



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"MANDRALISCA"
LICEO GINNASIO STATALE e I.P.S.S.E.O.A. - CEFALU'
Via Maestro Vincenzo Pintorno 27 - e-mail: PAIS00200N@istruzione.it
Tel. 0921/421695 – Fax 0921/422998 – C.F.82000270825
www.iismandralisca.gov.it

**FONDI STRUTTURALI EUROPEI
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE
"PER LA SCUOLA, COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO" 2014-2020
Avviso pubblico "Percorsi per adulti e giovani adulti". (Prot. 2165 del 24/02/2017)
Progetto PON codice 10.3.1A-FSEPON-SI-2017-5**

Prot. n. 750/D32

Cefalù, 30/01/2019

A tutto il personale docente
All'Albo web dell'Istituto
Al Sito Web

Fascicolo PON FSE 2014-2020 – Avviso 2165

OGGETTO: *Avviso pubblico selezione per il reclutamento di n. 4 ESPERTI interni/esterni all'Istituzione Scolastica per la realizzazione dei moduli del progetto PON FSE "UNA SCUOLA PER GLI ADULTI" – Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Avviso pubblico 2165 del 24/02/2017 "Percorsi per adulti e giovani adulti". Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.3 Azione 10.3.1. Sottoazione 10.3.1A: Percorsi per adulte/adulti presso le istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado che hanno sedi di percorsi di secondo livello per l'istruzione degli adulti comprese le sedi carcerarie. Codice Identificativo Progetto: 10.3.1A-FSEPON-SI-2017-5 CUP: G85B18000040007*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO R.U.P.

VISTO l'Avviso pubblico prot. n. 2165 del 24/02/2017 "Percorsi per adulti e giovani adulti". Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.3 Azione 10.3.1. Sottoazione 10.3.1A: Percorsi per adulte/adulti presso le istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado che hanno sedi di percorsi di secondo livello per l'istruzione degli adulti comprese le sedi carcerarie.

VISTA la candidatura Prot. n. 986879 presentata in data 30/05/2017;

VISTE le delibere degli OO.CC. competenti, relative alla presentazione della candidatura e alla realizzazione del progetto con inserimento nel P.T.O.F. in caso di ammissione al finanziamento (Collegio dei docenti – delibera n. 4036 del 18/05/2017 e Consiglio di Istituto – delibera n. 4035 del 18/05/2017);

PRESO ATTO della nota MIUR prot.n. AOODGEFID\0037642 del 29/11/2017 e dell'elenco dei progetti autorizzati per la regione Sicilia;

VISTA la nota prot. n. AOODGEFID/37802 del 05/12/2017 con la quale la Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale – Uff. IV del MIUR comunica che è stato autorizzato il progetto cod. 10.3.1A-FSEPON-SI-2017-5 proposto da questa Istituzione Scolastica per un importo pari a € **28.410,00** e la formale autorizzazione all'avvio delle azioni e l'inizio dell'ammissibilità della spesa, con conclusione entro il 31/08/2019;

VISTA la nota prot. n. AOODGEFID 31732 del 25/07/2017, contenente l'Aggiornamento delle linee guida dell'Autorità di Gestione per l'affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture di importo inferiore alla soglia comunitaria diramate con nota del 13 gennaio 2016, n.1588;

VISTA la nota prot. n. AOODGEFID 34815 del 02/08/2017, contenente chiarimenti in merito alle *Attività di formazione – Iter di reclutamento del personale "esperto" e relativi aspetti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale;*

VISTI i Regolamenti UE e tutta la normativa di riferimento per la realizzazione del suddetto progetto;

VISTE le indicazioni del MIUR per la realizzazione degli interventi;

VISTO il proprio decreto di assunzione a bilancio del finanziamento autorizzato, adottato in data 12/02/2018 prot. n. 989/A3, con modifica n. 4 al Programma Annuale E.F. 2018;

VISTA l'autorizzazione cumulativa prot. n. 319 del 05/01/2018 dell'US.R. per la Sicilia ai Dirigenti Scolastici impegnati nelle attività svolte nell'ambito dell'attuazione dei progetti a valere sul P.O.N. "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2010;

VISTA la delibera di cui al verbale n. 411 del Consiglio d'Istituto del 14/06/2018 di approvazione del quadro di ripartizione del finanziamento dell'Area Gestionale del progetto a valere sull'Avviso PON FSE prot. n. 2165 del 24/02/2017;

VISTA la successiva nota Miur di Errata Corrige Prot. 35926 del 21.09.2017 con la quale si danno disposizioni in merito all'iter di reclutamento del personale "esperto" e dei relativi aspetti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale;



VISTA la nota prot. n. 38115 del 18/12/2017, contenente chiarimenti e approfondimenti per l’attuazione dei progetti a valere sul FSE;

