



I.I.S. “ FORTUNATO FEDELE” – C.M. ENIS00800B

Sede legale: Piazza Europa, 6 – 94011 Agira (EN) – Cod. fiscale 80003690866

Liceo delle scienze umane - C.M. ENPM00801V – Piazza Europa, 6 – Agira - Tel. 0935691529 – Fax 0935960601

Istituto tecnico - C.M. ENTD00801N – Via Palermo, 78 – 94017 Regalbuto – Tel./Fax 093571268 – 093572850

Istituto Tecnico – C.M. ENRF008014 – Via Lo Giudice, 1- 94010 Gagliano C.to – Tel. 0935699002 – Fax 0935699061

Istituto Professionale – C.M. ENRH00801G – Via Dante, 1 - 94010 Centuripe – Tel/Fax 093573067

Posta elettronica: enis00800b@istruzione.it – Posta elettronica certificata: enis00800b@pec.istruzione.it

Sito web: www.fortunatofedele.edu.it

Agira, 10/02/2020

Oggetto: bando per il reclutamento di docenti tutor interni all'istituto

Domanda di partecipazione alla selezione avente per oggetto l'individuazione, mediante procedura comparativa dei curricula, dei docenti esperti interni all'istituzione scolastica per l'attuazione di interventi in favore degli Istituti Superiori Statali Tecnici e Professionali, ai sensi dell'art.1, comma 35, della Legge n. 107/2015 e dell'art. 25, comma 5, della L.R. 20/06/2019, n. 10 – Es. fin. 2019 (anno scolastico 2019-2020) – capitolo 373361”.

Progetto dal titolo: **“SAPERI E SAPORI DELL'ENTROTERRA SICILIANO”**

N.prot. Dip. 126000

CUP assegnato al progetto: G89E19001140002

RICOGNIZIONE PROFESSIONALITÀ CORRISPONDENTI AGLI SPECIFICI PERCORSI FORMATIVI E DISPONIBILITÀ DI PROFESSIONALITÀ IN GRADO DI ADEMPIERE ALL'INCARICO PREVISTO DAL BANDO IN OGGETTO

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il R.D 18 novembre 1923, n. 2440, concernente l'amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato ed il relativo regolamento approvato con R.D. 23 maggio 1924, n. 827 e ss.mm. ii.;

VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241 “Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi” e ss.mm.ii.;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge 15 marzo 1997, n. 59;

VISTA la legge 15 marzo 1997 n. 59, concernente “Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa”;

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante “Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche” e ss.mm.ii.;

VISTO il Decreto Interministeriale 129 del 28 Agosto 2018, concernente “Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche”;

VISTA la Circolare n. 23 del 21 ottobre 2019 dell'Assessorato all'Istruzione e Formazione Professionale della Regione Siciliana che ha per oggetto "Start up di impresa didattica in favore degli Istituti Superiori Statali Tecnici e Professionali;

VISTA la delibera del Consiglio d'Istituto n. 16 del 29 ottobre 2019, con cui si approvava la presentazione del PROGETTO "SAPERI E SAPORI DELL'ENTROTERRA SICILIANO";

VISTO il D.D.G di approvazione ed impegno n. 7374 del 09/12/2019 dell'Assessorato all'Istruzione e Formazione Professionale della Regione Siciliana el progetto di cui all'oggetto;

PREMESSO che per l'attuazione del Progetto è necessario avvalersi di docenti tutor interni a cui affidare la realizzazione dei moduli formativi sottoelencati

RILEVATA la necessità di verificare la presenza all'interno del personale in servizio presso l'istituto di figure in possesso dei titoli utili a svolgere l'attività di tutor interni nell'ambito del Progetto "SAPERI E SAPORI DELL'ENTROTERRA SICILIANO"

VISTI i criteri per la valutazione dei tutor ed esperti approvati dal Consiglio d'Istituto n. 1 dell'11/10/2016 e dal Collegio dei Docenti n. 3 dell'11/10/2016

