

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 p.e.c cerh030006@pec.istruzione.it
Sito web <https://www.rainulfodrengot.edu.it/>
C.M. : CERH030006 - C.F. : 90006330618



CUP J34D21001560006

Avviso di selezione, per titoli ed esperienze professionali, finalizzato alla ricerca di due esperti **nell'insegnamento della cucina di recupero e sostenibile**, a cui affidare l'incarico di docenza nei percorsi formativi e **laboratoriali** denominati "**L'arte della cucina di recupero e sostenibile**" previsti dal progetto denominato "Crescere insieme: il tuo domani è oggi", CUP J34D21001560006, relativo alla procedura indetta con Decreto Dirigenziale **n. 534 del 20/05/2025**

Art. 1

- Oggetto della procedura selettiva -

Il presente avviso ha per oggetto la formazione di una graduatoria di esperti **nell'insegnamento della cucina di recupero e sostenibile** in possesso dei requisiti indicati al successivo art. 5, finalizzata al conferimento di incarichi di docenza nei percorsi formativi e **laboratoriali** denominati "**L'arte della cucina di recupero e sostenibile**" previsti dal progetto denominato "Crescere insieme: il tuo domani è oggi", CUP J34D21001560006"

Art. 2

- Compenso per l'affidamento dell'incarico -

Il compenso orario per le prestazioni professionali di cui alla presente procedura di selezione, ammonta a euro 79,00 (Settantannoveeuro/zerocentesimi) a lordo delle ritenute previdenziali, a carico del dipendente e a carico dell'istituto. Il compenso è comprensivo di ogni e qualsiasi spesa, incluse eventuali trasferte e spese vive

Art. 3

- Durata della prestazione -

L'impegno orario ammonta a 15 ore per ciascun percorso da svolgersi presumibilmente nel periodo che va dal 16/06/2025 al 15/09/2025.

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 –

Sono ammessi a partecipare alla procedura di selezione coloro, che alla data di scadenza dei termini di presentazione della domanda di partecipazione sono in possesso dei seguenti requisiti:

- Comprovate esperienze nello svolgimento di attività di insegnamento in percorsi formativi e laboratoriali inerenti la cucina di recupero e sostenibile **(solo per il personale interno all'amministrazione)**;
- (alternativamente): Essere in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione Enogastronomia, Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione Enogastronomia - opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali, Diploma di Operatore turistico purché congiunto a Diploma di Qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione - settore cucina, Diploma di Tecnico dei servizi della ristorazione purché congiunto a Diploma di Qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione - settore cucina, Diploma di Tecnico dell'arte bianca purché congiunto a Diploma di Qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione - settore cucina Diploma di Tecnico delle attività alberghiere purché congiunto a Diploma di Qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione - settore cucina, unitamente al possesso di comprovate esperienze nello svolgimento di attività di insegnamento in percorsi formativi e laboratoriali inerenti la cucina di recupero e sostenibile; **(solo per il personale esterno all'amministrazione)**;
- Cittadinanza italiana o di altro Stato membro dell'Unione europea;
- Idoneità fisica allo svolgimento dell'incarico
- Godere dei diritti civili e politici;
- Non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
- Non trovarsi in situazione di incompatibilità, ai sensi di quanto previsto dal d.lgs. n. 39/2013 e dall'art. 53, del d.lgs. n. 165/2001;
- Non trovarsi in situazioni di conflitto di interessi, anche potenziale, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico;
- Non essere stato destituito o dispensato dall'impiego presso una pubblica amministrazione per persistente insufficiente rendimento, ovvero non essere stati dichiarati decaduti o licenziati da un impiego statale, ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) , del testo unico delle disposizioni concernenti lo statuto degli impiegati civili dello Stato, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957, n. 3 e ai sensi delle corrispondenti disposizioni di legge e dei contratti collettivi nazionali di lavoro relativi al personale dei vari comparti;

- non aver riportato condanne penali, passate in giudicato, per reati che comportano l'interdizione dai pubblici uffici;
- Posizione regolare nei riguardi degli obblighi di leva secondo la vigente normativa italiana (solo per i candidati di sesso maschile)

Art. 6

- Termini e modalità di partecipazione alla selezione -

La candidatura alla presente procedura di selezione dovrà pervenire, all'indirizzo e-mail cerh030006@istruzione.it, entro e non oltre le ore 10:00 di martedì 03 giugno 2025, utilizzando il fac-simile allegato (**Allegato 1**) e corredato, pena esclusione, dei sottoelencati documenti:

