



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI – GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

I.P.S. - "V. TELESE"-ISCHIA
Prot. 0014437 del 12/11/2022
VI (Uscita)

All'Albo dell'Istituto
Al Sito Web

Oggetto: Avviso di selezione in Collaborazione Plurima con altre scuole o, in alternativa, di reperimento di Esperto Esterno per conferimento incarico di Esperto Cucina e Esperto Sala e Vendita (Bar). Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR)- Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 - Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1. Avviso pubblico prot. n. 33956 del 18/05/2022 - Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza.

Titolo del Progetto: Scuola Per Tutti 2
Codice Progetto: 10.2.2A- FDRPOC-CA-2022-333
CUP: E34C22000270001

BANDO PUBBLICO RECLUTAMENTO ESPERTI ENOGASTRONOMICI (Cucina) E SALA E VENDITA (Bar) RIVOLTO A DOCENTI DI ALTRE ISTITUZIONI SCOLASTICHE per collaborazione plurima e ad ESPERTI ESTERNI CUCINA E SALA E VENDITA (BAR) per contratto di prestazione d'opera

per la realizzazione del progetto "Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" del PON codice 10.2.2A- FDRPOC-CA-2022-333

Il Dirigente Scolastico

VISTO il D.Lgs. 30 marzo 2001, n.165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche";

VISTO il D.I. 28 agosto 2018 n. 129, "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo contabile delle istituzioni scolastiche";

VISTO il D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recante il "Codice dei contratti pubblici" e le successive modifiche ed integrazioni;

VISTO il Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR)- Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 - Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1. Avviso pubblico prot. n. 33956 del 18/05/2022 - Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza;

VISTA la Delibera del Collegio Docenti n. 9 del 06/09/2021;

VISTA la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 47 del 09/09/2021;

VISTA la Candidatura N. 1080138 del 25/05/2022;

VISTA la nota MI prot. n. AOOGABMI 0053465 del 21.06.2022 - Pubblicazione graduatorie delle proposte progettuali e autorizzazione progetti;

VISTA la lettera di Autorizzazione Prot. AOOGABMI-53714 del 21/06/2022 che questa Istituzione è stata assegnataria dei progetti, come di seguito indicato :



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 SERVIZI COMMERCIALI – GRAFICO.PUBBLICITARIO
 SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
 CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Sottoazione	Codice Progetto	Titolo del progetto	Importo Autorizzato
10.1.1A	10.1.1A- FDRPOC-CA-2022-293	Ritorno Al Futuro 2	€ 29.242,80
Sottoazione	Codice Progetto	Titolo del progetto	Importo Autorizzato
10.2.2A	10.2.2A- FDRPOC-CA-2022-333	Scuola Per Tutti 2	€ 40.656,00

VISTO il programma annuale dell'Esercizio finanziario 2022 approvato con delibera n. 58 del 19.01.2022;

VISTO il decreto n. 1014 del 28.06.2022 di assunzione in bilancio dei fondi per la realizzazione dei suddetti progetti;

VISTO la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 51 del 18/11/2021 con la quale è stata deliberata l'approvazione dei criteri griglie e regolamento per la selezione di esperti e tutor;

VISTO la deroga ai criteri di valutazione dei titoli nel caso in cui si debba ricorrere ad un esperto di cui al comma 2 dell'articolo 5 del sopraccitato Regolamento: *"In tal caso i titoli utili e il punteggio saranno adeguati alla specificità della figura richiesta"*.

VISTE le note M.I.U.R. - DGEFID prot.2670 dell'08.02.2016, 3021 del 17.02.2016, 5577 del 21.03.2016, 5610 del 21.03.2016, 6076 del 4.4.2016, 6355 del 12.04.2016 e 6534 del 15.04.2016;

VISTA la nota prot.n. AOODGEFID 34815 del 2/8/2017, contenente chiarimenti in merito alle Attività di formazione - Iter di reclutamento del personale "esperto" e relativi aspetti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale;

VISTA la necessità di procedere all'individuazione di figure di elevato profilo professionale in possesso di specifiche professionalità in qualità di esperto nell'ambito del progetto autorizzato con nota prot. n. AOOGABMI-53714 del 21/06/2022;

VISTA la necessità di individuare ESPERTI di ENOGASTRONOMIA (Cucina) e ESPERTI di SALA E VENDITA (Bar) per i moduli di cui alla seguente tabella:

Scuola per tutti 2 - 10.2.2A Competenze di base

Tipologia modulo	Titolo
Competenza imprenditoriale	Arti bianche e lievitati
Competenza imprenditoriale	Ah, che bellu caffè
Competenza imprenditoriale	La cucina classica napoletana : tra vicolo e nobiltà.
Competenza imprenditoriale	Le conserve e la cucina di 'casa'



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI – GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

VISTO la dichiarazione di assenza di professionalità interne prot. n. 14368 del 11/11/2022;

EMANA

Il presente avviso di selezione:

Art. 1 Oggetto

Di avviare una procedura di selezione comparativa, attraverso la valutazione dei curriculum, per la selezione delle seguenti figure professionali di ESPERTI di ENOGASTRONOMIA (Cucina) e ESPERTI di SALA E VENDITA (Bar):

Scuola per tutti 2 - 10.2.2A Competenze di base

Tipologia modulo	Titolo	Ore
Competenza imprenditoriale	Arti bianche e lievitati	30
Competenza imprenditoriale	Ah, che bellu caffè	30
Competenza imprenditoriale	La cucina classica napoletana : tra vicolo e nobiltà.	30
Competenza imprenditoriale	Le conserve e la cucina di 'casa'	30

Art. 2 Presentazione domande

Le istanze di partecipazione, redatte sull'allegato modello A, debitamente firmata in calce, corredate dall'allegato B - autovalutazione titoli e dal curriculum redatto secondo il modello europeo (anche esse debitamente firmate), e da un documento di identità in corso di validità devono pervenire presso la segreteria amministrativa della scrivente istituzione scolastica, **entro le ore 14 del giorno 28/11/2022**.

Il Curriculum Vitae deve essere numerato in ogni titolo, esperienza o formazione, per cui si richiede l'attribuzione di punteggio, e i numeri che la contraddistinguono devono essere riportati nella scheda di autovalutazione allegato B;

Art. 3 Cause di esclusione

saranno cause tassative di esclusione:

- 1) istanza di partecipazione pervenuta oltre il termine o con mezzi non consentiti
- 2) Curriculum Vitae non in formato europeo
- 3) Curriculum Vitae non contenente le dichiarazioni relative agli art. 38-46 del DPR 445/00, e l'autorizzazione al trattamento dei dati personali



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI – GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

- 4) Omissione anche di una sola firma sulla documentazione
- 5) Documento di identità scaduto o illeggibile
- 6) Curriculum vitae non numerato secondo l'art. 2°
- 7) Scheda valutazione titoli non riportante il rispettivo numero del curriculum secondo l'art. 2
- 8) Requisiti di accesso non verificate o non rispondenti al vero

Art. 4 partecipazione

Ogni facente istanza deve accludere alla domanda la griglia di valutazione compilata, il curriculum e il documento di identità.

Art. 5 Selezione

La selezione verrà effettuata dal Dirigente Scolastico, anche senza la nomina di apposita commissione di valutazione, attraverso la comparazione dei curriculum, in funzione delle griglie di valutazione allegate e di un eventuale colloquio informativo-motivazionale con il D.S.

Gli incarichi verranno assegnati, nel rispetto dei principi di equità-trasparenza-rotazione-pari opportunità, seguendo l'ordine di graduatoria e in sott'ordine, le preferenze espresse.

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 e di preferenza. 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 di graduatoria. Il Dirigente scolastico si riserva la facoltà di dividere o meno gli incarichi secondo le istanze pervenute e nel limite massimo delle figure richieste.

Art. 6 Priorità nell'attribuzione dell'incarico

Si procederà all'attribuzione dell'incarico di Esperto secondo l'ordine di precedenza prevista dalla normativa vigente:

1. Personale in servizio presso altre scuole destinatario di proposta di collaborazione plurima	Destinatario di lettera di incarico
2. Personale esterno libero professionista	Destinatario di Contratto di prestazione d'opera

Art. 7 Pagamenti

Per i moduli indicati del percorso formativo e per le ore previste il compenso è di 70,00 (settanta/00) euro/ora onnicomprensivi di ogni onere contribuito e IVA se dovuta per un compenso pari a € 2.100,00;

Le attività oggetto del presente bando si svolgeranno entro il corrente anno.

