

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

IST. PROF. LE PER I SERV. ALBERGH. E DELLA RISTOR. - "G.AMBROSINI"-FAVARA
Prot. 0010906 del 19/10/2024
 VII (Uscita)

AVVISO DI SELEZIONE PERSONALE

PER IL RECLUTAMENTO DI ESPERTI E TUTOR

PROGETTO **Decreto di avvio** della Procedura di Selezione, RIVOLTO A FIGURE PROFESSIONALI INTERNE, ESPERTI E/O TUTOR, PER LO SVOLGIMENTO DI PERCORSI CO-CURRICULARI IN ORARIO ANTIMERIDIANO OVVERO POMERIDIANO NON COINCIDENTE CON L'ORARIO DI SERVIZIO, *Piano Nazionale Di Ripresa E Resilienza - Missione 4: Istruzione E Ricerca - Componente 1 Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – investimento 3.1 "Nuove competenze e nuovi linguaggi nell'ambito della Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – "Potenziamento dell'offerta dei servizi all'istruzione: dagli asili nido all'Università" del Piano nazionale di ripresa e resilienza finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU"*, per la realizzazione di n. 5 (cinque) Percorsi di formazione per il potenziamento delle competenze linguistiche degli studenti- Linea di Intervento A".

- Titolo STEM L.I.F. E. (Lungimirante - Intuitivo -Femminile - Entusiasmanete) Codice avviso: **M4C13.1-2023-1143-P-36096**; Codice CUP: D24D23004150006

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.;

VISTO il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTA la circolare della Funzione Pubblica n.2/2008;

VISTO che ai sensi dell'art. 45 del D.l. 129/2018, l'istituzione scolastica può stipulare contratti di prestazione d'opera con esperti per particolari attività ed insegnamenti, al fine di garantire l'arricchimento dell'offerta formativa, nonché la realizzazione di specifici programmi di ricerca e di sperimentazione;

VISTO il CCNL relativo al personale del Comparto Scuola vigente;

VISTO il regolamento (UE) 2018/1046 del 18 luglio 2018, che stabilisce le regole finanziarie applicabili al bilancio generale dell'Unione, che modifica i regolamenti (UE) n. 1296/2013, n. 1301/2013, n. 1303/2013, n. 304/2013, n. 1309/2013, n.1316/2013, n. 223/2014, n. 283/2014 e la decisione n.541/2014/UE e abroga il regolamento (UE, EURATOM) n.966/2012;

VISTO il regolamento (UE) 12 febbraio 2021, n. 2021/241, che istituisce il dispositivo per la ripresa e la Resilienza;

VISTO il regolamento (UE) 2021/1060 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021;

VISTO il Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR), la cui valutazione positiva è stata approvata con Decisione del Consiglio ECOFIN del 13 luglio 2021 e notificata all'Italia dal Segretariato generale del Consiglio con nota LT161/21, del 14



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

luglio 2021 e, in particolare, la Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell’offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.3 “Piano per le infrastrutture per lo sport nelle scuole”;

VISTA la legge 20 agosto 2019, n. 92, recante “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica”, e, in particolare, l’articolo 5, relativo all’educazione alla cittadinanza digitale;

VISTO il DM 15 settembre 2023 n. 184 “Adozione delle linee guida per le competenze STEM”

VISTA la linea di investimento 3.1 “Nuove competenze e nuovi linguaggi” nell’ambito della Missione 4 - Istruzione e Ricerca - Componente 1 - “Potenziamento dell’offerta dei servizi all’istruzione: dagli asili nido all’Università” del Piano nazionale di ripresa e resilienza finanziato dall’Unione europea - Next Generation EU.

VISTO il decreto del Ministro dell’economia e delle finanze 6 agosto 2021, relativo all’assegnazione delle risorse in favore di ciascuna Amministrazione titolare degli interventi PNRR e corrispondenti milestone e target;

VISTO il DM 12 aprile 2023 n. 65 “Decreto di riparto delle risorse scolastiche in attuazione alla linea di investimento 3.1 “Nuove competenze e nuovi linguaggi” nell’ambito della Missione 4 - Istruzione e Ricerca - Componente 1 - “Potenziamento dell’offerta dei servizi all’istruzione: dagli asili nido all’Università” del Piano nazionale di ripresa e resilienza finanziato dall’Unione europea - Next Generation EU.

VISTI i principi trasversali previsti dal PNRR, quali, tra l’altro, il principio del contributo all’obiettivo climatico e digitale, il principio di parità di genere e l’obbligo di protezione e valorizzazione dei giovani;

VISTI gli obblighi di assicurare il conseguimento di target e milestone e degli obiettivi finanziari stabiliti nel PNRR; **VISTO** l’Accordo di concessione del 09/02/2024 che costituisce formale autorizzazione all’avvio del progetto e contestuale autorizzazione alla spesa;

VISTE le istruzioni operative prot. n° 132935 del 15/11/2023 che prevedono per la **Linea di intervento A** l’organizzazione di percorsi didattici, formativi e di orientamento per studentesse e studenti finalizzati a promuovere l’integrazione, all’interno dei curricula di tutti i cicli scolastici, di attività, metodologie e contenuti volti a sviluppare le competenze STEM, digitali e di innovazione, nonché quelle linguistiche, garantendo pari opportunità e parità di genere in termini di approccio metodologico e di attività di orientamento STEM, in attuazione dei commi 548-554 della legge 29 dicembre 2022, n. 197, anche in coerenza con le Linee guida per l’orientamento, adottate con il citato decreto del Ministro dell’istruzione e del merito n. 328 del 2022.

CONSIDERATO che i percorsi della **Linea di intervento A** sono tenuti da almeno un formatore esperto in possesso di competenze documentate sulle discipline STEM e sulle tematiche del percorso, coadiuvato da un tutor e che si rende pertanto necessario il reclutamento di tali esperti/tutor prioritariamente a partire dalla selezione di personale interno all’Istitutoscolastico.

dall’articolo 1, comma 7, lettera a), della legge 13 luglio 2015, n. 107.

VISTO l’articolo 53 del Dlgs. 165/2001 che al comma 2 declina: “Le pubbliche amministrazioni non possono conferire ai dipendenti incarichi, non compresi nei compiti e doveri di ufficio, che non siano espressamente previsti o disciplinati da legge o altre fonti normative, o che non siano espressamente autorizzati;

DATO ATTO che suddetta attività non rientra nelle attività del funzionamento ordinario nei compiti istituzionali del personale della scuola;

VISTA la delibera del Collegio docenti n. 04 del 24/10/2023 per l’adozione del progetto finalizzato alla realizzazione degli interventi relativi al Piano Nazionale Di Ripresa E Resilienza - Missione 3.1 Nuove competenze e nuovi linguaggi.

VISTA la delibera del Consiglio d’Istituto n. 03 del 24/10/2023 per l’adozione del progetto finalizzato alla realizzazione degli interventi relativi al Piano Nazionale Di Ripresa E Resilienza - Missione 3.1 Nuove competenze e nuovi linguaggi.

