

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 J34D2600309007

Avviso di selezione, per titoli ed esperienze professionali, per la formazione di una graduatoria finalizzata alla ricerca di un esperto al quale affidare l'incarico di docenza nel modulo formativo denominato "**Cucina sostenibile: stagionalità, recupero, zero sprechi**", previsto dal progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954, **relativo alla procedura indetta con Decreto Dirigenziale n. 529 del 27/06/2026**

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 un esperto in possesso di comprovate competenze consolidate nel settore della cucina sostenibile, della riduzione degli sprechi alimentari e della valorizzazione responsabile delle materie prime, con particolare riferimento a stagionalità, recupero sicuro degli alimenti, uso integrale degli ingredienti, corretta conservazione, rotazione delle scorte, distinzione tra scarto, avanzo, eccedenza e parte edibile, controllo delle porzioni, gestione consapevole di acqua, energia e materiali, programmazione degli acquisti e sicurezza igienico-sanitaria; comprovata esperienza nella conduzione di laboratori di cucina orientati alla sostenibilità, alla progettazione di preparazioni o mini-menu zero sprechi, alla valorizzazione di ingredienti disponibili, al confronto tra soluzioni produttive diverse e alla documentazione delle scelte tecniche, economiche e ambientali; capacità di guidare gli studenti nella predisposizione della mise en place, nella gestione della postazione, nell'applicazione delle procedure di igiene e sicurezza, nella produzione in brigata, nel controllo delle fasi, nella degustazione guidata e nella valutazione del risultato in termini tecnici, sensoriali, estetici e sostenibili; comprovata esperienza nella gestione di gruppi, nell'assegnazione di ruoli, nell'utilizzo di schede di recupero, checklist, rubriche di valutazione, debriefing e metodologie inclusive, laboratoriali e professionalizzanti, al quale affidare l'incarico di docenza nel modulo formativo denominato "**Cucina sostenibile: stagionalità, recupero, zero sprechi**", 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



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

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 70,00 (settantaeuro/zerocentesimi) a lordo delle ritenute previdenziali sia a carico del dipendente sia 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 30 ore, da espletarsi presumibilmente nel periodo che va dal 01/09/2026 al 31/12/2027.

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, 1

Art. 5
- Requisiti di ammissione alla selezione -

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 competenze consolidate nel settore della cucina sostenibile, della riduzione degli sprechi alimentari e della valorizzazione responsabile delle materie prime, con particolare riferimento a stagionalità, recupero sicuro degli alimenti, uso integrale degli ingredienti, corretta conservazione, rotazione delle scorte, distinzione tra scarto, avanzo, eccedenza e parte edibile, controllo delle porzioni, gestione consapevole di acqua, energia e materiali, programmazione degli acquisti e sicurezza igienico-sanitaria; comprovata esperienza nella conduzione di laboratori di cucina orientati alla sostenibilità, alla progettazione di preparazioni o mini-menu zero sprechi, alla valorizzazione di ingredienti disponibili, al confronto tra soluzioni produttive diverse e alla documentazione delle scelte tecniche, economiche e ambientali; capacità di guidare gli studenti nella predisposizione della mise en place, nella gestione della postazione, nell'applicazione delle procedure di igiene e sicurezza, nella produzione in brigata, nel controllo delle fasi, nella degustazione guidata e nella valutazione del risultato in termini tecnici, sensoriali, estetici e sostenibili; comprovata esperienza nella gestione di gruppi, nell'assegnazione di ruoli, nell'utilizzo di schede di recupero, checklist, rubriche di valutazione, debriefing e metodologie inclusive,

laboratoriali e professionalizzanti **(solo per il personale interno all'amministrazione);**

