*Istituto Professionale di Stato "V.Telese" Ischia*
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it www.ipsteleseischia.gov.it Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

I.P.S. - "V. TELESE"-ISCHIA
Prot. 0001423 del 14/02/2018
06 (Uscita)

Ischia, _____

**AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE**
**ESPERTI PER I PERCORSI DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**
(ex sensi L. 107/2015)

**Oggetto:** Alternanza Scuola Lavoro a.s. 2017/2018 - Selezione esperti. A.S. 2017/18

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Visto** il DPR 87/2010 (Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133);
**Visto** il d.lgs.15 aprile 2005 n. 77 " Definizione delle norme generali relative all'alternanza scuola-lavoro, a norma dell'art. 4 della legge 28 marzo 2003 n. 53
**Visti** i commi 33-44 della Legge n. 107/ 2015
**Vista** la Guida Operativa per le Attività di Alternanza Scuola Lavoro a cura del M.I.U.R. dell'8 ottobre 2015
**Vista** la Delibera del Collegio docenti n. 52 del 20 gennaio 2016 di approvazione del P.T.O.F. 2016/19
**Vista** la Delibera del Consiglio d'Istituto n.151 del 20 gennaio 2016 di approvazione del P.T.O.F. 2016/19 e n. 156 del 01/03/2016 di approvazione dei criteri per la selezione egli esperti esterni per i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro

**EMANA**

la procedura di selezione per il reclutamento di esperti per i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro classi terze per l'a.s. 2017/18 per i seguenti moduli :

| **Orientamento professionale : 10 ore per gruppo/classe** |
|---|
| Le basi di Pasticceria |
| Classe interessata : 3^ Prod. Dolc. Art. e Ind. |
| Esperto richiesto : Pasticciere |
| Gestione dell'impresa turistica |
| Classe interessata : 3^ Acc. Tur. A |
| Esperto richiesto: Manager della Room Division |
| L'Agenzia di viaggio ed i Tour Operator |
| Classe interessata : 3^ Acc. Tur. B |
| Esperto richiesto: Direttore Tecnico agenzia di viaggio |
| Nuove tecniche di cottura |
| Classe interessata : 3^ Enogastronomia A |
| Esperto richiesto : Chef di cucina |
| La valorizzazione del prodotto autoctono nella cucina locale |
| Classe interessata : 3^ Enogastronomia B |
| Esperto richiesto: Chef di cucina |
| Caffetteria e Latte Art |
| Classe interessata : 3^ Servizi di sala A |
| Esperto richiesto: Professionista con Attestato di qualifica |

| |
|---|
| Le nuove tecnologie di miscelazione dei cocktails |
| Classe interessata : 3^ Servizi di sala e vendita B |
| Esperto richiesto : Capo barman |
| La valorizzazione del prodotto autoctono |
| Classe interessata : 3^ Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale |
| Esperto richiesto : Tecnico Agronomo |
| L' arte fotografica e le tecniche di base |
| Gruppo n. 1 |
| Classe interessata : 3^ Serv. Comm. |
| Esperto richiesto: fotografo/esperto di video-riprese |
| La comunicazione multimediale |
| Gruppo n. 2 |
| Classe interessata : 3^ Serv. Comm. |
| Esperto richiesto: Tecnico della comunicazione visiva multimediale |

**Obiettivi del Percorso formativo**

I percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono volti alla:

- Realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi frequentato secondo un piano personalizzato che integri i risultati generali e specifici di apprendimento, stabiliti a livello nazionale, con competenze tecnico-professionali spendibili sul mercato del lavoro;
- Valorizzazione delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali degli studenti per accrescerne la motivazione allo studio, orientarli nelle scelte di studio e di lavoro, fornire valore aggiunto alla formazione della persona;
- Realizzazione di alleanze formative territoriali basate sullo scambio di esperienze e culture tra esperti del mondo del lavoro e istituzioni scolastiche e sull'arricchimento dei percorsi di studio con competenze necessarie per un rapido e positivo inserimento nel mondo del lavoro

***Obblighi per il docente esperto***

L'esperto, nell'espletamento delle attività, è sottoposto agli obblighi degli insegnanti ordinari; pertanto è tenuto a:

- partecipare agli incontri propedeutici alla realizzazione delle attività e finalizzati alla definizione dei programmi, alla predisposizione di materiali di report sulle attività svolte, schede di osservazione ecc.;
- predisporre il piano delle attività, definendo obiettivi specifici, contenuti, attività, strumenti, metodologie e tecniche didattiche, modalità e criteri di valutazione in ingresso, in itinere e finale;
- espletare le attività di predisposizione, somministrazione e tabulazione di materiali di esercitazione e di materiale documentario;
- predisporre la programmazione iniziale e la relazione finale sull'intervento svolto e la scheda analitica delle competenze acquisite, per ciascun allievo;
- documentare le attività del percorso per tracciare l'iter del processo attivato;
- predisporre l'attestazione finale delle competenze acquisite da ciascun alunno/corsista;
- concordare e consegnare il programma di dettaglio delle lezioni del modulo, facendo visionare al Tutor del progetto, prima dell'inizio delle attività, il materiale didattico che utilizzerà durante l'erogazione del servizio;
- essere presente in aula almeno 5 minuti prima dell'inizio delle lezioni;
- consegnare al Tutor la richiesta per il prelievo in magazzino della merce necessaria per le esercitazioni;
- consegnare al Tutor la richiesta per le fotocopie per gli studenti almeno tre giorni prima della lezione;
- svolgere attività finalizzate al raggiungimento degli obiettivi formativi previsti dal progetto;