VISTO il Decreto del Ministero dell’Istruzione 12 aprile 2023, n. 65 di riparto delle risorse alle istituzioni scolastiche in attuazione della linea di Investimento 3.1 “Nuove competenze e nuovi linguaggi – Azioni di potenziamento delle competenze STEM e multilinguistiche” nell’ambito della Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – “Potenziamento dell’offerta dei servizi all’istruzione: dagli asili nido all’Università” del Piano nazionale di ripresa e resilienza finanziato dall’Unione europea – Next Generation EU con il quale è stato

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agr02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

assegnato a questo Istituto un finanziamento di €70.985,02 per la realizzazione degli Interventi sulla base di due linee di intervento distinte:

- **Intervento A** – Realizzazione di percorsi didattici, formativi e di orientamento per studentesse e studenti finalizzati a promuovere l’integrazione, all’interno dei curricula di tutti i cicli scolastici, di attività, metodologie e contenuti volti a sviluppare le competenze STEM, digitali e di innovazione, nonché quelle linguistiche, garantendo pari opportunità e parità di genere in termini di approccio metodologico e di attività di orientamento STEM, in attuazione dei commi 548-554 della legge 29 dicembre 2022, n. 197, anche in coerenza con le linee guida per l’orientamento, adottate con il decreto del Ministro dell’istruzione e del merito n. 328 del 2022;

INTERVENTO	CODICE	IMPORTO
Linea di intervento A	M4C1I3.1-2023-1143-1224	€ 55.850,42
Linea di intervento B	M4C1I3.1-2023-1143-1242	€ 15.044,60
TOTALE PROGETTO		€ 70.895,02

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
 agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

E M A N A

Il presente avviso pubblico avente per oggetto la selezione, mediante procedura comparativa di titoli, di:

- a) Tutor per singolo modulo
- b) Esperto per singolo modulo

Art. 1 – Interventi previsti

Le attività previste riguarderanno i moduli formativi indicati nelle seguenti tabelle:

N 9 “TABELLA DEI PERCORSI FORMATIVI LABORATORIALI CO-CURRICULARI” LINEA DI INTERVENTO A				
Tipologia di attività	Tipologia figura richiesta	Articolazione del percorso	N. Ore da attribuire ad ogni unità di personale	Compenso
DALL'OSSERVAZIONE UMANA ALL'OSSERVAZIONE TECNOLOGICA: uso consapevole e ragionato della tecnologia applicata alle scienze: uso di strumenti ottici di osservazione e strumenti digitali. Gli alunni creeranno un prodotto divulgativo scientifico che potrà indifferentemente avere una sua veste virtuale (e-book) o materiale cartaceo	n. 1 ESPERTO (interno/esterno) DISCIPLINA COERENTE CON L'INTERVENTO	Interventi in orario extracurricolare	20 h	79€ X 20 h
	1 TUTOR INTERNO			34€ X 20 h
TRADIZIONE E INNOVAZIONE: PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DEL CARRETTO SICILIANO (PANIERE DEI PRODOTTI LOCALI) “Lu Vardunaru e Lu Carrittieri”, le figure che hanno contribuito alla comparsa del “Carretto Siciliano” recupero delle tradizioni popolari e l'artigianato per mantenere viva la cultura dei luoghi d'appartenenza, ricerca, studio e la realizzazione di alcune parti del “Carretto Siciliano”; il progetto il disegno poi inciso e pitturato con le proprie mani per far rivivere l'emozione di creare un oggetto unico e personale.	n. 1 ESPERTO (interno/esterno) DISCIPLINA COERENTE CON L'INTERVENTO	Interventi in orario extracurricolare	20 h	79€ X 20 h
	1 TUTOR INTERNO			34€ X 20 h

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agr02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

<p>LA MODELLAZIONE DIGITALE E LA STAMPA 3D:</p> <p>Il corso fornirà le conoscenze e i principi fondamentali della modellazione digitale e la stampa 3D nel percorso formativo della scuola alberghiera. Gli studenti acquisiranno le competenze pratiche nella progettazione e creazione di modelli tridimensionali utilizzando software avanzati e tecnologie di stampa 3D. Queste attività innovative permetteranno agli studenti di applicare la loro creatività e precisione nella realizzazione di prototipi e oggetti utili per il settore dell'ospitalità, preparandoli per le sfide del futuro tecnologico.</p>	<p>n.2 ESPERTI (interno/esterno) DISCIPLINA COERENTE CON L'INTERVENTO</p>	<p>Interventi in orario extracurric olare</p>	<p>20h</p>	<p>79€ X 20 h</p>
	<p>2 TUTOR INTERNI</p>			<p>3h4€ X 20 h</p>

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847

agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

PODCAST E VIDEOMAKING Il corso si propone di introdurre i concetti di podcasting e videomaking nella scuola alberghiera. Gli studenti acquisiranno delle competenze nella creazione di contenuti audio e video, nella realizzazione di sceneggiature, registrazione, montaggio e post-produzione. Queste attività permetteranno agli studenti di migliorare le loro competenze comunicative, promuovere le attività dell'Istituto alberghiero e acquisire conoscenze spendibili in ambito professionale nel settore dell'ospitalità e dei media.	n.2 ESPERTI (interno/esterno) DISCIPLINA COERENTE CON L'INTERVENTO	Interventi in orario extracurricolare	20h	79€ X 20h
	2 TUTOR INTERNI			34€ X 20 h
IL PENSIERO COMPUTAZIONALE: Il corso ha la finalità di introdurre il pensiero computazionale nella scuola alberghiera. Attraverso attività didattiche innovative e laboratori interattivi, gli studenti impareranno a sviluppare competenze logiche e di problem-solving essenziali per il settore dell'ospitalità. Il programma include l'uso di software di simulazione e strumenti di programmazione visuale, permettendo agli studenti di applicare i principi del pensiero computazionale a situazioni reali, migliorando la loro capacità di affrontare sfide complesse e di lavorare con tecnologie avanzate.	n.2 ESPERTI (interno/esterno) DISCIPLINA COERENTE CON L'INTERVENTO	Interventi in orario extracurricolare	20 h	79€ X 20 h
	2 TUTOR INTERNI			34€ X 20 h
PROGETTI DI TECNOLOGIE DIGITALI per l'apprendimento collaborativo mira a integrare le tecnologie digitali avanzate nel curriculum della scuola alberghiera. Gli studenti impareranno a utilizzare software di gestione alberghiera, sistemi di prenotazione online e strumenti di automazione per migliorare l'efficienza e la qualità del servizio. Il programma formativo include sessioni pratiche e laboratori interattivi, offrendo agli studenti l'opportunità di acquisire competenze digitali cruciali per il settore dell'ospitalità moderna.	N1 ESPERTI (interno/esterno) DISCIPLINA COERENTE CON L'INTERVENTO	Interventi in orario extracurricolare	20 h	79€ X 20 h
	1 TUTOR INTERNI			34€ X 20 h
PERCORSI DI TUTORAGGIO PER L'ORIENTAMENTO AGLI STUDI E ALLE CARRIERE PROFESSIONALI STEM, offre percorsi di tutoraggio per l'orientamento agli studi e alle carriere professionali nelle STEM (Scienze, Tecnologia, Ingegneria e Matematica). Attraverso workshop, sessioni di mentoring, test psico-attitudinali e attività pratiche, gli studenti della scuola alberghiera, esploreranno le opportunità nel campo delle STEM, sviluppando competenze e conoscenze utili per intraprendere una carriera in questi settori. Il progetto mira a promuovere l'inclusione digitale e a preparare gli studenti per le sfide del futuro.	n.3 ESPERTI (interno/esterno) DISCIPLINA COERENTE CON L'INTERVENTO	Interventi in orario extracurricolare	15 h	79€ X 15 h

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agr02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

REALIZZAZIONE DI PERCORSI DIDATTICI, FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO PER STUDENTESSE E STUDENTI				
Tipologia di attività	Tipologia figura richiesta	Articolazione del percorso	N. Ore da attribuire ad ogni unità di personale	Compenso
LINEA INTERVENTO "A" N.5 percorsi formativi di lingua INGLESE per studenti e studentesse per il potenziamento delle competenze linguistiche finalizzato alla preparazione delle mobilità Erasmus+ per promuovere anche il successo formativo e lo studio degli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	n. 5 ESPERTI (interno/esterno) docente madrelingua inglese o in possesso di laurea con specializzazione in lingua inglese (vecchio o nuovo ordinamento);	Interventi in orario extracurricolare	22 h ore	79 €x22h ore
	n.5 TUTOR INTERNI			34€x22h ore

Art. 2 – Figure professionali richieste

Il presente avviso è destinato alla selezione delle seguenti figure professionali: tutor ed esperti.

Il **TUTOR** con i seguenti compiti:

1. Attuare in collaborazione con l'esperto interno o esterno i percorsi formativi inerenti il modulo;
2. Documentare l'attività svolta in classe;
3. Avere cura che nel registro di presenza vengano annotate le presenze, l'orario di inizio e fine attività;
4. Segnalare in tempo reale, al fine di prendere gli opportuni provvedimenti previsti dall'autorità di gestione, se il numero dei partecipanti scende a meno di 9 unità;
5. Curare il monitoraggio fisico del corso, contattando gli alunni in caso di assenza ingiustificata;
6. Mantenere il contatto con i Consigli di Classe di appartenenza dei corsisti per monitorare la ricaduta dell'intervento sul curricolare;
7. Seguire i corsisti lungo il percorso formativo;
8. Identificare e possibilmente risolvere casi critici d'aula;
9. Svolgere il ruolo di osservatore privilegiato del processo di apprendimento, dello stato motivazionale, del grado di coinvolgimento dei corsisti;
10. Procedere alla gestione del modulo progettuale secondo quanto previsto dalle Autorità di Gestione seguendo eventuali pubblicazioni aggiornate in merito.
11. Partecipare agli incontri organizzativi.

L'**ESPERTO** con i seguenti compiti:

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

L'esperto si impegna a trattare con professionalità e competenza le tematiche indicate nell'apposito modulo progettuale per il conseguimento degli obiettivi stabiliti.

L'accettazione dell'incarico comporta l'obbligo di:

1. Redigere un puntuale progetto didattico relativamente alle tematiche previste dal Modulo;
2. Redigere eventuali dispense o sussidi didattici anche informatizzati;
3. Consegnare in formato cartaceo ed elettronico, al termine del modulo formativo, i programmi didattici, eventuali test effettuati e materiali di report sulle attività svolte;
4. Creare le condizioni per il migliore processo di apprendimento, individuando possibili strategie di intervento;
5. Svolgere il ruolo di osservatore privilegiato del processo di apprendimento, dello stato motivazionale, del grado di coinvolgimento dei corsisti;
6. Partecipare agli incontri organizzativi;
7. Tenere gli incontri formativi sulle specifiche tematiche oggetto dell'incarico ricevuto secondo il calendario stabilito;
8. Collaborare alla somministrazione on line di questionari al fine di verificare l'andamento e gli esiti della formazione e delle attività didattico-organizzative;
9. Provvedere alla stesura di una dettagliata relazione finale e valutazione individuale documentata dei corsisti;
10. Collaborare e fornire tutte le informazioni necessarie al tutor del corso;
11. Curare la tenuta dei registri per le parti di propria competenza;
12. Procedere alla gestione del modulo progettuale secondo quanto previsto dalle Autorità di Gestione seguendo eventuali pubblicazioni aggiornate in merito.

Il presente avviso è destinato a:

- A. Personale in servizio presso questo istituto (personale interno);
- B. a seguire e se necessario, a personale in servizio presso altre istituzioni (collaborazione plurima);
- C. da ultimo, a personale estraneo all'amministrazione (esperti esterni - persone fisiche).

Articolo 3 – Requisiti e titoli richiesti

Sono ammessi a partecipare i docenti in servizio presso l'Istituto I.P.S.S.E.O.A. "G. Ambrosini" di Favara (Ag) in possesso di adeguate competenze per lo svolgimento dei compiti assegnati in qualità di docente esperto e docente tutor.

- a) siano docenti madrelingua inglese secondo la definizione delle linee guida vigenti in materia o in possesso di laurea in lingua inglese (vecchio o nuovo ordinamento); per il corso di metodologia CLIL siano in possesso di specifica certificazione CLIL o di una comprovata pluriennale esperienza di insegnamento con la metodologia CLIL.

Tutti gli aspiranti devono dimostrare di/che:

- b) possedere la cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- c) il godimento dei diritti civili e politici;
- d) non siano stati esclusi dall'elettorato politico attivo;



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agr02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

- e) possedere l'idoneità fisica allo svolgimento delle funzioni cui la presente procedura di selezione si riferisce;
- f) non abbiano riportato condanne penali e non siano destinatari di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- g) non siano stati destituiti o dispensati dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- h) non siano stati dichiarati decaduti o licenziati da un impiego statale;
- i) non si trovino in situazione di incompatibilità, ovvero, nel caso in cui sussistano cause di incompatibilità, si impegnano a comunicarle espressamente, al fine di consentire l'adeguata valutazione delle medesime;
- j) non si trovino in situazioni di conflitto di interessi, neanche potenziale, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico;

1. Tutti i requisiti per l'ammissione devono essere posseduti e comprovati alla data di scadenza del termine utile per la presentazione delle domande. L'accertamento della mancanza di uno solo dei requisiti prescritti per l'ammissione, sarà motivo di esclusione dalla selezione.
2. I Partecipanti alla selezione attestano il possesso dei sopraelencati requisiti di partecipazione mediante dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. 445/2000, contenuta nella domanda di partecipazione, che dovrà essere debitamente sottoscritta.
3. L'Istituzione scolastica si riserva di effettuare le verifiche circa il possesso dei requisiti di cui al presente articolo.

Tutte le attività oggetto del presente avviso devono essere in orario extracurricolare

Le griglie di valutazione dei curricula sono riportate di seguito:

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
 agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI DELLA FIGURA DI FORMATORE ESPERTO STEM – LINEA A PROGETTO PNRR DM 65		
ISTRUZIONE e FORMAZIONE NELLO SPECIFICO DIPARTIMENTO IN CUI SI CONCORRE		
A1. LAUREA MAGISTRALE DI ACCESSO AL RUOLO (vecchio ordinamento o magistrale)	Da 110 e lode a 110: 13 punti Da 109 a 90: 10 punti Da 89 a 70: 5 punti Da 69 a 60: 1 punto	PUNTI 13
A2. LAUREA INERENTE DI ACCESSO AL RUOLO (triennale, in alternativa al punto A1)	Da 110 e lode a 110: 9 punti Da 109 a 90: 6 punti Da 89 a 70: 3 punti Da 69 a 60: 1 punto	9
A3 DIPLOMA (in alternativa ai punti A1 e A2 in assenza di laurea) Verrà valutato un solo diploma	Punti 5	5
Altri titoli e specializzazioni		
B1. Master, dottorati di ricerca e corsi di perfezionamento (di almeno 500 ore) inerenti all'area di intervento	3 punti (Max 2)	6
CERTIFICAZIONI OTTENUTE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE		
C1. Corsi di formazione di almeno 10 ore inerenti alle tematiche relative al bando (organizzati da M.I.M., USR, Scuole e Enti accreditati)	Max 2 cert.	4
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE		
D1. Esperienze di esperto nei Progetti Finanziati Da Fondi Europei/PNRR su DISCIPLINE STEM/LINGUE ed affini	Max 4 esp.	2 punticad. (8)
D2. Esperienze Di Tutor Nei Progetti Finanziati Da Fondi Europei/PNRR su DISCIPLINE STEM/LINGUE ed affini	Max 3 esp.	2 punticad. (6)
D3. Esperienze di coordinamento e organizzazione diretta di progettualità complesse (es. PON, PNRR, ERASMUS+, ecc)	Max 4 esp.	3 punticad. (12)
D4. Incarico di componente del team dell'innovazione-Animatore Digitale-Divari	Max 5 esp.	2 punticad. (10)
D5. Incarichi svolti all'interno delle istituzioni scolastiche che implicano aspetti organizzativi (referenti di progetto, funzioni strumentali, collaborazioni con la Dirigenza, figure di sistema, ecc.)	Max 4 esp.	3 punticad. (12)
D6 Aver partecipato attivamente alla stesura del progetto in fase di candidatura	Punti 5	5
D7. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO (documentate attraverso corsi seguiti con rilascio attestato min. 15 ore)	Max 5 cert.	2 punti cad. (10)
	punteggio massimo 100	

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
 agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI DELLA FIGURA DI TUTOR PER I CORSI STEM E PER I CORSI DILINGUA LINEA A PROGETTO PNRR DM 65		
ISTRUZIONE e FORMAZIONE NELLO SPECIFICO DIPARTIMENTO IN CUI SI CONCORRE		
A1. LAUREA MAGISTRALE DI ACCESSO AL RUOLO (vecchio ordinamento o magistrale)	Da 110 e lode a 110:	PUNTI
	13 punti Da 109 a 90: 10 punti Da 89 a 70: 5 punti Da 69 a 60: 1 punto	13
A2. LAUREA INERENTE DI ACCESSO AL RUOLO (triennale, in alternativa al punto A1)	Da 110 e lode a 110:	9
	9 punti Da 109 a 90: 6 punti Da 89 a 70: 3 punti Da 69 a 60: 1 punto	
A3 DIPLOMA (in alternativa ai punti A1 e A2 in assenza di laurea) Verrà valutato un solo diploma	Punti 5	5
Altri titoli e specializzazioni		
B1. Master, dottorati di ricerca e corsi di perfezionamento (di almeno 500 ore) inerenti all'area di intervento	3 punti (Max 2)	6
CERTIFICAZIONI OTTENUTE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE		
C1. Corsi di formazione di almeno 10 ore inerenti alle tematiche relative al bando (organizzati da M.I.M., USR, Scuole e Enti accreditati)	Max 2 cert.	4
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE		
D1. Esperienze di esperto nei Progetti Finanziati Da Fondi Europei/PNRR su DISCIPLINE STEM/LINGUE ed affini	Max 4 esp.	2 punticad. (8)
D2. Esperienze Di Tutor Nei Progetti Finanziati Da Fondi Europei/PNRR su DISCIPLINE STEM/LINGUE ed affini	Max 3 esp.	2 punticad. (6)
D3. Esperienze di coordinamento e organizzazione diretta di progettualità complesse (es. PON, PNRR, ERASMUS+, ecc)	Max 4 esp.	3 punticad. (12)
D4. Incarico di componente del team dell'innovazione-Animatore Digitale-Divari	Max 5 esp.	2 punticad. (10)
D5. Incarichi svolti all'interno delle istituzioni scolastiche che implicano aspetti organizzativi (referenti di progetto, funzioni strumentali, collaborazioni con la Dirigenza, figure di sistema, ecc.)	Max 4 esp.	3 punticad. (12)
D6 Aver partecipato attivamente alla stesura del progetto in fase di candidatura	Punti 5	5
D7. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO (documentate attraverso corsi seguiti con rilascio attestato min. 15 ore)	Max 5 cert.	2 punti cad. (10)
	punteggio massimo 100	

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
 agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI DELLA FIGURA DI FORMATORE ESPERTO CORSO DI FORMAZIONE INGLESE PER STUDENTESSE E STUDENTI LINEA A PROGETTO PNRR DM 65		
ISTRUZIONE e FORMAZIONE NELLO SPECIFICO DIPARTIMENTO IN CUI SI CONCORRE		
A1. DOCENTE MADRELINGUA O IN POSSESSO DI LAUREA SPECIALISTICA IN LINGUA INGLESE (vecchio ordinamento o magistrale)	Da 110 e lode a 110:	PUNTI 13
	Da 109 a 90: 10 punti Da 89 a 70: 5 punti Da 69 a 60: 1 punto	
A3 DIPLOMA (in alternativa ai punti A1 e A2 in assenza di laurea) Verrà valutato un solo diploma	Punti 5	5
Altri titoli e specializzazioni		
B1. Master, dottorati di ricerca e corsi di perfezionamento (di almeno 500 ore) inerenti all'area di intervento	3 punti (Max 2)	6
CERTIFICAZIONI OTTENUTE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE		
C1. Corsi di formazione di almeno 4 ore inerenti alle tematiche relative al bando - Metodologie didattiche innovative (organizzati da M.I.M., USR, Scuole e Enti accreditati)	Max 3 cert.	2 punti cad 6
C2. Certificazione C2 lingua inglese	Punti 4	4
C3. Certificazione C1 lingua inglese	Punti 2	2
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE		
D1. Esperienze di esperto nei Progetti Finanziati Da Fondi Europei/PNRR su DISCIPLINE STEM/LINGUE ed affini	Max 4 esp.	2 punticad. (8)
D2. Esperienze Di Tutor Nei Progetti Finanziati Da Fondi Europei/PNRR su DISCIPLINE STEM/LINGUE ed affini	Max 3 esp.	2 punticad. (6)
D3. Esperienze di coordinamento e organizzazione diretta di progettualità complesse (es. PON, PNRR, ERASMUS+, ecc)	Max 5 esp.	3 punticad. (15)
D4. Incarico di componente del team dell'innovazione-Animatore Digitale-Divari	Max 3 esp.	2 punticad. (6)
D5. Incarichi svolti all'interno delle istituzioni scolastiche che implicano aspetti organizzativi (referenti di progetto, funzioni strumentali, collaborazioni con la Dirigenza, figure di sistema, ecc.)	Max 4 esp.	3 punticad. (12)
D6 Aver partecipato attivamente alla stesura del progetto in fase di candidatura	Punti 5	5
D7. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO (documentate attraverso corsi seguiti con rilascio attestato min. 10 ore)	Max 5 cert.	2 punti cad. (10)
D8. FORMAZIONE ALL'ESTERO (Erasmus o equivalenti)	Max 2 esp.	1 punti cad. (2)
	punteggio massimo 100	

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agr02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

Art. 4 – Modalità di valutazione delle candidature

1. La valutazione delle candidature pervenute sarà effettuata da una Commissione appositamente nominata dalla Dirigente Scolastica.
2. La Commissione attribuirà un punteggio sommando il punteggio attribuito ai titoli culturali, professionali e di servizio dichiarati dai candidati, come sopra elencati.
3. La Commissione verrà costituita al termine della presentazione delle domande, preso atto della consistenza delle stesse e valuterà i titoli pertinenti al profilo richiesto tenendo unicamente conto di quanto autocertificato e/o auto dichiarato dal candidato nel curriculum vitae, redatto in formato europeo.
4. Il docente tutor non può ricoprire il ruolo di esperto formatore nello stesso modulo per cui ha presentato la propria candidatura.
5. La Commissione procederà ad esaminare esclusivamente i titoli acquisiti e dichiarati, le esperienze professionali e i servizi già effettuati alla data di scadenza per la presentazione delle domande di cui al presente Avviso.
6. A parità di punteggio, verrà selezionato il candidato più anziano.
7. Gli incarichi saranno attribuiti anche in presenza di un solo curriculum, se pienamente rispondenti ai requisiti richiesti nel presente bando. Non saranno prese in considerazione le candidature pervenute prima della data di pubblicazione del bando e/o successive alla data di scadenza dello stesso.

Art. 5 - Periodo di svolgimento delle attività ed assegnazione dell'incarico

I moduli del presente avviso verranno svolti, presumibilmente, a partire dal mese di novembre 2024 e dovranno essere completati entro 15/05/2025. La partecipazione alla selezione comporta l'accettazione, da parte del candidato, ad assicurare la propria disponibilità in tale periodo.

La selezione delle candidature, espletata in conformità ai principi di trasparenza, pubblicità, parità di trattamento, buon andamento, economicità e tempestività dell'azione amministrativa, sarà effettuata in base al seguente ordine di priorità:

- SELEZIONE INTERNA Candidature presentate dal personale docente interno, in servizio presso questo Istituto;
- COLLABORAZIONE PLURIMA In caso di accertata assenza di candidature da parte del personale interno in servizio presso questo Istituto, si procederà con la selezione di personale in servizio presso altre istituzioni scolastiche;

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

- **ESPERTI ESTERNI** In caso di accertata assenza di candidature da parte del personale docente in servizio presso altre istituzioni scolastiche, si procederà con la selezione di candidature provenienti da personale esterno al comparto scuola, lavoratori autonomi o dipendenti in possesso dei requisiti previsti dal presente Avviso pubblico e coerenti con il profilo professionale richiesto.

Articolo 5 – Durata dell'incarico

1. L'attività oggetto dell'incarico si svolgerà negli anni scolastici 2024/2025 secondo le esigenze e la programmazione dell'istituzione scolastica e si dovrà concludere entro il 15 maggio 2025 a decorrere dalla data del contratto di prestazione che sarà appositamente redatto.
2. L'eventuale differimento del termine di conclusione dell'incarico originario è consentito, in via eccezionale, al solo fine di completare il progetto e per ritardi non imputabili al collaboratore, ferma restando la misura del compenso pattuito in sede di affidamento dell'incarico, nonché il rispetto delle tempistiche previste dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.
3. Qualora l'incarico non venisse concluso, verranno pagate solo ed esclusivamente le ore effettivamente svolte e documentate con time sheet
4. Il Dirigente Scolastico, in tal caso, si riserva sin da ora la facoltà di procedere al conferimento di nuovo incarico a terzi, previo scorrimento della graduatoria, al fine di garantire la prosecuzione dell'attività progettuale.

Art. 6 – Domanda di partecipazione

Gli interessati dovranno far pervenire, pena l'esclusione:

- A. Domanda di partecipazione ESPERTO, secondo il modello predisposto dall'Istituto, allegato al presente bando (allegato A);
- B. Domanda di partecipazione TUTOR, secondo il modello predisposto dall'Istituto, allegato al presente bando (allegato B);
- C. Scheda di autovalutazione dei titoli e delle esperienze lavorative ESPERTO STEM (allegato C);
- D. Scheda di autovalutazione dei titoli e delle esperienze lavorative ESPERTO LINGUE (allegato D);
- E. Dichiarazione assenza cause di incompatibilità e conflitto di interessi (allegato E)
- F. Dettagliato curriculum vitae e professionale in formato europeo e carta d'identità in corso di validità;

entro e non oltre le ore **12.00 del 26/10/2024** mediante mail all'indirizzo: agrh02000c@istruzione.it

1. Non si terrà conto delle domande pervenute oltre il termine di cui sopra.
2. La domanda di partecipazione, da predisporre sulla base dell'Allegato sub "A", che include altresì la Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, attestante il possesso dei requisiti previsti per la partecipazione alla presente selezione, nonché l'insussistenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, deve essere corredata da:

➤ curriculum vitae in formato europeo del candidato attestante i titoli e le esperienze professionali richiesti ai fini della partecipazione alla presente procedura e/o valutabili e maturati nel settore oggetto del presente Avviso



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

contenente una autodichiarazione di veridicità dei dati e delle informazioni contenute, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000. Il curriculum vitae non dovrà contenere dati sensibili, in quanto potrà essere oggetto di pubblicazione

3. Ciascun documento di cui al comma 3 dovrà essere debitamente datato e sottoscritto dal candidato, pena l'esclusione.
4. La domanda di partecipazione dovrà essere altresì corredata dalla fotocopia del documento di identità in corso di validità.
5. L'Istituzione scolastica potrà richiedere integrazioni rispetto alla documentazione presentata dai candidati.
6. L'Istituzione avrà, altresì, la facoltà di procedere a idonei controlli sulla veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive.
7. I dipendenti della Pubblica Amministrazione interessati alla selezione dovranno essere autorizzati a svolgere l'attività dall'amministrazione di appartenenza e la stipula dell'eventuale lettera di incarico e/o del contratto sarà subordinata al rilascio in forma scritta dell'autorizzazione medesima.

Articolo 7 – Causa di esclusione domande

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 artt. 46-47 del DPR 445/00, e l'autorizzazione al trattamento dei dati personali
4. Omissione anche di una sola firma sulla documentazione
5. Documento di identità scaduto o illeggibile
6. Requisiti di ammissione mancanti o non veritieri
7. Le candidature redatte in modo imperfetto, incomplete, condizionate e comunque non conformi alle prescrizioni del presente avviso, saranno considerate nulle e comporteranno l'automatica esclusione della procedura

Art. 8 – Formulazione graduatorie

La graduatoria pubblicata all'Albo Pretorio on line sul sito avrà valore di notifica agli interessati che potranno inoltrare reclamo al Dirigente scolastico della scuola entro 5 giorni dalla data di pubblicazione.

Successivamente, la scuola provvederà ad informare il personale collocato in posizione utile nella graduatoria di merito, in relazione alle esigenze organizzative del corso, e procederà all'assegnazione dell'incarico ed alla stipula del contratto secondo le formule definite.

L'inserimento nella graduatoria non costituisce obbligo di chiamata da parte dell'Istituto, salvo rinuncia all'incarico da parte dell'aspirante in posizione utile e tale da determinare eventuale scorrimento.

Art. 9 - Incarichi e compensi

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

Negli incarichi al docente esperto e al docente tutor sarà definito il percorso formativo che deve svolgere con relative date di inizio e fine corso. Per lo svolgimento degli incarichi saranno corrisposti i compensi indicati nella tabella dell'art. 1.

La retribuzione concordata è dovuta soltanto se l'intervento formativo affidato verrà effettivamente svolto e i docenti riceveranno una retribuzione proporzionale alle ore effettivamente prestate.

Il trattamento economico previsto dal Piano Finanziario autorizzato sarà corrisposto a conclusione del

progetto previo espletamento da parte dell'incaricato di tutti gli obblighi specificati dal contratto di cui sopra e, comunque, solo a seguito dell'effettiva erogazione dei Fondi Comunitari, cui fa riferimento l'incarico, da parte del Ministero dell'Istruzione.

Art. 10 - Approvazione della graduatoria

Gli esiti della selezione saranno comunicati mediante affissione della relativa graduatoria sul sito <https://www.alberghierofavara.edu.it> contro la quale sarà possibile presentare eventuale reclamo entro 5 giorni dalla data di pubblicazione.

Art. 11 – Assegnazione degli incarichi

La Dirigente scolastica, in base alle prerogative affidategli dalla normativa, conferisce l'incarico al candidato/a designato/a sulla base delle graduatorie risultanti

La Dirigente si riserva, altresì, di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda pervenuta, purché pienamente rispondente alle esigenze progettuali, o di non procedere all'attribuzione dello stesso a suo insindacabile giudizio.

Art. 12 - Rescissione del contratto

L'istituzione scolastica potrà recedere in qualunque momento dagli impegni assunti con il presente contratto nei confronti del personale in oggetto qualora, a proprio giudizio, nel corso di svolgimento delle attività, intervengano fatti o provvedimenti che modificano la situazione esistente all'atto della stipula del presente contratto o ne rendono impossibile o inopportuna la conduzione a termine, compresa la riduzione del numero dei partecipanti al progetto al di sotto del limite minimo previsto.

Art. 13 - Trattamento dati

Ai sensi del decreto 30 giugno 2003, n. 196, i dati personali forniti dai candidati saranno raccolti presso l'Istituto I.P.S.S.E.O.A “G. Ambrosini” nella persona del Dirigente Scolastico Prof.ssa Alessia Guccione per le finalità di gestione della selezione e potranno essere trattati anche successivamente all'eventuale stipula del contratto, per le finalità inerenti alla gestione del contratto stesso, ivi inclusa la pubblicazione sul sito web della scuola ed il conferimento di tutte le informazioni richieste dalla normativa vigente. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della procedura di selezione comparativa, pena l'esclusione dalla stessa. La partecipazione alla presente procedura di selezione costituisce automatico consenso del candidato al suddetto trattamento dei dati personali.

Art. 14 - Responsabile del procedimento



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agr02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

Ai sensi dell'Art. 31 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. e dell'Art. 5 della Legge 7 agosto 1990, n. 241 viene individuato quale Responsabile Unico del Procedimento, la Dirigente Scolastica Prof.ssa Alessia Guccione.

Favara, 19-10-2024

Firma
Dirigente Scolastico
Prof.ssa Alessia Guccione
(Firmato digitalmente)

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
 agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

ALLEGATO A —DOMANDA DI PARTECIPAZIONE (ESPERTO)

Al Dirigente Scolastico
 IPSSEO A “G. Ambrosini”
 Favara (AG)
agr02000c@istruzione.it

OGGETTO: “ AVVISO RECLUTAMENTO PERSONALE ESPERTO E TUTOR INTERNO PER INTERVENTI DI ORIENTAMENTO E FORMAZIONE PER IL POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE STEM, DIGITALI, DI INNOVAZIONE E LINGUISTICHE

Progetto Missione 4 “Istruzione e ricerca” – Componente 1 “Potenziamento dell’offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università” – Investimento 3.1. “Nuove competenze e nuovi linguaggi” - Decreto del Ministro dell’istruzione e del merito 12 aprile 2023, n. 65 Interventi di orientamento e formazione per il potenziamento delle competenze STEM, digitali, di innovazione e linguistiche per studentesse e studenti e delle competenze multilinguistiche dei docenti -

Titolo **STEM L. I .F. E. (Lungimirante - Intuitivo -Femminile - Entusiasmante)**

Codice avviso: M4C1I3.1-2023-1143-P-36096

Codice CUP:D24D23004150006

Il/La sottoscritto/a _____

Codice fiscale _____ nato/a _____ il _____ a _____
 prov. _____ e residente in _____ CAP _____ prov _____ via _____
 cell. _____ mail _____

DICHIARA

La propria disponibilità ad assolvere le funzioni di docente ESPERTO per uno dei percorsi come di seguito indicati:

ATTIVITÀ	
	DALL’OSSERVAZIONE UMANA ALL’OSSERVAZIONE TECNOLOGICA: uso consapevole e ragionato della tecnologia applicata alle scienze: uso di strumenti ottici di osservazione e strumenti digitali. Gli alunni creeranno un prodotto divulgativo scientifico che potrà indifferentemente avere una sua veste virtuale (e-book) o materiale cartaceo
	TRADIZIONE E INNOVAZIONE: PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DEL CARRETTO SICILIANO Paniere dei prodotti locali recupero delle tradizioni popolari e l’artigianato per mantenere viva la cultura dei luoghi d’appartenenza, ricerca, studio e la realizzazione di alcune parti del “Carretto Siciliano”.
	LA MODELLAZIONE DIGITALE E LA STAMPA 3D: L’obiettivo di questo corso è fornire le competenze e le conoscenze basilari per utilizzare la modellazione e la stampa 3D: comprendere i principi fondamentali della modellazione e della stampa 3D; utilizzare semplici software di modellazione 3D per creare modelli digitali; configurare e utilizzare una stampante 3D.
	PODCAST E VIDEOMAKING Il corso si propone di introdurre i concetti di podcasting e videomaking nella scuola alberghiera. Gli studenti acquisiranno delle competenze nella creazione di contenuti audio e video, nella realizzazione di sceneggiature, registrazione, montaggio e post-produzione. Queste attività permetteranno agli studenti di migliorare le loro competenze comunicative, promuovere le attività dell’Istituto alberghiero e acquisire conoscenze spendibili in ambito professionale nel settore dell’ospitalità e dei media.
	IL PENSIERO COMPUTAZIONALE: aiuta a sviluppare competenze logiche e capacità di risolvere problemi in modo creativo ed efficiente. Il modo più semplice e divertente di sviluppare il pensiero computazionale è attraverso la programmazione (coding) in un contesto di gioco

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"**

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

	<p>PROGETTI DI TECNOLOGIE DIGITALI per l'apprendimento collaborativo e per favorire la riflessione e autovalutazione del percorso di apprendimento, inclusione, in grado di stimolare la creatività e la partecipazione per favorire l'apprendimento attivo con I seguenti contenuti: making- tinkering - fondamenti di elettronica - storytelling digitale - attività laboratoriale</p>
	<p>PERCORSI DI TUTORAGGIO PER L'ORIENTAMENTO AGLI STUDI E ALLE CARRIERE PROFESSIONALI STEM, anche con il coinvolgimento delle famiglie, con funzione di orientare, secondo un approccio personalizzato, le studentesse e gli studenti, ad intraprendere gli studi e le carriere professionali nelle discipline STEM, valorizzando i loro talenti. I percorsi sono articolati in cicli di incontri fra un formatore mentore e un gruppo di 3 o 4 studentesse e studenti e prevedono il coinvolgimento delle famiglie, in particolare nella fase di restituzione delle esperienze di mentoring</p>
	<p>Percorsi formativi di lingua INGLESE per studenti e studentesse per il potenziamento delle competenze linguistiche finalizzato alla preparazione delle mobilità Erasmus+ per promuovere anche il successo formativo e lo studio degli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p>

Ai fini dell'attribuzione del predetto incarico il/la sottoscritto/a, consapevole della responsabilità penale e della decadenza da eventuali benefici, dichiara (inserire una x nei riquadri):

di aver preso visione del bando per la selezione in oggetto, compresa la declinazione dei moduli al bando;

- di essere cittadino/a italiano/a;
- di essere cittadino/a di uno degli Stati dell'UE (specificare): _____;
- di godere dei diritti civili e politici;
- di non aver riportato condanne penali;
- di non essere destinatario/a di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale di essere disponibile a svolgere, fin dall'assegnazione dell'incarico, senza riserva, i compiti e le funzioni previste dall'Avviso di selezione;
- di non avere carichi penali pendenti;
- di poter essere ammesso alla selezione in quanto in possesso dei requisiti richiesti.

Allega:

- Dichiarazione assenza conflitto di interessi;
- curriculum vitae e professionale in formato europeo debitamente firmato;
- autorizzazione al trattamento dati;
- copia documento d'identità in corso di validità.

Luogo e data _____

FIRMA

Il/la sottoscritto/a con la presente, ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016 (di seguito indicato come "Codice Privacy") e successive modificazioni ed integrazioni, AUTORIZZA I.C. "S.G. BOSCO" al trattamento, anche con l'ausilio di mezzi informatici e telematici, dei dati personali forniti dal sottoscritto; prende inoltre atto che, ai sensi del "Codice Privacy", titolare del trattamento dei dati è l'Istituto sopra citato e che il sottoscritto potrà esercitare, in qualunque momento, tutti i diritti di accesso ai propri dati personali previsti dal "Codice Privacy" (ivi inclusi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza degli stessi, conoscerne il contenuto e le finalità e modalità di trattamento, verificarne l'esattezza, richiedere eventuali integrazioni, modifiche e/o la cancellazione, nonché l'opposizione al trattamento degli stessi).

Luogo e data _____



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
 agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

ALLEGATO B —DOMANDA DI PARTECIPAZIONE (TUTOR)

Al Dirigente Scolastico
 IPSSEO “G. Ambrosini”
 Favara (AG)
agr02000c@istruzione.it

OGGETTO: “AVVISO RECLUTAMENTO PERSONALE ESPERTO E TUTOR INTERNO PER INTERVENTI DI ORIENTAMENTO E FORMAZIONE PER IL POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE STEM, DIGITALI, DI INNOVAZIONE E LINGUISTICHE

Progetto Missione 4 “Istruzione e ricerca” – Componente 1 “Potenziamento dell’offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università” – Investimento 3.1. “Nuove competenze e nuovi linguaggi” - Decreto del Ministro dell’istruzione e del merito 12 aprile 2023, n. 65 Interventi di orientamento e formazione per il potenziamento delle competenze STEM, digitali, di innovazione e linguistiche per studentesse e studenti e delle competenze multilinguistiche dei docenti -

Titolo **STEM L. I .F. E. (Lungimirante – Intuitivo –Femminile – Entusiasmante)**

Codice avviso: M4C1I3.1-2023-1143-P-36096

Codice CUP:D24D23004150006

Il/La sottoscritto/a _____

Codice fiscale _____ nato/a _____ il _____ a _____
 prov. _____ e residente in _____ CAP _____ prov _____ via _____
 cell. _____ mail _____

DICHIARA

La propria disponibilità ad assolvere le funzioni di docente TUTOR per uno dei percorsi come di seguito indicati:

ATTIVITÀ	
	DALL’OSSERVAZIONE UMANA ALL’OSSERVAZIONE TECNOLOGICA: uso consapevole e ragionato della tecnologia applicata alle scienze: uso di strumenti ottici di osservazione e strumenti digitali. Gli alunni creeranno un prodotto divulgativo scientifico che potrà indifferentemente avere una sua veste virtuale (e-book) o materiale cartaceo
	TRADIZIONE E INNOVAZIONE: PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DEL CARRETTO SICILIANO Paniere dei prodotti locali recupero delle tradizioni popolari e l’artigianato per mantenere viva la cultura dei luoghi d’appartenenza, ricerca, studio e la realizzazione di alcune parti del “Carretto Siciliano”.
	LA MODELLAZIONE DIGITALE E LA STAMPA 3D: L’obiettivo di questo corso è fornire le competenze e le conoscenze basilari per utilizzare la modellazione e la stampa 3D: comprendere i principi fondamentali della modellazione e della stampa 3D; utilizzare semplici software di modellazione 3D per creare modelli digitali; configurare e utilizzare una stampante 3D.
	PODCAST E VIDEOMAKING Il corso si propone di introdurre i concetti di podcasting e videomaking nella scuola alberghiera. Gli studenti acquisiranno delle competenze nella creazione di contenuti audio e video, nella realizzazione di sceneggiature, registrazione, montaggio e post-produzione. Queste attività permetteranno agli studenti di migliorare le loro competenze comunicative, promuovere le

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agr02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

	attività dell'Istituto alberghiero e acquisire conoscenze spendibili in ambito professionale nel settore dell'ospitalità e dei media.
	IL PENSIERO COMPUTAZIONALE: aiuta a sviluppare competenze logiche e capacità di risolvere problemi in modo creativo ed efficiente. Il modo più semplice e divertente di sviluppare il pensiero computazionale è attraverso la programmazione (coding) in un contesto di gioco
	PROGETTI DI TECNOLOGIE DIGITALI per l'apprendimento collaborativo e per favorire la riflessione e autovalutazione del percorso di apprendimento, inclusione, in grado di stimolare la creatività e la partecipazione per favorire l'apprendimento attivo con I seguenti contenuti: making- tinkering - fondamenti di elettronica - storytelling digitale - attività laboratoriale
	PERCORSI DI TUTORAGGIO PER L'ORIENTAMENTO AGLI STUDI E ALLE CARRIERE PROFESSIONALI STEM, anche con il coinvolgimento delle famiglie, con funzione di orientare, secondo un approccio personalizzato, le studentesse e gli studenti, ad intraprendere gli studi e le carriere professionali nelle discipline STEM, valorizzando i loro talenti. I percorsi sono articolati in cicli di incontri fra un formatore mentore e un gruppo di 3 o 4 studentesse e studenti e prevedono il coinvolgimento delle famiglie, in particolare nella fase di restituzione delle esperienze di mentoring
	Percorsi formativi di lingua INGLESE per studenti e studentesse per il potenziamento delle competenze linguistiche finalizzato alla preparazione delle mobilità Erasmus+ per promuovere anche il successo formativo e lo studio degli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Ai fini dell'attribuzione del predetto incarico il/la sottoscritto/a, consapevole della responsabilità penale e della decadenza da eventuali benefici, dichiara (inserire una x nei riquadri):

di aver preso visione del bando per la selezione in oggetto, compresa la declinazione dei moduli al bando;

- di essere cittadino/a italiano/a;
- di essere cittadino/a di uno degli Stati dell'UE (specificare): _____;
- di godere dei diritti civili e politici;
- di non aver riportato condanne penali;
- di non essere destinatario/a di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale di essere disponibile a svolgere, fin dall'assegnazione dell'incarico, senza riserva, i compiti e le funzioni previste dall'Avviso di selezione;
- di non avere carichi penali pendenti;
- di poter essere ammesso alla selezione in quanto in possesso dei requisiti richiesti.

Allega:

- Dichiarazione assenza conflitto di interessi;
- curriculum vitae e professionale in formato europeo debitamente firmato;
- autorizzazione al trattamento dati;
- copia documento d'identità in corso di validità.

Luogo e data _____

FIRMA

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
 agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

ALLEGATO C — SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE (ESPERTO STEM)

Al Dirigente Scolastico
 IPSSEOA “G. Ambrosini”
 Favara (AG)
agrh02000c@istruzione.it

OGGETTO: “AVVISO RECLUTAMENTO PERSONALE ESPERTO E TUTOR INTERNO PER INTERVENTI DI ORIENTAMENTO E FORMAZIONE PER IL POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE STEM, DIGITALI, DI INNOVAZIONE E LINGUISTICHE

Il/La sottoscritto/a _____
 Codice fiscale _____ nato/a _____ il _____ a _____
 prov. _____ e residente in _____ CAP _____ prov _____ via _____
 cell. _____ mail _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI DELLA FIGURA DI FORMATORE ESPERTO STEM		
– LINEA A PROGETTO PNRR DM 65		
ISTRUZIONE e FORMAZIONE NELLO SPECIFICO DIPARTIMENTO IN CUI SI CONCORRE		
A1. LAUREA MAGISTRALE DI ACCESSO AL RUOLO (vecchio ordinamento o magistrale)	Da 110 e lode a 110: 13 punti Da 109 a 90: 10 punti Da 89 a 70: 5 punti Da 69 a 60: 1 punto	PUNTI 13
A2. LAUREA INERENTE DI ACCESSO AL RUOLO (triennale, in alternativa al punto A1)	Da 110 e lode a 110: 9 punti Da 109 a 90: 6 punti Da 89 a 70: 3 punti Da 69 a 60: 1 punto	9
A3 DIPLOMA (in alternativa ai punti A1 e A2 in assenza di laurea) Verrà valutato un solo diploma	Punti 5	5
Altri titoli e specializzazioni		
B1. Master, dottorati di ricerca e corsi di perfezionamento (di almeno 500 ore) inerenti all’area di intervento	3 punti (Max 2)	6
CERTIFICAZIONI OTTENUTE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE		
C1. Corsi di formazione di almeno 10 ore inerenti alle tematiche relative al bando (organizzati da M.I.M., USR, Scuole e Enti accreditati)	Max 2 cert.	4
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE		
D1. Esperienze di esperto nei Progetti Finanziati Da Fondi Europei/PNRR su DISCIPLINE STEM/LINGUE ed affini	Max 4esp.	2 punticad. (8)

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agr02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

D2. Esperienze Di Tutor Nei Progetti Finanziati Da Fondi Europei/PNRR su DISCIPLINE STEM/LINGUE ed affini	Max 3 esp.	2 punticad. (6)
D3. Esperienze di coordinamento e organizzazione diretta di progettualità complesse (es. PON, PNRR, ERASMUS+,ecc)	Max 4esp.	3 punticad.(12)
D4. Incarico di componente del team dell’innovazione-Animatore Digitale-Divari	Max 5esp.	2 punticad.(10)
D5. Incarichi svolti all’interno delle istituzioni scolastiche che implicano aspetti organizzativi (referenti di progetto, funzioni strumentali, collaborazioni con la Dirigenza, figure di sistema, ecc.)	Max 4esp.	3 punticad.(12)
D6 Aver partecipato attivamente alla stesura del progetto in fase di candidatura	Punti 5	5
D7. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO (documentate attraverso corsi seguiti con rilascio attestato min. 15 ore)	Max 5 cert.	2 punti cad. (10)
	punteggio massimo 100	

Si autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi del D.L.vo n. 196 del 30 giugno 2003.

Luogo e data

Firma _____

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
 agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

ALLEGATO D— SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE (ESPERTO LINGUE)

Al Dirigente Scolastico
 IPSSEO “G. Ambrosini”
 Favara (AG)
agrh02000c@istruzione.it

OGGETTO: **“AVVISO”** RECLUTAMENTO PERSONALE TUTOR INTERNO PER INTERVENTI DI ORIENTAMENTO E FORMAZIONE PER IL POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE STEM, DIGITALI, DI INNOVAZIONE E LINGUISTICHE

Il/La sottoscritto/a _____
 Codice fiscale _____ nato/a _____ il _____ a _____
 prov. _____ e residente in _____ CAP _____ prov _____ via _____
 cell. _____ mail _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI DELLA FIGURA DI TUTOR PER I CORSI STEM E PER I CORSI DILINGUA LINEA A PROGETTO PNRR DM 65		
ISTRUZIONE e FORMAZIONE NELLO SPECIFICO DIPARTIMENTO IN CUI SI CONCORRE		
A1. LAUREA MAGISTRALE DI ACCESSO AL RUOLO (vecchio ordinamento o magistrale)	Da 110 e lode a 110: 13 punti Da 109 a 90: 10 punti Da 89 a 70: 5 punti Da 69 a 60: 1 punto	PUNTI 13
A2. LAUREA INERENTE DI ACCESSO AL RUOLO (triennale, in alternativa al punto A1)	Da 110 e lode a 110: 9 punti Da 109 a 90: 6 punti Da 89 a 70: 3 punti Da 69 a 60: 1 punto	9
A3. DIPLOMA (in alternativa ai punti A1 e A2 in assenza di laurea) Verrà valutato un solo diploma	Punti 5	5
Altri titoli e specializzazioni		
B1. Master, dottorati di ricerca e corsi di perfezionamento (di almeno 500 ore) inerenti all’area di intervento	3 punti (Max 2)	6
CERTIFICAZIONI OTTENUTE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE		
C1. Corsi di formazione di almeno 10 ore inerenti alle tematiche relative al bando (organizzati da M.I.M., USR, Scuole e Enti accreditati)	Max 2 cert.	4
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE		
D1. Esperienze di esperto nei Progetti Finanziati Da Fondi Europei/PNRR su DISCIPLINE STEM/LINGUE ed affini	Max 4 esp.	2 punticad. (8)

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

D2. Esperienze Di Tutor Nei Progetti Finanziati Da Fondi Europei/PNRR su DISCIPLINE STEM/LINGUE ed affini	Max 3 esp.	2 punticad. (6)
D3. Esperienze di coordinamento e organizzazione diretta di progettualità complesse (es. PON, PNRR, ERASMUS+,ecc)	Max 4esp.	3 punticad.(12)
D4. Incarico di componente del team dell’innovazione-Animatore Digitale-Divari	Max 5esp.	2 punticad.(10)
D5. Incarichi svolti all’interno delle istituzioni scolastiche che implicano aspetti organizzativi (referenti di progetto, funzioni strumentali, collaborazioni con la Dirigenza, figure di sistema, ecc.)	Max 4esp.	3 punticad.(12)
D6 Aver partecipato attivamente alla stesura del progetto in fase di candidatura	Punti 5	5
D7. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO (documentate attraverso corsi seguiti con rilascio attestato min. 15 ore)	Max 5 cert.	2 punti cad. (10)
	punteggio massimo 100	

Si autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi del D.L.vo n. 196 del 30 giugno 2003.

Luogo e data

Firma _____

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
 agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

ALLEGATO E

OGGETTO: : STEM L.I.F.E. (Lungimirante - Intuitivo - Femminile - Entusiasmata) Investimento 3.1 "Nuove competenze e Nuovi linguaggi nell'ambito della Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – "Potenziamento dell'offerta dei servizi all'istruzione: dagli asili nido all'Università" del Piano nazionale di Ripresa e resilienza finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU " CNP: M4C1I3.1-2023-1143-P-36096 CUP: D24D23004150006

DICHIARAZIONE DI INESISTENZA DI CAUSA DI INCOMPATIBILITÀ

E DI CONFLITTO DI INTERESSI

(resa nelle forme di cui agli artt. 46 e 47 del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000)

Il/La sottoscritto/a nato/a a _____ il _____ residente a _____ Provincia di _____ via _____ Codice Fiscale _____, in qualità di **DOCENTE A TEMPO INDETERMINATO**

in relazione all'incarico avente ad oggetto: Azioni di potenziamento delle **competenze STEM L.I.F.E. (Lungimirante - Intuitivo - Femminile - Entusiasmata) Investimento 3.1 "Nuove competenze e Nuovi linguaggi nell'ambito della Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – "Potenziamento dell'offerta dei servizi all'istruzione: dagli asili nido all'Università" del Piano nazionale di Ripresa e resilienza finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU " CNP: M4C1I3.1-2023-1143-P-36096 CUP: D24D23004150006**

consapevole che la falsità in atti e le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia e che, laddove dovesse emergere la non veridicità di quanto qui dichiarato, si avrà la decadenza dai benefici eventualmente ottenuti ai sensi dell'art. 75 del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 e l'applicazione di ogni altra sanzione prevista dalla legge, nella predetta qualità, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 46 e 47 del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000,

DICHIARA

- i. di non trovarsi in situazione di incompatibilità, ai sensi di quanto previsto dal d.lgs. n. 39/2013 e dall'art. 53, del d.lgs. n. 165/2001;
- ii. di non trovarsi in situazioni di conflitto di interessi, anche potenziale, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico;
- iii. che l'esercizio dell'incarico non coinvolge interessi propri o interessi di parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, oppure di persone con le quali abbia rapporti di frequentazione abituale, né interessi di soggetti od organizzazioni con cui egli o il coniuge abbia causa pendente o grave

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

inimicizia o rapporti di credito o debito significativi o interessi di soggetti od organizzazioni di cui sia tutore, curatore, procuratore o agente, titolare effettivo, ovvero di enti, associazioni anche non riconosciute, comitati, società o stabilimenti di cui sia amministratore o gerente o dirigente;

- iv. di aver preso piena cognizione del D.M. 26 aprile 2022, n. 105, recante il Codice di Comportamento dei dipendenti del Ministero dell'Istruzione e del merito;
- v. di impegnarsi a comunicare tempestivamente all'Istituzione scolastica conferente eventuali variazioni che dovessero intervenire nel corso dello svolgimento dell'incarico;
- vi. di impegnarsi altresì a comunicare all'Istituzione scolastica qualsiasi altra circostanza sopravvenuta di carattere ostativo rispetto all'espletamento dell'incarico;
- vii. di essere stata/o informata/o, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 e del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, circa il trattamento deidati personali raccolti e, in particolare, che tali dati saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente per le finalità per le quali le presenti dichiarazioni vengono rese e fornisce il relativo consenso.

Luogo e data

IL DICHIARANTE