L'aspirante dovrà assicurare la propria disponibilità per l'intera durata del progetto. La misura del compenso sarà commisurata all'attività effettivamente svolta;

Si precisa che la liquidazione del compenso previsto, debitamente documentato, avverrà alla conclusione delle attività e a seguito dell'effettiva acquisizione del budget assegnato a questa Istituzione Scolastica.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI – GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Sul compenso spettante saranno applicate le ritenute fiscali e previdenziali nella misura prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

Non è consentita la partecipazione alla fase di selezione di coloro che possono essere collegati a ditte o società interessate alle gare di fornitura delle attrezzature.

Art. 8 Responsabile del Procedimento

Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 50/2016 (art. 9 e 10 del D.P.R. n.207/10), viene nominato Responsabile del Procedimento il dirigente scolastico prof. Mario Sironi

Art. 9 Pubblicità e Privacy

Il presente Avviso viene pubblicato all'Albo Pretorio e sul Sito della scuola (www.ipsteleseischia.edu.it) ed ha valore di notifica per tutto il personale dell'istituto. I dati personali che entreranno in possesso dell'istituto a seguito del presente Avviso verranno trattati nel rispetto del dlgs. 196/2003, del GDPR UE 679/2016 e successive modifiche e integrazioni. I candidati dovranno esprimere il loro consenso al trattamento dei propri dati personali in sede di presentazione delle domande di partecipazione, pena la non ammissione alle selezioni

In allegato:

Allegato A - istanza di Partecipazione

Allegato B - Griglie di autovalutazione

Il Dirigente Scolastico
Mario Sironi



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI – GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

ALLEGATO A (istanza di partecipazione)

Al Dirigente Scolastico
IPS V. Telese - Ischia

Domanda di partecipazione alla selezione bando per il percorso formativo Azione: **Titolo progetto: "Scuola per tutti 2"** Codice: 10.2.2A- FDRPOC-CA-2022-333 CUP: E34C22000270001

Il/la sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____

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

residente a _____ via _____

recapito tel. _____ recapito cell. _____

indirizzo E-Mail _____

in servizio presso _____ con la qualifica di _____

CHIEDE

Di partecipare alla selezione per l'attribuzione dell'incarico di ESPERTI di ENOGASTRONOMIA (Cucina) e ESPERTI di SALA E VENDITA (Bar) relativamente al progetto di cui sopra nei moduli:

Modulo	Titolo	Ore
Cucina <input type="checkbox"/>	Arti bianche e lievitati	30
Bar <input type="checkbox"/>	Ah, che bellu caffè	30
Cucina <input type="checkbox"/>	La cucina classica napoletana : tra vicolo e nobiltà	30
Cucina <input type="checkbox"/>	Le conserve e la cucina di 'casa'	30



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI – GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

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 pendenti:
- di non avere procedimenti penali pendenti, ovvero di avere i seguenti procedimenti penali pendenti :
- di impegnarsi a documentare puntualmente tutta l'attività svolta
- di essere disponibile ad adattarsi al calendario predisposto per il modulo di cui trattasi
- di non essere in alcuna delle condizioni di incompatibilità con l'incarico previsti dalla norma vigente
- di avere la competenza informatica l'uso della piattaforma on line "Gestione progetti PON scuola"

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

Data _____

firma _____

Il/la sottoscritto/a, ai sensi della legge 196/03 e successivo GDPR679/2016, autorizza l'IPS "V. TELESE" al trattamento dei dati contenuti nella presente autocertificazione esclusivamente nell'ambito e per i fini istituzionali della Pubblica Amministrazione

Data _____

firma _____



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI – GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

COMPITI DELL'ESPERTO

L'esperto/docente, si impegna a svolgere i seguenti compiti:

- 1) Firmare il registro giornaliero su cui indicare gli argomenti del giorno divisi in teorici e pratici
- 2) Seguire scrupolosamente quanto previsto dal contratto formativo o regolamento del corso
- 3) Partecipare, quando richiesto, alle riunioni indette dal Gruppo di Coordinamento di progetto
- 4) Comunicare preventivamente eventuali impedimenti all'attività di docenza per eventuale tempestiva rimodulazione del calendario
- 5) Effettuare durante il percorso valutazioni finali per la certificazione dell'Unità Formativa Didattica di competenza
- 6) Interagire con gli esperti di monitoraggio e valutazione del processo per eventuali azioni didattiche e strutturali correttive
- 7) Compilare l'area predisposta per la descrizione e la documentazione dell'attività svolta all'interno della piattaforma "Gestione PON", in Gestione e documentazione dell'attività - Documentazione attività
- 8) Premesso che l'istituzione affiderà l'incarico con le modalità tipiche del "progetto obiettivo", curando particolarmente la valutazione del risultato dell'apprendimento dei discenti, l'esperto, coadiuvato dal tutor per il reperimento dei dati curriculari degli allievi, dovrà prestare particolare attenzione a favorire il miglioramento delle competenze dei discenti valutandone puntualmente, anche con riscontri oggettivi, almeno il livello delle competenze in ingresso e quelle in uscita dall'intervento. I dati sulla valutazione delle competenze in ingresso dovranno essere integrati almeno con l'ultima valutazione di riferimento che può essere, ad esempio, l'ultimo scrutinio relativo al candidato medesimo, temporalmente più prossimo al periodo di svolgimento del corso: le valutazioni curriculari, per tutte le materie con l'aggiunta delle valutazioni di ingresso rilevate, costituiranno la base informativa minimale per l'anamnesi del singolo allievo e dovranno poi confluire nell'articolazione interpolante delle esigenze dei singoli che determinerà poi l'attività complessiva di sviluppo del corso.
- 9) Relazione finale contenente:
 - a) Obiettivi e risultati ottenuti.
 - b) Metodologia didattica
 - c) Profilo didattico sulle competenze acquisite da ogni allievo.
 - d) Frequenza corsisti
 - e) Materiale didattico individuale utilizzato
 - f) Materiale individuale di consumo utilizzato
 - g) Problemi che occorre vengano segnalati
 - h) Originale Test o questionari di fine Unità/didattica
 - i) Solutore Test o solutore questionario

Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI – GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

VALUTAZIONE DEI TITOLI - FIGURA PROFESSIONALE ESPERTO ENOGASTRONOMIA (Cucina)

	Tabella di valutazione	Punteggio Massimo
1	Diploma scuola secondaria superiore utile per accesso classe di concorso B-20 = <i>punti 10</i>	Punti 10
2	Altri titoli di studio attinenti alla professionalità richiesta (Qualifica Regionale Triennale)	Punti 5 per ogni titolo valutabile (fino ad un massimo di 10 punti)
3	Corsi di formazione/aggiornamento, possono essere ritenuti attinenti alla professionalità richiesta	Punti 5 per ogni corso valutabile(fino ad un massimo di 10 punti)
4	Esperienza di insegnamento di (almeno 30 ore) di laboratorio servizi enogastronomici-cucina B-20 nella scuola secondaria di secondo grado	Punti 10 per esperienza in anni scolastici differenti (fino ad un massimo di 20 punti)
5	Esperienze lavorative nel settore di pertinenza Anni _____	Punti 15 per anno (fino ad un massimo di 150 punti)
	Totale	Punti 200

VALUTAZIONE DEI TITOLI - FIGURA PROFESSIONALE ESPERTO SALA E VENDITA (Bar)

	Tabella di valutazione	Punteggio Massimo
1	Diploma scuola secondaria superiore utile per accesso classe di concorso B-21 = <i>punti 10</i>	Punti 10
2	Altri titoli di studio attinenti alla professionalità richiesta (Qualifica Regionale Triennale)	Punti 5 per ogni titolo valutabile (fino ad un massimo di 10 punti)
3	Corsi di formazione/aggiornamento, possono essere ritenuti attinenti alla professionalità richiesta	Punti 5 per ogni corso valutabile(fino ad un massimo di 10 punti)
4	Esperienza di insegnamento di (almeno 30 ore) di laboratorio servizi sala e vendita B021 nella scuola secondaria di secondo grado	Punti 10 per esperienza in anni scolastici differenti (fino ad un massimo di 20 punti)
5	Esperienze lavorative nel settore di pertinenza Anni _____	Punti 15 per anno (fino ad un massimo di 150)
	Totale	Punti 200



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 SERVIZI COMMERCIALI – GRAFICO.PUBBLICITARIO
 SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
 CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

TABELLA DI AUTOVALUTAZIONE PER L'ESPERTO ENOGASTRONOMIA (Cucina)

Al Dirigente Scolastico
 I.P.S. "V. Telese"
 Ischia

Il / La sottoscritto/a _____ compila, sotto la propria personale responsabilità, la seguente griglia di valutazione autocertificandone la rispondenza a titoli i suo possesso ai sensi dell' Art. 46 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 D.P.R. 445 del 28/12/2000.