VISTO l’art. 21 del Capo II dell’Allegato O al Regolamento d’Istituto, che disciplina i contratti di prestazione d’opera;

VISTO il Decreto Interministeriale n. 129 del 28/08/2018, pubblicato in G.U. il 16/11/2018, “Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche”;

VISTO il Decreto Assessoriale della Regione Sicilia 28.12.2018 n. 7753, concernente “Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle Istituzioni scolastiche funzionanti nel territorio della Regione siciliana”;

CONSIDERATA la necessità di dover avviare entro brevissimo termine le attività, che andranno comunque concluse entro il 31/08/2019;

VERIFICATO il bando, le linee guida e le norme disciplinanti la realizzazione delle attività finanziate;

ACCERTATO che per l’attuazione dei moduli del Progetto è richiesta la prestazione di qualificate figure professionali;

E M A N A

Il presente avviso pubblico di selezione, mediante procedura comparativa di titoli, per il reclutamento di personale a cui affidare l’incarico di Esperto per l’attuazione di n. 4 moduli previsti dal progetto PON FSE “UNA SCUOLA PER GLI ADULTI” – Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Avviso pubblico 2165 del 24/02/2017 “Percorsi per adulti e giovani adulti”, da svolgersi nel periodo 2018/2019.

Il reclutamento si effettuerà, secondo la definizione della nota MIUR prot. 34815 del 2 agosto 2017, **in ordine di priorità assoluta** a:

1. **Docenti interni all’Istituzione Scolastica in servizio almeno fino al 30/06/2019;**
2. Docenti in servizio presso altre scuole destinatari di proposta di collaborazione plurima;
3. Personale esterno alle istituzioni scolastiche o professionisti autonomi.

Per il modulo di inglese, priorità assoluta verrà data agli esperti madrelingua inglese.

Per esperti “madrelingua” si intendono cittadini stranieri o italiani che per derivazione familiare o vissuto linguistico abbiano le competenze linguistiche ricettive e produttive tali da garantire la piena padronanza della lingua straniera oggetto del percorso formativo e che quindi documentino di aver seguito:

a) il corso di studi e conseguito i relativi titoli (dalle elementari alla laurea) nel Paese straniero la cui lingua è oggetto del percorso formativo;

b) il corso di studi e conseguito i relativi titoli (dalle elementari al diploma) nel Paese straniero la cui lingua è oggetto del percorso formativo e di essere in possesso di laurea anche conseguita in un Paese diverso da quello in cui è stato conseguito il diploma. Nel caso di cui al punto b), la laurea deve essere, obbligatoriamente, accompagnata da certificazione coerente con il “Quadro comune europeo di riferimento per le lingue” rilasciata da uno degli Enti Certificatori riconosciuti internazionalmente.

In assenza di candidature rispondenti ai punti sopra indicati, la scuola farà ricorso ad esperti “non madre lingua” ma che siano, obbligatoriamente, in possesso della laurea specifica in lingue straniere conseguita in Italia (Il certificato di laurea deve indicare le lingue studiate e la relativa durata. La scelta terrà in considerazione solo la lingua oggetto della tesi di laurea), il possesso dell’abilitazione all’insegnamento della lingua oggetto del percorso formativo, la conoscenza, documentata da parte dell’esperto, della metodologia, del piano didattico.

Obiettivo specifico 10.3 – Innalzamento del livello di istruzione della popolazione riguardo alle fasce di istruzione meno elevate.

Il progetto PON FSE “UNA SCUOLA PER GLI ADULTI” si rivolge agli adulti del corso CPIA e dell’IPSSEOA che frequentano il corso serale a.s. 2018/2019, al fine di inserirli nel mondo della scuola cercando di contrastare il deficit formativo attraverso l’erogazione di moduli finalizzati all’innalzamento del livello di istruzione della popolazione adulta. Il progetto intende dare, al più ampio numero possibile di alunni dell’Istituto, l’opportunità di investire nelle abilità di base dell’area tecnico professionale, di informatica e di lingua inglese e inserire nell’offerta formativa esperienze di didattica innovativa. Attraverso momenti di confronto, lavori di gruppo e con l’introduzione di tecnologie gli studenti parteciperanno ad un’attività altamente inclusiva che permetterà loro di approcciare l’apprendimento di tematiche e nozioni curricolari in modo coinvolgente. Si articola in cinque moduli rivolti ad alunni dell’IPSSEOA, con situazione culturale e/o economica disagiata.

Ogni modulo del progetto è rivolto a n. 20 alunni dell’I.P.S.S.E.O.A. Mandralisca corso serale a.s. 2018/19-CPIA PALERMO 2.