- Dichiarazione di insussistenza di cause di incompatibilità per l'incarico di docenza, ai sensi di quanto previsto dal d.lgs. n. 39/2013 e dall'art. 53, del d.lgs. n. 165/2001 (**allegato 2**);
- Curriculum vitae formato europass sottoscritto dall'interessato con allegato copia di un valido documento di identità. Il curriculum dovrà recare espressa autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR (**allegato 3**);
- Curriculum vitae formato europass, privo dei dati sensibili che sarà oggetto di pubblicazione come previsto dal Decreto legislativo 33/2013 e ss.mm.ii. sottoscritto dall'interessato con allegato copia di un valido documento di identità. Il curriculum dovrà recare espressa autorizzazione al trattamento dei dati personali (**allegato 3**) (**solo per il personale esterno all'amministrazione**);

L'email dovrà riportare il seguente oggetto: "Candidatura all'incarico di docenza nei percorsi formativi e laboratoriali denominati **"L'arte della cucina di recupero e sostenibile"** previsti dal progetto denominato "Crescere insieme: il tuo domani è oggi", CUP J34D21001560006.

Il recapito della richiesta di partecipazione alla procedura di selezione di cui al presente avviso 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.

Trascorso il termine perentorio sopra fissato non viene riconosciuta valida alcuna documentazione, anche se sostitutiva o aggiuntiva.

Art. 7

- Procedura di valutazione delle candidature -

Scaduto il termine per la presentazione della candidatura, il Responsabile unico del Procedimento provvede a verificare che le stesse siano pervenute entro il termine e con le modalità stabilite dall'art. 6 del presente avviso e a trasmetterne gli esiti (domande ammesse) alla Commissione all'uopo costituita. La procedura di valutazione dei curricula vitae degli esperti è rimessa ad un'apposita Commissione, nominata con decreto del Dirigente Scolastico e composta da tre membri, coadiuvati da un segreta-

rio verbalizzante che provvederà, ricevute tutte le candidature, alla verifica del possesso dei requisiti di ammissione previsti all'art.5 sulla base di quanto dichiarato dai candidati e alla valutazione del curriculum vitae sulla base dei criteri indicati nel successivo art. 8. È prevista l'assegnazione di un punteggio massimo di 100 punti. Al termine della procedura di valutazione, la Commissione formulerà la graduatoria

La Commissione si riserva il diritto di effettuare verifiche in ordine ai titoli ed alle esperienze indicati nella candidatura.

Art. 8

- Criteri di valutazione delle candidature -

La Commissione, nominata con decreto del Dirigente Scolastico e composta da tre membri, coadiuvati da un segretario verbalizzante, provvederà alla valutazione del curriculum vitae dei candidati sulla base dei criteri sottoindicati

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 28	
Laurea specialistica con votazione compresa tra 100 e 104	- Punti 26	
Laurea specialistica con votazione compresa tra 95 e 99	- Punti 24	
Laurea specialistica con votazione compresa tra 90 e 94	- Punti 22	
Laurea specialistica con votazione compresa tra 85 e 89	- Punti 20	
Laurea specialistica con votazione compresa tra 80 e 84	- Punti 18	
Laurea specialistica con votazione compresa tra 75 e 79	- Punti 16	
Laurea specialistica con votazione fino a 74	- Punti 14	
Diploma quinquennale con votazione 100 e lode	- Punti 12	
Diploma quinquennale con votazione compresa tra 90 e 100	- Punti 10	
Diploma quinquennale con votazione compresa tra 80 e 89	- Punti 08	
Diploma quinquennale con votazione compresa tra 70 e 79	- Punti 06	Punti 18
Diploma quinquennale con votazione compresa tra 60 e 69	- Punti 04	
Diploma/Corso di formazione in Coaching e Mentoring della durata di almeno 30 ore	Punti 06 (max 3);	Punti 18
Certificazione attestante il possesso di competenze informatiche		Punti 02
Titolo di specializzazione per alunni portatori di handicap di durata biennale conseguiti ai sensi dell'art.325 del D.Lgs.16 -4-1994, n. 297	- Punti 06	Punti 06
Corsi di perfezionamento post-laurea, coerente con l'attività/progetto da realizzare, di durata almeno annuale	Punti 02 (max 3);	Punti 06
Certificazione del servizio di coaching UNI 11601		Punti 06
Titoli professionali		
Esperienze professionali pregresse, della durata di almeno 30 ore, coerenti con l'attività/progetto da realizzare	Punti 4 cad (max 8);	Punti 32