- Essere in possesso di uno dei seguenti titoli accademici: Laurea in Scienze e tecnologie alimentari, Laurea in Scienze gastronomiche, Laurea in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana, Laurea in Scienze ambientali o altro titolo equipollente o coerente con il settore enogastronomico, alimentare o della sostenibilità, unitamente a comprovate competenze consolidate nel settore della cucina sostenibile, della riduzione degli sprechi alimentari e della valorizzazione responsabile delle materie prime, con particolare riferimento a stagionalità, recupero sicuro degli alimenti, uso integrale degli ingredienti, corretta conservazione, rotazione delle scorte, distinzione tra scarto, avanzo, eccedenza e parte edibile, controllo delle porzioni, gestione consapevole di acqua, energia e materiali, programmazione degli acquisti e sicurezza igienico-sanitaria; comprovata esperienza nella conduzione di laboratori di cucina orientati alla sostenibilità, alla progettazione di preparazioni o mini-menu zero sprechi, alla valorizzazione di ingredienti disponibili, al confronto tra soluzioni produttive diverse e alla documentazione delle scelte tecniche, economiche e ambientali; capacità di guidare gli studenti nella predisposizione della mise en place, nella gestione della postazione, nell'applicazione delle procedure di igiene e sicurezza, nella produzione in brigata, nel controllo delle fasi, nella degustazione guidata e nella valutazione del risultato in termini tecnici, sensoriali, estetici e sostenibili; comprovata esperienza nella gestione di gruppi, nell'assegnazione di ruoli, nell'utilizzo di schede di recupero, checklist, rubriche di valutazione, debriefing e metodologie inclusive, laboratoriali e professionalizzanti **(solo per il personale esterno all'amministrazione).**
- Cittadinanza Italiana o di altro Stato membro dell'Unione europea;
- Idoneità fisica allo svolgimento dell'incarico
- Godimento 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;
- 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 stato dichiarato decaduto o licenziato 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 di presentazione -**

La candidatura alla presente procedura di selezione dovrà pervenire, all'indirizzo e-mail cerh030006@istruzione.it, entro e non oltre **le ore 12:00 di sabato 11 luglio 2026**, 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 nel modulo formativo denominato "**Cucina sostenibile: stagionalità, recupero, zero sprechi**", previsto dal progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954 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 in formato Europass, datato e sottoscritto, corredato da copia di un documento di identità in corso di validità, nonché, ai fini degli eventuali obblighi di pubblicazione, una versione del curriculum priva dei dati personali non necessari. Il curriculum dovrà recare espressa dichiarazione di presa visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali allegata al presente avviso. (**allegato 3**)

L'email dovrà riportare il seguente oggetto: **Candidatura all'incarico di docenza nel modulo formativo denominato "Cucina sostenibile: stagionalità, recupero, zero sprechi" - Progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954.**

Art. 7 **- Procedura di valutazione delle candidature -**

Scaduto il termine per la presentazione della candidatura, il Responsabile 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 segretario 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 sulla base dei criteri sotto indicati

Titoli culturali	Punti Max
Laurea magistrale/specialistica o diploma di laurea vecchio ordinamento con votazione 110 e lode – Punti 30	Punti 30 ¹
Laurea magistrale/specialistica o diploma di laurea vecchio ordinamento con votazione compresa tra 105 e 110 – Punti 25	
Laurea magistrale/specialistica o diploma di laurea vecchio ordinamento con votazione compresa tra 100 e 104 – Punti 20	
Laurea magistrale/specialistica o diploma di laurea vecchio ordinamento con votazione fino a 99 – Punti 15	
Diploma quinquennale con votazione 100 – Punti 10	
Diploma quinquennale con votazione compresa tra 90 e 99 – Punti 08	
Diploma quinquennale con votazione compresa tra 80 e 89 – Punti 06	
Diploma quinquennale con votazione compresa tra 70 e 79 – Punti 04	
Diploma quinquennale con votazione compresa tra 60 e 69 – Punti 02	
Certificazione informatica Punti 02 cad. (max 3)	Punti 06
Altro titolo accademico (Laurea magistrale/specialistica o diploma di laurea vecchio ordinamento)	Punti 04
Titoli professionali	
Esperienze professionali pregresse, della durata di almeno 30 ore o di un anno o frazione di un anno, coerenti con l'attività da realizzare Punti 05 cad (max 12);	Punti 60

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 2021, sarà data precedenza al personale in servizio presso questo istituto;

¹ Si valuta un solo titolo

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 personali non necessari alla pubblicazione come previsto dal Decreto legislativo 33/2013 e ss.mm.ii;
- 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 di docenza nel modulo formativo denominato "**Cucina sostenibile: stagionalità, recupero, zero sprechi**", previsto dal progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954.

Avverso la graduatoria di merito provvisoria è ammesso reclamo entro 15 giorni dalla data di pubblicazione all'albo. Decorso il termine utile per la presentazione dei reclami la graduatoria diviene definitiva.

