



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

I.P.S. - "V. TELESE"-ISCHIA
Prot. 0002247 del 01/03/2019
06 (Uscita)

ESPERTI PER I PERCORSI DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
(ex sensi L. 107/2015)

Oggetto: Alternanza Scuola Lavoro a.s. 2018/2019 - **Graduatoria DEFINITIVA ESPERTI**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Visto il DPR 87/2010 (Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133);
Visto il d.lgs.15 aprile 2005 n. 77 " Definizione delle norme generali relative all'alternanza scuola-lavoro, a norma dell'art. 4 della legge 28 marzo 2003 n. 53;
Visti i commi 33-44 della Legge n. 107/ 2015;
Vista la Guida Operativa per le Attività di Alternanza Scuola Lavoro a cura del M.I.U.R. dell'8 ottobre 2015;
Vista la Delibera del Collegio docenti approvazione del P.T.O.F. 2018/19;
Vista la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 54 del 27 settembre 2018 di approvazione del Regolamento per acquisto di beni e servizi;
Visto l'avviso pubblico di selezione esperti per i percorsi di alternanza scuola lavoro prot. 1679 del 15/02/2019;
Viste le candidature pervenute;
Vista la graduatoria provvisoria, prot. 2060 del 25.02.2019

PUBBLICA

la **GRADUATORIA DEFINITIVA** per i suddetti moduli:

La pasticceria partenopea rivisitata:

1. Iervolino Aniello: punti: 19

La valorizzazione del prodotto autoctono nella cucina nazionale:

1. Iacono Michelangelo: punti 22
2. Russo Vito: punti 18

Le tradizioni culinarie e le loro rivisitazioni:

1. Iacono Michelangelo: punti 22

Caffetteria e Latte Art:

1. Raiola Nicola: punti 19

Tecniche di servizio del Barman ed i principali cocktail nazionali ed internazionali:

1. Scotti Daniele: punti 15
2. Pezzella Mariano: 9

La promozione turistica attraverso i canali di intermediazione online:

1. Isidoro Di Meglio: punti 28

Le tecniche basi del videomaker:

1. Ricci Luca: punti 3

Dessert a piatto e semifreddi:

1. Iervolino Aniello: punti: 19



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Il taglio carne ed i metodi di cottura tradizionali:

1. Bartolomeo Regine: punti 12

Ortaggi e verdure: tecniche di cottura e conservazione:

1. Russo Vito: punti 18

La birra e le tecniche di produzione:

1. Sessa Natale: punti 3

Il servizio di enologia:

1. Mascolo Tommaso: punti 28

Tecniche di Revenue Management aziendale:

1. Pezzella Angelo: 25

La fotografia e le tecniche di scatto e montaggio:

1. Rando Vincenzo: punti 3

I ruoli dei prodotti tipici nella valorizzazione del territorio:

1. D'Ambra Silvia: punti 32

Avverso il presente decreto è ammesso ricorso al TAR entro 60 (sessanta) giorni e straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 (centoventi) giorni dalla data di pubblicazione sul sito della scuola.

Il presente decreto viene pubblicato all'Albo Pretorio e sul sito dell'Istituzione Scolastica.

Il Dirigente Scolastico

Mario Sironi

Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. Codice dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa