

FUTURA

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale - Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Protocollo in epigrafe

Ai docenti interessati

Al sito web

All'Albo on line e Amministrazione Trasparente

Agli atti del Progetto "STOP AL DROP-OUT N. 2"

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza - Missione 4: Istruzione e Ricerca - Componente 1 Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - Investimento 1.4: "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica" e "Interventi di tutoraggio e formazione per la riduzione dei divari negli apprendimenti e il contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 2 febbraio 2024, n.19)", finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU.

Progetto CNP: - M4C1I1.4-2024-1322-P-48917 dal titolo "STOP AL DROP-OUT N.2" - CUP: C74D21000480006

OGGETTO: AVVISO PER LA SELEZIONE DI PERSONALE INTERNO PER IL RUOLO DI DOCENTI ESPERTI E TUTOR NELL'AMBITO DEL PROGETTO PER LA PREVENZIONE DELLA DISPERSIONE SCOLASTICA "STOP AL DROP-OUT N. 2". PERCORSI FORMATIVI E LABORATORI CO-CURRICOLARI TRASVERSALI ED AFFERENTI AGLI INDIRIZZI DEI CORSI DI STUDIO.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- 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** l'articolo 53 del Dlgs. 165/2001 che al comma 2 declina: "Le pubbliche amministrazioni non possono conferire ai dipendenti incarichi, non compresi nei compiti e doveri di ufficio, che non siano espressamente previsti o disciplinati da legge o altre fonti normative, o che non siano espressamente autorizzati;
- VISTO** il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;
- VISTO** il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 30 settembre 2020 n. 166, recante "Regolamento concernente l'organizzazione del Ministero dell'Istruzione";
- VISTA** la circolare della Funzione Pubblica n.2/2008;
- VISTO** che ai sensi dell'art. 45 del D.L. 129/2018, l'istituzione scolastica può stipulare contratti di prestazione d'opera con esperti per particolari attività ed insegnamenti, al fine di garantire l'arricchimento dell'offerta formativa, nonché la realizzazione di specifici programmi di ricerca e di sperimentazione;
- VISTA** la circolare n° 2 del 2 febbraio 2009 del Ministero del Lavoro che regola i compensi, gli aspetti fiscali e contributivi per gli incarichi ed impieghi nella P.A.;
- VISTI** il Contratto Collettivo Nazionale (CCNL) del Comparto Scuola del 28/01/2024, il Contratto Collettivo Nazionale (CCNL) dell'Area Istruzione e Ricerca 2016-2018 del 19 aprile 2018 e il contratto scuola

**I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"**

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

2019-2021 del 18 gennaio 2024;

- VISTA** la Circolare del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca n. 34815, del 2 agosto 2017, relativa alla procedura di individuazione del personale esperto e dei connessi adempimenti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale;
- VISTO** il Decreto Interministeriale 129/2018, concernente *"Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche"*;
- VISTO** il regolamento (UE) 12 febbraio 2021, n. 2021/241, che istituisce il dispositivo per la ripresa e la resilienza;
- VISTO** il regolamento (UE) 2021/1060 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021;
- VISTO** il regolamento delegato (UE) 2021/2106 della Commissione del 28 settembre 2021, che integra il regolamento (UE) 2021/241 del Parlamento europeo e del Consiglio, che istituisce il dispositivo per la ripresa e la resilienza, definendo una metodologia per la rendicontazione della spesa sociale;
- VISTO** il Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR), la cui valutazione positiva è stata approvata con Decisione del Consiglio ECOFIN del 13 luglio 2021 e notificata all'Italia dal Segretariato generale del Consiglio con nota LT161/21, del 14 luglio 2021 e, in particolare, la Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.4: *"Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica - Interventi di tutoraggio e formazione per la riduzione dei divari negli apprendimenti e il contrasto alla dispersione scolastica"* (D.M. 2 febbraio 2024, n. 19);
- VISTO** il decreto del Ministro dell'istruzione del 2 febbraio 2024 prot. AOOGABMI 0000019, recante *"Riparto delle risorse per la riduzione dei divari territoriali e il contrasto alla dispersione scolastica, in attuazione della Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.4 "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nella scuola secondaria di primo e secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica"* del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU";
- VISTO** il regolamento (UE) 2018/1046 del 18 luglio 2018, che stabilisce le regole finanziarie applicabili al bilancio generale dell'Unione, che modifica i regolamenti (UE) n. 1296/2013, n. 1301/2013, n.1303/2013, n. 1304/2013, n. 1309/2013, n. 1316/2013, n. 223/2014, n. 283/2014 e la decisione n. 541/2014/UE e abroga il regolamento (UE, Euratom) n. 966/2012;
- VISTO** L'Allegato 1 - Decreto di riparto delle risorse per la riduzione dei divari territoriali e il contrasto alla dispersione scolastica, in attuazione della Missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.4;
- VISTO** l'atto di concessione del 03/10/2024 che costituisce formale autorizzazione all'avvio del progetto e contestuale autorizzazione alla spesa;
- CONSIDERATO** che la realizzazione del PNRR prevede, per l'attuazione della Missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.4 *"Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica"*, l'individuazione del

