

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 J34D26003090007

Decreto Dirigenziale n. 523 del 27/06/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Vista**
- la legge n. 241 del 7 agosto 1990, recante "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e ss.mm.ii.;
- Vista**
- la legge n. 59 del 15 marzo 1997 concernente "Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa";
- Visto**
- il Decreto del Presidente della Repubblica n. 275 del 8 marzo 1999 concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge n. 59 del 15 marzo 1997;
- Visto**
- il Decreto legislativo n. 165 del 30 marzo 2001 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche" e successive modifiche e integrazioni;
- Visto**
- il Decreto del Ministro dell'Istruzione e del Merito n. 79 del 11 maggio 2026, recante il Piano per la definizione di percorsi e iniziative di natura didattica, ricreativa, ludica e sportiva, finalizzati a garantire l'aggregazione, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027, c.d. Piano Estate, a valere sulle risorse del Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027;
- Visto**
- l'Avviso pubblico prot. n. 112894 dell'11/05/2026, recante "Percorsi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni", finanziato nell'ambito dei Fondi Strutturali Europei - Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027 - Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+);



Cofinanziato dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Vista

- La nota prot. AOOGABMI. n. 152990 del 16/06/2026 con la quale il Ministero dell'Istruzione e del Merito Unità di missione del Piano nazionale di ripresa e resilienza Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027 ha autorizzato l'istituto professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Rainulfo Drengot" all'attuazione del progetto denominato "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954, presentato dall'istituto in risposta all'Avviso prot. 112894 del 11/05/2026, finanziato dai Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027 – Priorità 01 "Scuola e competenze" – Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) – Obiettivo Specifico ESO4.6 "Promuovere la parità di accesso e di completamento di un'istruzione e una formazione inclusive e di qualità, in particolare per i gruppi svantaggiati, dall'educazione e cura della prima infanzia, attraverso l'istruzione e la formazione generale e professionale, fino al livello terziario e all'istruzione e all'apprendimento degli adulti, anche agevolando la mobilità ai fini dell'apprendimento per tutti e l'accessibilità per le persone con disabilità (FSE+). – Azione" ESO4.6.A4 Inclusione e contrasto alla dispersione scolastica – Sotto-azione ESO4.6.A4.A Interventi di ampliamento del tempo scuola, di inclusione, di riduzione dei divari di apprendimento e territoriali, di contrasto alla dispersione scolastica, inclusi percorsi di motivazione allo studio. Interventi per gli studenti con BES o in situazione di disabilità, assegnando l'importo di € 51.939,00;

Vista

- la delibera del collegio docenti adottata nella seduta del 03/09/2025 (delibera n.34) con la quale si è autorizzato il Dirigente Scolastico ad aderire a qualsiasi iniziativa che venga proposta dall'Autorità di Gestione;

Vista

- la delibera del collegio docenti adottata nella seduta del 26/06/2026 (delibera n.25) con la quale è stata approvata l'Integrazione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'Istituto per il triennio 2025/2028 mediante inserimento nell'apposita sezione;

Vista

- la delibera del consiglio di istituto adottata nella seduta del 22/05/2026 (delibera n.12) con la quale è stata approvata l'adesione dell'istituto all'Avviso pubblico prot. n. 112894 del 11/05/2026, relativo ai percorsi per il potenziamento delle



Cofinanziato
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni e, contestualmente, di apportare in caso di approvazione della proposta progettuale la relativa variazione al Piano Triennale dell'offerta formativa dell'istituto;

Visto

- il Piano triennale dell'offerta formativa per il triennio 2025-2026, 2026-2027 e 2027-2028 adottato dal Consiglio di istituto nella seduta del 30/10/2024 con delibera n. 22;

Visto

- il Decreto Dirigenziale n. 520 del 27/06/2026 con il quale è stata disposta l'integrazione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'Istituto per il triennio 2025/2028 mediante inserimento, nell'apposita sezione, del progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954, autorizzato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito con nota prot. AOOGABMI. n. 152990 del 16/06/2026;

Visto

- il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii. ed in particolare l'art. 7 comma 6 che elenca i presupposti di legittimità per il ricorso da parte delle pubbliche amministrazioni a collaboratori esterni per esigenze cui le stesse non possano far fronte con personale in servizio;

Vista

- La legge 24/12/2007, n. 244 (finanziaria 2008), ed in particolare l'art. 3, comma 76, che ha modificato l'art. 7, comma 6, del D. Lgs. n. 165/01, che obbliga le amministrazioni pubbliche, prima di procedere al conferimento di incarichi individuali all'esterno, a verificare che non sussistano analoghe competenze all'interno dell'amministrazione conferente

Visto

- il Decreto Interministeriale 28 agosto 2018 n. 129, concernente "Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche" ed in particolare l'articolo 45, comma 2, lett. h;

Visto

- il Regolamento per il conferimento di incarichi di collaborazione, a norma dell'articolo 7 commi 6 e 6 bis del Decreto Legislativo 165/2001 e successive modifiche approvato dal consiglio di istituto nella seduta del 30/11/2021 con delibera n. 38;

