



Unione Europea

FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV



**I.I.S.S. "MEDITERRANEO"**

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
PULSANO (TA)



SEDI COORDINATE: MARUGGIO - CASA CIRCONDARIALE (TA)

Via Chiesa, 49 - 74026 Pulsano (TA) - Tel. 099 - 5337510  
Via Crocefisso, 40 - 74020 Maruggio (TA) - Tel. 099 - 676687



tais032004@istruzione.it



PEC: tais032004@pec.istruzione.it



C.F. 90027100735

[www.alberghieromediterraneo.edu.it](http://www.alberghieromediterraneo.edu.it)

I.I.S.S.- "MEDITERRANEO"-PULSANO  
Prot. 0002226 del 05/03/2020  
09-02 (Uscita)

## BANDO ESPERTI ESTERNI

### Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

#### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

**VISTA** la delibera n. 12 del Collegio dei Docenti del 4 ottobre 2017;

**VISTA** la delibera n. 6 del Collegio dei Docenti del 15 ottobre 2018;

**VISTA** la delibera n. 3 del Collegio dei Docenti del 12 settembre 2019;

**VISTA** la L. n.107 del 13/07/2015, commi dal 33 al 43 modificata dalla Legge del 30 dicembre 2018, n.145;

**VISTA** la guida operativa "Attività di Alternanza Scuola Lavoro – Guida operativa per la scuola";

**VISTO** l'art. 45 del D.I. n° 129 del 28/08/2018 in materia di incarichi a personale esterno;

**VISTO** il Regolamento di Istituto e le successive modifiche per la disciplina degli incarichi adottato dal Consiglio di Istituto con delibera n. 32 del 27/10/2017;

**CONSIDERATO** che il Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento prevede i seguenti moduli:

- Classi Terze: "La Comunicazione in cucina"- Settore Enogastronomia" (10h);  
← "I Linguaggi comunicativi nella vendita"- Settore Sala e Vendita" (10h);  
← "Strategie di sponsorizzazione e fidelizzazione nel settore alberghiero-Settore Accoglienza Turistica" (10h);
- Classi Quarte: "La Cucina delle emozioni- Settore Enogastronomia" (20h);  
"L'importanza delle leve emozionali nella vendita- Settore Sala e Vendita" (20h);  
"Il Social media marketing dell'hotellerie – Settore Accoglienza Turistica" (20h);

**PRESO ATTO** che per lo svolgimento di tali moduli è necessario ricorrere ad una figura esperta in possesso di adeguate competenze e che nell'Istituzione Scolastica non sono presenti docenti in possesso di dette competenze;

**CONSIDERATA** la necessità di dover avviare, entro brevissimo termine, le attività di cui trattasi;

**VISTO** il Bando Esperti Esterni per i moduli teorici di settore, prot. n. 1765 del 17/02/2020;

**VISTA** la convocazione della Commissione di valutazione domande, prot.n.2214 del 5/03/2020;

**VISTO** il verbale n.1 della Commissione innanzi citata prot. n. 2224 del 05/03/2020;

**PRESO ATTO** della necessità di dover avviare nuova procedura di reclutamento;

#### EMANA

la procedura di selezione per il reclutamento di esperti esterni per i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento classi terze e quarte per i seguenti moduli.

SETTORE	ARGOMENTO	MODULI/ORE
CUCINA SALA e VENDITA	La Comunicazione in cucina	n.3 moduli per un totale di 30 ore
	La Cucina delle emozioni	n.2 moduli per un totale di 40 ore
	I linguaggi comunicativi nella vendita	n.2 moduli per un totale di 20 ore
	L'importanza delle leve emozionali nella vendita	n.2 moduli per un totale di 40 ore
ACCOGLIENZA TURISTICA	Strategie di sponsorizzazione e fidelizzazione nel settore alberghiero	n.2 moduli per un totale di 20 ore
	Il Social media marketing	n.2 moduli per un totale di 40 ore

È possibile avanzare richiesta di candidatura per la docenza per tutti i SETTORI. In presenza di più istanze si procederà ad attribuire solo n. 1 settore d'insegnamento per ogni esperto e - in forma residuale - entrambi i settori, nel caso in cui si dovesse verificare l'assenza di altre candidature.

La domanda va redatta secondo il modello predisposto (All.A).

### **Obiettivi specifici dei moduli del Percorso formativo:**

#### **Settore Cucina**

- Saper interpretare quello che la cucina ci comunica attraverso i piatti
- Saper comunicare le emozioni e saperle presentare attraverso i piatti

#### **Settore Sala e Vendita**

- Saper utilizzare la comunicazione efficace nella vendita
- Saper stimolare le leve emozionali nella vendita
- Saper utilizzare la comunicazione verbale e non verbale nella vendita

#### **Settore Accoglienza turistica**

- Saper utilizzare le strategie di marketing per sponsorizzare e promuovere il proprio ambiente di lavoro e quello turistico
- Saper fidelizzare i clienti al brand della propria struttura ricettiva
- Saper utilizzare i social media per sponsorizzare e promuovere la propria struttura

### **Obblighi per il docente esperto**

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

- concordare con la Funzione Strumentale – ed eventualmente con i tutor scolastici- preposta la realizzazione delle attività, pianificando strategie di intervento, argomenti trattati e modalità di verifica/valutazione;
- 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 alla Funzione Strumentale preposta ed al Tutor scolastico, prima dell'inizio delle attività, il materiale didattico che utilizzerà durante l'erogazione del servizio;
- svolgere attività finalizzate al raggiungimento degli obiettivi formativi previsti dal progetto;
- vigilare sul comportamento degli alunni e 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 dalla Funzione Strumentale designata;
- 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, insieme al programma svolto, la relazione finale e le schede personali dei singoli corsisti con le competenze raggiunte dagli stessi.

### **Compensi orari e pagamenti**

Il compenso orario è di € 41,32.

Il compenso si intende fisso ed onnicomprensivo di qualunque onere fiscale accessorio, spese, IRAP trasporto, vitto, etc. e sarà erogato solo per le ore effettivamente svolte. L'orario di lavoro sarà funzionale al calendario delle attività che si svolgeranno, di norma, in orario curricolare.

### **Procedura di selezione**

Apposita commissione, all'uopo costituita, valuterà i *curricula* sulla base dei seguenti titoli; a parità di punteggio sarà data la precedenza al candidato più giovane di età.

**TABELLA DEI TITOLI DA VALUTARE - ESPERTO**

<b>TITOLI DI STUDIO</b>		Punti	
Titolo di studio specifico (si valuta un solo titolo)	Diploma specifico inerente il settore di intervento/ Laurea Triennale ( <b>titolo specifico</b> )	3	
	Diploma di laurea ( <b>titolo specifico</b> ) (corso vecchio ordinamento laurea specialistica o magistrale nuovo ordinamento)	con voto $\leq 104/110$	5
		con voto $\geq 105/110$	6
		con voto = 110/110	8
		con voto 110/110 e lode	9
Dottorato di ricerca	3		
Corsi di specializzazione/perfezionamento/master di durata biennale in materia di valutazione, nuove metodologie didattiche, gestione gruppi, discipline coerenti con la tipologia del modulo richiesto <i>(1 punto per ogni corso) (max 2 corsi)</i>		1 (max 2)	
Corsi di specializzazione/perfezionamento/master di durata annuale in materia di valutazione, nuove metodologie didattiche, gestione gruppi, discipline coerenti con la tipologia del modulo richiesto <i>(0,50 punti per ogni corso) (max 2 corsi)</i>		0,50 (max 1)	
<b>TOTALE MAX 15 PUNTI</b>			
<b>COMPETENZE E TITOLI CULTURALI</b>		Punti	
Competenze informatiche certificate (ECDL e titoli equivalenti): n.1 titolo valutabile		3	
Attestazioni di frequenza di corsi attinenti il candidato <i>(max 4 titoli)</i>	modulo per cui ci si	3 (max 12)	
<b>TOTALE MAX 15</b>			
<b>ESPERIENZE PROFESSIONALI</b>		Punti	
Docenza in progetti di Alternanza scuola-lavoro presso istituzioni scolastiche. <i>(max 5 incarichi)</i>		5 (max 25)	
Docenza effettuata nelle istituzioni scolastiche o presso enti di formazione certificati in attività progettuali: PON, POR, Area professionalizzante. <i>(max 5 incarichi)</i>		5 (max 25)	
Esperienze lavorative nel settore della ristorazione, in quello alberghiero-turistico <i>(max 5 esperienze)</i>		2 (max 10)	
Partecipazione - a vario titolo (formatore, progettista, ...) - ad attività didattiche/professionali inerenti il settore di intervento richiesto <i>(max 5 partecipazioni)</i>		2 (max 10)	
<b>TOTALE MAX 70</b>			

**TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DOMANDA**

Il dirigente si riserva di rescindere il contratto nel caso in cui l'esperto non rispetti uno dei suddetti obblighi. Tutti coloro che sono interessati all'affidamento dell'incarico e che sono in possesso di idonei requisiti culturali e professionali dovranno produrre domanda, utilizzando il modello "Allegato A" disponibile sul sito web [www.alberghieromediterraneo.edu.it](http://www.alberghieromediterraneo.edu.it) o presso la segreteria dell'Istituto, indirizzata al Dirigente Scolastico dell'IISS "MEDITERRANEO" – Via Chiesa n.49 - 74026 PULSANO (TA).

La domanda dovrà essere corredata di curriculum vitae, compilato in formato europeo. Nella domanda, il candidato dovrà indicare il titolo valutabile e il relativo riferimento di pagina del curriculum.

Le domande, prodotte esclusivamente in forma cartacea, dovranno pervenire in segreteria, a mano o per mezzo del servizio postale, o mediante posta elettronica entro e non oltre le ore 12,00 del giorno **20 marzo 2020** (N.B.: non farà fede la data del timbro postale).

Non saranno prese in considerazione domande incomplete o pervenute con modalità differente e/o oltre la data di scadenza del bando.

Gli esperti saranno individuati in base all'analisi dei curricula pervenuti, secondo i criteri stabiliti nell'Allegato B che costituisce parte integrante del presente Bando.

Le graduatorie saranno pubblicate all'albo e sul sito web dell'Istituto in sede provvisoria in data **20 marzo 2020**, ed in sede definitiva in data **27 marzo 2020**, intendendosi il lasso di tempo fra la prima e la seconda data come quello di produzione di eventuali reclami da far pervenire presso l'Ufficio Protocollo dell'Istituto entro e non oltre le ore 12,00 del **27 marzo 2020** (non farà fede il timbro postale). La data di affissione delle

graduatorie suddette è il **27 marzo 2020**. I candidati selezionati verranno convocati telefonicamente. Alla stipula del contratto i soggetti aggiudicatari sono tenuti a produrre la documentazione a riprova di quanto dichiarato nel curriculum; ove sia accertata la mancanza o la carenza di requisiti, l'Istituto procederà all'affidamento degli incarichi al concorrente che segue nella graduatoria.

Tutti i dati personali sono raccolti e trattati nel rispetto delle leggi nazionali e dell'UE sulla tutela dei dati.

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del Regolamento Europeo 2016/679 ed ex art. 13 D.Lgs. n.196/2003 (così come modificato dal D. Lgs n. 101 del 10 agosto 2018, contenente Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679) per il trattamento dei dati, i dati verranno trattati, anche con strumenti informatici e telematici, dall'I.I.S.S "Mediterraneo".

Il destinatario dell'incarico potrà esercitare i diritti di cui agli artt. 15-23 del Regolamento UE 2016/679.

È possibile acquisire piena e completa conoscenza sulle modalità di trattamento dei dati, accedendo al sito istituzionale di questo Istituto al link: <http://www.alberghieromediterraneo.edu.it/index.php/privacy>

Si precisa che, per i moduli relativi ai settori richiesti, in mancanza di candidati esterni il Dirigente scolastico procederà per chiamata diretta.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Bianca Maria Buccoliero**

*Il presente documento è stato firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005*

**MODELLO DI CANDIDATURA- ESPERTI**

Domanda di reclutamento per attività di docenza  
Esperto Esterno

AL DIRIGENTE SCOLASTICO  
IIS MEDITERRANEO  
VIA CHIESA, 49  
74026 PULSANO

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
nato/a \_\_\_\_\_ prov \_\_\_\_\_ il  
\_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_  
prov. \_\_\_\_\_ via/Piazza \_\_\_\_\_ n.  
\_\_\_\_\_ telefono \_\_\_\_\_ cell \_\_\_\_\_ e-mail personale \_\_\_\_\_

avendo preso visione del bando relativo alla selezione per esperti esterni per la realizzazione di moduli teorici dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

**CHIEDE**

Alla S.V. di partecipare alla selezione per l'assegnazione dell'incarico nei seguenti Moduli:  
(*indicare in ordine di preferenza*)

- ESPERTO CUCINA
- ESPERTO SALA e VENDITA
- ESPERTO ACCOGLIENZA TURISTICA

A tal fine, 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 e ss.mm.ii.

**DICHIARA**

sotto la propria responsabilità quanto segue:

- di essere cittadino \_\_\_\_\_;
- di godere dei diritti politici;
- di essere dipendente di altre Pubbliche Amministrazioni (indicare quale) \_\_\_\_\_ ovvero di non essere dipendente di altre Pubbliche Amministrazioni;
- di essere in possesso dei titoli dichiarati in curriculum vitae;
- di non aver subito condanne penali ovvero di avere i seguenti provvedimenti penali pendenti: \_\_\_\_\_;
- di impegnarsi a documentare puntualmente tutta l'attività svolta;
- di impegnarsi ad adeguarsi agli orari e calendari stabiliti;
- di impegnarsi per tutto quanto richiesto dal bando e non espressamente qui richiamato;
- di non trovarsi in alcuna posizione di incompatibilità col pubblico impiego;
- di essere in possesso dei titoli culturali previsti dal bando per il quale concorre e specificati nel Curriculum Vitae;
- di accettare e di svolgere le attività in orario antimeridiano senza alcun vincolo;
- di essere disponibile a partecipare a titolo gratuito ad incontri di presentazione ed organizzazione dei progetti.

Dichiara altresì, sotto la propria responsabilità, che quanto suddetto è veritiero ed acconsente ad eventuali controlli che l'Istituto scolastico possa porre in essere.

**Allega:**

- **curriculum vitae in formato europeo datato e firmato**

Il sottoscritto consente il trattamento dei propri dati, anche personali, ai sensi di quanto previsto dal Regolamento Europeo 2016/679 e dal D.Lgs 196/03, per le esigenze e le finalità dell'incarico di cui alla presente domanda.

*Data*, \_\_\_\_\_ *Firma* \_\_\_\_\_

**Allegato B**

**TABELLA DEI TITOLI DA VALUTARE - ESPERTO**

TITOLI DI STUDIO		Punti	Compilare a cura dell'interessato	Compilare a cura della scuola	
Titolo di studio specifico (si valuta un solo titolo)	Diploma specifico inerente il settore di intervento/ Laurea Triennale ( <b>titolo specifico</b> )	3			
	Diploma di laurea ( <b>titolo specifico</b> ) (corso vecchio ordinamento laurea specialistica o magistrale nuovo ordinamento)	con voto $\leq 104/110$	5		
		con voto $\geq 105/110$	6		
		con voto = 110/110	8		
		con voto 110/110 e lode	9		
Dottorato di ricerca	3				
Corsi di specializzazione/perfezionamento/master di durata biennale in materia di valutazione, nuove metodologie didattiche, gestione gruppi, discipline coerenti con la tipologia del modulo richiesto <i>(1 punto per ogni corso) (max 2 corsi)</i>		1 (max 2)			
Corsi di specializzazione/perfezionamento/master di durata annuale in materia di valutazione, nuove metodologie didattiche, gestione gruppi, discipline coerenti con la tipologia del modulo richiesto <i>(0,50 punti per ogni corso) (max 2 corsi)</i>		0,50 (max 1)			
<b>TOTALE MAX 15 PUNTI</b>					
<b>COMPETENZE E TITOLI CULTURALI</b>		Punti			
Competenze informatiche certificate (ECDL e titoli equivalenti): n.1 titolo valutabile		3			
Attestazioni di frequenza di corsi attinenti il candidato <i>(max 4 titoli)</i>	modulo per cui ci si	3 (max 12)			
<b>TOTALE MAX 15</b>					
<b>ESPERIENZE PROFESSIONALI</b>		Punti			
Docenza in progetti di PCTO presso istituzioni scolastiche. <i>(max 5 incarichi)</i>		5 (max 25)			
Docenza effettuata nelle istituzioni scolastiche o presso enti di formazione certificati in attività progettuali: PON, POR, Area professionalizzante. <i>(max 5 incarichi)</i>		5 (max 25)			
Esperienze lavorative nel settore della ristorazione, in quello alberghiero-turistico <i>(max 5 esperienze)</i>		2 (max 10)			
Partecipazione - a vario titolo (formatore, progettista, ...) - ad attività didattiche/professionali inerenti il settore di intervento richiesto <i>(max 5 partecipazioni)</i>		2 (max 10)			
<b>TOTALE MAX 70</b>					

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_