**I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"**

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Ministero dell'istruzione e del merito quale Amministrazione titolare;

CONSIDERATO che per l'attuazione della Missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.4 è stato adottato il decreto del Ministro dell'istruzione del 2 febbraio 2024 prot. AOOGABMI 0000019, recante *"Riparto delle risorse per la riduzione dei divari territoriali e il contrasto alla dispersione scolastica, in attuazione della Missione 4"*;

VISTE le istruzioni operative dell'Unità di missione per il PNRR del Ministero dell'istruzione e del merito prot. n. 58542 del 17 aprile 2024;

VISTA la delibera del Consiglio d'Istituto n. 5 del 20/12/2021 e successive modificazioni e integrazioni con la quale è stato approvato il P.T.O.F. per gli anni scolastici 2022/2025;

VISTA la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 12 del 14/02/2025 di approvazione del Programma Annuale dell'Esercizio finanziario 2025;

VISTO l'Accordo di concessione all'utilizzo del finanziamento utile alla realizzazione del progetto presentato dall'istituzione scolastica, firmato da Direttore generale e Coordinatore dell'Unità di Missione per il PNRR;

VISTO il progetto dal titolo **"STOP AL DROP OUT N. 2"** per l'attuazione del suddetto avviso/decreto M4C111.4-20241322 – Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica (D.M. 19/2024);

VISTA la delibera di autorizzazione alla partecipazione avviso Riduzione dei divari negli apprendimenti e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 19/2024) M4C111.4-2024-1322 del Consiglio di Istituto n.106 del 10/09/2024;

VISTO il decreto di assunzione in bilancio n. 111 del 30/10/2024, Prot. 0011184/E del 28/11/2024, del finanziamento del progetto in oggetto;

RITENUTO pertanto di poter procedere con l'individuazione di professionalità interne;

VISTA la necessità di individuare docenti esperti e tutor per le attività di cui all'oggetto relative alla linea di Investimento 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica "Interventi di tutoraggio e formazione per la riduzione dei divari negli apprendimenti e il contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 2 febbraio 2024, n. 19)" per la corretta esecuzione del progetto in epigrafe;

Tutto ciò visto, considerato e ritenuto,

DETERMINA**Art. 1 - Oggetto**

di avviare una procedura di selezione comparativa, attraverso la valutazione dei *curriculum*, per la selezione di figure professionali interne inerenti le seguenti azioni (**tutti i moduli sono da 20 ore**):



I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"

Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Percorsi formativi e Laboratori Co- curriculari Trasversali	Descrizione dei percorsi	Destinatari	Figure richieste
Movimento, motricità e sport di squadra <i>Da concludere preferibilmente entro Giugno 2025</i>	Il progetto ha la finalità di avvicinare gli studenti al movimento e allo sport di squadra per favorire la gestione delle proprie emozioni.	Tutte le classi dell'Istituto	1esperto 1 tutor
"MOVIESABLE" Cineforum per l'inclusione <i>Da concludere preferibilmente entro Giugno 2025</i>	Il progetto ha la finalità di includere gli studenti attraverso la visione del film e attività di follow up.	Tutte le classi dell'Istituto	1esperto 1 tutor
FAI - Giornate FAI per le scuole – Giornate FAI di Primavera "Apprendisti Ciceroni" <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Preparazione all' esperienza di cittadinanza attiva per far nascere la consapevolezza del valore che i beni artistici e paesaggistici rappresentano per il sistema territoriale.	Le Classi dell'Istituto	1esperto 1 tutor

Percorsi formativi e Laboratori Co- curriculari "Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale"	Descrizione dei percorsi	Destinatari	Figure richieste
Produzione della birra biologica dall'orzo e dal grano Cappelli aziendale <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto, prevede la realizzazione di birra biologica partendo dalle produzioni di orzo e grano "Senatore Cappelli" prodotti sui terreni dell'azienda agraria dell'istituto.	le Classi terze e quarte	1esperto 1 tutor
Coltivazioni e produzioni orticole dell'orto biologico aziendale <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto ha la finalità di avvicinare e rendere partecipi gli alunni alle leggi che regolano i processi e le dinamiche della Natura, su un terreno destinato alla coltivazione Biologica e Biodinamica di piante orticole	le Classi terze e quarte	1esperto 1 tutor