DETTAGLIO DEI MODULI

TITOLO MODULO	DESCRIZIONE DEL MODULO	Competenze richieste all'esperto
ENGLISH FOR WORK n. 30 ore	Il Progetto mira a rafforzare o acquisire le competenze di base della lingua inglese attraverso percorsi tematici integrati che forniscano agli studenti le conoscenze e competenze adeguate per interagire in modo autonomo in situazioni lavorative e in altri contesti quali la sfera personale, la vita sociale e le attività quotidiane. Obiettivi:	Essere madrelingua di lingua Inglese con competenze documentate e/o esperienza di



	<p>Il progetto intende perseguire i seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lo sviluppo e il potenziamento delle quattro abilità linguistiche listening, speaking, reading, writing-livello A2 del QCER; • Acquisire conoscenze, abilità e competenze in lingua inglese che consentano di capire meglio la realtà che li circonda e favoriscano l'inserimento nel mondo del lavoro. 	insegnamento della lingua inglese
TITOLO MODULO	DESCRIZIONE DEL MODULO	Competenze richieste all'esperto
Digitale age n. 30 ore	<p>L'obiettivo generale del modulo è di contribuire alla alfabetizzazione informatica ed è diretto principalmente sia ad elevare il livello di competenza nell'uso degli strumenti digitali per permettere a tutti gli utenti di utilizzare al meglio le risorse della rete, interagendo efficacemente con gli altri utenti.</p> <p>Il percorso didattico del modulo si pone i seguenti obiettivi specifici di apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le competenze operative fondamentali per l'uso del computer, come la gestione dei file e delle cartelle, e i concetti di informatica di base: hardware, software, reti e sicurezza; • i concetti e le competenze fondamentali necessari alla navigazione sulla rete, a un'efficace metodologia di ricerca delle informazioni, alla comunicazione online, all'uso della posta elettronica e alla fruizione delle piattaforme della pubblica amministrazione; • le competenze per svolgere le attività relative alla creazione e formattazione documenti di testo, ad esempio lettere, relazioni e articoli; • web editing. 	Competenze documentate e/o esperienza di insegnamento in ambito informatico
TITOLO MODULO	DESCRIZIONE DEL MODULO	Competenze richieste all'esperto
LA CUCINA DEL TERRITORIO n. 30 ore	<p>L'operatore dei servizi cucina è in grado di:</p> <p>Eseguire le tecniche in uso all'attività ristorativa;</p> <p>Conoscere l'utilizzo di attrezzature tecnologiche, l'approvvigionamento, e le caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari;</p> <p>Programmare un servizio di cucina;</p> <p>Conoscere il linguaggio tecnico della ristorazione</p> <p>Conoscere le tecniche di utilizzo delle attrezzature anche tecnologiche di una cucina;</p> <p>Consolidare un metodo di studio autonomo ed efficace per adeguare il sistema di lavorazione</p> <p>Migliorare le capacità di attenzione e concentrazione</p> <p>Sviluppare le capacità tecnico pratiche complesse;</p> <p>Sviluppare le capacità mnemoniche nel processo delle fasi lavorative.</p> <p>Contenuti</p> <p>Saper svolgere in modo logico sequenziale i processi lavorativi;</p> <p>Aver acquisito la capacità di comprensione e analisi di una vasta gamma di varie tipologie di servizi di cucina;</p> <p>Saper riconoscere il processo sistemi di servizio;</p> <p>Saper operare sintesi nel fenomeno di attività professionali che hanno attitudini al settore cucina e criteri di presentazione dei piatti;</p> <p>Saper operare nel mondo della pasticceria e della gelateria con conoscenza degli ingredienti, le miscele e i bilanciamenti e le principali tecniche di preparazione e servizio.</p> <p>Metodologie</p> <p>Learning by doing: l'apprendimento attraverso il fare, l'operare, le azioni (simulate per perseguire un obiettivo professionale concreto applicando le conoscenze e le abilità funzionali)</p> <p>Roleplaying : (far emergere il ruolo le norme comportamentali e la persona nella sua creatività in un clima collaborativo rilassato ed accogliente)</p> <p>Problemsolving: Risolvere situazioni problematiche attraverso processi di analisi (si analizzano i problemi in maniera dettagliata cercando di fornire una descrizione ed una risoluzione del problema stesso con accuratezza per evitare che il problema possa ripresentarsi)</p> <p>E-Learning: Teledidattica, utilizza il complesso delle tecnologie di internet come web, email ecc per distribuire on line contenuti didattici multimediali, un'aula virtuale che permettere di condividere informazioni, idee)</p> <p>Obiettivi Formativi</p> <p>Favorire la crescita culturale e formativa degli adulti;</p> <p>Favorire l'acquisizione dei saperi ritenuti "irrinunciabili";</p> <p>Favorire il successo scolastico degli adulti;</p> <p>Problematizzazione dei contenuti tecnico pratici;</p> <p>Formalizzazione dei contenuti culturali appresi in campo professionale;</p> <p>Realizzare il valore formativo dei saperi al fine di costituire "il tessuto" per la costruzione di apprendimenti orientati all'acquisizione delle competenze chiave che preparino gli adulti alla vita e che costituiscano la base per consolidare saperi e competenze in un processo di apprendimento permanente.</p> <p>Promuovere nell'adulto le capacità di: osservare, confrontare, rappresentare, applicare, analizzare, sintetizzare, valutare, comunicare, agire in modo sempre più specifico e consapevole.</p> <p>Favorire l'ingresso nel mondo del lavoro.</p>	Competenze documentate e/o esperienza di insegnamento nell'area sala - vendita



