



**ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
ENOGASTRONOMIA e OSPITALITA' ALBERGHIERA "VIRGILIO TITONE"**

Via Marinella 115 - 117

91022 - CASTELVETRANO-SELINUNTE (TP)

Tel. centralino - 0924/932211 - Fax. - 0924/44744

Cod. Fiscale: 90010330810 – email tprh040003@istruzione.it - sito web: www.ipsartitone.it

**INTERVENTO FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA – PO FSE REGIONE SICILIANA 2007/2013
OBIETTIVO CONVERGENZA
Asse IV Capitale Umano**

BANDO

ANNUALITA' 2011/2012-2012/2013

Prot. N.

Bando di selezione per il reclutamento di figure professionali interne. Programma Operativo Convergenza 2007/2013 Fondo Sociale Europeo, Regione Siciliana – Asse IV Capitale Umano “ Interventi integrati per il successo scolastico e per l’assolvimento del diritto-dovere all’istruzione e alla formazione” – Azione A Progetto:

n. 2007.IT.051PO.003/IV/I2/F/9.2.5/1024 qualifica: “Operatore Di Enogastronomia”

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Visto il progetto presentato nell’ambito del programma Operativo convergenza 2007/2013, Fondo Sociale Europeo, Regione Siciliana – Asse IV Capitale Umano “Interventi integrati per il successo scolastico e per l’assolvimento del diritto-dovere all’Istruzione e alla Formazione”- Azione A, in rete con Istituti Secondari Superiori;

Visto il D.D.G. n° 4020 del 27/10/2010 dell’Assessorato Regionale dell’Istruzione e Formazione Professionale Dipartimento dell’Istruzione e della Formazione Professionale, con cui si approva la graduatoria definitiva dei progetti presentati a valere sull’Avviso pubblico sopracitato, ammettendoli a finanziamento;

Visto il Vademecum per gli operatori in attuazione del programma Operativo Regione Siciliana Fondo Sociale Europeo 2007/2013;

Considerato che per la realizzazione è richiesta la prestazione di qualificate figure professionali interne;

Attesa la necessità di procedere all’individuazione di tali figure professionali al fine di garantire esecuzione al predetto progetto

RICERCA

Personale di comprovata esperienza e competenza, a cui affidare incarichi per lo svolgimento del progetto PO FSE nell’azione e per le figure professionali indicate qui di seguito ed entro la scadenza indicata :

ore 12,00 del 29 Dicembre 2011

n. 2007.IT.051PO.003/IV/I2/F/9.2.5/1024 qualifica: “Operatore Di Enogastronomia”					
Numero	Figura Professionale	Totale ore incarico	Retribuzione Oraria	Compiti	Caratteristiche Professionali
2	Tutor	240 h Di cui : - 120 h annualità 2011/2012 - 120 h annualità 2012/2013	30,00	Guida il percorso di formazione secondo le fasi e le modalità previste; deve essere in grado di risolvere eventuali problemi organizzativi e comunicativi	Esperienza di tutoraggio in percorsi triennali integrati tipologia “A”
1	Docente esperto in lingua francese	20 h Di cui : - 10 h annualità 2011/2012 - 10 h annualità 2012/2013	35,00	Docenza	Laurea in Lingue e Letteratura Straniere con esperienza nel settore di riferimento
1	Docente esperto in norme comportamentali con	20 h annualità 2011/2012	35,00	Docenza	Diploma, nel settore di pertinenza ed esperienza nel settore di riferimento

	il cliente: il galateo				
1	Docente esperto Cucina	60 h Di cui : - 30 h annualità 2011/2012 - 30 h annualità 2012/2013	35,00	Docenza	Diploma/ attestato di qualifica settore alberghiero o enogastronomico; esperienza nel settore di riferimento
1	Docente esperto sala bar	60 h Di cui : - 30 h annualità 2011/2012 - 30 h annualità 2012/2013	35,00	Docenza	Diploma/ attestato di qualifica settore alberghiero o enogastronomico; esperienza nel settore di riferimento
1	Docente esperto in Diritto Civile e Assicurativo	20 h annualità 2011/2012	35,00	Docenza	Laurea in Scienze Giuridiche o Titolo Equipollente Esperienza nel settore di riferimento
1	Assistente amministrativo	138 h Di cui : - 69 h annualità 2011/2012 - 69 h annualità 2012/2013	14,50	Supporto amministrativo e informatico	Diploma/ Conoscenze informatiche ed esperienza nel settore
1	Collaboratore scolastico	120 h Di cui : - 60 h annualità 2011/2012 - 60 h annualità 2012/2013	12,50	Collaborazione	
1	Assistente tecnico	138 h Da svolgere - 69 h annualità 2011/2012 - 69 h annualità 2012/2013	14,50	Supporto all'attività di laboratorio	Diploma/ attestato di qualifica settore alberghiero o enogastronomico; esperienza nel settore di riferimento

Gli interessati al conferimento dell'incarico dovranno presentare istanza in carta libera, al Dirigente Scolastico, allegando il proprio Curriculum Vitae in formato Europeo.