Autocertifica inoltre con la presente di possedere i requisiti minimi di ammissione richiesti dal bando pena esclusione, specifica sotto la sua piena responsabilità di avere diritto ai punteggi sotto indicati:

	Tabella di valutazione	Punteggio Massimo	PUNTEGGIO dichiarato dal candidato	Pagina corrispondente C. V.	PUNTEGGIO VALUTATO
1	Diploma scuola secondaria superiore utile per accesso classe di concorso B-20= <i>punti 10</i>	Punti 10			
2	Altri titoli di studio attinenti alla professionalità richiesta (Qualifica Regionale Triennale)	Punti 5 per ogni titolo valutabile (fino adun massimo di 10 punti)			
3	Corsi di formazione/aggiornamento, possono essere ritenuti attinenti alla professionalità richiesta	Punti 5 per ogni corso valutabile(fino adun massimo di 10 punti)			
4	Esperienza di insegnamento di (almeno 30 ore) di laboratorio servizi enogastronomici-cucina B-20 nella scuola secondaria di secondo grado	Punti 10 per esperienza in anni scolastici differenti (fino ad un massimo di 20 punti)			
5	Esperienze lavorative nel settore di pertinenza Anni _____	Punti 15 per anno (fino ad unmassimo di 150 punti)			
	Totale	Punti 200			



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI – GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Data _____

Firma _____

Il/la sottoscritto/a, ai sensi del D. l.vo 196/03, autorizza l'Istituto Professionale di Stato " V. Telese" di Ischia, al trattamento dei dati contenuti nella presente autocertificazione esclusivamente nell'ambito e per i fini istituzionali della Pubblica Amministrazione.

Data _____

Firma _____



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 SERVIZI COMMERCIALI – GRAFICO.PUBBLICITARIO
 SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
 CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

TABELLA DI AUTOVALUTAZIONE PER L'ESPERTO SALA E VENDITA (BAR)

Al Dirigente Scolastico
 I.P.S. "V. Telese"
 Ischia

Il / La sottoscritto/a _____ compila, sotto la propria personale responsabilità, la seguente griglia di valutazione autocertificandone la rispondenza a titoli i suo possesso ai sensi dell' Art. 46 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 D.P.R. 445 del 28/12/2000.

Autocertifica inoltre con la presente di possedere i requisiti minimi di ammissione richiesti dal bando pena esclusione, specifica sotto la sua piena responsabilità di avere diritto ai punteggi sotto indicati:

	Tabella di valutazione	Punteggio Massimo	PUNTEGGIO dichiarato dal candidato	Pagina corrispondente C.V.	PUNTEGGIO VALUTATO
1	Diploma scuola secondaria superiore utile per accesso classe di concorso B-21 = <i>punti 10</i>	Punti 10			
2	Altri titoli di studio attinenti alla professionalità richiesta (Qualifica Regionale Triennale)	Punti 5 per ogni titolo valutabile (fino adun massimo di 10 punti)			
3	Corsi di formazione/aggiornamento, possono essere ritenuti attinenti alla professionalità richiesta	Punti 5 per ogni corso valutabile(fino adun massimo di 10 punti)			
4	Esperienza di insegnamento di (almeno 30 ore) di laboratorio servizi sala e vendita B021 nella scuola secondaria di secondo grado	Punti 10 per esperienza in anni scolastici differenti (fino ad un massimo di 20 punti)			
5	Esperienze lavorative nel settore di pertinenza Anni _____	Punti 15 per anno (fino ad unmassimo di 150 punti)			
	Totale	Punti 200			



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI – GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Data _____

Firma _____

Il/la sottoscritto/a, ai sensi del D. l.vo 196/03, autorizza l'Istituto Professionale di Stato " V. Telese" di Ischia, al trattamento dei dati contenuti nella presente autocertificazione esclusivamente nell'ambito e per i fini istituzionali della Pubblica Amministrazione.

Data _____

Firma _____