



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.gov.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Prot. n° 113/C14

Ischia, 10/01/2017

AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE ESPERTI PER I Percorsi DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (ex sensi L. 107/2015)

Oggetto: Alternanza Scuola Lavoro a.s. 2016/2017 - Selezione 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 n. 52 del 20 gennaio 2016 di approvazione del P.T.O.F. 2016/19

Vista la Delibera del Consiglio d'Istituto n.151 del 20 gennaio 2016 di approvazione del P.T.O.F. 2016/19 e n. 156 del 01/03/2016 di approvazione dei criteri per la selezione degli esperti esterni per i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro

EMANA

la procedura di selezione per il reclutamento di esperti per i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro classi terze per l'a.s. 2016/17 per i seguenti moduli :

Orientamento professionale : 12 ore per gruppo/classe

Le basi di Pasticceria

Gruppo n. 1

Classe interessata : 3^a Prod. Dolc. Art. e Ind.

Esperto richiesto : Chef di cucina o Maestro Pasticciere

Gestione dell'impresa turistica

Gruppo n.1

Classe interessata : 3^a Acc. Tur.

Esperto richiesto: Manager della Room Division

Nuove tecniche di cottura

Gruppo n. 1

Classe interessata : 3^a Enogastronomia A

Esperto richiesto : Chef di cucina

La valorizzazione del prodotto autoctono nella cucina locale

Gruppo n. 1

Classe interessata : 3^a Enogastronomia B

Esperto richiesto: Chef di cucina

L'arte del Sommelier

Gruppo n. 1

Classe interessata : 3^a Servizi di sala e vendita A

Esperto richiesto: Sommelier



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.gov.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Le nuove tecnologie di miscelazione dei cocktails

Gruppo n. 1

Classe interessata : 3^a Servizi di sala e vendita B

Esperto richiesto : Capo barman

L' arte fotografica e le tecniche di base

Gruppo n. 1

Classe interessata : 3^a Indirizzo Grafico-pubblicitario

Esperto richiesto: fotografo/esperto di video-riprese

Obiettivi del Percorso formativo

I percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono volti alla:

- Realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi frequentato secondo un piano personalizzato che integri i risultati generali e specifici di apprendimento, stabiliti a livello nazionale, con competenze tecnico-professionali spendibili sul mercato del lavoro;
- Valorizzazione delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali degli studenti per accrescerne la motivazione allo studio, orientarli nelle scelte di studio e di lavoro, fornire valore aggiunto alla formazione della persona;
- Realizzazione di alleanze formative territoriali basate sullo scambio di esperienze e culture tra esperti del mondo del lavoro e istituzioni scolastiche e sull'arricchimento dei percorsi di studio con competenze necessarie per un rapido e positivo inserimento nel mondo del lavoro

Obblighi per il docente esperto

L'esperto, nell'espletamento delle attività, è sottoposto agli obblighi degli insegnanti ordinari; pertanto è tenuto a:

- partecipare agli incontri propedeutici alla realizzazione delle attività e finalizzati alla definizione dei programmi, alla predisposizione di materiali di report sulle attività svolte, schede di osservazione ecc.;
- predisporre il piano delle attività, definendo obiettivi specifici, contenuti, attività, strumenti, metodologie e tecniche didattiche, modalità e criteri di valutazione in ingresso, in itinere e finale;
- espletare le attività di predisposizione, somministrazione e tabulazione di materiali di esercitazione e di materiale documentario;
- predisporre la programmazione iniziale e la relazione finale sull'intervento svolto e la scheda analitica delle competenze acquisite, per ciascun allievo;
- documentare le attività del percorso per tracciare l'iter del processo attivato;
- predisporre l'attestazione finale delle competenze acquisite da ciascun alunno/corsista;
- concordare e consegnare il programma di dettaglio delle lezioni del modulo, facendo visionare al Tutor del progetto, prima dell'inizio delle attività, il materiale didattico che utilizzerà durante l'erogazione del servizio;
- essere presente in aula almeno 5 minuti prima dell'inizio delle lezioni;
- consegnare al Tutor la richiesta per il prelievo in magazzino della merce necessaria per le esercitazioni;
- consegnare al Tutor la richiesta per le fotocopie per gli studenti almeno tre giorni prima della lezione;
- svolgere attività finalizzate al raggiungimento degli obiettivi formativi previsti dal progetto;
- rispettare il calendario e gli orari programmati, presentando certificato medico in caso di assenza;
- rispettare quanto previsto dal D. Lgs. n° 196/03 in materia di Privacy;
- produrre obbligatoriamente documentazione chiara e precisa dell'attività svolta, anche ai fini dei controlli successivi;
- vigilare sul comportamento degli alunni ed evidenziare eventuali comportamenti scorretti;
- compilare correttamente il registro didattico in ogni parte (data, orario, nome del modulo, argomento svolto, firma docente) e controllare che ogni studente provveda alla firma di entrata ed uscita;
- collaborare con gli altri esperti e docenti coinvolti nel progetto nelle forme e nei modi indicati dal Dirigente Scolastico o dal Tutor del corso;



