

**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 di selezione, per titoli ed esperienze professionali, per la formazione di una graduatoria finalizzata alla ricerca di esperti, in servizio presso questo istituto, in possesso di qualificate competenze e comprovata esperienza, cui affidare l'incarico di tutor con il compito di facilitare i processi di apprendimento delle studentesse e degli studenti partecipanti ai moduli formativi in cui è articolato il progetto denominato "alleniamoci al gusto CUP J31I22000350002 CU CE 97 nonché collaborare con l'esperto nella conduzione delle attività dei moduli formativi**

**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 **esperti (6)**, in servizio presso questo istituto, in possesso di qualificate competenze e comprovata esperienza, cui affidare l'incarico di tutor con il compito di facilitare i processi di apprendimento delle studentesse e degli studenti partecipanti ai moduli formativi in cui è articolato il progetto denominato "alleniamoci al gusto CUP J31I22000350002 CU CE 97 nonché collaborare con l'esperto nella conduzione delle attività dei moduli formativi.

**Art. 2**

**- Compenso per l'affidamento dell'incarico -**

Il compenso orario per le prestazioni professionali di cui alla presente procedura, ammonta a euro 17,50 (Diciassetteeuro/cinquantacentesimi) a lordo delle ritenute previdenziali, a carico del dipendente.

**Art. 3**

**- Durata della prestazione -**

L'impegno orario ammonta a 30 ore per ogni modulo formativo in cui è articolato il progetto denominato progetto denominato **alleniamoci al gusto CUP J31I22000350002 CU CE 97**, da espletarsi presumibilmente nel periodo che va dal 19/06/2023 al 31/08/2024.

**Art. 4**

**- Luogo della prestazione -**

La prestazione di cui alla presente procedura dovrà essere espletata presso i locali dell'Istituto Professionale per i Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Rainulfo Drengot" con sede in Aversa alla Via Nobel, 3



**Art. 5**  
**- Requisiti di ammissione alla selezione -**

Sono ammessi a partecipare alla procedura di selezione il personale, **in servizio presso questo istituto** e in possesso, alla data di scadenza dei termini di presentazione della domanda di partecipazione, del diploma quinquennale.

**Art. 6**  
**- Termini e modalità di partecipazione alla selezione-**

La candidatura alla presente procedura dovrà pervenire, all'indirizzo email [cerh030006@istruzione.it](mailto:cerh030006@istruzione.it), entro e non oltre le ore 24:00 di sabato 27 maggio 2023, allegando, pena esclusione, il Curriculum Vitae formato Europass.

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 docenti, secondo i criteri indicati nella tabella sotto riportata. In caso di parità del punteggio ottenuto sarà data preferenza al più giovane d'età.

<b>Titoli culturali</b>	<b>Punti Max</b>
Laurea specialistica con votazione 110 e lode - Punti 30	Punti 30 <sup>1</sup>
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	
Diploma quinquennale con votazione 100 - Punti 15	
Diploma quinquennale con votazione compresa tra 90 e 99 - Punti 12	
Diploma quinquennale con votazione compresa tra 80 e 89 - Punti 09	
Diploma quinquennale con votazione compresa tra 70 e 79 - Punti 06	
Diploma quinquennale con votazione compresa tra 60 e 69 - Punti 03	
Certificazione informatica Punti 02 cad. (max 3)	Punti 06
Altro titolo accademico	Punti 04
Partecipazione a corsi di formazione coerenti con l'attività/progetto da realizzare Punti 02 cad. (max 3);	Punti 06
Corsi di perfezionamento post-laurea documentabili di durata almeno annuale coe-	Punti 06

<sup>1</sup> Si valuta un solo titolo



renti con l'attività/ progetto da realizzare Punti 02 cad (max 3);	
Master universitario documentabile coerenti con l'attività/ progetto da realizzare Punti 02 cad (max 3);	Punti 06
Qualifica di formatore / esaminatore per il conseguimento di certificazione informatica	Punti 03
Relatore in corsi e/o seminari coerenti con l'attività/ progetto da realizzare Punti 02 cad (max 3);	Punti 06
<b>Titoli professionali</b>	
Esperienze professionali pregresse, della durata di un anno o frazione di un anno, coerenti con l'attività/progetto da realizzare Punti 02 cad (max 3);	Punti 06
Partecipazione a progetti di ricerca coerenti con l'attività/progetto da realizzare Punti 02 cad (max 3);	Punti 06
<b>Altri titoli</b>	
Dottorato di ricerca coerente con l'attività/progetto da realizzare Punti 02 cad (max 3);	Punti 06

### **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, redigendone apposito verbale. E' prevista l'assegnazione di un punteggio massimo di 100 punti.

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

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 Direttore dei Servizi Generali ed amministrativi Dott. Oliva Roberto.

### **Art. 10 - Pubblicità -**

Il presente avviso di selezione è pubblicato sul sito web dell'istituto, nell'albo pretorio, nella sezione "Progetti Regione Campania 2021-207 Coesione Italia" del sito web dell'istituto raggiungibile all'indirizzo <https://www.rainulfodrengot.edu.it/progetti-regione-campania-2021-207-coesione-italia> e, 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;



**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 Prof. Nicola Buonocore  
Aversa 08/05/2023

**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