E M A N A

Il seguente bando di selezione per il reclutamento di docenti tutor interni all'istituzione scolastiche, in merito alle specificità e alle caratteristiche dei percorsi formativi programmati nel progetto, come di seguito specificati:

Titolo Modulo formativo	Caratteristiche della risorse professionale	Destinatari	Tempi di attuazione	Numero di ore
BAR RISTORANTE DIDATTICO - CUCINA	N. 1 Docente interno all'istituzione scolastica	n. 25 Alunni della Sede di Centuripe	Febbraio/Giugno 2020	25
BAR RISTORANTE DIDATTICO - SALA	N. 1 Docente interno all'istituzione scolastica	n. 25 Alunni della Sede di Centuripe	Febbraio/Giugno 2020	25
BAR RISTORANTE DIDATTICO - ACCOGLIENZA TURISTICA	N. 1 Docente interno all'istituzione scolastica	n. 20 Alunni della Sede di Centuripe	Febbraio/Giugno 2020	25
BAR RISTORANTE DIDATTICO - ADEMPIMENTI AMM.VI CONTABILI E FISCALI	N. 1 Docente interno all'istituzione scolastica	n. 20 Alunni della Sede di Regalbuto	Febbraio/Giugno 2020	25

Di seguito, suddivise per modulo formativo, le attività progettuali da espletare:

MODULO “BAR RISTORANTE DIDATTICO - CUCINA”

L'attività consiste nella realizzazione di percorsi formativi riguardanti l'apertura e la gestione di un bar e ristorante didattico; l'attività sarà svolta sia nelle classi che nei laboratori di Cucina.

OBIETTIVI SPECIFICI:

Fase 1: creare lo spirito di iniziativa e imprenditorialità; capacità di trasformare le idee in azioni attraverso la creatività, l'innovazione e l'assunzione del rischio, nonché capacità di pianificare e gestire i progetti.
Fase 2: elaborazione e proposta di percorsi enogastronomici da parte degli studenti dell'Istituto Professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera di Centuripe sotto la supervisione dei rispettivi docenti.
Fase 3: capacità di organizzare l'attività produttiva in funzione delle diverse esigenze dei clienti (intolleranze e allergie, stili alimentari alternativi come vegani, vegetariani, macrobiotici, crudisti ecc.);
fase 4: acquisizione dei ritmi di lavoro necessari per soddisfare le richieste dei clienti nei tempi previsti.

Il modulo avrà una durata di 25 ore e sarà destinato a 20/25 studenti del terzo, quarto e quinto anno e si svolgerà nella sede di Centuripe al di fuori dell'orario curricolare

MODULO “BAR RISTORANTE DIDATTICO - SALA”

L'attività consiste nella realizzazione di percorsi formativi riguardanti l'apertura e la gestione di un bar e ristorante didattico L'attività sarà svolta sia nelle classi che nei laboratori di Sala.

Fase 1: creare lo spirito di iniziativa e imprenditorialità; capacità di trasformare le idee in azioni attraverso la creatività, l'innovazione e l'assunzione del rischio, nonché capacità di pianificare e gestire i progetti.
Fase 2: elaborazione e proposta di percorsi enogastronomici da parte degli studenti dell'Istituto Professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera di Centuripe sotto la supervisione dei rispettivi docenti.
Fase 3: capacità di organizzare l'attività produttiva in funzione delle diverse esigenze dei clienti (intolleranze e allergie, stili alimentari alternativi come vegani, vegetariani, macrobiotici, crudisti ecc.);
Fase 4: acquisizione ritmi di lavoro necessari per soddisfare le richieste dei clienti nei tempi previsti.

