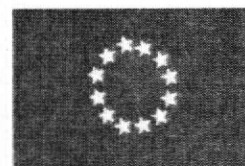




Ministero della Pubblica Istruzione  
Direzione Generale per le Relazioni Internazionali  
Ufficio V



Unione Europea  
Fondo Sociale Europeo

**Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
Alberghiera  
73028 OTRANTO (LE)**

Via S. Francesco di Paola, 1

E-MAIL : [lerh020003@istruzione.it](mailto:lerh020003@istruzione.it)

Tel. 0836 801660 - Fax 0836 802002

Prot. 984...../C23 del 20 febbraio 2012

**Nell'ambito delle attività previste dall'art.4 legge 28 Marzo 2003 n° 53 D.L.vo  
15/04/2005 n° 77, ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO  
a titolarità del Ministero della Pubblica Istruzione e cofinanziate dal FSE, presso  
l'Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
Alberghiera di Otranto saranno attivati nel corrente anno scolastico 2011-2012 i  
seguenti percorsi formativi:**

**1) PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO –III annualità 2009-2012  
TITOLO : “CUCINA E DINTORNI”**

**PERCORSO DI FORMAZIONE IN ALTERNANZA ore 20**

Con il presente avviso si attiva la procedura per il reperimento di :

**1- Esperto in Gestione aziendale, mercato del lavoro e sicurezza.**

**TITOLO DI STUDIO RICHIESTO: COMPETENZE CERTIFICATE**

**10 ORE (costo orario € 40.00 Lordo Stato)**

**TEMATICHE DA TRATTARE**

L'azienda, un mondo organizzato e comunicativo;

I contratti di lavoro nel settore alberghiero-ristorativo;

L'azienda: struttura verticistica, piramidale o team work.

(In questo contesto si prevede un forte raccordo con le Università, in particolare le SSIS, con le Associazioni professionali e disciplinari, nonché con le esperienze maturate nei piani nazionali di formazione. )

**1-Esperto in gestione e servizi del settore cucina**

**TITOLO DI STUDIO RICHIESTO: COMPETENZE CERTIFICATE**

**10 ORE (costo orario € 40.00 Lordo Stato)**

**TEMATICHE DA TRATTARE**

La cucina e la sala ristorante: organizzazione;

La gestione del personale, i nuovi prodotti, le schede di approvvigionamento;

Il cuoco: rapporti con i clienti.

Alla selezione potranno accedere anche i docenti dell'IPSSEOA.

Le attività verranno svolte presso la sede della scuola, presumibilmente a partire dal mese dalla seconda decade del mese di aprile 2012.

\*\*\*\*\*

**2) PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO – II annualità 2010-2013**

**TITOLO : “ RISTOBANCHETTANDO – RILASSANDO “**

*PERCORSO DI FORMAZIONE IN ALTERNANZA ORE 150*

Con il presente avviso si attiva la procedura per il reperimento di:

**1- Esperto in Gestione aziendale, mercato del lavoro per intero gruppo classe.**

**10 ORE (costo orario € 40.00 Lordo Stato)**

**TITOLO DI STUDIO RICHIESTO: COMPETENZE CERTIFICATE**

**TEMATICHE DA TRATTARE**

- ✓ **L'azienda un mondo organizzato e comunicativo**
- ✓ **Il nuovo mercato del lavoro**
- ✓ **Norme riguardanti la sicurezza e l'igiene.**

(In questo contesto si prevede un forte raccordo con le Università, in particolare le SSIS, con le Associazioni professionali e disciplinari, nonché con le esperienze maturate nei piani nazionali di formazione. )

**1-Esperto in gestione dei servizi alberghieri – settore ricevimento**

**10 ORE (costo orario € 40.00 Lordo Stato)**

**TITOLO DI STUDIO RICHIESTO: COMPETENZE CERTIFICATE**

**TEMATICHE DA TRATTARE**

- ✓ **Il mondo del ricevimento con riferimento alla crisi**
- ✓ **Organizzazione del lavoro – la strategia operativa;**
- ✓ **Le tecniche di servizio: il cliente.**

**1-Esperto in gestione dei servizi alberghieri – settore sala**

**10 ORE (costo orario € 40.00 Lordo Stato)**

**TITOLO DI STUDIO RICHIESTO: COMPETENZE CERTIFICATE**

**TEMATICHE DA TRATTARE**

- ✓ **Pianeta ristorante e banqueting – differenze gestionali;**
- ✓ **Norme riguardanti la sicurezza e l'igiene;**
- ✓ **La comunicazione interpersonale;**

Alla selezione potranno accedere anche i docenti dell'IPSSEOA

Le attività verranno svolte presso la sede della scuola, presumibilmente a partire dalla terza decade del mese di marzo 2012.

