



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** -

Bando per la formazione della graduatoria finalizzata alla selezione e all’ammissione di n. 20 discenti iscritti ai corsi di studio di questo istituto, al modulo formativo denominato **“Le nuove tecniche di aromatizzazione del cibo: la marinatura sottovuoto, l’affumicatura a caldo e a freddo”** (Piano estate 2021 ex art. 31 comma 6 del D.L.41/2021), di cui al Decreto Dirigenziale n.445 del 06/10/2021

Art. 1

Oggetto della procedura selettiva

La presente procedura di selezione ha per oggetto la formazione di una graduatoria finalizzata all’ammissione di n. 20 discenti iscritti ai corsi di studio di questo istituto, al modulo formativo denominato **“Le nuove tecniche di aromatizzazione del cibo: la marinatura sottovuoto, l’affumicatura a caldo e a freddo”**;

Art. 2

– Requisiti di ammissione alla selezione –

Sono ammessi a partecipare alla procedura di selezione i discenti iscritti, per l’anno scolastico 2021/2022 ai corsi di studio dell’istituto professionale per i servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera “Rainulfo Drengot”

Art. 3

Data e sede di svolgimento delle attività corsuali del modulo formativo

Le attività corsuali si svolgeranno presso l’Istituto Professionale per i Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera “Rainulfo Drengot” di Aversa, in orario pomeridiano, presumibilmente nel periodo che va da novembre 2021 a Giugno 2022.

Art. 4

Destinatari del modulo formativo

Il modulo formativo, totalmente gratuito, a numero chiuso, è destinato a n. 20 discenti, iscritti ai corsi di studio di questo istituto.

Articolo 5

Modalità di presentazione delle domande

I discenti interessati, dovranno far pervenire, agli uffici di segreteria dell'I.P.S.E.O.A. Rainulfo Drengot" di Aversa, la richiesta di partecipazione al modulo formativo, utilizzando, a pena di inammissibilità della domanda e dunque di esclusione, esclusivamente il modello allegato al presente avviso unitamente all'autorizzazione al trattamento dei dati firmato dai genitori o da chi ne ha la potestà, con una delle seguenti modalità:

- consegna brevi manu all'Ufficio di Segreteria;
- invio all'indirizzo di posta certificata cerh030006@istruzione.it

Articolo 6

Termini di presentazione delle domande -

Il termine di presentazione delle richieste di partecipazione al modulo formativo denominato **"Le nuove tecniche di aromatizzazione del cibo: la marinatura sottovuoto, l'affumicatura a caldo e a freddo"** è fissato per le ore 12:00 del 23 ottobre 2021;

Art. 7

Selezione degli allievi da ammettere al percorso formativo

Saranno ammessi a partecipare al modulo formativo i discenti che avranno presentato la richiesta di partecipazione entro i termini previsti al precedente art.6 che si saranno collocati nelle prime 20 posizioni utili della graduatoria degli aventi diritto a partecipare. La selezione dei discenti avverrà secondo la modalità "a sportello" ovverossia sulla base dell'ordine cronologico della data e dell'orario di presentazione delle richieste di partecipazione al modulo formativo, fino al limite dei posti disponibili

Articolo 8

Procedura di selezione delle richieste -

L'istituto procederà a verificare che le richieste di partecipazione al modulo formativo siano pervenute entro il termine e secondo le modalità stabilite agli artt. 5 e 6 del presente avviso.

L'esame delle richieste di partecipazione al modulo formativo sarà effettuata dal Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi (DSGA), responsabile unico del procedimento, che provvederà a predisporre l'elenco dei richiedenti la partecipazione al modulo formativo sulla base dell'ordine cronologico della data e dell'orario di presentazione delle richieste.

Il Dirigente Scolastico, dopo aver verificato la legittimità della procedura, approva, con proprio decreto, gli atti della Responsabile unico del procedimento e dispone, con decreto, la pubblicazione della graduatoria di merito provvisoria.

Avverso la graduatoria è ammesso reclamo entro 3 giorni dalla data di pubblicazione all'albo. Decorso il termine utile per la presentazione dei reclami la graduatoria diviene definitiva.

Articolo 9 **Responsabile del procedimento**

Il Responsabile del procedimento è il Direttore dei servizi Generali ed Amministrativi dell'istituto dott. Oliva Roberto

Per le informazioni relative al presente avviso, alle modalità di presentazione della richiesta di partecipazione al modulo formativo e alla documentazione da allegare è possibile contattare l'istituto al seguente indirizzo CERH030006@istruzione.it;

Articolo 10 **- Pubblicità sull'Avviso pubblico -**

Il presente avviso è pubblicato sul sito web dell'istituto.

Art. 11 **- Trattamento dei dati personali privacy -**

I dati forniti dai discenti, in occasione della partecipazione al presente procedura di selezione, saranno trattati, anche con l'uso di sistemi informatici, esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale di questa Istituzione scolastica, così come espressamente disposto dall'art. 13 del regolamento UE L. 679/2016 (GDPR).

Il responsabile del trattamento dei dati ai sensi del D.lgs. 101/2018 è Dott. Solarino Alfredo.

Allegati:

Richiesta di partecipazione al percorso formativo

Autorizzazione alla raccolta e il trattamento dei dati personali

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.