



Istituto professionale statale “Rainulfo Drengot”

Indirizzo: “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

Articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita”, “Accoglienza turistica” e “Prodotti dolciari artigianali ed industriali”

- Dirigente Scolastico -

Procedura di selezione per titoli ed esperienze professionali, per la formazione di una graduatoria finalizzata alla ricerca di un esperto, in servizio presso questo istituto, in possesso di qualificate competenze e comprovata esperienza, cui affidare l’incarico di docenza con il compito realizzare le attività formative del modulo formativo denominato “**Inclusività e bisogni educativi speciali**” relativo al Piano di formazione del personale docente per l’anno scolastico 2019/2020

Art. 1

- Oggetto della procedura selettiva -

La presente procedura di selezione, per titoli ed esperienze professionali, ha per oggetto la formazione di una graduatoria finalizzata alla ricerca di un esperto, in servizio presso questo istituto, in possesso di qualificate competenze e comprovata esperienza, cui affidare l’incarico di docenza con il compito realizzare le attività formative del modulo formativo denominato “**Inclusività e bisogni educativi speciali**” relativo al Piano di formazione del personale docente per l’anno scolastico 2019/2020.

Art. 2

- Compenso per l’affidamento dell’incarico -

Il compenso orario per le prestazioni professionali di cui alla presente procedura, ammonta a euro 41,32 (Quarantuno euro/trentaduecentesimi) a lordo delle ritenute previdenziali ed erariali, a carico del dipendente.

Art. 3

- Durata della prestazione -

L’impegno orario ammonta a 30 ore da svolgersi presumibilmente nel periodo che va dal 21/12/2020 al 30/06/2021.

Art. 4

- Luogo della prestazione -

La prestazione di cui alla presente procedura dovrà essere espletata presso i locali dell’Istituto Professionale dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera “Rainulfo Drengot” o qualora questo non sia possibile per ragione di sicurezza a distanza con l’utilizzo della piattaforma teams

Art. 5

- Requisiti di ammissione alla selezione -

E’ ammesso a partecipare alla procedura di selezione il personale, in servizio presso questo istituto, in possesso, alla data di scadenza dei termini di presentazione della domanda di partecipazione, della laurea specialistica o vecchio ordinamento.

Art. 6

- Termini e modalità di partecipazione alla selezione -

La candidatura alla presente procedura dovrà pervenire entro e non oltre le ore 12:00 di venerdì 18 Dicembre 2020, allegando, pena esclusione, il Curriculum Vitae formato Europass, con una delle seguenti modalità:

- consegna brevi manu' presso l'Ufficio di Segreteria dell'Istituto Professionale dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Rainulfo Drengot"
- invio a mezzo posta (non fa fede il timbro postale)
- invio all'indirizzo e-mail cerh030006@pec.istruzione.it

Il recapito della candidatura rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi causa, esso non giunga a destinazione nel tempo utile prefissato non sarà in alcun caso preso in considerazione, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spedito a mezzo servizio postale e recante timbro attestante la partenza in data.

Ciò vale anche per le candidature inviate a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla rilevando che la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante sia anteriore al termine medesimo.

Tali candidature verranno considerate come non consegnate ed escluse dalla valutazione.

Trascorso il termine perentorio sopra fissato non viene riconosciuta valida alcuna documentazione, anche se sostitutiva o aggiuntiva; pertanto questo Istituto resta esonerato da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito.

Art. 7

- Criteri di selezione delle candidature -

La selezione delle candidature sarà effettuata sulla base della valutazione dei curricula presentati dai candidati, secondo i criteri indicati nella tabella sotto riportata. In caso di parità del punteggio ottenuto sarà data preferenza al più giovane d'età.

Titoli culturali	Punti Max
Laurea specialistica con votazione 110 e lode - Punti 30	Punti 30
Laurea specialistica con votazione compresa tra 105 e 110 - Punti 25	
Laurea specialistica con votazione compresa tra 100 e 104 - Punti 20	
Laurea specialistica con votazione fino a 99 - Punti 15	
Altro Laurea specialistica	Punti 10
Certificazioni linguistiche di livello almeno C 1 in lingua inglese conseguite al senso del decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 7 marzo 2012, prot.3889, pubblicato sulla G.U. n. 79 del 3 marzo 2012 ed esclusivamente presso gli Enti certificatori ricompresi nell'elenco degli Enti certificatori riconosciuti dal Miur ai sensi del predetto decreto per ciascun titolo e sino a un massimo di quattro titoli per complessivi 2 punti, sono riconosciuti punti 0,50	Punti 02
Partecipazione a corsi di formazione, in qualità di discente , della durata di non meno di 30 ore, organizzati da soggetti qualificati e /o enti accreditati (D.M. n. 177/2000; Direttiva n. 90/2003), ivi comprese le scuole inerente l'attività da realizzare Punti 0,50 fino a un massimo di 8,00	Punti 08
Dottorato di ricerca; diploma di perfezionamento equiparato per legge o per statuto e ricompreso nel Decreto del Ministro dell'Istruzione, dell'università e della ricerca 8 aprile 2009, n. 42, per ciascun titolo e sino a un massimo di quattro titoli per complessivi 2 punti, sono riconosciuti punti 0,50	Punti 02
Abilitazione scientifica nazionale a professore di I o II fascia di cui all'articolo 16 della legge 30 dicembre 2010, n. 240, per ciascun titolo	Punti 05
Certificazione CeClil o certificazione ottenuta a seguito di positiva frequenza dei percorsi di perfezionamento in CLIL di cui al Decreto del Direttore Generale al personale scolastico 16 aprile 2012, n. 6, o per la positiva frequenza di Corsi di perfezionamento sulla metodologia CLIL della durata pari a 60 CFU, per ciascun titolo e sino a un massimo di quattro titoli per complessivi 2 punti, sono riconosciuti punti 0,50	Punti 02
Certificazioni informatiche, per ogni titolo presentato e sino a un massimo di quattro titoli per	Punti 02

