZE, TITOLI E DOCUMENTAZIONE RICHIESTA</b>	<p><i>Esperto del settore: Business Plan, marketing e Gestione Piattaforma IFS, con esperienza nel settore aziendale di creazione nuove imprese, di e-commerce e di registrazione sulla piattaforma Indire.</i></p> <p><i>Titoli: Laurea in discipline Economico Aziendali Specialistica o Quadriennale (vecchio ordinamento) con esperienza di Docenza in Corsi formazione sulla creazione e gestione impresa e piattaforma IFS.</i></p>		
<b>SEDE DI ATTUAZIONE</b>	<i>Succursale di Putignano</i>		
<b>CONDIZIONI PARTICOLARI</b>	<i>L'Istituto si riserva la possibilità di assegnare all'esperto parte del monte ore complessivo in relazione a singoli moduli ritenuti più adatti e in relazione all'interesse di fruire di più figure professionali.</i>		

<b>Obiettivo: C Azione: 6</b>	<b>Codice: C-6-FSE-2011-17</b>	<b>Interventi per promuovere il successo scolastico per le scuole del secondo ciclo</b>
<b>LA DIMORA DI BARSENTO</b> Percorso integrale - II° annualità (classe IV) Simulazione aziendale (IFS)		
<b>ATTIVITÀ PREVISTA</b>	Tutoraggio per un percorso formativo di simulazione aziendale da parte di un'azienda del settore	
<b>CARATTERISTICHE DELL'AZIENDA E DEL TUTOR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Azienda alberghiera situata in Castellana Grotte che effettui servizi congressuali, banqueting e catering nonché banchettistica in sede.</li> <li>L'azienda dovrà fornire un tutor aziendale con le seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Direttore Responsabile con comprovata esperienza di gestione e coordinamento dell'Azienda (minimo 10 anni), con contratto di lavoro a tempo indeterminato, con competenze di strategie di marketing, gestione del personale e start up aziendale.</li> </ul> </li> <li>Il Tutor aziendale deve consentire ai corsisti: <ul style="list-style-type: none"> <li>• di operare e vivere i processi di organizzazione, gestione e commercializzazione dell'azienda reale e riprodurre l'esperienza pratica nel laboratorio didattico dell'impresa simulata,</li> <li>• di svolgere l'attività di stage rendendo coerente il progetto didattico di simulazione con il funzionamento dell'impresa reale per poter spendere le competenze acquisite nel mondo del lavoro;</li> <li>• di verificare e valutare insieme al Tutor didattico attività, progressi del corsista e l'efficacia del percorso formativo.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>COMPETENZE, TITOLI E DOCUMENTAZIONE RICHIESTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Diploma Tecnico dei servizi di ristorazione e del turismo, con certificata esperienza nell'organizzazione eventi gastronomici, banqueting e catering.</li> <li>☞ Padronanza nell'uso di programmi per elaborazione testi, fogli di calcolo, internet.</li> <li>☞ Capacità di relazionare, spirito organizzativo, motivazione e gioco di squadra.</li> </ul>	
<b>SEDE DI ATTUAZIONE</b>	Succursale di Putignano	
<b>CONDIZIONI PARTICOLARI</b>	L'Istituto si riserva la possibilità di assegnare all'esperto parte del monte ore complessivo in relazione a singoli moduli ritenuti più adatti e in relazione all'interesse di fruire di più figure professionali.	