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.gov.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

- somministrare agli studenti una prova scritta ex ante per la rilevazione delle competenze in ingresso, in itinere per la rilevazione delle competenze intermedie ed ex post per la verifica delle competenze in uscita;
- elaborare, erogare e valutare le verifiche necessarie per la valutazione finale dei corsisti e consegnare i risultati con gli elaborati corretti entro i termini previsti dal Tutor del progetto, insieme al programma svolto, la relazione finale, eventuale CD con il materiale svolto dai corsisti e le schede personali dei singoli corsisti con le competenze raggiunte dagli stessi;
- compilare adeguatamente i modelli previsti dal Sistema Qualità adottato dalla scuola.

Compensi orari e pagamenti

Il compenso orario è di € 30,00.

Il compenso si intende fisso ed onnicomprensivo di qualunque onere fiscale accessorio, spese, IRAP trasporto, vitto, etc. e sarà erogato, dietro effettiva disponibilità dell'Istituto dei fondi nazionali di riferimento del presente incarico, solo per le ore effettivamente svolte.

L'orario di lavoro sarà funzionale al calendario delle attività che si svolgeranno, di norma, in orario extracurricolare.

Procedura di selezione

Qualora dovessero pervenire più domande per la stessa funzione, il Gruppo Operativo di Piano procederà ad una valutazione comparativa della documentazione prodotta, utilizzando, i seguenti criteri :

Sezione titoli (per ogni titolo)	Punteggio attribuito
Laurea ad indirizzo specifico in relazione al percorso formativo in oggetto: conseguito con votazione fino a p. 100	Punti 1
“ “ “ da p. 100 a p. 106	Punti 2
“ “ “ da p. 107 a p. 110 e lode	Punti 3
Dottorato di ricerca (massimo 1)	Punti 1
Specializzazione post-laurea (massimo 1)	Punti 1
Corso di perfezionamento (massimo 1)	Punti 1
Master (massimo 1)	Punti 1
Sezione esperienze professionali (per ogni esperienza)	
Esperienze pregresse nell'ambito formativo richiesto in progetti di Alternanza Scuola Lavoro/leFP (per ogni esperienza maturata sino ad un massimo di 5)	Punti 3
Esperienze pregresse nell'ambito formativo richiesto, in corsi attivati da questo istituto (per ogni esperienza maturata sino ad un massimo di 5)	Punti 3
Esperienze pregresse nell'ambito formativo richiesto di almeno 120 ore (per ogni esperienza maturata sino ad un massimo di 5)	Punti 1
Esperienze pregresse nell'ambito formativo richiesto in progetti PON/POR (per ogni esperienza maturata sino ad un massimo di 5)	Punti 2
Esperienze di docenza per la Pubblica Istruzione nell'ambito formativo in oggetto (per anno di servizio sino ad un massimo di 5)	Punti 1
Esperienze lavorative nell'ambito formativo richiesto (per ogni esperienza maturata sino ad un massimo di 5)	Punti 3
	Max punti 70

A parità di punteggio sarà data la precedenza al candidato più giovane di età.



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.gov.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DOMANDA

La domanda di candidatura dovrà essere prodotta su apposita modulistica, in allegato a questo bando e disponibile sul sito di questo istituto.

La domanda dovrà essere accompagnata dal *curriculum vitae* formato europeo, concernente l'attività professionale svolta ed i titoli scientifici e culturali posseduti, con particolare riguardo alle competenze richieste per la selezione.

Domanda e *curriculum* dovranno, inoltre, essere corredati da una dichiarazione di autocertificazione della veridicità delle informazioni in essi contenute. Nell'istanza di partecipazione, gli interessati dovranno esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali ai sensi del Dlgs 196/03, per le finalità e per la durata necessarie per gli adempimenti connessi al rapporto di lavoro.

Saranno considerate presentate nei termini e, quindi, valide soltanto le domande pervenute all'Istituto **entro le ore 12,00 di lunedì 16 gennaio 2017**.