La domanda, completa di tutti gli allegati dovrà essere consegnata presso gli Uffici di Segreteria entro il termine perentorio indicato nei prospetti sopradescritti. Farà fede la data di assunzione al protocollo.

La selezione verrà effettuata secondo i seguenti parametri

TABELLA VALUTAZIONE TITOLI

TITOLI CULTURALI			PUNTI PER TITOLO	PUNTI ATTRIBUITI
A	Laurea Specifica	Vecchio ordinamento o laurea specialistica Max punti 15	Laurea Breve Max punti 10	
B	Laurea Generica	Vecchio ordinamento o laurea specialistica Max punti 10	Laurea Breve Max punti 8	
C	Diploma di qualifica specifica Punti 7			
D	Diploma Punti 5			
E	Certificazione informatica: AICA (ECDL, Core, Advanced e Specialized; E-Citizen; Eucip,..); certificazioni Microsoft (MCP; MOS; MOE). Punti 3			
			PUNTEGGIO	
ESPERIENZE DI FORMAZIONE SPECIFICHE				
F	Corsi di formazione nel settore specifico con rilascio di qualifica professionale. Punti 3 per ogni corso			
G	Corsi di formazione su materie coerenti con le tematiche del progetto (minimo 15 ore) Punti 2 per ogni corso			
H	Corsi di aggiornamento, partecipazione a convegni, seminari su materie coerenti con le tematiche del progetto. Max 3 titoli. Punti 1 per ogni corso			
			PUNTEGGIO	
ESPERIENZE PROFESSIONALI				
I	Esperienza professionale in percorsi integrati scuola/formazione . Punti 12 per ogni annualità			
			PUNTEGGIO	
			PUNTEGGIO TOTALE	

- I PARTECIPANTI POTRANNO AVERE UN SOLO INCARICO : tutoraggio o docenza

Ogni candidato può concorrere per più figure professionali.

Verrà considerata valida e, quindi verificata, anche la presentazione di una sola domanda.

La valutazione comparativa dei curricula, per la formazione delle graduatorie finali di merito, verrà effettuata secondo i criteri e punteggi sopra indicati e sarà pubblicata presso l'albo della scuola a partire dal gennaio **2012**; avverso la quale gli aspiranti potranno presentare ricorso **entro e non oltre 5 (cinque) giorni** dalla data della pubblicazione. In mancanza di osservazioni e/o reclami la stessa, sarà ritenuta definitiva e si procederà, all'assegnazione dell'incarico.

Secondo quanto previsto dagli artt. 71 e 72 del D.P.R. 445/2000, l'Istituzione scolastica procederà prima della stipula dell'eventuale contratto, al controllo delle dichiarazioni rilasciate dall'aspirante, sia nell'istanza che nel curriculum vitae, atteso che i dati ivi riportati assumono valore di dichiarazioni sostitutive di certificazione rese ai sensi dell'art. 46 del medesimo DPR. Si fa presente che vigono, al riguardo, le disposizioni di cui all'art. 76 che prevedono conseguenze di carattere amministrativo e penale per l'aspirante che rilasci dichiarazioni non corrispondenti alla verità.

Gli aspiranti dipendenti da pubblica amministrazione dovranno essere preventivamente autorizzati a svolgere l'attività di cui al presente bando di selezione, atteso che la stipula dell'eventuale contratto sarà subordinata alla presentazione di detta autorizzazione. L'esperto dovrà assicurare la sua disponibilità durante il periodo indicato nel calendario che sarà predisposto dal gruppo di progetto.

La mancanza delle condizioni sopra espresse comporterà l'esclusione del soggetto candidato dalla selezione.

I dati forniti da ciascun candidato in occasione della partecipazione al presente bando ed al successivo eventuale rapporto derivante dall'affidamento dell'incarico, saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale dell'amministrazione, così come espressamente disposto dall'art. 13 del D.l.vo 30.6.2003 n. 196 e successive integrazioni

Castelvetrano 20/12/2011

Il presente BANDO viene:

- Affisso presso l'albo scuola
- Sito Web

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott.ssa Rosa Alba Montoleone)