



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

“CARMINE RUSSO”

Via G. Bruno, 1° Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E - Ambito 0019
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.it

Prot. n. 2962 del 04/04/2022

PROGETTO

TIPOLOGIA AREE A RISCHIO

PizzaBar

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- **Visto** il progetto presentato dal docente referente e acquisito agli atti al prot. N° 1122 del 7/2/2022;
- **Vista** la contrattazione integrativa di istituto siglata dai docenti in data 07/02/2022 art 24 “PROGETTI RELATIVI ALLE AREE A RISCHIO”;
- **Vista** l’articolazione del percorso formativo;
- **Vista** la ripartizione economica del progetto e gli operatori da individuare;

INDICE

una selezione per il reclutamento delle figure professionali, **appartenenti alla istituzione scolastica in epigrafe**, cui affidare, nell’ambito dello svolgimento delle attività di progetto, gli incarichi di seguito elencati:

N. 1 Docente per il percorso formativo - Pizza di ore 20

N. 1 Docente per il percorso formativo- BAR di ore 20

Per i contenuti e l’articolazione delle attività, gli interessati potranno visionare il progetto presso gli Uffici Amministrativi dell’Istituto e/o Vicepresidenza.

REQUISITI valutabili per le docenze:

- Titolo specifico per l’attività da svolgere.
- Titoli e competenze specifiche.
- Pregresse esperienze in corsi similari.

I docenti nominati dovranno:

- Programmare il lavoro e le attività in moduli definendo le competenze che gli allievi dovranno acquisire alla fine del percorso formativo
- Valutare le conoscenze, le abilità e le competenze in ingresso dei corsisti ed attivare misure di individualizzazione e personalizzazione del percorso formativo.
- Mettere in atto strategie d’insegnamento adeguate alle competenze previste alla fine del modulo.
- Monitorare il processo di apprendimento con forme di valutazione oggettiva in itinere.
- Valutare le competenze acquisite con item finali e simulazioni in uscita al modulo.
- Relazionare circa le proprie attività.

Pena la nullità della domanda:

- Ciascuno esperto potrà presentare candidatura per un solo modulo.

Individuazione e nomina

- **Gli incarichi saranno affidati con i seguenti criteri:**
- **A parità di punteggio si darà precedenza ai Docenti non impegnati in nessuna attività nell'a. s. 2021/2022.**

Le attività si svolgeranno nel periodo 20 aprile – 31 maggio 2022 articolandosi in lezioni della durata max di tre ore con cadenza settimanale o bisettimanale.

La selezione avverrà, a giudizio insindacabile della Dirigenza.

Agli esperti prescelti sarà data comunicazione individuale e con affissione all'albo.

Responsabile unico del procedimento è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Sabrina Capasso.

Le istanze vanno presentate in busta chiusa con la dicitura ""Progetto PizzaBar 2021/2022" esclusivamente tramite i modelli allegati a questo bando compilati in tutte le voci e sottoscritte quale autocertificazione ex TU 445/2000.

I candidati dovranno, inoltre, allegare il curriculum vitae formato europeo e documento di riconoscimento in corso di validità.

LE ISTANZE NON CORREDATE DA TUTTA LA DOCUMENTAZIONE SU INDICATA SARANNO ESCLUSE DALLA GRADUATORIA.

L'I.P.S.S.E.O.A. "C. Russo", si riserva di verificare i titoli, le competenze e le esperienze autocertificate.

La scadenza per la presentazione delle domande è fissata
alle ore 12.00 del 11/04/2022.

Le domande vanno prodotte **all'ufficio protocollo dell'Istituto**
Via G. Bruno, 1ª Trav Cicciano (Na).

Cicciano, 04/04/2022

 Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Sabrina Capasso


IL