complessivi 2 punti, sono riconosciuti punti 0,50	
Diploma di perfezionamento post diploma o post laurea, master universitario di I o II livello, corrispondenti a 60 CFU e con esame finale, per un massimo di tre titoli, conseguiti in tre differenti anni accademici, per ciascun titolo coerente con l'attività/ progetto da realizzare e sino a un massimo di quattro titoli per complessivi 2 punti, sono riconosciuti punti 0,50	Punti 02
Idoneità al concorso pubblico per esami per l'accesso al ruolo di docente	Punti 02
Idoneità al concorso pubblico per esami per l'accesso al ruolo di dirigente di una pubblica amministrazione	Punti 05
Titoli professionali	
Partecipazione a corsi di formazione, in qualità di formatore della durata di non meno di 20 ore, organizzati da soggetti qualificati e /o enti accreditati (D.M. n. 177/2000; Direttiva n. 90/2003), ivi comprese le scuole su temi inerenti l'attività da realizzare: Punti 1 fino ad un massimo di punti 5	Punti 05
Per il servizio prestato quale preside incaricato negli istituti professionali per più di 180 giorni Punti 2 fino ad un massimo di punti 10	Punti 10
Per il servizio prestato in istituti professionali come collaboratore del dirigente scolastico nominato ai sensi dell'art. 25, comma 5, del D.lgs. n. 165/2001 per più di 180 giorni Punti 2 fino ad un massimo di punti 10	Punti 10
Per ogni anno di svolgimento della funzione strumentale in compiti afferenti alla gestione del P.O.F., al sostegno al lavoro docente, alla realizzazione di progetti formativi con enti ed istituzioni esterne alla scuola, all'intervento a sostegno per gli studenti e/o della funzione di R.S.P.P. Punti 0,50 fino ad un massimo di punti 5,00	Punti 05

Art. 8

- Valutazione delle candidature -

L'istituto procederà a verificare che le domande siano pervenute entro i termini e con le modalità stabilite all'art. 6 della presente procedura di selezione.

L'analisi dei curricula presentati sarà effettuata da una commissione all'uopo nominata dal Dirigente Scolastico che provvederà, ricevute tutte le candidature, alla valutazione del *curriculum vitae* sulla base dei criteri indicati al precedente art.7.

Avverso la graduatoria è ammesso reclamo entro 7 giorni dalla data di pubblicazione all'albo. Decorso il termine utile per la presentazione dei reclami la graduatoria diviene definitiva.

Il Dirigente Scolastico inviterà il docente collocatosi nella prima posizione, nei termini indicati nello stesso invito, per la stipula del contratto.

Art. 9

- Responsabile unico del procedimento -

A tutti gli effetti del presente avviso il responsabile del procedimento è il Dirigente dei Servizi Generali ed Amministrativi Dott. Oliva Roberto.

Art. 10

- Pubblicità -

La presente procedura di selezione sarà pubblicata, a norma del comma 2 dell'art. 37 del Decreto legislativo n.33 del 14 marzo 2013 nella sottosezione "consulenti e collaboratori" della sezione "amministrazione trasparente" del sito web dell'istruzione scolastica raggiungibile all'indirizzo <https://www.rainulfodrengot.edu.it/category/amministrazione-trasparente/consulenti-e-collaboratori>;

Art. 11

- Trattamento dei dati personali privacy -

I dati forniti dai concorrenti, in occasione della partecipazione alla presente procedura di selezione ed all'eventuale successivo rapporto contrattuale, saranno trattati, anche con l'uso di sistemi informatici, nel rispetto delle disposizioni contenute nel Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del

Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE.

Il responsabile del trattamento dei dati ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016 è il Dirigente Scolastico Prof. Nicola Buonocore.

Aversa 11/12/2020

Il Dirigente Scolastico

(Prof. Nicola Buonocore)

Documento informatico sottoscritto con firma elettronica ai sensi del
D.lgs. 82/2005 così come modificato D.L. 18 ottobre 2012, n. 179
convertito con L. 17 dicembre 2012, n. 221