



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.S. “S. DE LILLA”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677

SEDE I.P.S.S. “DE LILLA” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it

Codice Univoco: UFSLVQ



Prot. n° 731/06 DEL 01.02.2019

OGGETTO: *Avviso di selezione personale interno ed esterno per il ruolo di Docente/Formatore, progetto Corsi di Enogastronomia: Corso di Cucina di 2° livello, Corso di Cioccolateria e Pralineria e Corso di Pasticceria di 2° livello*

La Dirigente Scolastica

VISTO il D.lvo 165/01 art. 7 comma 6;

VISTO l'art. 64 CCCNL 2006/2009;

VISTO il D.l. 129/2018 art. 43 comma 3;

VISTA la scheda di progetto ns. prot. 8060/04-05 del 08.10.2018 con la quale è stato presentato il progetto Corso di Cucina 1° livello;

VISTA la scheda di progetto ns. prot. 8061/04-05 del 08.10.2018 con la quale è stato presentato il progetto Corso di Pasticceria 1° livello;

VISTA la scheda di progetto ns. prot. 8246/04-05 del 15.10.2018 con la quale è stato presentato il progetto Di Cioccolato in Cioccolato: tra sapori-emozioni e competenze;

VISTA la delibera n.96 del Collegio D'Istituto del 28/12/2018 con il quale è stato approvato il PTOF;

VISTA la necessità di provvedere con urgenza ad acquisire la disponibilità di figure professionali interne ed esterne per garantire l'offerta formativa programmata, individuandolo tra:

- il personale interno all'unità scolastica in possesso dei requisiti e che si dichiara a tal fine disponibile;
- il personale interno ed una unità scolastica in possesso dei requisiti che si dichiara disponibile ad operare in una pluralità di istituti;
- in assenza di personale di cui alle lettere a) e b) sarà possibile avvalersi in maniera comune dell'opera di esperto esterno, tramite stipula di apposito contratto;

RENDE NOTO

che sono aperti i termini per la selezione di n. 2 Esperti di Pasticceria – n. 2 Esperti di Cioccolateria – n. 2 Esperti di Cucina per il conferimento di incarichi per prestazioni professionali non continuative, tramite stipula di contratti di prestazioni d'opera con dipendenti delle Pubbliche Amministrazioni e/o con esperti interni ed esterni per la realizzazione delle seguenti attività formative:

	PROGETTO	DURATA
1	CORSO DI CUCINA 2° LIVELLO	30 ore
2	CORSO DI PASTICCERIA 2° LIVELLO	30 ore
3	DI CIOCCOLATO IN CIOCCOLATO: TRA SAPORI –EMOZIONI E COMPETENZE	30 ore

Gli interessati, possono presentare domanda di partecipazione alla selezione allegando il proprio curriculum vitae in formato europeo;

- la domanda di partecipazione alla selezione, redatta in carta semplice e indirizzata al Dirigente Scolastico, deve pervenire **entro le ore 08.00 del 08 febbraio** all'Ufficio Protocollo della segreteria dell'IPSSEOA DI Polignano a Mare mediante consegna a mano, per mezzo posta raccomandata o posta certificata (Pec: bais07300np@pec.istruzione.it) indirizzata al Dirigente Scolastico;
- per l'ammissione alla selezione è necessario: essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea; godere dei diritti civili e politici; non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale; di essere a conoscenza di non essere sottoposto a procedimenti penali;
- dovrà essere allegata una dichiarazione in cui l'interessato si impegna a voler svolgere l'incarico senza riserva e secondo il calendario stabilito dal Dirigente Scolastico dell'Istituto,
- la selezione delle domande sarà effettuata da una commissione e dal Dirigente Scolastico al cui insindacabile giudizio è rimessa la scelta dell'esperto a cui conferire l'incarico; la valutazione terrà conto: A) del possesso dei titoli idonei, B) di personale iscritto negli elenchi della provincia per analoghe iniziative, C) del livello di qualificazione culturale e professionale; D) della congruenza dell'attività professionale svolta dal candidato con gli specifici obiettivi formativi dell'attività; E) di precedenti esperienze didattiche; F) di precedenti esperienze didattiche presso questo Istituto;

L'Istituto si riserva di non procedere all'affidamento degli incarichi in caso di mancata attivazione dei corsi o di variazione del monte ore o del calendario inizialmente previsti;

Il Dirigente Scolastico, in virtù delle prerogative riconosciutegli dalla normativa, sottoscrive il contratto con il docente/formatore. Il compenso orario pari a € 35,00 lordo dipendente per gli interni e € 50,00 onnicomprensivo per gli esterni; il compenso spettante sarà liquidato a seguito del rilascio di regolare fattura o ricevuta fiscale, se dovute, e/o di una relazione conclusiva sull'attività svolta;

L'incarico non costituisce rapporto di impiego e il compenso spettante sarà erogato al termine della prestazione previa presentazione della seguente documentazione: relazione finale sull'attività svolta e sugli obiettivi raggiunti; dichiarazione di aver assolto il servizio assegnato con indicazione delle ore prestate; fattura o ricevuta fiscale, se dovute;

In relazione ad ognuno dei moduli formativi indicati gli esperti sono tenuti a:

- partecipare ad eventuali incontri propedeutici alla realizzazione delle attività;
- effettuare le lezioni teoriche e/o pratiche presso il laboratorio/aula assegnato, nei giorni e nelle ore definiti nel calendario predisposto dalla scuola;
- elaborare e fornire ai corsisti dispense sugli argomenti trattati, schede di lavoro, materiale di approfondimento e quant'altro attinente alle finalità didattiche del progetto;

L'aspirante dovrà assicurare la propria disponibilità per l'intera durata del progetto, che si concluderà entro il 31/08/2019 e comunque sino a conclusione di ogni adempimento connesso alla funzione.

Ai sensi del D.Lgs n. 196/2003, i dati personali forniti dal candidato saranno depositati presso L'IPSSEOA "De Lilla" per le finalità di gestione amministrativa e potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque in ottemperanza alle norme vigenti. Il candidato dovrà autorizzare l'Istituto al trattamento dei dati personali. Il titolare del trattamento è il Dirigente Scolastico; responsabile del trattamento dati il D.S.G.A.

Il presente avviso è pubblicato all'albo on-line del sito web dell'istituzione scolastica <http://www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it>.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
Prof.ssa Margherita Manghisi