Art. 9 **- Titoli di precedenza -**

In ossequio a quanto disposto dalla lettera b del comma 6 dell'art.7 del Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche", così come modificato dal decreto legge n. 146 del 21 ottobre 2001, sarà data precedenza al personale in servizio presso questo istituto

Art. 10 **- Titoli di preferenza -**

In caso di parità del punteggio sarà data preferenza al più giovane d'età

Art. 11 **- Cause di esclusione -**

Costituiscono causa di esclusione:

- L'assenza di uno dei requisiti di ammissione previsti all'art. 5;
- La mancata presentazione del Curriculum vitae formato europass
- La mancata presentazione del Curriculum vitae formato europass privo dei dati sensibili che sarà oggetto di pubblicazione come previsto dal Decreto legislativo 33/2013 e ss.mm.ii **(solo per il personale esterno all'amministrazione)**;
- La mancata sottoscrizione della candidatura

Art. 12 **Graduatoria finale**

La Commissione, al termine della procedura di valutazione, trasmette la graduatoria finale e gli atti della procedura al Responsabile del procedimento il quale, verificata la completezza formale, li invia al Dirigente Scolastico

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 provvisoria degli esperti candidatisi all'incarico.

Avverso la graduatoria di merito provvisoria 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

Art. 13 **- Affidamento degli incarichi -**

L'istituto affiderà l'incarico per l'attività di docenza previo accertamento dell'insussistenza di potenziali cause di incompatibilità/conflitti di interesse, ai candidati presenti nella graduatoria tenendo conto della loro posizione. Al fine di evitare di

concentrare più incarichi sulla stessa persona e al fine di garantire il massimo coinvolgimento del personale, non è consentito il conferimento a ciascun candidato di altro incarico qualora sia stato già contrattualizzato fino a che tutti i candidati inseriti nella graduatoria non lo saranno.

Il Dirigente Scolastico individuerà con proprio decreto il destinatario dell'incarico per l'attività di docenza e inoltrerà allo stesso, in modalità telematica, l'atto di conferimento che dovrà essere sottoscritto per accettazione entro 3 giorni. La mancata sottoscrizione dell'incarico equivale a rinuncia allo stesso.

In caso di mancata sottoscrizione dell'incarico, il Dirigente Scolastico, con proprio decreto, individuerà l'esperto collocato nella posizione immediatamente successiva.

Art. 14

Compiti e responsabilità degli esperti

Gli esperti dovranno prestare le attività oggetto di incarico unicamente per lo svolgimento delle azioni strettamente connesse ed essenziali per la realizzazione del progetto finanziato con le risorse del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) a titolarità del Ministero dell'Istruzione e del Merito, denominato "Italia Domani", funzionalmente vincolate all'effettivo raggiungimento degli obiettivi di progetto;

Gli esperti dovranno eseguire l'incarico a regola d'arte, con puntualità e con la necessaria diligenza professionale, nonché nel rispetto delle norme di legge.

Gli esperti, in servizio presso questo istituto, dovranno prestare le attività oggetto dell'incarico, al di fuori dell'orario di servizio, secondo quanto previsto dalle Istruzioni Operative prot. n. 58542 del 17 aprile 2024, al paragrafo 3, recante «Le tipologie di attività del progetto e le opzioni di costo semplificate».

Gli esperti dovranno attenersi agli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell'Istruzione, adottato con D.M. del 26 aprile 2022, n. 105

Art. 15

- 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. 16

- Pubblicità -

Il presente avviso è pubblicato sul sito web dell'istituto, nell'albo pretorio e, a norma del comma 2 dell'art. 37 del Decreto legislativo n.33 del 14 marzo 2013 nella sezione "amministrazione trasparente" del sito web dell'istituto.

Art. 17 **- 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 20/05/2025

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

Allegati:

- **Allegato 1** Fac – simile per la presentazione della candidatura
- **Allegato 2** Dichiarazione di insussistenza di cause di incompatibilità per l'incarico di docenza, ai sensi di quanto previsto dal d.lgs. n. 39/2013 e dall'art. 53, del d.lgs. n. 165/2001;
- **Allegato 3** Fac-simile curriculum vitae formato europass