Dopo le selezioni verranno stilate le graduatorie che saranno affisse all'albo d'istituto e pubblicate sul sito della Scuola (www.ipsteleseischia.gov.it) il giorno 17 gennaio 2017 avverso le quali è ammesso reclamo entro 5 giorni dalla data di pubblicazione. La graduatoria definitiva sarà pubblicata il 23 gennaio 2017.

I dati personali saranno trattati nel rispetto della legislazione sulla tutela della privacy.

Il Dirigente Scolastico

Mario Sironi

Firma autografa sostituita a mezzo
stampa ai sensi dell'art. 3, co. 2, DL.vo39/1993



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.gov.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Professionale di Stato
"Vincenzo Telese"
Via Fondobosso 1/3
80077 ISCHIA

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA SELEZIONE DI ESPERTI ESTERNI PER I PROGETTI FORMATIVI DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Il/La sottoscritto/a Cognome _____ Nome _____ nato/a a

_____ prov. (____) il _____ Telefono _____

Cell. _____ E-mail _____ in possesso del seguente titolo di

studio _____

e dei requisiti previsti dal Bando pubblico per il reclutamento esperti esterni Prot. n°del del Dirigente Scolastico dell'Istituto Professionale di Stato "Vincenzo Telese" di Ischia

CHIEDE

di partecipare alla selezione per l'assegnazione di incarico di esperto per i seguenti percorsi formativi (riportare il nominativo del modulo o dei moduli)

- _____
- _____
- _____

A tale fine dichiara, ai sensi del DPR n° 445/2000 artt. 46, 47,48,49,75,76, che al momento della presentazione della domanda è in possesso dei seguenti requisiti:

1. cittadinanza italiana;
2. godimento dei diritti inerenti l'elettorato attivo e passivo;
3. idoneità fisica all'impiego;
4. non avere riportato condanne penali né avere procedimenti penali in corso che impediscano, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, la costituzione del rapporto di impiego con la Pubblica Amministrazione;
5. non essere stato/a destituito/a da pubbliche amministrazioni;
6. essere in possesso di Laurea/Diploma di istruzione secondaria di 2° grado e di eventuali attestati professionali;
7. avere maturato esperienze professionali documentate nel settore specifico dell'indirizzo scolastico o nel settore attinente il modulo professionalizzante di alternanza scuola-lavoro.

Il/La sottoscritto/a accetta tutte le condizioni espresse nel Bando stesso, incluse le seguenti:

- la liquidazione del compenso per la prestazione avverrà solo ad effettiva erogazione dei Fondi statali appositamente stanziati;
- l'incarico sarà condizionato alla effettiva realizzazione del progetto.

Allega il proprio Curriculum Vitae in formato europeo.

_____, data _____

In fede _____



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.gov.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Si informa che l'Istituto Professionale di Stato " Vincenzo Telese " di Ischia , in riferimento alle finalità istituzionali dell'istruzione e della formazione e ad ogni attività ad esse strumentale, raccoglie, registra, elabora, conserva e custodisce dati personali identificativi dei soggetti con i quali entra in relazione nell'ambito delle procedure per l'erogazione di servizi formativi.

In applicazione del D.Lgs n° 196/2003, i dati personali sono trattati in modo lecito, secondo correttezza e con adozione di idonee misure di protezione relativamente all'ambiente in cui vengono custoditi, al sistema adottato per elaborarli, ai soggetti incaricati del trattamento.

Titolare del Trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico, quale rappresentante legale dell'Istituto.

Responsabile del Trattamento dei dati è il DSGA pro-tempore.

Incaricati del trattamento dei dati sono il personale addetto all'Ufficio di Segreteria alunni, docenti e contabilità, i componenti del gruppo di progetto, il tutor.

I dati possono essere comunque trattati in relazione ad adempimenti relativi o connessi alla gestione del progetto.

I dati in nessun caso vengono comunicati a soggetti privati senza il preventivo consenso scritto dell'interessato.

Al soggetto interessato sono riconosciuti il diritto di accesso ai dati personali e gli altri diritti definiti dall'art. 7 del D.Lgs n° 196/2003.