- rispettare il calendario e gli orari programmati, presentando certificato medico in caso di assenza;
- rispettare quanto previsto dal D. L.gs. n° 196/03 in materia di Privacy;
- produrre obbligatoriamente documentazione chiara e precisa dell'attività svolta, anche ai fini dei controlli successivi;
- vigilare sul comportamento degli alunni ed evidenziare eventuali comportamenti scorretti;
- compilare correttamente il registro didattico in ogni parte (data, orario, nome del modulo, argomento svolto, firma docente) e controllare che ogni studente provveda alla firma di entrata ed uscita;
- collaborare con gli altri esperti e docenti coinvolti nel progetto nelle forme e nei modi indicati dal Dirigente Scolastico o dal Tutor del corso;
- somministrare agli studenti una prova scritta ex ante per la rilevazione delle competenze in ingresso, in itinere per la rilevazione delle competenze intermedie ed ex post per la verifica delle competenze in uscita;
- elaborare, erogare e valutare le verifiche necessarie per la valutazione finale dei corsisti e consegnare i risultati con gli elaborati corretti entro i termini previsti dal Tutor del progetto, insieme al programma svolto, la relazione finale, eventuale CD con il materiale svolto dai corsisti e le schede personali dei singoli corsisti con le competenze raggiunte dagli stessi;
- compilare adeguatamente i modelli previsti dal Sistema Qualità adottato dalla scuola.

**Compensi orari e pagamenti**
Il compenso orario è di € 40,00.
Il compenso si intende fisso ed omnicomprensivo di qualunque onere fiscale accessorio, spese, IRAP trasporto, vitto, etc. e sarà erogato, dietro effettiva disponibilità dell'Istituto dei fondi nazionali di riferimento del presente incarico, solo per le ore effettivamente svolte.
L'orario di lavoro sarà funzionale al calendario delle attività che si svolgeranno, di norma, in orario extracurricolare.

**Procedura di selezione**
Qualora dovessero pervenire più domande per la stessa funzione, il Gruppo Operativo di Piano procederà ad una valutazione comparativa della documentazione prodotta, utilizzando, i seguenti criteri :

| **Sezione titoli** (per ogni titolo) | **Punteggio attribuito** |
|---|---|
| Laurea ad indirizzo specifico in relazione al percorso formativo in oggetto:<br>conseguito con votazione fino a p. 100<br>" " " da p. 100 a p. 106<br>" " " da p. 107 a p. 110 e lode | <br>Punti 1<br>Punti 2<br>Punti 3 |
| Dottorato di ricerca ( massimo 1 ) | Punti 1 |
| Specializzazione post-laurea ( massimo 1) | Punti 1 |
| Corso di perfezionamento ( massimo 1) | Punti 1 |
| Master ( massimo 1) | Punti 1 |
| Attestato professionale (3 punti per ogni attestato per un max di 9 punti) | 3-6-9 |
| Attestato corso di specializzazione (3 punti per ogni attestato per un max di 9 punti) | 3-6-9 |
| **Sezione esperienze professionali** ( per ogni esperienza) | |
| Esperienze pregresse nell'ambito formativo richiesto in progetti di Alternanza Scuola Lavoro/IeFP (per ogni esperienza maturata sino ad un massimo di 6) | Punti 3 |
| Esperienze pregresse nell'ambito formativo richiesto, in corsi attivati da questo istituto (per ogni esperienza maturata sino ad un massimo di 6) | Punti 3 |
| Esperienze pregresse nell'ambito formativo richiesto di almeno 120 ore<br>(per ogni esperienza maturata sino ad un massimo di 5) | Punti 1 |
| Esperienze pregresse nell'ambito formativo richiesto in progetti PON/POR<br>(per ogni esperienza maturata sino ad un massimo di 6) | Punti 2 |

| | |
|---|---|
| Esperienze di docenza per la Pubblica Istruzione nell'ambito formativo in oggetto (per anno di servizio sino ad un massimo di 5) | Punti 1 |
| Esperienze lavorative nell'ambito formativo richiesto ( per ogni esperienza maturata sino ad un massimo di 9) | Punti 3 |
| | Max punti 62 |

**A parità di punteggio sarà data la precedenza al candidato più giovane di età.**

**TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DOMANDA**

La domanda di candidatura dovrà essere prodotta su apposita modulistica, in allegato a questo bando e disponibile sul sito di questo istituto.
La domanda dovrà essere accompagnata dal *curriculum vitae* formato europeo, concernente l'attività professionale svolta ed i titoli scientifici e culturali posseduti, con particolare riguardo alle competenze richieste per la selezione.
Domanda e *curriculum* dovranno, inoltre, essere corredati da una dichiarazione di autocertificazione della veridicità delle informazioni in essi contenute. Nell'istanza di partecipazione, gli interessati dovranno esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali ai sensi del Dlgs 196/03, per le finalità e per la durata necessarie per gli adempimenti connessi al rapporto di lavoro.
Saranno considerate presentate nei termini e, quindi, valide soltanto le domande pervenute all'Istituto **entro le ore 12,00 di martedì 20 febbraio 2018.**

Dopo le selezioni verranno stilate le graduatorie che saranno affisse all'albo d'istituto e pubblicate sul sito della Scuola (www.ipsteleseischia.gov.it) il giorno 23 febbraio 2018 avverso le quali è ammesso ricorso entro 3 giorni dalla data di pubblicazione. La graduatoria definitiva sarà pubblicata il 27 febbraio 2018.
I dati personali saranno trattati nel rispetto della legislazione sulla tutela della privacy.

Il Dirigente Scolastico
Prof.Mario Sironi
Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. Codice
dell' Amministrazione Digitale e normativa connessa