



Prot.n. 2097/2016

Codroipo, 09 marzo 2016

All'Albo on line dell'Istituto
a tutte le II.SS. della Provincia di Udine

LORO SEDI

Oggetto: Avviso di selezione di personale interno/esterno esperto per incontri formativi relativi al progetto CRUP "PRODOTTI E SAPORI: LABORATORI, ANALISI E RICERCHE SULL'ALIMENTAZIONE PER IL RECUPERO DELLA TRADIZIONE LOCALE E L'APERTURA ALL'INNOVAZIONE".

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Visto il DPR 275/99 – Regolamento dell'Autonomia;
Visto il DI 44/2001 – Regolamento di contabilità;
Visto il POF per l'a.s. 2015/16;
Visto il progetto CRUP "PRODOTTI E SAPORI: LABORATORI, ANALISI E RICERCHE SULL'ALIMENTAZIONE PER IL RECUPERO DELLA TRADIZIONE LOCALE E L'APERTURA ALL'INNOVAZIONE"

CONSIDERATA l'opportunità di provvedere al reclutamento di personale cui affidare l'attività di docente per un corso di formazione per la preparazione di cocktails;

EMANA

Il presente avviso di selezione pubblica per titoli comparativi per il reclutamento di 1 docente per il corso di formazione per la preparazione di cocktails per la sezione "sala bar" dell'istituto enogastronomico.

CARATTERISTICHE DELL'INSEGNAMENTO

formazione allievi per la preparazione di cocktails per la sezione "sala bar" dell'istituto enogastronomico.

Il percorso si svilupperà in 4 incontri formativi della durata di 2 ore ciascuno in orario antimeridiano (dalle ore 8.30 alle ore 10.30) nel mese di aprile 2016 presso la sede staccata della sezione dell'enogastronomico di Zompicchia, sede staccata di Codroipo.

REQUISITI RICHIESTI

- o Coloro che sono in possesso dei requisiti per l'accesso al pubblico impiego;
- o Esperti di comprovata qualificazione professionale. La qualificazione professionale deve essere documentata mediante la presentazione di titoli e curriculum professionale attinenti all'attività cui è destinato il contratto;

Per tale tipologia di contratto è richiesta:

- o Diploma superiore di tecnico dell'attività alberghiera;
- o Certificazione di barman presso l'associazione italiana barmen e sostenitori AIBES;

La mancanza dei requisiti costituisce motivo di esclusione dalla selezione.

COMPENSO ORARIO LORDO

Il compenso orario lordo previsto è di € 35,00 (omnicomprensivo di qualsiasi ritenuta fiscale e/o spesa). Saranno retribuite solo le ore effettivamente svolte e documentate.



PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE

La domanda di partecipazione alla selezione, redatta in carta semplice e sottoscritta dall'interessato, deve essere indirizzata al Dirigente Scolastico dell'I.I.S. "Jacopo Linussio" di Codroipo – Via Circonvallazione Sud. 29 33033 CODROIPO (UD) e deve essere inviata via PEC all'indirizzo mail udis01100p@pec.istruzione.it o segreteria@linussio.it allegando alla domanda la scansione di un documento di identità. Può essere recapitata brevi manu o tramite posta **entro le ore 12.00 di giovedì 24 marzo 2016.**

Le richieste, pena esclusione, (in caso di recapito a mano o per posta) devono essere presentate in busta chiusa recante la seguente dicitura:

"Individuazione di una figura di esperto con competenze specifiche per la formazione degli alunni della sezione sala bar dell'enogastronomico per il progetto CRUP".

Le dichiarazioni dei requisiti, qualità e titoli riportati nella domanda e nel curriculum vitae sono soggette a disposizioni del TU in materia di documentazione amministrativa emanate con DPR 28.12.2000 n.455.

Ai fini della selezione, alle domande (Allegato A) deve essere allegato:

1. Il curriculum vitae in formato europeo comprovante il possesso delle competenze richieste nel quale dovranno essere evidenziati i titoli attinenti l'incarico;
2. Scheda di valutazione dei titoli posseduti (Allegato B);
3. Documento di riconoscimento in fotocopia.

VALUTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande saranno valutate da apposita commissione interna, nella giornata di venerdì 25 marzo 2016 alle ore 10.00 presso la sede dell'I.I.S. "Jacopo Linussio" di Codroipo.

Si procederà alla selezione anche in presenza di una sola domanda ricevuta, stanti i requisiti richiesti.

La Commissione assegnerà un punteggio, sulla base dei criteri sotto indicati:

TITOLI DI STUDIO	Punti	Per un massimo di punti
1. Diploma superiore di tecnico dell'attività alberghiera		20
2. Abilitazione all'insegnamento (Max 2 titoli)		20

FORMAZIONE ED ESPERIENZE PROFESSIONALI	Punti	Per un massimo di punti
3. Corsi specialistici sulla preparazione di cocktails		15
4. Docenza all'interno della scuola		15
5. Certificazione da parte dell'associazione nazionale AIBES		20
6. Attività di formatore nei corsi per barman per la preparazione di cocktails		10

PUBBLICAZIONE DELLA GRADUATORIA

Esaminate le istanze pervenute. La commissione stilerà apposita graduatoria che verrà affissa all'albo di questo Istituto e pubblicato sul sito web.

Gli interessati potranno presentare reclamo al Dirigente Scolastico, entro dieci giorni dalla data di pubblicazione delle graduatorie.