Il sottoscritto, *ricevuta l'informativa di cui all'art. 13 del D.Lgs. n° 196/2003*, esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti con la presente richiesta possano essere trattati nel rispetto del D.Lgs n° 196/2003 e successive integrazioni per gli adempimenti connessi alla presente procedura

_____, data _____

In fede _____



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.gov.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Prot. n° 113/C14

Ischia, 10/01/2017

AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE ESPERTI PER I Percorsi DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (ex sensi L. 107/2015)

Oggetto: Alternanza Scuola Lavoro a.s. 2016/2017 - Selezione 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 n. 52 del 20 gennaio 2016 di approvazione del P.T.O.F. 2016/19

Vista la Delibera del Consiglio d'Istituto n.151 del 20 gennaio 2016 di approvazione del P.T.O.F. 2016/19 e n. 156 del 01/03/2016 di approvazione dei criteri per la selezione degli esperti esterni per i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro

EMANA

la procedura di selezione per il reclutamento di esperti per i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro classi terze per l'a.s. 2016/17 per i seguenti moduli :

Orientamento professionale : 12 ore per gruppo/classe

Le basi di Pasticceria

Gruppo n. 1

Classe interessata : 3^a Prod. Dolc. Art. e Ind.

Esperto richiesto : Chef di cucina o Maestro Pasticciere

Gestione dell'impresa turistica

Gruppo n.1

Classe interessata : 3^a Acc. Tur.

Esperto richiesto: Manager della Room Division

Nuove tecniche di cottura

Gruppo n. 1

Classe interessata : 3^a Enogastronomia A

Esperto richiesto : Chef di cucina

La valorizzazione del prodotto autoctono nella cucina locale

Gruppo n. 1

Classe interessata : 3^a Enogastronomia B

Esperto richiesto: Chef di cucina

L'arte del Sommelier

Gruppo n. 1

Classe interessata : 3^a Servizi di sala e vendita A

Esperto richiesto: Sommelier



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.gov.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Le nuove tecnologie di miscelazione dei cocktails

Gruppo n. 1

Classe interessata : 3^a Servizi di sala e vendita B

Esperto richiesto : Capo barman

L' arte fotografica e le tecniche di base

Gruppo n. 1

Classe interessata : 3^a Indirizzo Grafico-pubblicitario

Esperto richiesto: fotografo/esperto di video-riprese

Obiettivi del Percorso formativo

I percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono volti alla:

- Realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi frequentato secondo un piano personalizzato che integri i risultati generali e specifici di apprendimento, stabiliti a livello nazionale, con competenze tecnico-professionali spendibili sul mercato del lavoro;
- Valorizzazione delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali degli studenti per accrescerne la motivazione allo studio, orientarli nelle scelte di studio e di lavoro, fornire valore aggiunto alla formazione della persona;
- Realizzazione di alleanze formative territoriali basate sullo scambio di esperienze e culture tra esperti del mondo del lavoro e istituzioni scolastiche e sull'arricchimento dei percorsi di studio con competenze necessarie per un rapido e positivo inserimento nel mondo del lavoro

Obblighi per il docente esperto

L'esperto, nell'espletamento delle attività, è sottoposto agli obblighi degli insegnanti ordinari; pertanto è tenuto a:

- partecipare agli incontri propedeutici alla realizzazione delle attività e finalizzati alla definizione dei programmi, alla predisposizione di materiali di report sulle attività svolte, schede di osservazione ecc.;
- predisporre il piano delle attività, definendo obiettivi specifici, contenuti, attività, strumenti, metodologie e tecniche didattiche, modalità e criteri di valutazione in ingresso, in itinere e finale;
- espletare le attività di predisposizione, somministrazione e tabulazione di materiali di esercitazione e di materiale documentario;
- predisporre la programmazione iniziale e la relazione finale sull'intervento svolto e la scheda analitica delle competenze acquisite, per ciascun allievo;
- documentare le attività del percorso per tracciare l'iter del processo attivato;
- predisporre l'attestazione finale delle competenze acquisite da ciascun alunno/corsista;
- concordare e consegnare il programma di dettaglio delle lezioni del modulo, facendo visionare al Tutor del progetto, prima dell'inizio delle attività, il materiale didattico che utilizzerà durante l'erogazione del servizio;
- essere presente in aula almeno 5 minuti prima dell'inizio delle lezioni;
- consegnare al Tutor la richiesta per il prelievo in magazzino della merce necessaria per le esercitazioni;
- consegnare al Tutor la richiesta per le fotocopie per gli studenti almeno tre giorni prima della lezione;
- svolgere attività finalizzate al raggiungimento degli obiettivi formativi previsti dal progetto;
- rispettare il calendario e gli orari programmati, presentando certificato medico in caso di assenza;
- rispettare quanto previsto dal D. Lgs. n° 196/03 in materia di Privacy;
- produrre obbligatoriamente documentazione chiara e precisa dell'attività svolta, anche ai fini dei controlli successivi;
- vigilare sul comportamento degli alunni ed evidenziare eventuali comportamenti scorretti;
- compilare correttamente il registro didattico in ogni parte (data, orario, nome del modulo, argomento svolto, firma docente) e controllare che ogni studente provveda alla firma di entrata ed uscita;
- collaborare con gli altri esperti e docenti coinvolti nel progetto nelle forme e nei modi indicati dal Dirigente Scolastico o dal Tutor del corso;