Il modulo avrà una durata di 25 ore e sarà destinato a 20/25 studenti del terzo, quarto e quinto anno e si svolgerà nella sede di Centuripe al di fuori dell'orario curricolare

MODULO “BAR RISTORANTE DIDATTICO – ACCOGLIENZA TURISTICA”

L'attività consiste nella realizzazione di percorsi formativi riguardanti l'apertura e la gestione di un bar e ristorante didattico L'attività sarà svolta sia nelle classi che nei laboratori di Accoglienza Turistica.

OBIETTIVI SPECIFICI:

Fase 1: ricerca, raccolta e rielaborazione delle informazioni attraverso un'attenta analisi di Marketing e definizione del target di riferimento.
Fase 2: realizzazione degli spot promozionali, anche tramite la collaborazione di professionalità esterne, utilizzando il materiale raccolto nella seconda fase e le idee maturate nella prima fase. Agli studenti verranno somministrate lezioni di base per lo sviluppo delle competenze necessarie a produrre e realizzare filmati promozionali.
Fase 3: scelta ed attuazione delle tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione dell'impresa didattica.
Fase 4: attuazione delle strategie di marketing web attraverso la realizzazione di un sito internet che promuova l'immagine dell'azienda, dei prodotti e dei servizi offerti.

Il modulo avrà una durata di 25 ore e sarà destinato a 20/25 studenti del secondo e terzo anno e si svolgerà nella sede di Centuripe al di fuori dell'orario curricolare

MODULO “BAR RISTORANTE DIDATTICO – ADEMPIMENTI AMM.VI CONTABILI E FISCALI”

L'attività consiste nella realizzazione di percorsi formativi riguardanti l'apertura e la gestione di un bar e ristorante didattico L'attività sarà svolta sia nelle classi che nei laboratori di AFM.

OBIETTIVI SPECIFICI:

Fase 1: conoscenza dei requisiti necessari per intraprendere un'attività imprenditoriale (titoli di studio, licenze, autorizzazioni, iscrizioni ad albi, ecc.).

Fase 2: studio di fattibilità attraverso la redazione di un business plan che permetta di trasformare l'idea imprenditoriale in progetto operativo: analisi del territorio, target di riferimento, analisi dei concorrenti, punti forza e di debolezza dell'attività, analisi tecnica del progetto, valutazione economica e finanziaria previsionale attraverso l'analisi degli investimenti richiesti e dei risultati attesi.

Fase 3: pratiche fiscali, previdenziali e assicurative relative all'attività da intraprendere.

Il modulo avrà una durata di 25 ore e sarà destinato a 20 studenti del terzo e quarto e quinto anno e si svolgerà nella sede di Regalbuto al di fuori dell'orario curricolare

Nei primi tre moduli gli studenti del settore "Enogastronomia ed ospitalità alberghiera" implementeranno attività laboratoriali (sala bar, cucina e accoglienza turistica) allo scopo di realizzare un ristorante/pizzeria/bar didattico, con la possibilità di offrire i seguenti servizi:

- preparazione dei panini/pasti per la pausa ricreativa degli altri studenti delle varie sedi;
- Ristorazione (piatti tipici della cucina locale e regionale con prodotti a KM 0);
- Pranzi o cene di degustazione "a tema" con i prodotti stagionali del territorio;
- Pizzeria (arancini, pizzette, calzoni, focacce);
- Caffetteria (caffè, cappuccini, tè, cioccolate, tisane, prodotti da forno, aperitivi);
- Catering e banqueting in occasione di sagre, congressi, convegni ed eventi.

Nel quarto modulo gli studenti del settore "Economico" studieranno l'iter burocratico (i requisiti, le autorizzazioni e gli adempimenti fiscali e previdenziali) che bisogna seguire per intraprendere un'attività nel settore della ristorazione e cureranno la redazione delle relative pratiche; studieranno inoltre i diversi regimi contabili esistenti per la gestione dell'attività imprenditoriale.