TITOLO MODULO	DESCRIZIONE DEL MODULO	Competenze richieste all'esperto
<p>L'ACCOGLIENZA TURISTICA n. 30 ore</p>	<p>Il modulo ha l'obiettivo di fornire le competenze necessarie per esercitare il ruolo professionale di addetto al front e back office di un albergo o agenzia di viaggio; una figura, che dia risposta alle esigenze manifestate dalle imprese del settore e che sia polifunzionale. Essa potrà operare in diversi settori e svolgere diverse mansioni. Ciò che la caratterizzerà sarà la propensione a far fronte alle esigenze del cliente, creando le situazioni più favorevoli al soggiorno o viaggio. Per rendere più efficace la formazione, dal punto di vista delle opportunità occupazionali, si forniranno competenze spendibili in molteplici organizzazioni dell'ambito dell'ospitalità e del turismo in genere. Gli adulti cui si rivolge questo percorso avranno l'opportunità di acquisire una professionalità di sicuro interesse. Si tratta infatti di operare all'interno del settore turistico, mediante le moderne tecniche di gestione dell'accoglienza, vedendo come performance di ruolo il gradimento da parte dei turisti del soggiorno nella località prescelta. Questa responsabilità rende attraente e notevolmente vario il lavoro che lascia spazio alla creatività, all'iniziativa e all'autonomia adeguatamente supportate da una solida preparazione tecnica.</p> <p><u>Obiettivi generali:</u> alla fine del corso l'alunno deve conoscere</p> <ul style="list-style-type: none"> • le principali strutture ricettive alberghiere • come è fatto un albergo • il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni. • tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano • gli arrangiamenti alberghieri. • la differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere. • la differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità. • le procedure operative relative alle operazioni di check-in live-in check-out • il reparto di ricevimento nel suo complesso e l'importanza che ha lo stesso nella gestione globale dell'albergo • le procedure elementari relative al controllo e alla registrazione di prenotazioni e all'addebito o incassi dei conti dei clienti <p><u>Abilità e competenze</u> alla fine del corso l'allievo deve saper:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentarsi adeguatamente abbigliato secondo il ruolo da interpretare • far uso delle normali forme di saluto e di benvenuto • usare un linguaggio tecnico ed interpretare le simbologie in uso nel reparto • utilizzare moduli e registri di tipo elementare collocando opportunamente e ordinatamente i dati da registrare. • rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. 	<p>Competenze documentate e/o esperienza di insegnamento nell'area accoglienza turistica</p>
TITOLO MODULO	DESCRIZIONE DEL MODULO	Competenze richieste all'esperto
<p>L'operatore di sala moderno: tradizione e innovazione n. 30 ore</p>	<p>Gli obiettivi generali saranno: OBIETTIVI DEL SAPERE L'alunno dovrà:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le realtà enogastronomiche del territorio, micro - macro; • Conoscere il patrimonio della tradizione alimentare in cui opera; • Conoscere le tendenze alimentari innovative; • Conoscere l'evoluzione dell'industria agroalimentare e tecnologica specifica; <p>OBIETTIVI DEL SAPER FARE: L'alunno saprà:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare con il target di riferimento specifico; • Valorizzare la propria offerta di servizio, di prodotti e di bevande; • Promuovere formule ristorative alternative e compatibili con i nuovi stili alimentari. <p>OBIETTIVI DEL SAPER ESSERE: L'alunno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • E' in grado di contestualizzarsi con il territorio e saprà soddisfare le singole richieste; • E' in grado di modificare la propria offerta in base alle esigenze di mercato; • E' in grado di adottare strategie per "fare tendenza". <p>CONTENUTI: ELABORARE SERVIZI DI SALA BAR Allestire l'area di lavoro Applicare criteri di decorazione ed estetica Realizzare preparazioni di sala e di bar Perfezionare la tecnica di utilizzo delle attrezzature di sala e di bar Presentare preparazioni di sala e di bar CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI SERVIZI E DEI CIBI Rispettare le normative igienico-sanitarie Monitorare la realizzazione delle preparazioni Trovare i punti critici nella filiera di lavorazione</p>	<p>Competenze documentate e/o esperienza di insegnamento nell'area enogastronomica</p>