A parità di punteggio verrà data precedenza ai candidati docenti interni.

Gli esperti individuati saranno contattati direttamente dall'Istituzione Scolastica, per iscritto o telefonicamente, e si impegnano a cominciare e terminare l'attività secondo quanto previsto, pena la recessione immediata del contratto.



Istituto d'Istruzione Superiore "JACOPO LINUSSIO"



Via Circonvallazione Sud n. 29 - 33033 CODROIPO

ACCERTAMENTO DEL POSSESSO DEI TITOLI DICHIARATI

Questa Amministrazione, all'atto della stipula del contratto, richiederà documentazione attestante i titoli dichiarati.

Inoltre, il candidato, se dipendente di amministrazioni pubbliche, dovrà contestualmente consegnare al momento della stipula del contratto l'autorizzazione allo svolgimento dell'incarico. Qualora venga accertato che il soggetto individuato non possieda i requisiti richiesti, l'Istituzione Scolastica procederà all'affidamento dell'incarico al candidato che segue in graduatoria.

NATURA GIURIDICA ED OGGETTIVA DEL CONTRATTO

Il candidato utilmente posizionato in graduatoria si obbliga a stipulare con il DS dell'Istituto un'incarico occasionale di d'opera e non continuativa, ad oggetto attività di docenza, in qualità di esperto dotato di elevata professionalità coerente con il profilo richiesto. Il compenso spettante verrà corrisposto al termine attività, previa presentazione della relazione finale.

Si precisa che l'incarico non costituisce rapporto di impiego e che non è previsto alcun rimborso spese per gli esperti.

Il contratto, per quanto non specificatamente disciplinato, sarà sottoposto alla disciplina generale del codice civile.

OBBLIGHI DEL CONTRAENTE

L'esperto si impegna a:

- Svolgere l'incarico secondo il modello organizzativo - didattico predisposto dalla scuola,
- Svolgere l'incarico senza riserva e secondo il calendario predisposto dalla scuola;
- Consegnare al DS tutta la documentazione prodotta unitamente alla relazione conclusiva sull'attività formativa svolta.

Il candidato autorizza il trattamento dei dati personali ai fini connessi con l'espletamento delle funzioni di cui al presente bando.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
dott. Vittorio BORGHETTO
(firma autografa sostituita a mezzo stampa,
ex art.3, co 2, D.Lgs. 39/93)

Allegato A

ISTANZA PER IL CONFERIMENTO DELL'INCARICO

Al Dirigente Scolastico
I.I.S. "J. LINUSSIO"
Via Circonvallazione Sud, 29
CODROIPO (UD)

Il/La sottoscritto/a _____ nat_ a _____
il _____ residente in via _____
città _____ CAP _____ tel/cell. _____
C.F. _____ e-mail _____

PRESO ATTO DEL BANDO PUBBLICO PER IL RECLUTAMENTO DI

per il corso di formazione per la preparazione di cocktails per la sezione "sala bar" dell'istituto enogastronomico emanato dal Vs. Istituto in data 09/03/2016 con prot. n. 2097/2016

CHIEDE

Di essere ammesso alla procedura di selezione in qualità di esperto.

A tal fine dichiara

1. di essere cittadino _____
2. di essere in godimento dei diritti politici
3. di non essere dipendente di altre amministrazioni pubbliche ovvero di essere dipendente del seguente ente pubblico _____
4. di essere in possesso dei titoli specificati nel curriculum vitae in formato europeo che si allega
5. di non aver subito condanne penali ovvero di aver subito le seguenti condanne penali _____
6. di non aver procedimenti penali pendenti ovvero di avere i seguenti procedimenti penali pendenti _____

Dichiara, inoltre, sotto la propria responsabilità di aver preso visione dell'avviso di selezione e di essere a conoscenza che le dichiarazioni dei requisiti, qualità e titoli riportate nella domanda e nel curriculum vitae sono soggette alle disposizioni del Testo Unico in materia di documentazione amministrativa emanate con DPR 28.12.200 n. 445.

Firma

Luogo e data, _____

Si allegano:

- curriculum vitae in formato europeo
- fotocopia di valido documento di riconoscimento
- scheda di valutazione titoli (all.B)
- Ipotesi di piano di lavoro contenente : finalità, competenze attese, articolazione delle fasi del percorso di formazione, strategie metodologiche, contenuti, attività monitoraggio, materiali coerenti con le attività richieste.

Firma

Ai sensi del D.L.196 del 30.06.2003, si autorizza l'amministrazione ad utilizzare i dati personali dichiarati solo per i fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica ed economica del contratto.

Luogo e Data, _____

Firma

SCHEDA VALUTAZIONE TITOLI

Nominativo Richiedente	Punti attribui bili	Candidato	Commissione
TITOLO DI STUDIO			
<input type="checkbox"/> Diploma superiore di tecnico dell'attività alberghiera	20		
<input type="checkbox"/> Abilitazione all'insegnamento	20		
FORMAZIONE ED ESPERIENZE PROFESSIONALI			
<input type="checkbox"/> Corsi specialistici sulla preparazione di cocktails	15		
<input type="checkbox"/> Docenza all'interno della scuola	15		
<input type="checkbox"/> Certificazione da parte dell'associazione nazionale AIBES	20		
<input type="checkbox"/> Attività di formatore nei corsi per barman per la preparazione di cocktails	10		
TOTALE	100		

Data, _____

Firma
