



**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"**
Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924
C.F. n.92059320413



Al personale interessato
All'Albo on line
Al sito web

**AVVISO DI SELEZIONE
PERSONALE ESPERTO INTERNO**
Progetto 10.2.2A-FDRPOC-MA-2022-13
CUP: F74C22000790001

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il R.D. 18 novembre 1923, n. 2440, concernente l'amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato ed il relativo regolamento approvato con R.D. 23 maggio 1924, n. 827 e ss.mm. ii.;

VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e ss.mm.ii.;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge 15 marzo 1997, n. 59;

VISTA la legge 15 marzo 1997 n. 59, concernente "Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa";

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 D.I.n.129/2018 "Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle Istituzioni Scolastiche";

VISTO l'Avviso pubblico di cui alla nota MI AOOGABMI\33956 del 18/05/2022, avente quale oggetto: "Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza";

VISTA la nota MI prot. n. AOOGABMI\53714 del 21/06/2022, avente quale oggetto: Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR)– Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 – Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1. Avviso pubblico prot. n. 33956 del 18/05/2022 – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza
Autorizzazione progetti;

VISTI i Regolamenti UE e tutta la normativa di riferimento per la realizzazione del suddetto progetto;

VISTE le indicazioni del MIUR per la realizzazione degli interventi;

VISTO il Programma annuale relativo all'esercizio finanziario 2022;

CONSIDERATO che il progetto presentato da questo Istituto è stato finanziato per un importo complessivo di € 66.066,00;

VISTO il Decreto di assunzione a bilancio, prot. n. 14392/6.1/4400 del 31/08/2022;

VISTO il “Regolamento di istituto per le attività negoziali per fornitura di beni e servizi sotto soglia comunitaria”, approvato dal Consiglio di istituto nella seduta del 12/02/2021 con delibera n. 17, per la selezione/individuazione di figure professionali interne e/o esterne funzionali alla realizzazione di progetti di ampliamento dell’offerta formativa, progetti PON/POR, progetti di formazione del personale;

PREMESSO che per l’attuazione del Progetto è necessario avvalersi di figure di elevato profilo professionale aventi competenze specifiche nei vari percorsi costituenti l’azione formativa;

ATTESA la necessità di procedere all’individuazione di esperti la realizzazione del Progetto di cui all’oggetto,

EMANA

il presente avviso pubblico, per titoli comparativi, per la selezione e il Reclutamento di Esperti per l’attività inerente le azioni di formazione previste dal progetto PON FDRPOC “CON OCCHI NUOVI ... LA SCUOLA CHE NON TI ASPETTI!”, rivolto al **personale interno in servizio presso questo Istituto.**

ARTICOLO 1

COMPETENZE RICHIESTE AGLI ESPERTI e DESCRIZIONE DEL MODULO FORMATIVO

MODULO	CONTENUTO	ORE - LEZIONI	ESPERTI
1. Il Salotto letterario	Educazione alla lettura in lingua italiana a confronto con la lingua inglese. Il modulo si propone di avvicinare gli studenti alla lettura, in un contesto di relax aperto alla partecipazione attiva e alla socializzazione. Si proporrà la lettura di vari generi letterari e un dibattito sulle tematiche che emergeranno: si favoriranno scambi di idee e impressioni, come occasione per conoscere e conoscersi meglio, per ampliare i propri orizzonti culturali e aprirsi al dialogo costruttivo con gli altri e per sviluppare capacità critiche per riflettere sulla realtà. Obiettivi educativi e didattici misurabili Consolidamento delle competenze in Italiano Potenziamento della capacità di lettura e comprensione di un testo Educare al rispetto delle opinioni altrui Aumento del successo scolastico	30 ORE (15 LEZIONI)	1
2. Italiano L2	Alfabetizzazione e potenziamento linguistico per studenti stranieri di recente immigrazione. Si prevedono attività sia in aula sia in situazione, in contesto immersivo ed esperienziale attraverso uscite sul territorio (visite nei principali luoghi della città: ufficio anagrafe Comune, principali luoghi e attrazioni storiche e culturali della città) con obiettivi di educazione alla legalità e alla cittadinanza; attività linguistiche svolte nei laboratori professionali; alternanza di momenti formali ed informali per favorire l’uso della lingua	30 ORE (15 LEZIONI)	1

	in contesti diversi, condivisione di tradizioni gastronomiche degli studenti stranieri; rinforzo e potenziamento linguistico dell'italiano per lo studio (per Esame di Stato, INVALSI,...) attraverso scrittura individuale o condivisa.		
3. Comunicare il pensiero, Strategie di pensiero e Comunicazione	Partendo da situazioni di vita simulate con giochi di pensiero, gli studenti saranno guidati innanzitutto alla consapevolezza dei propri schemi di pensiero. Costruiranno successivamente, insieme al docente, delle strategie di pensiero metacognitive ed esamineranno come queste possono diventare delle strategie di vita, di apprendimento efficaci per pensare. Il docente aiuterà poi gli studenti a trascendere questa esperienza simulata, per far acquisire loro una comprensione più ampia, trasversale dei processi mentali attivati. Si tratteranno le principali fallacie logiche utilizzate nel mondo della comunicazione, per poterle riconoscere, difendersi da esse e volgerle a proprio vantaggio, mettendo in atto sempre comportamenti etici. Gli studenti faranno esperienza di quanto appreso attraverso attività di Debate.	30 ORE (15 LEZIONI)	1
4. La France dans l'assiette	Laboratori di realtà per l'organizzazione di un evento enogastronomico in lingua francese. FASI di realizzazione: ricerca storico-culturale e linguistica, approfondimento degli aspetti relativi allo stretto rapporto tra territorio e offerta enogastronomica, organizzazione dell'evento finale e promozione dello stesso in lingua francese. Si richiedono N. 3 ESPERTI: - Francia del Nord (10 ore) - Francia del Sud (10 ore) - Francia del Centro (10 ore)	30 ORE (10 LEZIONI)	3
5. Talking heads	Percorso di potenziamento delle competenze in lingua inglese tramite insegnamento di docente madrelingua per potenziare l'abilità di comprensione e produzione orali in contesti significativi e motivanti creati dal confronto con l'insegnante madrelingua. Obiettivo del corso è il raggiungimento del livello B2 nelle competenze di Listening e Speaking in lingua inglese, per poter accedere successivamente all'esame per il conseguimento della certificazione Trinity.	30 ORE (15 LEZIONI)	1
6. A scuola di coding	Il modulo si propone di formare al coding e alla programmazione di kit digitali elettronici. Più specificamente si pone i seguenti obiettivi: avvicinare i ragazzi al mondo del coding e della programmazione; sviluppare la capacità di inventare e realizzare un contenuto digitale; alimentare il pensiero logico-sequenziale; sviluppare	30 ORE (15 LEZIONI)	2

	il pensiero computazionale e il problem solving; sviluppare il teamworking e l'orientamento al risultato; sviluppare autocontrollo, consapevolezza, flessibilità, spirito critico, auto-motivazione, capacità di motivare gli altri; sviluppare empatia, autovalutazione e resilienza emotiva; capacità di raccontare una storia con strumenti digitali; costruire la cittadinanza digitale; consolidare la consapevolezza nell'uso degli strumenti digitali per evitare i fenomeni peggiori del web (quali ad es. il cyber-bullismo) e l'assuefazione ai videogiochi (disturbi e sindromi psicologiche). Si richiedono N. 2 ESPERTI - Coding (20 ore) - Programmazione kit digitali elettronici (10 ore)		
7. Welcome on board	Potenziamento, tramite insegnamento di docente madrelingua, della lingua inglese specifica del settore dell'accoglienza turistica finalizzato alla comprensione e produzione di contenuti turistici in lingua, in conformità agli standard richiesti nei concorsi nazionali e internazionali rivolti agli istituti alberghieri.	30 ORE (15 LEZIONI)	1
8. Accademia delle opportunità: - Bar Mixologist - L'arte del drink	Laboratorio volto all'acquisizione delle conoscenze e competenze di base ed avanzate per essere un artista del drink, che sa riprodurre perfettamente ogni tipo di cocktail e sa crearne di propri, con attenzione agli aspetti innovativi del settore e in conformità agli standard richiesti nei concorsi nazionali e internazionali rivolti agli istituti alberghieri. Si richiedono N. 2 ESPERTI: - Tecniche per la preparazione dei "cocktail creativi" (9 ore); - Tecniche di miscelazione innovative (21 ore).	30 ORE (10 LEZIONI)	2
9. Accademia delle opportunità: - Bar - Caffetteria avanzata e fredda	Laboratorio esperienziale di conoscenza e approfondimento delle tipologie e delle tecniche di caffetteria avanzata e fredda, nonché della qualità delle materie prime necessarie per la realizzazione creativa della caffetteria moderna, con attenzione agli aspetti innovativi del settore e in conformità agli standard richiesti nei concorsi nazionali e internazionali rivolti agli istituti alberghieri. Si richiedono Nu. 3 ESPERTI: - Tecniche di miscelazione per la preparazione dei cocktail a base di caffè (9 ore); - Latte art (6 ore); - Caffetteria moderna (15 ore).	30 ORE (10 LEZIONI)	3

10. Accademia delle opportunità: Tecniche e tecnologie avanzate in cucina	Esperienze conoscitive e laboratoriali riguardanti le più innovative tecniche e tecnologie avanzate nel settore cucina, con riferimento ai principi del Food design, con attenzione agli aspetti innovativi del settore e in conformità agli standard richiesti nei concorsi nazionali e internazionali rivolti agli istituti alberghieri. Si richiedono N. 3 ESPERTI: - cucina da ristorazione gourmet (9 ore); - tecnologie e sostenibilità in cucina (12 ore); - nuove tecnologie in cucina (9 ore).	30 ORE (10 LEZIONI)	3
11. Accademia delle opportunità: Pasticceria e arte bianca	Laboratorio volto all'acquisizione delle conoscenze e competenze avanzate relative alle tecniche di panificazione moderna e all'arte bianca e cioccolateria, con attenzione agli aspetti innovativi del settore e in conformità agli standard richiesti nei concorsi nazionali e internazionali rivolti agli istituti alberghieri. Si richiedono N. 3 ESPERTI: - Arte del cioccolato, degustazione "bean to bar" (9 ore); - Pasticceria dessert da ristorazione (12 ore); - Pasticceria dessert da banco (9 ore).	30 ORE (10 LEZIONI)	3
12. Nord-Sud-Ovest-WEB!	Il modulo si propone di accrescere le capacità di accesso, analisi, trasmissione e produzione di messaggi mediali, in particolare nel settore turistico ed enogastronomico, e di educare alla comprensione critica dei media come strumenti, linguaggio e cultura, in particolare per la creazione di esperienze turistiche ed enogastronomiche integrate attraverso l'uso di telecamere 3D, VRV e droni. Si richiedono N. 3 ESPERTI: - Produzione, raccolta ed elaborazione di riprese/immagini con Telecamera 3D per la creazione di esperienze turistiche ed enogastronomiche integrate (10 ore) - Produzione, raccolta ed elaborazione di riprese con il Drone per la creazione di esperienze turistiche ed enogastronomiche integrate (10 ore) - Uso dei VRV per la creazione di esperienze turistiche ed enogastronomiche integrate (10 ore)	23 ORE (15 LEZIONI)	3
13. ACCOGLIENZA TURISTICA: - L'arte dell'evento	Con questo modulo si intende offrire agli studenti una serie di elementi concettuali, metodologici e pratici che consentono la progettazione e la realizzazione di eventi che prevedano, tra le altre, attività di animazione attraenti che si	30 ORE (10 LEZIONI)	2

- Laboratorio di progettazione e animazione turistica e culturale	adattano alle esigenze delle diverse tipologie turistiche. Si richiedono Nu. 2 ESPERTI: - Organizzazione eventi (22 ore) - Animazione culturale/turistica (8 ore)		
---	--	--	--

Nei moduli formativi dove sono previste più attività separate è possibile la presentazione della candidatura di un solo esperto purché in possesso della formazione/esperienza specifica, documentata, per lo svolgimento dell'attività formativa.

Esperto Madrelingua

I candidati, a pena l'esclusione, devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- essere di madre lingua inglese (vale a dire cittadini stranieri o italiani che, per derivazione familiare o vissuto linguistico, abbiano le competenze linguistiche ricettive e produttive tali da garantire la piena padronanza della lingua straniera oggetto del percorso formativo);
- essere in possesso di laurea.

Gli esperti dovranno documentare di aver seguito:

a) il corso di studi e conseguito i relativi titoli (dalla istruzione primaria alla laurea) nel Paese straniero la cui lingua è oggetto del percorso formativo;

oppure

b) il corso di studi e conseguito i relativi titoli (dalla istruzione primaria al diploma) nel Paese straniero la cui lingua è oggetto del percorso formativo e di essere in possesso di laurea anche conseguita in un Paese diverso da quello in cui è stato conseguito il diploma. Nel caso di cui al punto b), la laurea deve essere, obbligatoriamente, accompagnata da certificazione coerente con il QCER "Quadro comune europeo di riferimento per le lingue" rilasciata da uno degli Enti Certificatori riconosciuti internazionalmente, qualora non si tratti di laurea specifica in lingue e letterature straniere. Per i percorsi formativi finalizzati al raggiungimento della certificazione B2 del QCER, l'esperto deve essere in possesso di una Certificazione di livello C2; per tutti gli altri livelli l'esperto deve essere in possesso di una Certificazione almeno di livello C1.

ARTICOLO 2

FINALITÀ DELLA SELEZIONE, DESCRIZIONE DEGLI AMBITI DI COMPETENZA E PROFILO DELL'ESPERTO DEI MODULI FORMATIVI.

Il presente Avviso pubblico è finalizzato ad individuare, mediante una procedura di valutazione comparativa basata sul possesso di titoli, esperienze e competenze professionali specifiche, il profilo di ESPERTO per ciascuno dei moduli formativi per la realizzazione del progetto PON FDRPOC "CON OCCHI NUOVI ... LA SCUOLA CHE NON TI ASPETTI!" che si propone di ampliare e sostenere l'offerta formativa integrando, in sinergia e in complementarietà, gli interventi definiti a livello nazionale con azioni specifiche volte a migliorare le competenze di base e a ridurre il divario digitale, nonché a promuovere iniziative per gli apprendimenti, l'aggregazione, la socialità, l'accoglienza e la vita di gruppo delle studentesse e degli studenti. Si raccomanda il coinvolgimento nelle attività didattiche e formative di studentesse e studenti con disabilità, bisogni educativi speciali, in condizioni di particolare fragilità, favorendone l'inclusione e la partecipazione attiva.

La progettazione e la realizzazione dei percorsi didattici e formativi sono ispirate all'utilizzo di metodologie didattiche innovative, che valorizzano l'apprendimento attivo e cooperativo, con particolare attenzione anche al benessere personale e alle relazioni. Le azioni promuovono il protagonismo delle alunne e degli alunni, delle studentesse e degli studenti, delle adulte e degli adulti, in situazioni esperienziali.

I moduli didattici sono svolti in setting di aula flessibili e modulari oppure in contesti di tipo esperienziale o immersivo, anche all'aperto, nel rispetto delle norme sulle misure di sicurezza Covid vigenti, in sinergia con le realtà istituzionali, culturali, sociali, economiche del territorio.

I percorsi di formazione sono volti a:

- Rafforzare le competenze chiave per l'apprendimento permanente;
- Sostenere la motivazione/rimotivazione allo studio con metodologie innovative, proattive e stimolanti;
- Promuovere la dimensione relazionale nei processi di insegnamento e apprendimento e il benessere dello studente.

Il docente ESPERTO dovrà assolvere ai seguenti compiti:

1. progettare (in collaborazione con il tutor della struttura pedagogica/organizzativa del modulo formativo) obiettivi, competenze, attività, prove di verifica, percorsi operativi e traguardi;
2. predisporre i materiali didattici;
3. partecipare ad eventuali incontri propedeutici alla realizzazione delle attività e/o in itinere e/o conclusivi;
4. svolgere attività di docenza;
5. valutare, in riferimento al proprio modulo le competenze in ingresso dei destinatari al fine di accertare eventuali competenze già in possesso ed attivare misure adeguate;
6. approntare in collaborazione con il tutor prove di verifica degli apprendimenti intermedie e finali;
7. predisporre la relazione finale sull'intervento svolto e consegnare ogni documentazione;
8. accompagnare eventualmente gli allievi in uscite sul territorio ove previste dal modulo;
9. richiedere il materiale necessario allo svolgimento delle attività didattiche.

L'ESPERTO svolgerà ogni attività formativa in compresenza con il Tutor per tutta la durata delle lezioni.

ARTICOLO 3 MODALITÀ E TERMINI DI PARTECIPAZIONE

L'istanza di partecipazione dovrà essere redatta esclusivamente sugli appositi allegati (istanza di partecipazione e scheda di autovalutazione allegati al presente avviso), firmati in calce, consegnati a mano all'Ufficio Amministrazione **entro e non oltre il 23/01/2023 ore 10.00.**

L'istanza secondo il modello allegato dovrà essere corredata da un curriculum redatto in formato europeo con l'indicazione dei titoli, delle competenze e delle esperienze professionali possedute.

Non saranno esaminate domande incomplete o pervenute oltre la data di scadenza del presente bando, o presentate su modulistica diversa rispetto a quella allegata di seguito.

La domanda di partecipazione alla selezione deve contenere:

- i dati anagrafici,
- indicazione dei recapiti telefonici e di una casella di posta elettronica personale valida e funzionante per le comunicazioni;
- indicazione del titolo di studio posseduto, data di conseguimento e valutazione;
- indicazione dei titoli di studio posseduti in riferimento alla tabella di valutazione dei titoli;
- dichiarazione di veridicità delle dichiarazioni rese;
- documento di identità in corso di validità del dichiarante.

Non sono ammessi curriculum scritti a mano.

Si procederà alla valutazione delle candidature anche in presenza di una sola domanda ritenuta valida.

ARTICOLO 4 MODALITÀ DI SELEZIONE

Per la selezione degli aspiranti si procederà all'analisi dei curricula e all'attribuzione di punteggi corrispondenti agli elementi di valutazione, secondo la tabella di seguito illustrata:

TITOLO	PUNTEGGIO
Titolo di studio per l'accesso al ruolo (in alternativa): - Diploma di istruzione secondaria superiore - Laurea magistrale	Punti 22
Ulteriore Titolo (Laurea magistrale, Diploma di specializzazione, ecc.)	Punti 10
Formazione specifica documentata (per l'attività prevista dal modulo di interesse)	5 punti per ogni corso documentato (max 20 punti)
Esperienze lavorative e/o partecipazione ad iniziative nel settore di riferimento	5 punti per ogni attività documentato (max 20 punti)
Formazione/Esperienze documentate in metodologie didattiche innovative, che valorizzano l'apprendimento attivo e cooperativo	2 punti per ogni corso/attività (max 14 punti)
Esperienze specifiche per l'attività prevista dal modulo di interesse	2 punti per ogni esperienza (max 14 punti)
TOTALE Max 100 punti	

L'esame delle candidature sarà demandato ad apposita commissione, composta in numero dispari di membri, nominata e presieduta dal Dirigente scolastico. A parità di punteggio sarà data preferenza all'aspirante più giovane.

La valutazione verrà effettuata tenendo conto unicamente di quanto dichiarato nel curriculum vitae in formato europeo e nel modello di autovalutazione (all. 2).

Saranno valutati esclusivamente i titoli acquisiti, le esperienze professionali e i servizi già effettuati alla data di scadenza del presente avviso e l'attinenza dei titoli dichiarati con quelli richiesti.

Al termine della selezione sarà pubblicata una graduatoria di merito mediante affissione all'Albo on-line dell'istituzione scolastica. Avverso la stessa è ammesso reclamo scritto entro e non oltre 5 giorni dalla effettiva pubblicazione. Gli esiti della selezione saranno pubblicati in via definitiva all'Albo della scuola. La pubblicazione della graduatoria ha valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo entro 5 giorni dalla pubblicazione. Trascorso tale termine, la graduatoria diventerà definitiva.

In caso di reclamo il Dirigente scolastico esaminerà le istanze e apporterà le modifiche in fase di pubblicazione della graduatoria definitiva.

ARTICOLO 5

CONDIZIONI CONTRATTUALI E FINANZIARIE

- 1) L'attribuzione degli incarichi avverrà tramite lettere di incarico. La durata dei contratti sarà determinata in funzione delle esigenze operative dell'Amministrazione beneficiaria e comunque dovrà svolgersi entro il 31 luglio 2023. La determinazione del calendario, della scansione oraria e di ogni altro aspetto organizzativo rimane, per ragioni di armonizzazione dell'offerta formativa extrascolastica, nella sola disponibilità dell'I.P.S.S.A.R. "S. Marta" di Pesaro.
- 2) L'I.P.S.S.A.R. "S. Marta" di Pesaro prevede con il presente avviso l'adozione della clausola risolutiva espressa secondo cui lo stesso può recedere dal presente bando in tutto o in parte con il mutare dell'interesse pubblico che ne ha determinato il finanziamento. La remunerazione, comprensiva di tutte

- le trattenute di legge, sarà determinata a seconda delle attività da svolgere.
- 3) Per lo svolgimento dell'incarico, conferito dalla scuola, il costo orario di formazione per gli alunni della Scuola e per gli eventuali esperti esterni candidatisi a titolo individuale, è pari a € 70,00 lordi, onnicomprensivo di tutti gli oneri.
 - 4) La remunerazione non prevede un pagamento di tipo forfetario ma va correlata alle ore di servizio effettivamente prestato. L'effettuazione di tali ore dovrà essere dettagliatamente documentata.
 - 5) Non sono previsti rimborsi per trasferte e spostamenti.

ARTICOLO 6

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi di quanto disposto dall'articolo 5 della legge 7 Agosto 1990, n. 241, e successive modificazioni, il responsabile unico del procedimento di cui al presente Avviso di selezione è il Dirigente Scolastico Prof. Roberto Franca.

ARTICOLO 7

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente i dati personali forniti dai candidati saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento della procedura selettiva. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.

ARTICOLO 8

PUBBLICITA'

Il presente bando è pubblicato all'Albo e sul sito internet di questa Istituzione scolastica www.alberghieropesaro.edu.it.

Fanno parte integrante e sostanziale del presente Avviso i seguenti allegati:

- ALLEGATO A – Domanda di partecipazione
- ALLEGATO B – Scheda autovalutazione

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Roberto Franca)

*Il documento è firmato digitalmente
ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i.
e norme collegate*