	<p>Adottare tecniche di conservazione Organizzare il lavoro di sala/bar Pianificare il lavoro di sala e di bar Ottimizzare tempi, procedure, risorse Presentare menù, carta dei vini e del bar INTERAZIONE CON I REPARTI INTERNI E ESTERNI Interagire con i reparti interni, i servizi esterni e la clientela Indirizzare le informazioni ai reparti/servizi con cui si collabora Rapportarsi con le altre aree operative e con la clientela Confrontarsi con gli altri servizi sulle attività svolte Attuare le procedure nei rapporti con i fornitori Redarre preventivi ASPETTI ENOGASTRONOMICI E TURISTICI DEL TERRITORIO Consolidare aspetti enogastronomici e turistici Rilevare gli aspetti dell'enogastronomia locale Rilevare le risorse del turismo territoriale Realizzare abbinamento cibo/vino Utilizzare la microlingua inglese di settore criteri metodologici individuati saranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare l'esperienza e le conoscenze degli alunni. • Attuare interventi adeguati nei riguardi della diversità. • Favorire l'esplorazione e la scoperta. • Incoraggiare l'apprendimento. • Promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere al fine di imparare ad imparare. • Realizzare percorsi in forma di laboratorio 	
--	--	--

PRINCIPALI COMPITI DELL'ESPERTO

1. Progettare in collaborazione con il tutor della struttura pedagogica/organizzativa del modulo formativo (obiettivi, competenze, attività, prove di verifica) percorsi operativi e trasversali;
2. Predisporre in collaborazione con il tutor l'utilizzo dei materiali didattici necessari;
3. Redigere un puntuale progetto didattico relativamente alle tematiche previste dal Modulo;
4. Svolgere attività di docenza;
5. Approntare prove di verifica in digitale degli apprendimenti iniziali, intermedi e finali;
6. Approntare prove di verifica in digitale degli apprendimenti iniziali, intermedi e finali, con relativa certificazione delle competenze per preparare gli alunni all'esame per la certificazione del livello A2 del QCER (per gli esperti di lingua inglese);
7. Partecipare agli incontri per l'organizzazione dei progetti formativi presso l'istituto;
8. Assicurare la sua disponibilità per l'intera durata del progetto, secondo calendario stabilito dal Dirigente Scolastico in orario pomeridiano;
9. Collaborare alla somministrazione online di un questionario in itinere ed uno finale al fine di verificare l'andamento e gli esiti della formazione e delle attività didattico-organizzative;
10. Interagire con il Referente Valutazione per il monitoraggio e la valutazione dell'impatto e dei risultati delle attività;
11. Programmare il lavoro e le attività inerenti il modulo che gli sarà affidato, predisponendo, anche in formato digitale, il materiale didattico necessario;
12. Provvedere alla stesura di una dettagliata relazione finale sull'intervento svolto e consegnare ogni documentazione;
13. Gestire, per quanto di propria competenza, la piattaforma GPU (gestione progetti PON).
14. Provvedere in proprio alle eventuali coperture assicurative per infortuni e responsabilità civile.

Gli interessati dovranno far pervenire

- Istanza per l'incarico che si intende ricoprire in carta semplice (allegato A) al presente bando e scheda di valutazione dei titoli (allegato B);
- Dettaglio curriculum vitae in formato europeo;
- Piano di lavoro da cui risultino i contenuti, le modalità, i tempi e gli strumenti che garantiscano l'effettiva realizzazione del percorso formativo.

Istanza – Procedure di selezione – Contratto

L'istanza di partecipazione alla selezione dovrà essere sottoscritta dal candidato, indirizzata al *Dirigente Scolastico dell'I.I.S. Mandralisca di Cefalù (PA), Via Maestro Vincenzo Pintorno 27*, indicando chiaramente l'obiettivo e l'azione del progetto per il



quale si partecipa, dovrà essere corredata dalla documentazione richiesta, e recapitata **entro le ore 12 del giorno 15 febbraio 2019 esclusivamente** secondo le seguenti modalità:

- a mezzo consegna a mano presso l'Ufficio di segreteria del Liceo Mandralisca, Via Maestro Vincenzo Pintorno n.27 – CAP 90015 – Cefalù (PA);
- in formato digitale alla casella di posta elettronica certificata (PEC) pais00200n@pec.istruzione.it, completa di allegati e dovrà riportare nell'oggetto della mail la seguente dicitura: *Bando Selezione esperti PONFSE "Percorsi per adulti e giovani adulti" avviso prot. n. 2165 del 24/02/2017, titolo progetto "UNA SCUOLA PER GLI ADULTI"*.