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.gov.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

- somministrare agli studenti una prova scritta ex ante per la rilevazione delle competenze in ingresso, in itinere per la rilevazione delle competenze intermedie ed ex post per la verifica delle competenze in uscita;
- elaborare, erogare e valutare le verifiche necessarie per la valutazione finale dei corsisti e consegnare i risultati con gli elaborati corretti entro i termini previsti dal Tutor del progetto, insieme al programma svolto, la relazione finale, eventuale CD con il materiale svolto dai corsisti e le schede personali dei singoli corsisti con le competenze raggiunte dagli stessi;
- compilare adeguatamente i modelli previsti dal Sistema Qualità adottato dalla scuola.

Compensi orari e pagamenti

Il compenso orario è di € 30,00.

Il compenso si intende fisso ed onnicomprensivo di qualunque onere fiscale accessorio, spese, IRAP trasporto, vitto, etc. e sarà erogato, dietro effettiva disponibilità dell'Istituto dei fondi nazionali di riferimento del presente incarico, solo per le ore effettivamente svolte.

L'orario di lavoro sarà funzionale al calendario delle attività che si svolgeranno, di norma, in orario extracurricolare.

Procedura di selezione

Qualora dovessero pervenire più domande per la stessa funzione, il Gruppo Operativo di Piano procederà ad una valutazione comparativa della documentazione prodotta, utilizzando, i seguenti criteri :

Sezione titoli (per ogni titolo)	Punteggio attribuito
Laurea ad indirizzo specifico in relazione al percorso formativo in oggetto: conseguito con votazione fino a p. 100	Punti 1
“ “ “ da p. 100 a p. 106	Punti 2
“ “ “ da p. 107 a p. 110 e lode	Punti 3
Dottorato di ricerca (massimo 1)	Punti 1
Specializzazione post-laurea (massimo 1)	Punti 1
Corso di perfezionamento (massimo 1)	Punti 1
Master (massimo 1)	Punti 1
Sezione esperienze professionali (per ogni esperienza)	
Esperienze pregresse nell'ambito formativo richiesto in progetti di Alternanza Scuola Lavoro/leFP (per ogni esperienza maturata sino ad un massimo di 5)	Punti 3
Esperienze pregresse nell'ambito formativo richiesto, in corsi attivati da questo istituto (per ogni esperienza maturata sino ad un massimo di 5)	Punti 3
Esperienze pregresse nell'ambito formativo richiesto di almeno 120 ore (per ogni esperienza maturata sino ad un massimo di 5)	Punti 1
Esperienze pregresse nell'ambito formativo richiesto in progetti PON/POR (per ogni esperienza maturata sino ad un massimo di 5)	Punti 2
Esperienze di docenza per la Pubblica Istruzione nell'ambito formativo in oggetto (per anno di servizio sino ad un massimo di 5)	Punti 1
Esperienze lavorative nell'ambito formativo richiesto (per ogni esperienza maturata sino ad un massimo di 5)	Punti 3
	Max punti 70

A parità di punteggio sarà data la precedenza al candidato più giovane di età.



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.gov.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DOMANDA

La domanda di candidatura dovrà essere prodotta su apposita modulistica, in allegato a questo bando e disponibile sul sito di questo istituto.

La domanda dovrà essere accompagnata dal *curriculum vitae* formato europeo, concernente l'attività professionale svolta ed i titoli scientifici e culturali posseduti, con particolare riguardo alle competenze richieste per la selezione.

Domanda e *curriculum* dovranno, inoltre, essere corredati da una dichiarazione di autocertificazione della veridicità delle informazioni in essi contenute. Nell'istanza di partecipazione, gli interessati dovranno esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali ai sensi del Dlgs 196/03, per le finalità e per la durata necessarie per gli adempimenti connessi al rapporto di lavoro.

Saranno considerate presentate nei termini e, quindi, valide soltanto le domande pervenute all'Istituto **entro le ore 12,00 di lunedì 16 gennaio 2017**.