Visto

- il programma annuale per l'anno finanziario 2026 approvato dal Consiglio di istituto nella seduta del 24/01/2026 (delibera n. 1) recante una previsione di entrata pari a euro 2.387.236,57 e di spesa pari a euro 1.623.513,10 in termini di



competenza e Disponibilità da programmare per euro 763.723,47;

Visto

- il decreto dirigenziale n. 505 del 22/06/2026 con il quale è stata disposta, ai sensi dell'art. 10, comma 5, del Decreto Interministeriale 28 agosto 2018, n. 129, la seguente variazione in aumento al Programma Annuale dell'esercizio finanziario 2026, conseguente all'assegnazione finalizzata relativa al progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954, autorizzato nell'ambito dell'Avviso pubblico prot. n. 112894 dell'11/05/2026 - Piano Estate 2026-2027, per l'importo complessivo di euro 51.939,00: in Entrata, nell'Aggregato 02 - "Finanziamenti dall'Unione Europea", Voce 01 - "Fondi sociali europei (FSE)", istituendo la Sottovoce 03 - "Programma Nazionale 21-27" (FSE+), per l'importo di euro 51.939,00 e in Uscita, nell'Aggregato P - "Progetti", Voce P02 - "Progetti in ambito umanistico e sociale", istituendo la Sottovoce 18 - "Progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954 - Avviso 112894 dell'11/05/2026 - Piano Estate 2026-2027", per l'importo di euro 51.939,00;

Visto

- il 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

Visto

- il Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003, recante il Codice in materia di protezione dei dati personali, come modificato dal Decreto Legislativo n. 101 del 10 agosto 2018;

Visto

- Il Decreto Legislativo n. 101 del 10 agosto 2018 recante "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del 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 (regolamento generale sulla protezione dei dati);

Rilevata

- l'esigenza di dover dare attuazione alle attività previste nel progetto denominato "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954;

Considerato

- che per soddisfare la necessità di cui sopra, è necessaria l'individuazione di un esperto in possesso di comprovate com-



Cofinanziato dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione e del Merito

petenze consolidate nel settore della pasticceria di base, con particolare riferimento alla preparazione di impasti semplici, creme, basi montate, frolle, dessert al cucchiaio, decorazioni essenziali, tecniche di pesatura, controllo delle grammature, gestione delle temperature, tempi di lavorazione, cottura, raffreddamento, conservazione, porzionatura e presentazione; comprovata esperienza nella conduzione di laboratori di pasticceria, nella organizzazione della mise en place, nella gestione della postazione, nella corretta lettura della ricetta, nella previsione delle fasi operative, nella gestione di attrezzature specifiche e nell'applicazione delle norme di igiene, sicurezza alimentare e sicurezza nei laboratori; capacità di guidare gli studenti nella comprensione della funzione degli ingredienti, nella relazione tra dosi, procedimenti e risultato finale, nella correzione degli errori tecnici e nella realizzazione di prodotti dolciari curati sotto il profilo tecnico, estetico e sensoriale; comprovata esperienza nella gestione di gruppi, nel lavoro in brigata, nell'assegnazione di ruoli, nell'utilizzo di schede tecniche, checklist, rubriche di valutazione, debriefing e metodologie inclusive, laboratoriali e professionalizzanti, al quale affidare l'incarico di docenza nel modulo formativo denominato "**Pasticceria di base: precisione, metodo, creatività**", previsto dal progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954;

Accertato

- che la prestazione da effettuare è funzionale all'attuazione del progetto denominato "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954, autorizzato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito - Unità di missione del Piano nazionale di ripresa e resilienza - Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027 - con nota prot. AOOGABMI. n. 152990 del 16/06/2026 ed è coerente con le esigenze di funzionalità dell'istituto;

Considerato

- che, al fine di garantire il tempestivo avvio delle attività progettuali e, al contempo, il rispetto del principio di previo accertamento delle professionalità interne disponibili, si ritiene opportuno indire un'unica procedura comparativa rivolta al personale interno all'Istituzione scolastica e, in subordine, a soggetti esterni, prevedendo espressamente la precedenza del personale interno in possesso dei requisiti richiesti;

Dato atto

- che il corrispettivo per le prestazioni in oggetto trova copertura

a valere sul finanziamento del Ministero dell'Istruzione e del Merito, giusta nota prot. n. AOOGABMI. n. 152990 del 16/06/2026;