Questa istituzione scolastica declina ogni responsabilità per perdita di comunicazioni imputabili a inesattezze nell'indicazione del recapito da parte del concorrente, oppure a mancata o tardiva comunicazione di cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda, o per eventuali disguidi comunque imputabili a fatti terzi, a caso fortuito o di forza maggiore. È responsabilità del candidato inoltre verificare di aver trasmesso tutta la documentazione richiesta dal bando.

Non saranno prese in esame le istanze pervenute in altra modalità o oltre il termine sopra indicato.

VALUTAZIONE COMPARATIVA

La valutazione comparativa sarà effettuata dalla commissione nominata dal Dirigente scolastico.

La valutazione verrà effettuata tenendo unicamente conto di quanto dichiarato nel curriculum vitae in formato europeo e nel modello di autovalutazione (All.B).

Saranno valutati esclusivamente i titoli acquisiti, le esperienze professionali e i servizi già effettuati alla data di scadenza del presente Avviso e l'attinenza dei titoli dichiarati a quelli richiesti deve essere esplicita e diretta.

In ogni caso l'incarico sarà attribuito anche in presenza di un solo curriculum purché lo stesso risulti corrispondente alle esigenze progettuali.

Qualora si dovessero verificare delle situazioni di parità di punteggio, la collocazione in graduatoria, avverrà a seguito di colloquio (valutabile fino ad un massimo di punti 10) tra l'aspirante e il Dirigente Scolastico, ai fini della validazione delle competenze possedute.

L'esperto prescelto dovrà adeguatamente documentare quanto dichiarato. I documenti esibiti non verranno in nessun caso restituiti.

Non è necessario presentare copia del diploma di laurea e del certificato di abilitazione per cui si è ricevuto l'incarico di insegnamento.

RINUNCE E SURROGHE

1. Qualora l'esperto individuato, all'atto della convocazione per la stipula del contratto, dovesse rinunciare, Il Dirigente Scolastico, provvederà a scorrere la graduatoria degli idonei.

2. La rinuncia potrà avvenire solo e soltanto attraverso la forma scritta e consegnata a mano, o inviata esclusivamente a mezzo fax, con acclusa fotocopia di un validodocumento.

3. Non saranno tenute in considerazione le rinunce comunicate con e-mail, a meno che non sia con modalità PEC (pais00200n@pec.istruzione.it).

Con l'esperto sarà stipulato un contratto di prestazione d'opera intellettuale, occasionale, esclusivamente per la durata del corso e per il numero delle ore stabilite. Il contratto non dà luogo a trattamento previdenziale ed assistenziale, né a trattamento di finerapporto.

A fronte dell'attività svolta il compenso orario, onnicomprensivo di qualsiasi onere fiscale, spese, IRAP ed accessori sia a carico del dipendente che della scuola, è fissato dai seguenti compensatori:

Figura professionale	N. Ore	Compenso orario Lordo Stato onnicomprensivo
Esperto	30	€ 70,00

Il compenso complessivo sarà corrisposto solo dopo l'effettiva erogazione dei fondi comunitari e dietro presentazione di dettagliata relazione finale. Non saranno prese in considerazione eventuali richieste di interessi legali e/o oneri di alcun tipo per ritardi nei pagamenti indipendenti dalla volontà di questa Istituzione Scolastica.

TITOLI E PROFESSIONALITÀ RICHIESTE

La selezione tra tutte le candidature pervenute nei termini avverrà ad opera della Commissione in base ai titoli, alle competenze e alle esperienze maturate, sulla base dei criteri di valutazione e dei punteggi di seguito specificati nella tabella di valutazione dei titoli:

Titoli di accesso	Laurea o titolo affine di accesso all'area disciplinare per la quale si concorre; Competenze informatiche per operare autonomamente sulla piattaforma di Gestione della Programmazione Unitaria (GPU) dei Fondi Strutturali.
--------------------------	---