Le domande degli interessati alla selezione, redatte sul modulo allegato N°1 e indirizzate al Dirigente Scolastico, dovranno riportare le generalità, la residenza, il recapito telefonico, il codice fiscale, l'e-mail, l'attuale status professionale e pervenire via posta oppure brevi manu oppure per posta elettronica certificata, con l'utilizzo di sistemi che non consentano l'editabilità entro e non oltre le ore 13.00 di giovedì 08/03/2012 ai seguente indirizzi:

1) I.P.S.S.E.O.A. VIA SAN FRANCESCO DI PAOLA, 1 - 73028 OTRANTO - per le domande cartacee;

2) [lerh020003@pec.istruzione.it](mailto:lerh020003@pec.istruzione.it) per le domande inviate per posta elettronica certificata.

Per tutte le domande farà fede il protocollo dell'Istituto.

Alla domanda si deve allegare il Curriculum utilizzando il formato europeo e l'allegato N°2, compilato accuratamente.

Si fa presente che a parità di punteggio costituisce titolo di precedenza il numero di anni di esperienze pregresse relative a progetti di Alternanza scuola lavoro e in subordine la precedente collaborazione con l'istituto. In caso di ulteriore parità sarà titolo di precedenza la minore anzianità anagrafica. Per l'individuazione degli esperti in "gestione dei servizi alberghieri" tutte le precedenze su indicate saranno precedute dal numero degli anni di esperienze lavorativa certificata nel settore.

La stipula del contratto con dipendenti di altro istituto statale o di altra amministrazione sarà subordinata al rilascio di regolare autorizzazione. L'esperto selezionato dovrà svolgere le prestazioni richieste secondo quanto stabilito nel contratto di collaborazione, con diligenza e osservanza dell'orario e delle disposizioni impartite dal Responsabile del Progetto, il quale determinerà l'articolazione dell'orario, tenuto conto delle esigenze organizzative del corso.

I percorsi comunque si svolgeranno prevalentemente in ore antimeridiane in normale svolgimento delle ore di lezione previste

Il bando completo degli allegati è pubblicato all'albo dell'Istituto in data odierna nonché sul sito web all'indirizzo: [www.ipsseoaostranto.le.it](http://www.ipsseoaostranto.le.it)

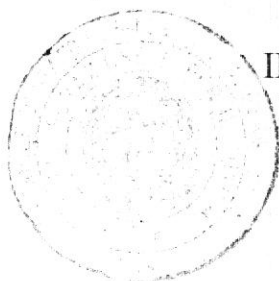
Con le stesse modalità saranno pubblicate le graduatorie provvisorie degli aspiranti entro martedì 13 marzo 2012.

Si precisa che la pubblicazione corrisponde a formale notifica dei titoli valutati e della posizione occupata.

Eventuali proposte di rettifica avverso le predette graduatorie dovranno essere presentate con le stesse modalità di presentazione della domanda e pervenire entro e non oltre cinque giorni dalla data di pubblicazione della graduatoria provvisoria, ossia lunedì 19 marzo 2012.

Le istanze che dovessero pervenire dopo la scadenza non saranno prese in considerazione.

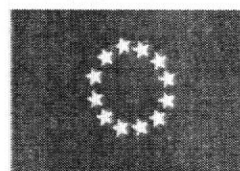
Per qualunque chiarimento il responsabile del procedimento è il prof. Antonio Risolo



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof. Maurizio SAMBATI



Ministero della Pubblica Istruzione  
 Direzione Generale per le Relazioni Internazionali  
 Ufficio V



Unione Europea  
 Fondo Sociale Europeo

ALLEGATO N° 1

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO 2011/2012

DOMANDA PER LA SELEZIONE DEGLI ESPERTI

AL DIRIGENTE SCOLASTICO  
 I.P.S.S.E.O.A. di Otranto

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ NATO A \_\_\_\_\_

PROV. DI \_\_\_\_\_ RESIDENTE A \_\_\_\_\_ IN VIA

\_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_

IN POSSESSO DEL TITOLO DI STUDIO IN \_\_\_\_\_

CODICE FISCALE \_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_ cell \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