Finalità della selezione

Il presente avviso è finalizzato alla predisposizione di una graduatoria di tutor per l'attuazione del Progetto, come sopra specificato, da attivare in questo Istituto, ai quali affidare i seguenti compiti:

- partecipare ad eventuali incontri propedeutici alla realizzazione delle attività;
- progettare (in collaborazione con il docente esperto del modulo formativo) obiettivi, competenze, attività, prove di verifica, percorsi operativi e traguardi;
- supportare l'attività degli esperti nella predisposizione di materiali da distribuire ai corsisti;
- supportare i corsisti nella realizzazione di project work, ove il singolo modulo richieda;
- inserire nel sistema di gestione del Piattaforma informatica Sicilia PO-FSE 2014/20 tutta la documentazione che riguarda l'attività del corso di formazione, compresa la rilevazione delle presenze;
- organizzare momenti di restituzione alla cittadinanza, in collaborazione con i partner del progetto;
- curare il monitoraggio del corso.

Tutte le attività dei corsi in presenza si svolgeranno in orario pomeridiano presso le diverse sedi dell'Istituto o in altre sedi idonee.

1. In sede di conferimento dell'incarico saranno definiti il numero degli interventi in aula e nei laboratori e gli orari.

2. Tutte le attività dei corsi in presenza si svolgeranno in orario pomeridiano presso le diverse sedi dell'Istituto d'Istruzione Superiore "F. Fedele".

Articolo 1 -Requisiti generali di ammissione

1. Possono partecipare alla selezione docenti interni all'istituzione scolastica. In caso di più domande per il medesimo incarico si procederà ad una valutazione comparativa dei curricula prodotti dagli interessati, con riguardo ai titoli culturali e professionali coerenti al modulo prescelto dal candidato.

2. Gli interessati devono presentare regolare domanda utilizzando il modello allegato (ALL.1), corredato di curriculum vitae in formato europeo.

3. Ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica n. 445 del 2000 le dichiarazioni rese e sottoscritte nel curriculum vitae o in altra documentazione hanno valore di autocertificazione.

L'Amministrazione procedente si riserva di effettuare idonei controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni rese dai candidati. La falsità in atti e la dichiarazione mendace, ai sensi dell'articolo 76 del predetto DPR n.445/2000 e successive modifiche, implica responsabilità civile e sanzioni penali, oltre a costituire causa di esclusione dalla partecipazione alla selezione ai sensi dell'articolo 75 del predetto DPR. n. 445 del 2000. Qualora la falsità del contenuto delle dichiarazioni rese fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo è risolto di diritto.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine utile per la proposizione della domanda di partecipazione. L'accertamento della mancanza dei suddetti requisiti comporta in qualunque momento l'esclusione dalla procedura di selezione stessa o la decadenza dalla graduatoria dalla procedura di affidamento dell'incarico.

Articolo 2 -Compenso

1. Per lo svolgimento dell'incarico, conferito dalla scuola, il costo orario di formazione, è pari a € 17,50 lordo dipendente.
2. La remunerazione non prevede un pagamento di tipo forfetario ma va correlata alle ore di servizio effettivamente prestato. L'effettuazione di tali ore dovrà essere dettagliatamente documentata.
3. Non sono previsti rimborsi per trasferte e spostamenti.

Articolo 3 -Modalità di valutazione della candidatura

1. La Commissione di valutazione è nominata dal Dirigente Scolastico, ed è composta dal Dirigente Scolastico, che la presiede, dal collaboratore vicario e dal Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi.

2. La Commissione di valutazione procederà ad esaminare esclusivamente i titoli acquisiti e dichiarati, le esperienze professionali e i servizi già effettuati alla data di scadenza della presentazione delle domande di cui al presente Avviso.