DECRETA

Art. 1

di indire la procedura di ricerca di un esperto in possesso di comprovate competenze consolidate nel settore della pasticceria di base, con particolare riferimento alla preparazione di impasti semplici, creme, basi montate, frolle, dessert al cucchiaio, decorazioni essenziali, tecniche di pesatura, controllo delle grammature, gestione delle temperature, tempi di lavorazione, cottura, raffreddamento, conservazione, porzionatura e presentazione; comprovata esperienza nella conduzione di laboratori di pasticceria, nella organizzazione della mise en place, nella gestione della postazione, nella corretta lettura della ricetta, nella previsione delle fasi operative, nella gestione di attrezzature specifiche e nell'applicazione delle norme di igiene, sicurezza alimentare e sicurezza nei laboratori; capacità di guidare gli studenti nella comprensione della funzione degli ingredienti, nella relazione tra dosi, procedimenti e risultato finale, nella correzione degli errori tecnici e nella realizzazione di prodotti dolciari curati sotto il profilo tecnico, estetico e sensoriale; comprovata esperienza nella gestione di gruppi, nel lavoro in brigata, nell'assegnazione di ruoli, nell'utilizzo di schede tecniche, checklist, rubriche di valutazione, debriefing e metodologie inclusive, laboratoriali e professionalizzanti, al quale affidare l'incarico di docenza nel modulo formativo denominato "**Pasticceria di base: precisione, metodo, creatività**", previsto dal progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954;

Art. 2

di approvare l'avviso di selezione, per titoli ed esperienze professionali, finalizzato alla ricerca di un esperto in possesso di comprovate competenze consolidate nel settore della pasticceria di base, con particolare riferimento alla preparazione di impasti semplici, creme, basi montate, frolle, dessert al cucchiaio, decorazioni essenziali, tecniche di pesatura, controllo delle grammature, gestione delle temperature, tempi di lavorazione, cottura, raffreddamento, conservazione, porzionatura e presentazione; comprovata esperienza nella conduzione di laboratori di pasticceria, nella organizzazione della mise en place, nella gestione della

postazione, nella corretta lettura della ricetta, nella previsione delle fasi operative, nella gestione di attrezzature specifiche e nell'applicazione delle norme di igiene, sicurezza alimentare e sicurezza nei laboratori; capacità di guidare gli studenti nella comprensione della funzione degli ingredienti, nella relazione tra dosi, procedimenti e risultato finale, nella correzione degli errori tecnici e nella realizzazione di prodotti dolciari curati sotto il profilo tecnico, estetico e sensoriale; comprovata esperienza nella gestione di gruppi, nel lavoro in brigata, nell'assegnazione di ruoli, nell'utilizzo di schede tecniche, checklist, rubriche di valutazione, debriefing e metodologie inclusive, laboratoriali e professionalizzanti, al quale affidare l'incarico di docenza nel modulo formativo denominato "**Pa-sticceria di base: precisione, metodo, creatività**", previsto dal progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954, che si allega al presente decreto, per farne parte integrante e sostanziale;

Art. 3

di individuare il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi quale Responsabile del Procedimento per l'esecuzione di tutti gli adempimenti necessari per lo svolgimento della procedura di cui al presente decreto dirigenziale, in ragione del ruolo ricoperto, del livello di inquadramento giuridico e delle competenze professionali possedute, adeguate rispetto alla natura e all'oggetto del procedimento;

Art. 4

di istituire, per il procedimento in argomento, un ufficio temporaneo di supporto al Responsabile del procedimento per l'esecuzione di tutti gli adempimenti connessi alla verifica, supporto alla redazione, archiviazione e gestione della documentazione amministrativa connessa al procedimento in argomento;

Art. 5

di assegnare all'ufficio temporaneo di supporto al Responsabile del procedimento la dipendente Sig.ra Sorrentino Gerardina, in servizio presso questo Istituto, che ha manifestato la propria disponibilità ad accettare l'incarico;

Art. 6

di trasmettere il presente decreto al Direttore dei servizi Generali e Amministrativi per i provvedimenti conseguenziali;

Art. 7

di pubblicare il presente decreto, con oscuramento dei dati personali non necessari, sul sito web dell'istituto, nell'albo pretorio, nella sezione "Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027" del sito web dell'istituto e nella sezione "amministrazione trasparente" del sito web;

Art. 8

Il presente decreto è immediatamente esecutivo ai sensi dell'art. 21-quater della legge n. 241 del 7 agosto 1990;

Art. 9

Avverso il presente decreto, ai sensi del comma 7 dell'art.14 del Decreto del Presidente della Repubblica n. 275 dell'8 marzo 1999, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche è ammesso ricorso amministrativo per opposizione entro il termine di 15 giorni dall'avvenuta piena conoscenza dell'atto. Decorso tale termine, il decreto è definitivo e contro di esso è esperibile ricorso giurisdizionale al TAR ovvero ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine rispettivamente di 60 e 120 giorni dalla data di pubblicazione.

Aversa 27/06/2026

**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

- Avviso di selezione, per titoli ed esperienze professionali, per la formazione della graduatoria finalizzata alla ricerca di un esperto al quale affidare l'incarico di docenza nel modulo formativo denominato "**Pasticceria di base: precisione, metodo, creatività**", previsto dal progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954;
- **Allegato 1** Modello presentazione candidatura

- **Allegato 2** Dichiarazione di insussistenza di cause di incompatibilità per l'incarico di docenza nel modulo formativo denominato "**Pasticceria di base: precisione, metodo, creatività**", previsto dal progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954;



Cofinanziato
dall'Unione europea



Cofinanziato
dall'Unione europea



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*