Titoli valutabili	<p>Laurea o titolo affine di accesso all'area disciplinare per la quale si concorre; Certificazioni e/o titoli di studio, che abbiano stretta pertinenza con la tematica dell'unità formativa relativa alla candidatura, rilasciati da enti riconosciuti dalla legge (università, enti di formazione professionale ecc.); Docenza nell'istruzione in età adulta presso corsi serali o CPIA; Esperienze pregresse documentate, in qualità di esperto, maturate nell'ambito di progetti PON, POR; Partecipazione e/o gestione corsi di formazione organizzati dal MIUR e/o da Enti accreditati presso il MIUR attinenti alla tematica del percorso formativo. Certificazione competenze informatiche (ECDL, etc); Altri titoli/esperienze varie nello specifico settore, coerenti con l'incarico da assumere, come: stage, borse di studio, frequenza di corsi di formazione e aggiornamento, esperienze di formazione anche a distanza, esperienze di formazione seminariale, certificazioni di competenze acquisite, realizzazioni professionali e/o consulenze documentate, anche per aziende e/o Enti diversi dal MIUR. non esplicitamente previsti nel presente bando che la commissione si riserva di valutare.</p>
Ambito dell'incarico	<p>Si declinano, i compiti afferenti all'attività di Esperto: L'Esperto dovrà elaborare un piano di lavoro da cui risultino i contenuti, le modalità, i tempi e gli strumenti che garantiranno la effettiva realizzazione del processo formativo; Analizzare le competenze in ingresso assieme al tutor; Proporre un percorso formativo coerente con gli obiettivi dell'azione, innovativo che utilizzi diversi ambienti di apprendimento, anche virtuali e che sia basato sull'apprendimento collaborativo e da cui emerga il protagonismo degli studenti; che parta da una lettura in chiave matematica della realtà; Esplicitare l'azione formativa in un dettagliato piano progettuale dal quale emergano chiaramente attività, contenuti, finalità, competenze attese; Preparare il materiale didattico per i moduli necessario allo svolgimento del percorso formativo; Concordare in concerto con il Tutor d'aula il programma dettagliato del percorso formativo; Verificare e valutare le attività, i progressi dei corsisti e l'efficacia dei processi formativi con il Referente della valutazione; Fornire tutti gli elementi utili alla documentazione del progetto; Relazionare a conclusione del percorso sull'attività svolta, insieme al tutor d'aula; Cooperare con il Dirigente Scolastico e con la Commissione Fondi Strutturali; Inserire sulla piattaforma GPU i dati di propria competenza relativi all'attività svolta nel percorso formativo (calendario, esiti prove di verifica, etc.); Partecipare alla valutazione/certificazione degli esiti formativi dei corsisti; Consegnare a conclusione dell'incarico il programma svolto, le verifiche effettuate ed una relazione finale sull'attività.</p>

MODALITÀ IMPUGNATIVA

Avverso la graduatoria, ai sensi del comma 7 dell'art. 14 del DPR 08/03/1999, n. 275, e successive modifiche, è ammesso reclamo al Dirigente Scolastico entro sette giorni dalla data di pubblicazione. Trascorso tale termine l'atto diventerà definitivo e potrà essere impugnato con ricorso al TAR o, in alternativa al Capo dello Stato, rispettivamente nei termini di 60 e 120 giorni. Trascorso il termine di cui al punto 1) ed esaminati eventuali reclami, entro cinque giorni dalla stessa scadenza sarà pubblicata, con Decreto del Dirigente Scolastico la graduatoria definitiva all'Albo e sul sito web dell'Istituto.

MODALITÀ DIPUBBLICIZZAZIONE

Il presente bando sarà pubblicato all'Albo sul sito della Scuola www.iismandralisca.gov.it in ottemperanza agli obblighi di legge ed agli obblighi di pubblicità delle azioni PON finanziate con i Fondi FSE.

L'attività oggetto del presente Avviso Pubblico rientra nel Piano Offerta Formativa, annualità 2018/19 ed è cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito del Programma Operativo Nazionale 2014-2020 a titolarità del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e Ricerca – Direzione Generale Affari Internazionali.

TUTELA DELLA PRIVACY

Trattamento dati personali

Ai sensi della Legge.675/96 e del DLgs 196/2003, i dati forniti dai partecipanti saranno raccolti presso la Scuola – Liceo Classico Mandralisca di Cefalù e utilizzati solo per fini istituzionali.

*Il trattamento dei dati è stato individuato nella persona del Direttore SGA dell'Istituto **Dott. Giuseppe Capuana.***

In allegato: Allegato A: Domanda di partecipazione - Allegato B: Scheda di valutazione dei titoli.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

*Dott. Francesco Di Majo **

** Documento firmato digitalmente*



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE
“PER LA SCUOLA, COMPETENZE E AMBIENTI PER L’APPRENDIMENTO” 2014-2020
Avviso pubblico “Percorsi per adulti e giovani adulti”. (Prot. 2165 del 24/02/2017)
Progetto PON codice 10.3.1A-FSEPON-SI-2017-5

Allegato A

Domanda di docente ESPERTO

Al D.S. dell’I.I.S Mandralisca
Cefalù

Il/La sottoscritto/a _____
residente in _____ prov. _____
via/Piazza _____ n. civ _____
cod. fiscale _____, telefono _____ / _____ cell _____
email _____ @ _____
status professionale _____

avendo preso visione del bando relativo all’avviso pubblico selezione personale interno per la realizzazione del progetto PON FSE “UNA SCUOLA PER GLI ADULTI” – Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Avviso pubblico 2165 del 24/02/2017 “Percorsi per adulti e giovani adulti”.
Codice 10.3.1A-FSEPON-SI-2017-5