I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"

Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Percorsi formativi e Laboratori Co- curricolari "Tecnico Grafico e Comunicazione"	Descrizione dei percorsi	Destinatari	Figure richieste
"Scuola in Mostra": Allestimenti creativi e tematici <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto ha la finalità di valorizzare gli spazi scolastici attraverso allestimenti che cambiano periodicamente.	le Classi terze e quarte	1esperto 1 tutor
Merchandising Einaudi: "Identità Scolastica" <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto ha la finalità di avvicinare gli studenti al mondo della grafica, del marketing e della gestione aziendale realizzando una linea di prodotti scolastici che rappresentino l'identità della scuola, promuovendo la sostenibilità mediante l'utilizzo di materiali ecologici.	le Classi terze e quarte	1esperto 1 tutor

Percorsi formativi e Laboratori Co- curricolari "Servizi per la Sanità e l'assistenza sociale"	Descrizione dei percorsi	Destinatari	Figure richieste
Il "fabbrica libro" <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto prevede la realizzazione di un libro collettivo con diverse tecniche per realizzare una <i>documenta-zione narrativa</i> .	le Classi terze	1esperto 1 tutor
Animazione socio-culturale da "0 a 99 anni" <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Un progetto di Animazione socio-culturale da "0 a 99 anni" che abbraccia l'intera vita delle persone, promuovendo l'inclusione, la partecipazione attiva e la crescita personale	le Classi quarte	1esperto 1 tutor
"Kamishibai" e teatrazione per ogni età <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il "Kamishibai" è in origine una arte performativa Giapponese. L'utilizzo può rivelarsi uno strumento didattico molto efficace per valorizzare la comunicazione verbale e non verbale. E' l'arte di raccontare storie per ogni età.	le Classi quarte	1 esperto 1 tutor
"Play, think, grow": Creatività per un laboratorio Montessori a tutte le età <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto si configura come spazio per la creazione di un laboratorio Montessoriano di idee per ampliare i campi di esperienze delle metodologie operative.	le Classi quarte	1esperto 1 tutor



I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"

Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Percorsi formativi e Laboratori Co- curricolari "Servizi per la Sanità e l'assistenza sociale"	Descrizione dei percorsi	Destinatari	Figure richieste
Non solo "musica" <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto ha la finalità di promuovere l'educazione musicale nelle nuove generazioni promuovendo l'utilizzo di tecniche diverse e il potenziamento delle attitudini canore e musicali.	le Classi terze	1 esperto 1 tutor
"Energia e Benessere psico- fisico" <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto ha la finalità di promuovere il contrasto negli stati di tensione, stress, dipendenza affettiva e disturbi del comportamento alimentare.	le Classi terze	1esperto

Percorsi formativi e Laboratori Co- curricolari "Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"	Descrizione dei percorsi	Destinatari	Figure richieste
"Dolci" feste <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto ha la finalità di approfondire le tradizioni legate ai dolci tipici delle diverse regioni.	Classe terza Pasticceria	1esperto 1 tutor
Pasta fresca e ripiena <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto ha la finalità, di far acquisire le giuste tecniche di preparazioni per realizzare la pasta fresca con diversi tipi di farina.	Classi terze cucina	1esperto 1 tutor
"Snack Bar e Street food" all'italiana <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto ha la finalità di sperimentare la produzione del "cibo da passeggio".	Classi terze Sala e Vendita	1esperto 1 tutor
Bar Bes "Ci sono anch'io" <i>Da attivare nel periodo degli Esami di Stato</i>	Il progetto ha la finalità di favorire l'inclusione mediante attività di servizio bar realizzata da alunni con bisogni educativi speciali.	Tutte le classi dell'albergh iero	1 esperto 1 tutor
La Cucina del riuso <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto ha la finalità di sperimentare azioni e strategie per ridurre lo spreco alimentare con ricette creative, gustose e sostenibili.	Classi terze cucina	1esperto 1 tutor
La figura del Barman <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto ha la finalità di formare una figura professionale di alto livello che richiede delle competenze tecniche e conoscitive approfondite.	Classi terze Sala e Vendita	1esperto 1 tutor



I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"

Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Percorsi formativi e Laboratori Co- curricolari "Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"	Descrizione dei percorsi	Destinatari	Figure richieste
Pasticceria moderna <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto definisce i passaggi necessari per la progettazione e realizzazione pratica di produzioni di pasticceria moderna.	Classe quarta Pasticceria	1 esperto 1 tutor
I Piatti Della Tradizione Locale Della Capitanata <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto ha la finalità di scoprire e realizzare i piatti più iconici della tradizione culinaria della Capitanata	Classi quarte Cucina	1esperto 1 tutor
Cucina Tradizionale Locale Rivisitata in Chiave Moderna <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto è finalizzato alla realizzazione di alcuni piatti iconici della cucina Italiana reinterpretati in chiave moderna	Classi quarte Cucina	1esperto 1 tutor
Il giro del mondo a colazione <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto ha l'obiettivo di acquisire le giuste competenze per la preparazione di diverse tipologie di colazioni internazionali.	Classi quarte Sala e Vendita	1 esperto 1 tutor
Il Front Office: Operazioni di Front Desk in albergo <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto ha la finalità di far acquisire le giuste competenze per svolgere operazioni a contatto con la clientela.	Classi terze e quarte turistico	1esperto 1 tutor
Il Front Office: Operazioni di Back Office in albergo <i>Da attivare dal 08/09/2025 e concludere entro il 13/09/2025</i>	Il progetto è finalizzato a far acquisire le giuste competenze per svolgere operazioni di contabilità proprie delle strutture ricettive.	Classi terze e quarte Turistico	1esperto 1 tutor

Le date di attivazione dei singoli percorsi riportate nelle tabelle sono indicative e, pertanto, soggette a possibili variazioni.

Art. 2 - Condizioni contrattuali e finanziarie

L'incarico avrà durata dalla data della nomina fino alla fine delle attività progettuali previste, ovvero fino al 15/09/2025 salvo eventuali proroghe disposte dal MIM. L'esperto/tutor individuato dovrà assicurare altresì la propria presenza negli incontri propedeutici all'inizio delle attività e nelle manifestazioni conclusive del Progetto. L'Istituzione scolastica si riserva di non procedere all'affidamento degli incarichi in caso di mancata attivazione del progetto previsto.

Laddove, per cause impreviste, si dovesse procedere alla chiusura anticipata dei moduli formativi, si effettuerà il pagamento delle sole ore già prestate. La liquidazione della retribuzione spettante, opportunamente contrattualizzata, dovrà armonizzarsi con i tempi di trasferimento dei fondi dell'A.d.G. senza che la presente Istituzione scolastica sia obbligata ad alcun anticipo di cassa.

Per gli incarichi affidati e per le ore previste il compenso è di 79,00 euro/ora per gli esperti e 34,00

**I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"**

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"

Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

euro/ora per i tutor, omnicomprendivi di ogni onere e ritenuta.

Art. 3 – Partecipazione e conferimento incarico

E' possibile candidarsi per un massimo di un percorso da esperto e due percorsi da tutor, presentando una unica istanza di partecipazione per i profili richiesti ed esprimendo la preferenza di attribuzione dell'incarico. In caso di assenza di preferenze ovvero di errata indicazione, l'eventuale incarico verrà assegnato, senza possibilità di modifiche, da parte del Dirigente. Alla stipula del contratto, il soggetto interessato dovrà **dichiarare la disponibilità** a svolgere l'incarico senza riserve e secondo il calendario predisposto dalla Scuola, presumibilmente a partire da **maggio 2025** e da **concludersi preferibilmente entro Giugno 2025 per i percorsi co – curriculari trasversali** e a partire dal **08/09/2025 per i percorsi co – curriculari afferenti agli indirizzi dei corsi di studio dell'Istituto** e comunque **entro la scadenza del 15 settembre 2025**, salvo eventuali proroghe disposte dal MIM.

Art. 4 - Requisiti di ammissione

Possono presentare domanda di disponibilità al conferimento di incarichi coloro che, alla data di scadenza del termine utile di presentazione della domanda, siano in possesso dei seguenti requisiti:

- **essere docente tempo indeterminato titolare presso questo Istituto per tutto il periodo dell'incarico;**
- **essere in possesso del titolo di studio di accesso alla classe di concorso inerente alla tematica del percorso formativo (per la candidatura da Esperto) e della relativa abilitazione all'insegnamento ove prevista;**
- **essere in possesso delle adeguate competenze tecnologiche funzionali alla gestione *on-line* della progettualità (condizione assolutamente necessaria per i Tutor);**
- cittadinanza straniera, italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione;
- ogni altro requisito di ammissibilità indicato come tale nella descrizione del profilo professionale, ivi compresa l'esperienza professionale;
- insussistenza di condanne penali, passate in giudicato, per reati che comportano l'interdizione dai pubblici uffici e insussistenza di procedimenti penali in corso di cui si è a conoscenza, fermo restando l'obbligo di indicarli in caso contrario;
- godimento dei diritti politici e civili in Italia e/o nello Stato europeo di appartenenza;
- possesso delle qualità morali e di condotta previste dall'articolo 35, comma 6, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;
- insussistenza di situazioni di conflitto di interesse con l'istituzione scolastica;
- domanda prodotta nei tempi e nei modi previsti dal presente bando;
- disponibilità a seguire le indicazioni orarie della dirigenza per la realizzazione del progetto.