3. Per ciascuno dei sotto elencati titoli culturali, professionali e di servizio sono attribuiti i punteggi secondo i seguenti criteri:

L' ISTRUZIONE, LA FORMAZIONE E LE CERTIFICAZIONI NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE		
A1. LAUREA SPECIFICA (vecchio ordinamento o magistrale)		PUNTI
	110 e lode	25
	105-110	20
	89-104	15
	<89	5
LAUREA SPECIFICA (triennale in alternativa alla precedente) O DIPLOMA		5
A2. LAUREA NON SPECIFICA		PUNTI
	110 e lode	10

(vecchio ordinamento o magistrale)	105-110	8
	89-104	5
	<89	2
LAUREA NON SPECIFICA (triennale in alternativa alla precedente) O DIPLOMA		2
<u>LE ESPERIENZE DI FORMAZIONE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE</u>		
B1. MASTER I LIVELLO (di durata annuale, in aggiunta alla laurea)		5
B2. MASTER II LIVELLO (di durata biennale, in aggiunta alla laurea)		10
B3. CORSI DI SPECIALIZZAZIONE, PERFEZIONAMENTO	Max. 10 pt	2
<u>LE ESPERIENZE DI TUTOR NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE</u>		
C1. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL' ARGOMENTO DOCUMENTATE ATTRAVERSO PUBBLICAZIONI	Max. 10 pt.	2 per pubbl.
C2. ESPERIENZA DI DOCENZA NELLA RELATIVA CLASSE DI CONCORSO	2	10
C3. DOCENTE, FACILITATORE, VALUTATORE IN PROGETTI PON, IFTS O ASSIMILABILI RIFERITI ALL'ARGOMENTO	Max. 10 pt.	2 per A.S.
C4. TUTOR IN PROGETTI PON, IFTS O ASSIMILABILI RIFERITI ALL'ARGOMENTO	Max. 15 pt.	3 per A.S.
C5. DOCENZA IN CORSI DI FORMAZIONE O AGGIORNAMENTO PER DOCENTI (diversi dai precedenti)	Max. 5 pt	1 per A.S.

Articolo 4 -Domanda di ammissione, valutazione dei requisiti e costituzione delle graduatorie

1. La domanda di partecipazione dovrà essere redatta, autocertificando in maniera dettagliata i requisiti essenziali di ammissione indicati all'articolo 2, secondo il modello di candidatura (All. 1).
2. Alla domanda, debitamente sottoscritta, dovranno essere acclusi, pena esclusione:

a) copia di un documento di identità in corso di validità;

b) il *curriculum vitae* del candidato, datato e sottoscritto in formato Europeo.

3. La candidatura va inviata all'indirizzo e-mail enis00800b@istruzione.it, o consegnata brevi manu presso gli uffici di segreteria dell'Istituto, piazza Europa n. 6 – Agira, entro e non oltre **le ore 13:00 del 21 febbraio 2020**.

4. Le condizioni di svolgimento dei corsi (sedi, orari etc.), che si terranno in orario pomeridiano e extracurricolare, verranno stabilite da questo Istituto e dovranno essere accettate incondizionatamente dagli interessati.

Il presente bando viene pubblicizzato mediante:

- Affissione all'albo dell'Istituto;
- Pubblicazione sul sito dell'ISTITUTO: www.fortunatofedele.edu.it
- Mail inviata all'indirizzo di posta elettronica dei docenti in servizio nell'istituto

Articolo 5 -Responsabile del procedimento.

1. Ai sensi di quanto disposto dall'articolo 5 della legge 7 Agosto 1990, n. 241, e successive modificazioni, il responsabile unico del procedimento di cui al presente Avviso di selezione è il Dirigente Scolastico, prof. Serafino Lo Cascio.

Articolo 6 -Trattamento dei dati personali

1. Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 196 del 2003 i dati personali forniti dai candidati saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento della procedura selettiva. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.

Articolo 7- Pubblicità

Il presente bando è pubblicato sul sito internet di questa Istituzione scolastica www.fortunatofedele.edu.it

Il Dirigente Scolastico

Prof. Serafino Lo Cascio

(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi del art.3 comma 2 del D.L.vo 39/93)