CHIEDE

Di partecipare alla selezione per titoli per l’attribuzione dell’incarico di tutor per il **Progetto PONFSE “UNA SCUOLA PER GLI ADULTI”** codice **10.3.1A-FSEPON-SI-2017-5** per il seguenti moduli:

TITOLO MODULO	(barrare con una x)
LA CUCINA DEL TERRITORIO	
L'ACCOGLIENZA TURISTICA	
L'operatore di sala moderno: tradizione e innovazione.	
Digitale age	
ENGLISH FOR WORK	

A tal fine dichiara: (barrare con una x le dichiarazioni rese)

- di essere cittadino italiano
- di godere dei diritti politici ovvero _____
- di non essere a conoscenza di procedimenti penali a suo carico né di essere stato condannato a seguito di procedimenti penali ovvero _____
- di non essere stato destituito da pubblico impiego
- di essere in possesso di sana e robusta costituzione
- di non trovarsi in alcuna posizione di incompatibilità con pubblico impiego
- di essere in possesso di competenze informatiche
- di essere in possesso dei sotto elencati titoli culturali previsti dal bando per il quale concorre.

DATA _____

FIRMA _____

**FONDI STRUTTURALI EUROPEI
 PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE
 "PER LA SCUOLA, COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO" 2014-2020
 Avviso pubblico "Percorsi per adulti e giovani adulti". (Prot. 2165 del 24/02/2017)
 Progetto PON codice 10.3.1A-FSEPON-SI-2017-5**

Allegato B-BANDO ESPERTO

Tabella di valutazione dei titoli:

TITOLI CULTURALI E PROFESSIONALI	PUNTEGGIO a cura dell'interessato	PUNTEGGIO a cura della commissione
A) Laurea vecchio ordinamento e Laurea specialistica nuovo ordinamento rilasciata dall'Università Italiana costituente titolo di accesso all'insegnamento attinente al modulo (in alternativa al punteggio di cui alla lettera B)	Punti 10 per voto 110 e lode Punti 9 per voto 110 Punti 8 per voto da 109 a 106 Punti 6 per voto da 105 a 100 Punti 4 per voto inferiore a 99	
B) Diploma di scuola secondaria di secondo grado costituente titolo di accesso all'insegnamento attinente al modulo con punteggio rapportato a 110 (in alternativa al punteggio di cui alla lettera A)	Punti 10 per voto 10/110 e lode Punti 8 per voto 110 da 109 a 106 Punti 6 per voto da 105 a 100 Punti 4 per voto inferiore a 99	
C) Laurea vecchio ordinamento e Laurea specialistica nuovo ordinamento rilasciata dall'Università Italiana non attinente al modulo (in alternativa ai titoli di cui alla lettera A e B)	Punti 4	
D) Laurea, master o corsi di perfezionamento post lauream di durata annuale o biennale attinenti al percorso formativo (max 2)	Punti 1	
Docenza nell'istruzione in età adulta presso corsi serali o CPIA	Punti 2 per ogni anno	
Certificazione competenze informatiche (ECDL, PNSD ecc.) (max 5)	Punti 1 per ogni certificazione sino ad un max di 5 certificazioni	
Esperienze pregresse documentate, in qualità di esperto, maturate nell'ambito di progetti PON, realizzati da istituzioni scolastiche ed attinenti le tematiche del percorso formativo	Punti 3 per ogni incarico espletato a favore degli alunni dei CPIA Punti 1 per ogni incarico espletato a favore degli alunni di altro ordine di Scuola	
Partecipazione e/o gestione corsi di formazione organizzati dal MIUR e/o da Enti accreditati presso il MIUR	Punti 1 per ogni esperienza e sino ad un max di 5 esperienze	
Altri titoli/esperienze varie nello specifico settore, coerenti con l'incarico da assumere, come: stage, borse di studio, frequenza di corsi di formazione e aggiornamento, esperienze di formazione anche a distanza, esperienze di formazione seminariale, certificazioni di competenze acquisite, realizzazioni professionali e/o consulenze documentate, anche per aziende e/o Enti diversi dal MIUR. non esplicitamente previsti nel presente bando che la commissione si riserva di valutare.	Punti 2 per ogni titolo/esperienza max 10 punti	

Data _____

Firma _____



A tal fine dichiara sotto la propria responsabilità che tale dichiarazione è veritiera ed acconsente ad eventuali controlli che l'Istituto Scolastico possa porre in essere.

Alla presente istanza allega Curriculum vitae in formato europeo.

Il sottoscritto/a dichiara la disponibilità a svolgere l'incarico senza riserva e secondo il calendario approntato dal Dirigente Scolastico;

Il/la sottoscritto/a altresì autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi e per effetto del d.l.196/2003 e dichiara sotto la propria responsabilità, che la documentazione dichiarata e/o allegata e' conforme agli originali in proprio possesso.

DATA _____

Firma _____