**I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"**

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Art. 5 - Presentazione domande

Le istanze di partecipazione, devono pervenire **perentoriamente entro le ore 12,00 del giorno 15/05/2025** all'indirizzo di PEO dell'Istituto fgis00800v@istruzione.it, con oggetto: **"Candidatura per la partecipazione dell'avviso interno per la selezione di docenti (specificando se esperto, tutor o entrambi) – "Stop al drop out n. 2" – Cognome e Nome.**

Le istanze di partecipazione prevedono:

- l'allegato **modello A** debitamente firmato in calce;
- l'**allegato B** "autovalutazione titoli" debitamente firmato in calce;
- il **curriculum** redatto secondo il modello europeo (anche esso debitamente firmato). Il Curriculum Vitae deve essere numerato per ogni titolo, esperienza o formazione, per cui si richiede l'attribuzione di punteggio, ed i numeri che lo contraddistinguono devono essere riportati nella scheda di autovalutazione **allegato B**.
- un **documento di identità** in corso di validità.

Art. 6 - Cause di esclusione

Saranno cause tassative di esclusione:

- istanza di partecipazione pervenuta oltre il termine o con mezzi non consentiti;
- Curriculum Vitae non in formato europeo;
- Curriculum Vitae non contenente le dichiarazioni relative agli art.38-46 del DPR 445/00, e l'autorizzazione al trattamento dei dati personali;
- Omissione anche di una sola firma sulla documentazione;
- Documento di identità scaduto o illeggibile;
- Curriculum vitae non numerato secondo l'**art. 5**;
- Scheda valutazione titoli non riportante il rispettivo numero del curriculum secondo l'**art. 5**;
- Requisiti di ammissione mancanti o non veritieri.

Art. 7 - Selezione

La selezione verrà effettuata da apposita Commissione di Valutazione nominata dal Dirigente Scolastico attraverso la comparazione dei curriculum, in funzione delle griglie di valutazione allegate. La valutazione verrà effettuata tenendo unicamente conto di quanto dichiarato nel **curriculum vitae** in formato europeo e nei **modelli all. A e All. B**. Saranno valutati esclusivamente i titoli acquisiti, le esperienze professionali ed i servizi già effettuati alla data di scadenza del presente Avviso e l'attinenza dei titoli dichiarati a quelli richiesti deve essere esplicita, diretta, e ben indicata nel Curriculum Vitae. Nel caso di parità di punteggio tra i candidati verrà selezionato il candidato più anziano di età. In caso di ulteriore parità si procederà per sorteggio. La pubblicazione delle graduatorie ha valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre **reclamo entro gg. 5** dalla pubblicazione. Eventuali reclami saranno esaminati entro i successivi due giorni lavorativi per poi procedere alla pubblicazione della graduatoria definitiva. La graduatoria provvisoria e quella definitiva saranno pubblicate sul sito della scuola. Gli incarichi verranno assegnati, nel



I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

rispetto dei principi di equità-trasparenza-rotazione-pari opportunità, seguendo l'ordine di graduatoria. Il Dirigente Scolastico si riserva la facoltà, **in caso di assenza, ovvero, insufficiente numero di candidature pervenute, di assegnare più incarichi agli stessi docenti, ove ne avessero titolo**, seguendo come criterio preferenziale, l'ordine della graduatoria relativa al modulo. In osservanza del principio di rotazione e di equa distribuzione degli incarichi, verrà prioritariamente assegnato un incarico ad ogni candidato dichiarato ammesso seguendo l'ordine di graduatoria. Il Dirigente Scolastico si riserva in ogni caso la facoltà, in caso di numero insufficiente di candidature pervenute in relazione ai singoli ruoli richiesti, di reiterare l'avviso interno ovvero di adottare sistemi di reclutamento per le figure mancanti, all'esterno della istituzione scolastica.

Art. 8 - Casi particolari

- In caso di candidature ritenute valide strettamente sufficienti a coprire l'incarico ovvero in qualsiasi altro caso dovesse essere ritenuta non necessaria la nomina di una commissione di valutazione, il D.S. procederà in autonomia alla assegnazione immediata dell'incarico.
- Si evidenzia che i candidati docenti componenti del team del progetto "Stop al drop out 2" (DM 19/2024), cui afferiscono i percorsi previsti nel presente avviso, saranno individuati in qualità di esperti nei suddetti percorsi solo in subordine rispetto ai candidati non facenti parte del team.

