

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CARLO PISACANE" SAPRI



I.I.S. - "CARLO PISACANE"-SAPRI
Prot. 0000367 del 16/01/2020
04-05 (Uscita)



Oggetto: **BANDO RECLUTAMENTO PERSONALE INTERNO -DOCENTI FORMATORI "SCUOLA VIVA" c.u. 761/4**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTO** il Decreto Dirigenziale n. 783 dell'8/07/2019 è stato approvato l'Avviso per la partecipazione alla "Manifestazione di interesse Programma Scuola Viva – IV annualità";
- VISTI** i Decreti Dirigenziali n. 1135 del 5/11/2019 e n. 1196 del 19/11/2019, agli esiti delle attività svolte dagli Uffici competenti, sono stati approvati gli elenchi dei progetti ammessi a finanziamento, nei quali risulta essere inserito il progetto Codice Ufficio (CU) 761/4 – Codice Unico del Progetto (CUP) **D58H19000870007**;
- VISTO** il Decreto Dirigenziale n. 536 del 09/12/2019 è stato assunto l'impegno di spesa a valere sulle risorse del POR Campania FSE 2014-2020 - Asse III - Obiettivo Specifico 12 - Azione 10.1.1 - Codice Ufficio (CU) 761/4;
- VISTO** il Decreto Dirigenziale n. 1277 del 06/12/2019 è stato approvato il relativo schema di atto di concessione in linea con lo schema allegato al Manuale delle Procedure di Gestione FSE vigente;
- VISTO** l'Atto di Concessione firmato digitalmente in data 18 dicembre 2019, prot. interno scuola 9394-0405;

INDICE

Il bando per la selezione di **DOCENTI FORMATORI/ESPERTI INTERNI** partecipanti al progetto "Scuola Viva" -1 ESPERTO per ciascun modulo:

n°	cod.mod.	Titolo modulo	Ore
6	F	LABORATORIO TECNICO/PROFESSIONALE: LA CUCINA DA BAR E I PRODOTTI TIPICI	30
7	G	LABORATORIO TECNICO/PROFESSIONALE: VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY: IL GELATO ARTIGIANALE	30

Mod.	Titolo	Descrizione sintetica del modulo
6	LABORATORIO TECNICO PROFESSIONALE: LA CUCINA DA BAR E I PRODOTTI TIPICI	Il laboratorio tecnico/professionale nasce dalla continua richiesta di orientamento lavorativo da parte degli alunni. Le attività si configurano anche in ottica di Alternanza Scuola/Lavoro proprio per permettere agli allievi di acquisire maggiori competenze professionali. Le materie prime che verranno utilizzare sono tutte della macchia mediterranea e serviranno a produrre quanto necessario per le attività di bar. I partecipanti, guidati da docenti ed esperti, impareranno a preparare prodotti caldi e freddi utilizzando prodotti del territorio e materie prime a km 0 destinati al mercato dei bar. Obiettivi: favorire i processi di socializzazione e integrazione, stabilendo rapporti di cooperazione, di scambio di esperienze e competenze, d'arricchimento di conoscenze; offrire ai partecipanti conoscenze relative alla cucina tradizionale in modo operativo; traducendo il "sapere" in "saper fare" come la via d'apprendimento privilegiata.
7	LABORATORIO TECNICO PROFESSIONALE: VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY: IL GELATO ARTIGIANALE	Il modulo nella passata annualità ha riscontrato un importante successo della scorsa edizione, tanto da diventare una Best practice dell'Istituzione Scolastica. Il modulo riprende un'antica tradizione del territorio Cilentano: il gelato artigianale. Le materie prime, tutte della macchia mediterranea, serviranno a produrre il dolce estivo per antonomasia. I partecipanti, guidati da docenti ed esperti, impareranno a preparare gelati e prodotti freddi utilizzando prodotti del territorio e materie prime a km 0. Obiettivi: favorire i processi di socializzazione e integrazione, stabilendo rapporti di cooperazione, di scambio di esperienze e competenze, d'arricchimento di conoscenze; offrire ai partecipanti conoscenze relative alla cucina tradizionale in modo operativo; traducendo il "sapere" in "saper fare" come la via d'apprendimento privilegiata.

I DOCENTI ESPERTI/FORMATORI INTERNI SELEZIONATI DOVRANNO:

- presentare una relazione finale sullo svolgimento delle attività;
- compilare, insieme al tutor, la certificazione finale sulle attività svolte e sulle competenze acquisite dai corsisti;
- compilare e firmare il registro delle attività;
- rispettare l'informativa sulla privacy acclusa alla nomina;

CRITERI DI AMMISSIONE (vedi allegato 1)

Docente in servizio a tempo indeterminato e tempo determinato presso I.I.S. "Carlo Pisacane" di Sapri;

Disponibilità a partecipare in orario extracurricolare anche nel giorno libero;

Docenti fruitori di permessi speciali: sono ammessi a condizione che dichiarino piena disponibilità a rispettare i cronoprogrammi, in riferimento ai singoli moduli;

Non aver ricevuto sanzioni disciplinari negli ultimi due anni;

Non essere risultati dimissionari di altri incarichi di sistema, salvo giustificati gravi motivi.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE (vedi allegato 2)

Tenuto conto dell'importanza di tale iniziativa, si invitano i docenti a tener presente che i corsi avranno inizio il **4 febbraio 2020** e si dovranno completare entro il **30 ottobre 2020**. L'eventuale adesione dovrà pervenire all'ufficio protocollo entro giovedì **23 gennaio 2020 ore 14,00**.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Mimi Minella