Art. 13
- Affidamento dell'incarico -

L'istituto affiderà l'incarico di docenza per il modulo formativo denominato "**Cucina sostenibile: stagionalità, recupero, zero sprechi**", previsto dal progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954 previo accertamento dell'insussistenza di potenziali cause di incompatibilità/conflitti di interesse, ai candidati presenti nella graduatoria tenendo conto della loro posizione.

Il Dirigente Scolastico individuerà con proprio decreto il destinatario dell'incarico 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 **- Attività oggetto dell'incarico**

L'incarico ha ad oggetto lo svolgimento delle attività di docenza nel modulo formativo denominato "**Cucina sostenibile: stagionalità, recupero, zero sprechi**", previsto dal progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954, CUP **J34D26003090007.

Le attività dovranno essere realizzate in coerenza con la struttura del modulo formativo di cui all'Allegato 4, che individua obiettivi, contenuti essenziali, competenze attese, metodologie, prodotto finale, modalità di verifica e documentazione del percorso.

L'esperto incaricato svolgerà la propria attività senza vincolo di subordinazione, nel rispetto dell'autonomia tecnico-professionale propria dell'incarico, fermo restando l'obbligo di assicurare la coerenza delle attività con il progetto autorizzato, con il calendario concordato con l'Istituzione scolastica, con le disposizioni organizzative dell'Istituto, con la normativa vigente in materia di igiene, sicurezza alimentare, sicurezza nei laboratori e corretto utilizzo degli ambienti e delle attrezzature, nonché con gli obblighi di documentazione, monitoraggio e rendicontazione previsti dal Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027.

L'esperto dovrà eseguire l'incarico a regola d'arte, con diligenza, correttezza, puntualità, professionalità e pieno rispetto degli obiettivi formativi del modulo, curando la predisposizione dei materiali didattici, la conduzione delle attività laboratoriali, la verifica degli apprendimenti, la documentazione delle evidenze prodotte e la redazione della relazione finale, in raccordo funzionale con l'Istituzione scolastica e con il tutor del modulo.

L'esperto curerà attività formative e laboratoriali finalizzate alla valorizzazione delle materie prime, alla stagionalità, alla riduzione degli sprechi alimentari, all'uso responsabile degli ingredienti, al recupero sicuro e consapevole, alla corretta conservazione, alla gestione delle scorte e alla realizzazione di preparazioni coerenti con principi di sostenibilità, sicurezza e qualità.

L'esperto è altresì tenuto, per quanto compatibile con la natura dell'incarico conferito, al rispetto degli obblighi di condotta, correttezza, riservatezza, imparzialità, trasparenza e prevenzione dei conflitti di interessi previsti dalla normativa vigente e dal Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell'Istruzione e del Merito, adottato con D.M. 26 aprile 2022, n. 105.

Resta fermo che l'attività dell'esperto dovrà essere svolta in modo da garantire qualità, efficacia didattica, inclusione, tracciabilità delle attività realizzate e regolare produzione della documentazione necessaria ai fini del monitoraggio, della rendicontazione e della disseminazione del progetto.

Art. 15
- Responsabile del procedimento -

A tutti gli effetti del presente avviso il responsabile del procedimento è il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi, Dott. Oliva Roberto.

Art. 16
- Pubblicità -

Il presente avviso è pubblicato sul sito web dell'istituto, nell'albo pretorio e nella sezione "Programma Nazionale "Scuola e competenze 2021 - 2027" del sito web dell'istituto.

Art. 17
- Trattamento dei dati personali privacy -

I dati forniti dai candidati, 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 e del Decreto legislativo n. 196 del 30 giugno 2003, come modificato dal Decreto legislativo n. 101 del 10 agosto 2018.

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:

- **Allegato 1** Fac – simile per la presentazione della candidatura
- **Allegato 2** Dichiarazione di insussistenza di cause di incompatibilità per l'incarico di docenza nel modulo formativo denominato "**Cucina sostenibile: stagionalità, recupero, zero sprechi**", previsto dal progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954, 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
- **Allegato 4** Scheda descrittiva del modulo formativo;
- **Allegato 5** Informativa sul trattamento dei dati personali



Cofinanziato
dall'Unione europea