<b>Obiettivo: G Azione: 1</b>	<b>Codice: G-1-FSE-2011-118</b>	<b>Interventi formativi flessibili finalizzati al recupero dell'istruzione di base per giovani e adulti</b>
<b>LA TECNOLOGIA NELL'INFORMATICA</b> Percorso formativo - competenze scientifico-tecnologiche (competenze digitali)		
<b>DESTINATARI: Adulti</b>	<b>ORE: 60</b>	<b>COMPENSO ORARIO ONNICOMPRESIVO ALL'ESPERTO: € 63,33 formazione</b>
<b>ATTIVITÀ PREVISTA</b>	Attività di docenza di tipo laboratoriale riferite agli obiettivi prefissati.	
<b>OBIETTIVI PREFISSATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Essere in grado di affrontare gli strumenti informatici e di comunicazione nel loro uso e nella loro funzione.</li> <li>☞ Essere in grado di usare consapevolmente le tecnologie tenendo presente sia il contesto culturale e sociale nel quale esse fanno agire e comunicare sia il loro ruolo per l'attuazione di una cittadinanza attiva.</li> <li>☞ Essere in grado di usare internet per raccogliere informazioni, esplorare argomenti specifici, comunicare, collaborare, cooperare e condividere risorse a distanza.</li> <li>☞ Essere in grado di usare strumenti elettronici e computer per elaborare e presentare informazioni.</li> <li>☞ Essere in grado di utilizzare espressioni matematiche e semplici equazioni di primo grado all'interno delle procedure previste dai fogli di calcolo.</li> <li>☞ Essere in grado di produrre materiale illustrativo dell'esperienza didattica attivata (filmati, presentazioni multimediali, dvd ecc.).</li> <li>☞ Essere in grado di usare strumenti elettronici e computer per gestire informazioni ed esercitare abilità.</li> </ul>	
<b>COMPETENZE, TITOLI E DOCUMENTAZIONE RICHIESTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Esperto nella didattica delle ICT con esperienza di insegnamento per gli adulti, con Laurea in Scienze dell'informazione.</li> <li>☞ Altri titoli professionali rilasciati da Istituzioni scolastiche statali o da altri enti attestanti la formazione nei settori specifici.</li> <li>☞ Esperienze di docenza in corsi di informatica.</li> <li>☞ Comprovate esperienze professionali in ambito informatico.</li> </ul>	
<b>ACCOMPAGNAMENTO</b>	Assistenza parentale (bambini): <b>N.2 Assistenti per h 80, compenso orario onnicomprensivo € 10,00</b> In possesso dei seguenti titoli: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diploma Scuola Magistrale</li> <li>• Diploma Liceo Psico-pedagogico</li> <li>• Comprovate esperienze personali</li> </ul>	
<b>SEDE DI ATTUAZIONE</b>	Sede centrale o suoi plessi in Castellana Grotte	
<b>CONDIZIONI PARTICOLARI</b>	L'Istituto si riserva la possibilità di assegnare all'esperto parte del monte ore complessivo in relazione a singoli moduli ritenuti più adatti e in relazione all'interesse di fruire di più figure professionali.	