NELL'AMBITO DEL PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO FINANZIATI E GESTITI DALL'IPSSSOA DI OTRANTO NELL'A.S. 2011/2012

**CHIEDE**

di partecipare alla selezione per titoli per l'attribuzione dell'incarico di **ESPERTO** nel seguente percorso formativo :

**PROGETTO "Cucina e dintorni"**

- Esperto in gestione aziendale mercato del lavoro e sicurezza
- Esperto in gestione e Servizi Alberghieri - del settore cucina

**PROGETTO "Ristobanchettando - rilassando"**

- Esperto in gestione aziendale mercato del lavoro e sicurezza
- Esperto in gestione e Servizi Alberghieri - settore sala bar
- Esperto in gestione e Servizi Alberghieri - settore ricevimento

A tal fine, consapevole della responsabilità penale nel caso di dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità

- di essere in possesso dei titoli indicati nel curriculum
- di impegnarsi a documentare tutta l'attività svolta
- di adattarsi al calendario stabilito dal gruppo operativo di progetto.

- **dichiara** inoltre, ai sensi dell'art. 5 del D.L.vo 235/2010 (Codice dell'Amministrazione Digitale) che l'indirizzo e-mail sopra indicato vincola il sottoscritto e rappresenta espressa accettazione dell'invio, tramite posta elettronica certificata, da parte dell'IPSSSOA di Otranto, degli atti e dei provvedimenti che lo riguardano.»;

**Allega curriculum vitae in formato europeo e Allegato N° 2.**

Il sottoscritto autocertifica la veridicità delle informazioni fornite.

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei propri dati personali, ai sensi del D.Lg.vo 30/06/2003 n. 196.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**DA COMPILARE DALL'ESPERTO OBBLIGATORIAMENTE ( pena la non valutazione del titolo e delle eventuali competenze )**

**NOME E COGNOME**

TITOLI	<b><u>RISERVATO AL RICHIEDENTE :</u></b> Elencare I TITOLI VALUTABILI E LE COMPETENZE CERTIFICATE nelle rispettive sezioni	PUNTEGGIO RISERVATO AL GOP
<b>ESPERTO IN</b>		=====
<b>DIPLOMA DI LAUREA SPECIFICO RICHIESTO</b> (valutazione alternativa)  Triennale 7 p  Specialistica 10 p  Competenze certificate 5 p		
<b>PUBBLICAZIONI A MEZZO STAMPA (ARTICOLI SU GIORNALI E RIVISTE... RIGUARDANTI IL LAVORO DA SVOLGERE</b>   PESO : 5 punti (da una a cinque pubbl.) 10 punti ( oltre le sei pubbl. )	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	
<b>ALTRI TITOLI MAX 7 PUNTI</b>  <b>DOTTORATO DI RICERCA</b> <b>3 PUNTI</b>  <b>SPECIALIZZAZIONE POST LAUREA DI DURATA ALMENO ANNUALE</b> <b>2 PUNTI</b>  <b>MASTER DI DURATA ALMENO ANNUALE</b> <b>2 PUNTI</b>  <b>DIPLOMA DI TECNICO DELLE ATTIVITA' ALBERGHIERE CONGIUNTO ALLE QUALIFICHE DI CUCINA (solo per esperti in gestione dei servizi alberghieri)</b> <b>3 PUNTI</b>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	
<b>ESPERIENZE PREGRESSE RELATIVE A PROGETTI DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO</b>  Fino a 2 anni : 3 punti  Da 2 a 5 anni : 5 punti  Oltre 5 anni 10 punti	<hr/> <hr/> <hr/>	

<b>ESPERIENZE LAVORATIVA CERTIFICATA NEL SETTORE</b> (solo per esperti in gestione dei servizi alberghieri - settori cucina, sala e ricevimento) – max punti 20 (punti 2 per ogni anno)	Indicare il numero degli anni le aziende ed il settore _____ _____ _____ _____	_____
<b>ANNI DI COLLABORAZIONE CON L'IPSSCOA OTRANTO</b>	SPECIFICARE LE ANNUALITA' _____ _____ _____	PUNTI ZERO

- PER LE PRECEDENZE A PARITA' DI PUNTEGGIO VEDASI LE CONDIZIONI STABILITE DAL BANDO

DATA \_\_\_\_\_

FIRMA

\_\_\_\_\_