Art. 9 - Prestazioni richieste alle figure professionali

Ruolo di figura professionale ESPERTO

• <i>Verificare i livelli di ingresso dei destinatari individuati in sede di candidatura</i>
• <i>Individuare le aree tematiche in cui dividere il percorso</i>
• <i>Rimodulare il percorso formativo a seconda della gravità della criticità</i>
• <i>Definire gli obiettivi da raggiungere e predisporre gli strumenti di valutazione del raggiungimento degli stessi</i>
• <i>Comunicare preventivamente eventuali impedimenti all'attività di docenza per eventuale tempestiva rimodulazione del calendario</i>
• <i>Effettuare durante il percorso valutazioni finali per la certificazione dell'Unità Formativa Didattica di competenza</i>
• <i>Condividere periodicamente con il Team e con il Dirigente Scolastico i risultati raggiunti</i>
• <i>Caricare la documentazione in piattaforma di gestione ove richiesto</i>
• <i>Controllare l'avanzamento dei percorsi</i>
• <i>Alimentare la piattaforma di avanzamento</i>
• <i>Redigere relazione periodica concordata con il Team</i>
• <i>Redigere relazione finale individuale contenente obiettivi strategie metodologie e strumenti utilizzati, metodi di misurazione adottati e livelli raggiunti da ogni singolo alunno</i>

Ruolo di figura professionale TUTOR

Il tutor ha come compito essenziale quello di facilitare i processi di apprendimento dei discenti. In particolare, il tutor:

**I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"**

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"

Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

• <i>predispone, in collaborazione con l'esperto, una programmazione dei tempi e dei metodi</i>
• <i>cura che nel registro didattico e di presenza vengano annotate le presenze e le firme dei partecipanti, degli esperti e la propria, l'orario d'inizio e fine della lezione;</i>
• <i>accerta l'avvenuta compilazione della scheda allievo, la stesura e la firma dell'eventuale patto formativo;</i>
• <i>segnala in tempo reale al Dirigente Scolastico se il numero dei partecipanti scende al di sotto del previsto in relazione al numero minimo di attestazioni da raggiungere;</i>
• <i>cura il monitoraggio fisico del corso, contattando gli alunni in caso di inadempienza ai propri compiti in itinere o anche prima/dopo l'intervento formativo;</i>
• <i>partecipa alle riunioni con il Team laddove ritenuto necessario, anche in orario pomeridiano</i>
• <i>Inserisce i dati relativi alla gestione del percorso</i>
• <i>registra le anagrafiche</i>
• <i>inserisce la programmazione giornaliera delle attività</i>
• <i>concorda l'orario con gli esperti</i>
• <i>provvede alla gestione della classe</i>
• <i>descrive e documenta i prodotti dell'intervento</i>
• <i>inserisce un resoconto (in termini di ore e importo) delle azioni di accompagnamento eventualmente messe in atto</i>

Art. 10 – Rinuncia e surroga

In caso di rinuncia alla nomina, per documentati motivi, da presentarsi entro due giorni dal ricevimento della stessa, si procederà alla surroga utilizzando la graduatoria di merito.

Art. 11- Tutela della Privacy e RUP

Ai sensi del D.lgs. 196/2003 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679) i dati personali forniti dagli aspiranti saranno raccolti presso l'Istituto per le finalità strettamente connesse alla sola gestione della selezione. I medesimi dati potranno essere comunicati unicamente alle amministrazioni pubbliche direttamente interessate a controllare lo svolgimento della selezione o a verificare la posizione giuridico-economica dell'aspirante. L'interessato gode dei diritti di cui al citato D. Lgs. 196/2003 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679). Ai sensi dell'art. 125 comma 2 e dell'art. 10 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i e dell'art. 5 della legge 241 del 7 agosto 1990, viene nominato Responsabile del Procedimento il Dirigente Scolastico prof. Lanfranco Barisano.

Art. 12- Obblighi di pubblicità, trasparenza ed informazione

Il presente bando è pubblicato sul sito internet dell'Istituto, in Albo on line ed Amministrazione Trasparente.

