

**Istituto professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera  
"Rainulfo Drengot"**



**Indirizzo:** "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"  
**Articolazioni:** "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica"  
Sede Centrale: Via Nobel, 1 - 81031 Aversa Distretto Scolastico n. 15  
☎ centralino 081 89.02.69.7 Presidenza 081 50.38.74.4 Direttore SGA ☎ 081 81.13.21.9 ☎ - (fax) 081 81.11.44.0  
✉ E-Mail: [cerh030006@istruzione.it](mailto:cerh030006@istruzione.it) p.e.c [cerh030006@pec.istruzione.it](mailto:cerh030006@pec.istruzione.it)  
Sito web <https://www.rainulfodrengot.edu.it/>  
C.M. : CERH030006 - C.F. : 90006330618



Avviso per la formazione della graduatoria finalizzata alla selezione e all'ammissione di n. 15 discenti iscritti ai corsi di studio di questo istituto, al modulo formativo denominato **L'arte del cioccolato** relativo al progetto **alleniamoci al gusto** CUP J31I22000350002 CU CE 97 - POR Campania FSE 2021-2027 Obiettivo Specifico ESO4.6 - Priorità' 2 - Azione correlata 2.F.6, di cui al Decreto Dirigenziale n. 331 del 08/05/2023

### **Art. 1**

#### **Oggetto della procedura selettiva**

La presente procedura di selezione ha per oggetto la formazione di una graduatoria finalizzata all'ammissione di n. 15 discenti iscritti ai corsi di studio di questo istituto, al modulo formativo denominato **L'arte del cioccolato** relativo al progetto **alleniamoci al gusto** CUP J31I22000350002 CU CE 97 - POR Campania FSE 2021-2027 Obiettivo Specifico ESO4.6 - Priorità' 2 - Azione correlata 2.F.6.

### **Art. 2**

#### **- Requisiti di ammissione alla selezione -**

Sono ammessi a partecipare alla procedura di selezione i discenti iscritti, per l'anno scolastico 2022/2023 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, presumibilmente nel periodo che va da Giugno 2023 a Agosto 2024.

### **Art. 4**

#### **Destinatari del modulo formativo**

Il modulo formativo, totalmente gratuito, a numero chiuso, è destinato a n. 15 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.SE.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 e alla scheda anagrafica del corsista, 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 **L'arte del cioccolato** relativo al progetto **alleniamoci al gusto** CUP J31I22000350002 CU CE 97 - POR Campania FSE 2021-2027 Obiettivo Specifico ESO4.6 – Priorità' 2 – Azione correlata 2.F.6 è fissato per le ore 12:00 del 3 giugno 2023;

## **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 15 posizioni utili della graduatoria degli aventi diritto a partecipare. La selezione dei discenti avverrà secondo la modalità “a sportello” ovvero 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, ap-



prova, 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, nell'albo pretorio e nella sezione "Progetti Regione Campania 2021-2027 Coesione Italia" del sito web dell'istituto raggiungibile all'indirizzo <https://www.rainulfodrengot.edu.it/progetti-regione-campania-2021-2027-coesione-italia>.

### **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 Prof. Nicola Buonocore.

Aversa, 08/05/2023

### **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.