<b>Obiettivo: G Azione: 1</b>	<b>Codice: G-1-FSE-2011-118</b>	<b>Interventi formativi flessibili finalizzati al recupero dell'istruzione di base per giovani e adulti</b>
<b>IL MODERNO OPERATORE DEL SETTORE RISTORATIVO</b> Sviluppo delle competenze storiche socio- economiche.		
<b>DESTINATARI: Adulti</b>	<b>ORE: 60</b>	<b>COMPENSO ORARIO ONNICOMPRESIVO ALL'ESPERTO: € 63,33 formazione</b>
<b>ATTIVITÀ PREVISTA</b>	Attività di docenza di tipo laboratoriale riferite agli obiettivi prefissati.	
<b>OBIETTIVI PREFISSATI</b>	<p><b>Realizzazione di un manuale operativo per il "moderno operatore del settore ristorativo" che analizzi la storia enogastronomica del territorio, il tessuto socio-economico, le recenti normative Igienico sanitarie e le nuove tendenze alimentari applicate alle tecnologie di produzione dei pasti.</b></p> <p>Pertanto il percorso affronterà le seguenti tematiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Conoscere la storia locale e le dinamiche che hanno portato alla nascita delle tradizioni.</li> <li>☞ Imparare a riconoscere le colture tipiche, razze autoctone e a utilizzarle in cucina con la realizzazione di piatti eco-compatibili.</li> <li>☞ Apprendere i sistemi di conservazione tradizionali e innovativi degli alimenti.</li> <li>☞ Imparare il significato di alimentazione equilibrata.</li> <li>☞ Conoscere ed applicare le corrette norme igieniche e di sicurezza nel settore ristorativo.</li> <li>☞ Conoscere le tecniche di trasformazione dei principali prodotti agricoli come il latte, i cereali e la carne.</li> <li>☞ Conoscere e saper applicare le più moderne tecniche di cottura per poter riproporre piatti della tradizione contadina locale.</li> <li>☞ Essere in grado di produrre materiale illustrativo dell'esperienza didattica attivata (filmati, presentazioni multimediali, dvd ecc.).</li> <li>☞ Essere in grado di saper elaborare menu che impiegano i prodotti a km zero e che richiamano la tradizione enogastronomica, il tutto nel pieno rispetto delle normative igienico - sanitarie vigenti.</li> </ul>	
<b>COMPETENZE, TITOLI E DOCUMENTAZIONE RICHIESTA</b>	<p>Le attività di docenza saranno affidate a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ <b>ESPERTO IN SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE:</b> con competenze certificate (laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e/o Scienze Biologiche) e comprovata esperienza in merito a: alimentazione equilibrata; conservazione degli alimenti; HACCP; colture tipiche e razze autoctone del territorio; conoscenza della storia degli insediamenti rurali dell'entroterra murgiana Barese, delle più note masserie del comprensorio e delle tradizioni dei suoi abitanti. <b>(16 ORE)</b></li> <li>☞ <b>CHEF DI CUCINA:</b> con competenze certificate (diploma di maturità alberghiera in abbinamento alla qualifica settore cucina) e comprovata esperienza professionale almeno decennale nel settore, con esperienza di docenza in corsi di cucina e profondo conoscitore: di preparazioni tipiche-storiche del territorio; della corretta applicazione delle norme igienico - sanitarie; del calcolo e sviluppo del food-cost; delle moderne tecniche di conservazione, preparazione e cottura di ricette della tradizione. Conoscenza della storia dell'enogastronomia locale. <b>(44 ORE)</b></li> </ul>	
<b>ACCOMPAGNAMENTO</b>	Assistenza parentale (bambini): <b>N.2 Assistenti per h 80, compenso orario onnicomprensivo € 10,00</b> In possesso dei seguenti titoli: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diploma Scuola Magistrale</li> <li>• Diploma Liceo Psico-pedagogico</li> <li>• Comprovate esperienze personali</li> </ul>	
<b>SEDE DI ATTUAZIONE</b>	Sede centrale o suoi plessi in Castellana Grotte	
<b>CONDIZIONI PARTICOLARI</b>	L'Istituto si riserva la possibilità di assegnare all'esperto parte del monte ore complessivo in relazione a singoli moduli ritenuti più adatti e in relazione all'interesse di fruire di più figure professionali.	

### **Modalità di presentazione della domanda**

La domanda dovrà essere **obbligatoriamente** redatta con gli appositi moduli predisposti (allegato "A" e allegato "B") compilati in ogni punto, con allegato il curriculum in formato europeo, ad eccezione dell'azienda tutor per il progetto C6 che dovrà presentare lettera di presentazione dell'azienda e curriculum del tutor aziendale.

Gli interessati, in possesso di idonei requisiti culturali e professionali documentabili, devono produrre domanda corredata di **curriculum vitae in formato europeo** e se intendono candidarsi per più azioni devono compilare altrettante domande, ciascuna corredata di copia del curriculum, pena l'esclusione dalla selezione.

### **Scadenza**

La domanda di partecipazione alla selezione dovrà essere indirizzata al Dirigente Scolastico e pervenire, **entro e non oltre le ore 12.00 del 20 Febbraio 2012** 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.

**Non farà fede la data del timbro postale.** 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 **ESPERTO** con l'indicazione del modulo formativo a cui si intende partecipare.

### **Esclusioni**

Saranno escluse dalla valutazione le domande:

- Pervenute oltre i termini previsti.
- Pervenute con modalità diverse da quelle previste dal presente bando.
- Sprovviste della firma in originale dell'esperto.
- Sprovviste del curriculum vitae nel formato europeo con firma in originale dell'esperto.
- Sprovviste degli allegati A e B previsti dal presente bando con firma in originale dell'esperto.
- Presentate con modelli diversi da quelli allegati al presente bando.
- Presentate da soggetti diversi da quelli previsti dal bando.