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Lanfranco Barisano)

**I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"**

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ALLEGATO A

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE PER LA SELEZIONE DI PERSONALE INTERNO PER IL RUOLO DI DOCENTI
ESPERTI/TUTOR NELL'AMBITO DEL PROGETTO PER LA PREVENZIONE DELLA DISPERSIONE SCOLASTICA "STOP AL
DROP-OUT N. 2". PERCORSI FORMATIVI E LABORATORI CO-CURRICOLARI TRASVERSALI ED AFFERENTI AGLI
INDIRIZZI DEI CORSI DI STUDIO "AZIONI DI PREVENZIONE E CONTRASTO ALLA DISPERSIONE SCOLASTICA (D.M.19/2024)"
M4C1I1.4-2024-1322-P-48917

Al Dirigente Scolastico

dell'IISS "Luigi EINAUDI" di Foggia

Il/la sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____

codice fiscale |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

residente a _____ via _____

recapito tel. _____ recapito cell. _____

indirizzo E-Mail _____ indirizzo PEC _____

in servizio presso _____ con la qualifica di _____

CHIEDE

di partecipare alla selezione per l'attribuzione dell'incarico di **ESPERTO e/o TUTOR** dei percorsi formativi co-
curricolari di seguito elencati:



I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

PERCORSI FORMATIVI E LABORATORI CO-CURRICULARI	TUTOR	Preferenza per TUTOR	ESPERTO	Preferenza per ESPERTO
1. Movimento, motricità e sport di squadra				
2. "MOVIESABLE" Cineforum per l'inclusione				
3. FAI - Giornate FAI per le scuole – Giornate FAI di Primavera "Apprendisti Ciceroni"				
4. Produzione della birra biologica dall'orzo e dal grano Cappelli aziendale				
5. Coltivazioni e produzioni orticole dell'orto biologico aziendale				
6. "Scuola in Mostra": Allestimenti creativi e tematici				
7. Merchandising Einaudi: "Identità Scolastica"				
8. Il "fabbrica libro"				
9. Animazione socio-culturale da "0 a 99 anni"				
10. "Kamishibai" e teatrazione per ogni età				
11. "Play, think, grow": Creatività per un laboratorio Montessori a tutte le età				
12. Non solo "musica"				
13. "Energia e Benessere psico-fisico"				
14. "Dolci" feste				
15. Pasta fresca e ripiena				
16. "Snack Bar e Street food" all'italiana				
17. Bar Bes "Ci sono anch'io"				
18. La Cucina del riuso				
19. La figura del "Barman"				
20. Pasticceria moderna				
21. I Piatti Della Tradizione Locale Della Capitanata				
22. Cucina Tradizionale Locale Rivisitata in Chiave Moderna				
23. Il giro del mondo a colazione				
24. Il Front Office: Operazioni di Front Desk in albergo				
25. Il Front Office: Operazioni di Back Office in albergo				

N.B.: barrare la casella relativa al ruolo che si richiede e indicare la relativa preferenza

A tal fine, consapevole della responsabilità penale e della decadenza da eventuali benefici acquisiti. Nel caso di dichiarazioni mendaci, **dichiara** sotto la propria responsabilità quanto segue:

- di aver preso visione delle condizioni previste dal bando
- di essere in godimento dei diritti politici
- di non aver subito condanne penali ovvero di avere i seguenti provvedimenti penali:
- di non avere procedimenti penali pendenti, ovvero di avere i seguenti procedimenti penali pendenti:

**I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"**

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

5. di impegnarsi a documentare puntualmente tutta l'attività svolta
6. di essere disponibile ad adattarsi al calendario definito dal Gruppo Operativo di Piano
7. di non essere in alcuna delle condizioni di incompatibilità con l'incarico previsti dalla norma vigente
8. di avere la competenza informatica l'uso della piattaforma on line "Gestione progetti PNRR"

Data_____ firma_____

Si allega alla presente

- ☐ Documento di identità in fotocopia
- ☐ Allegato B (griglia di valutazione)
- ☐ Curriculum Vitae

N.B.: La domanda priva degli allegati e non firmati non verrà presa in considerazione

DICHIARAZIONI AGGIUNTIVE

Il/la sottoscritto/a, AI SENSI DEGLI ART. 46 E 47 DEL DPR 28.12.2000 N. 445, CONSAPEVOLE DELLA RESPONSABILITÀ PENALE CUI PUO' ANDARE INCONTRO IN CASO DI AFFERMAZIONI MENDACI AI SENSI DELL'ART. 76 DEL MEDESIMO DPR 445/2000 DICHIARA DI AVERE LA NECESSARIA CONOSCENZA DELLA PIATTAFORMA PNRR E DI QUANT'ALTRO OCCORRENTE PER SVOLGERE CON CORRETTEZZA TEMPESTIVITÀ ED EFFICACIA I COMPITI INERENTI LA FIGURA PROFESSIONALE PER LA QUALE SI PARTECIPA OVVERO DI ACQUISIRLA NEI TEMPI PREVISTI DALL'INCARICO.

Data_____ firma_____

Il/la sottoscritto/a, ai sensi della legge 196/03, autorizza e alle successive modifiche e integrazioni GDPR 679/2016, autorizza l'istituto_____ al trattamento dei dati contenuti nella presente autocertificazione esclusivamente nell'ambito e per i fini istituzionali della Pubblica Amministrazione.

Data_____ firma_____



I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI PER ESPERTO

Criteri di ammissione: Essere in possesso del titolo di studio afferente alla classe di concorso inerente alla tematica del percorso formativo – essere docente interno a tempo indeterminato

Macro area A. <u>Titoli di Studio - Coerenti con la figura del bando</u>	Punti	N. riferimento del CV	Da compilare a cura del candidato	Da compilare a cura della commissione
Laurea specialistica o vecchio ordinamento (riferibile alle professionalità richieste) fino a 89punti 21 da 90 a 99punti 22 da 100 a 104punti 23 da 105 a 110punti 24 110 con lodepunti 25	Max Punti 25			
Laurea Triennale (riferibile alle professionalità richieste, non valutata se in possesso del titolo superiore) fino a 104 14 punti da 105 a 110 15 punti 110 con lode 16 punti	Max Punti 16			
Diploma di scuola secondaria di secondo grado (non valutato se in possesso del titolo superiore)	Punti 13			
Macro Area B. - <u>Titoli culturali specifici</u>	Punti			
Certificazioni informatiche (1 punto per Certificazione)	MAX 3			
Certificazioni per Corsi di formazione competenze digitali (1 punto per ogni corso di almeno 25 ore)	MAX 3			
Attestati per Corsi di formazione nello specifico settore in cui si concorre (1 punto per ogni corso di almeno 25 ore)	MAX 4			
Macro Area C. - <u>Titoli di servizio e esperienze di lavoro</u>	Punti			
Esperienze lavorative nel settore professionale richiesto e inerenti la tematica del bando (1 punto per esperienza)	MAX 10			
Precedenti esperienze come ESPERTO presso scuole Statali ed Enti Accreditati (2 punti per esperienza)	MAX 14			
Incarichi aggiuntivi (funzione strumentale, coordinatore PCTO, tutor Orientamento) (1 punto per incarico per a.s.)	MAX 6			
Responsabile della proposta progettuale	Punti 20			
Anzianità di servizio di ruolo (1 punto per anno)	MAX 15			
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	punti 100			

FOGGIA, _____

firma _____



I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI PER TUTOR

Criteri di ammissione: Essere docente interno a tempo indeterminato - essere in possesso delle adeguate competenze tecnologiche funzionali alla gestione on-line della progettualità

Macro area A. <u>Titoli di Studio - Coerenti con la figura del bando</u>	Punti	N. riferimento del CV	Da compilare a cura del candidato	Da compilare a cura della commissione
Laurea specialistica o vecchio ordinamento (riferibile alle professionalità richieste) fino a 89punti 21 da 90 a 99punti 22 da 100 a 104punti 23 da 105 a 110punti 24 110 e lodepunti 25	Max Punti 25			
Laurea Triennale (riferibile alle professionalità richieste, non valutata se in possesso del titolo superiore) fino a 104 14 punti da 105 a 110 15 punti 110 con lode 16 punti	Max Punti 16			
Diploma di scuola secondaria di secondo grado (non valutato se in possesso del titolo superiore)	Punti 13			
Macro Area B. - <u>Titoli culturali specifici</u>	Punti			
Certificazioni informatiche (1 punto per Certificazione)	MAX 3			
Certificazioni per Corsi di formazione competenze digitali (1 punto per ogni corso di almeno 25 ore)	MAX 3			
Attestati per Corsi di formazione nello specifico settore in cui si concorre (1 punto per corso di almeno 25 ore)	MAX 4			
Macro Area C. - <u>Titoli di servizio e esperienze di lavoro</u>	Punti			
Esperienze lavorative pregresse nel settore riferito alla professionalità richiesta e alla tematica del bando (1 punto per ogni esperienza)	MAX 14			
Precedenti esperienze in qualità di TUTOR in progetti PON – PNRR - presso scuole Statali e/o presso ambiti di formazione del MIM (2 punti per esperienza)	MAX 30			
Incarichi aggiuntivi (funzione strumentale, coordinatore PCTO, tutor Orientamento) (1 punto per incarico per a.s.)	MAX 6			
Anzianità di servizio di ruolo (1 punto per anno)	MAX 15			
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	punti 100			

FOGGIA, _____

firma _____