Dopo le selezioni verranno stilate le graduatorie che saranno affisse all'albo d'istituto e pubblicate sul sito della Scuola (www.ipsteleseischia.gov.it) il giorno 17 gennaio 2017 avverso le quali è ammesso reclamo entro 5 giorni dalla data di pubblicazione. La graduatoria definitiva sarà pubblicata il 23 gennaio 2017.

I dati personali saranno trattati nel rispetto della legislazione sulla tutela della privacy.

Il Dirigente Scolastico

Mario Sironi

Firma autografa sostituita a mezzo
stampa ai sensi dell'art. 3, co. 2, DL.vo39/1993



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.gov.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Professionale di Stato
"Vincenzo Telese"
Via Fondobosso 1/3
80077 ISCHIA

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA SELEZIONE DI ESPERTI ESTERNI PER I PROGETTI FORMATIVI DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Il/La sottoscritto/a Cognome _____ Nome _____ nato/a a

_____ prov. (____) il _____ Telefono _____

Cell. _____ E-mail _____ in possesso del seguente titolo di

studio _____

e dei requisiti previsti dal Bando pubblico per il reclutamento esperti esterni Prot. n°del del Dirigente Scolastico dell'Istituto Professionale di Stato "Vincenzo Telese" di Ischia

CHIEDE

di partecipare alla selezione per l'assegnazione di incarico di esperto per i seguenti percorsi formativi (riportare il nominativo del modulo o dei moduli)

- _____
- _____
- _____

A tale fine dichiara, ai sensi del DPR n° 445/2000 artt. 46, 47,48,49,75,76, che al momento della presentazione della domanda è in possesso dei seguenti requisiti:

1. cittadinanza italiana;
2. godimento dei diritti inerenti l'elettorato attivo e passivo;
3. idoneità fisica all'impiego;
4. non avere riportato condanne penali né avere procedimenti penali in corso che impediscano, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, la costituzione del rapporto di impiego con la Pubblica Amministrazione;
5. non essere stato/a destituito/a da pubbliche amministrazioni;
6. essere in possesso di Laurea/Diploma di istruzione secondaria di 2° grado e di eventuali attestati professionali;
7. avere maturato esperienze professionali documentate nel settore specifico dell'indirizzo scolastico o nel settore attinente il modulo professionalizzante di alternanza scuola-lavoro.

Il/La sottoscritto/a accetta tutte le condizioni espresse nel Bando stesso, incluse le seguenti:

- la liquidazione del compenso per la prestazione avverrà solo ad effettiva erogazione dei Fondi statali appositamente stanziati;
- l'incarico sarà condizionato alla effettiva realizzazione del progetto.

Allega il proprio Curriculum Vitae in formato europeo.

_____, data _____

In fede _____



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.gov.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Si informa che l'Istituto Professionale di Stato " Vincenzo Telese " di Ischia , in riferimento alle finalità istituzionali dell'istruzione e della formazione e ad ogni attività ad esse strumentale, raccoglie, registra, elabora, conserva e custodisce dati personali identificativi dei soggetti con i quali entra in relazione nell'ambito delle procedure per l'erogazione di servizi formativi.

In applicazione del D.Lgs n° 196/2003, i dati personali sono trattati in modo lecito, secondo correttezza e con adozione di idonee misure di protezione relativamente all'ambiente in cui vengono custoditi, al sistema adottato per elaborarli, ai soggetti incaricati del trattamento.

Titolare del Trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico, quale rappresentante legale dell'Istituto.

Responsabile del Trattamento dei dati è il DSGA pro-tempore.

Incaricati del trattamento dei dati sono il personale addetto all'Ufficio di Segreteria alunni, docenti e contabilità, i componenti del gruppo di progetto, il tutor.

I dati possono essere comunque trattati in relazione ad adempimenti relativi o connessi alla gestione del progetto.

I dati in nessun caso vengono comunicati a soggetti privati senza il preventivo consenso scritto dell'interessato.

Al soggetto interessato sono riconosciuti il diritto di accesso ai dati personali e gli altri diritti definiti dall'art. 7 del D.Lgs n° 196/2003.

Il sottoscritto, *ricevuta l'informativa di cui all'art. 13 del D.Lgs. n° 196/2003*, esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti con la presente richiesta possano essere trattati nel rispetto del D.Lgs n° 196/2003 e successive integrazioni per gli adempimenti connessi alla presente procedura

_____, data _____

In fede _____