### **Criteri di selezione**

Gli incarichi saranno attribuiti anche in presenza di un solo curriculum pervenuto corrispondente alle esigenze progettuali.

Per la valutazione comparativa dei candidati il gruppo operativo farà riferimento ai criteri e agli indicatori di seguito indicati:

TITOLI		PUNTI
Titolo di studio richiesto	Laura Magistrale o vecchio ordinamento	10
	Diploma di scuola sec. di 2° grado + qualifica di settore	5
Specializzazione post laurea (in dipendenza della durata del corso)		1 x anno max 5
Specializzazione post diploma, laurea nei casi in cui è richiesto il diploma (in dipendenza della durata del corso)		0,50 x anno max 5
Altri titoli attinenti l'azione formativa (corsi di formazione e di aggiornamento superiori a 10 ore cad)(indicare l'Oggetto del corso e l'Ente che ha rilasciato il titolo con riferimento agli ultimi 5 anni):		1 x 20 ore max 15
Partecipazione a corsi per acquisire competenze informatiche con riferimento agli ultimi 5 anni		1 x 20 ore max 5
		<b>TOT MAX 35 PUNTI</b>
A) docente/esperto in progetti PON-POR (esperienze superiori a 10 ore afferenti la stessa tipologia di intervento e utenza effettuate negli ultimi 5 anni)		1 x 10 ore max 30
B) docente/esperto in interventi formativi simili (con riferimento ai contenuti) (esperienze superiori a 10 ore afferenti tipologia di intervento e utenza simile effettuate negli ultimi 5 anni)		0,50 x 10 ore max 10
C) esperienza nella progettazione di percorsi formativi effettuata negli ultimi 5 anni		1 per ogni progetto realizzato (max 10)
D)Docenza nel settore scolastico di pertinenza o attività lavorativa nel settore di pertinenza		1 x anno max 10
E)Esperienza di ricerca, docenza universitaria, pubblicazioni coerente con i moduli richiesti (ricerca e docenza valutata per anno; pubblicazioni valutate per unità effettuata negli ultimi 5 anni)		1 x anno/unità Max 5
		<b>TOT MAX 65 PUNTI</b>
		<b>TOT COMPLESSIVO MAX 100 PUNTI</b>

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 **25 Febbraio 2012**. 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 didattiche rivolte agli alunni e ai Docenti, inizieranno prevedibilmente nel mese di marzo e si concluderanno entro 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 dal Gruppo Operativo di Piano.**

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

**Per tutti gli esperti è richiesta una competenza di tipo informatico e sono tenuti ad aggiornare periodicamente sulla piattaforma GESTIONE PROGETTI PON dell'INDIRE, l'area di documentazione delle attività svolte, utilizzando una password individuale che sarà comunicata all'avvio delle attività dal Facilitatore di Piano.**

L'Istituto con il candidato selezionato stipulerà un contratto di prestazione d'opera, il cui trattamento economico, previsto dal Piano Finanziario autorizzato, onnicomprensivo di ogni onere fiscale e previdenziale e di ogni altra spesa sostenuta dall'esperto, sarà corrisposto a completamento dell'attività e a seguito dell'effettiva erogazione dei fondi comunitari.

### **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, agli Enti Locali, alle camere di Commercio, alle altre Istituzioni Scolastiche, ai potenziali interessati alle attività da svolgere, a tutti coloro che operano nella scuola, agli altri Enti della società civile presenti sul territorio. Il bando per il reclutamento degli Esperti sarà inviato anche all'U.S.R. per la Puglia, all'U.S.P. di Bari e pubblicato al seguente indirizzo: [www.puglia.istruzione.it/piano\\_nazionale.shtml](http://www.puglia.istruzione.it/piano_nazionale.shtml). Inoltre, sarà inviata copia del medesimo alle principali istituzioni del territorio.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof. Francesco TARTAGLIA