



IPSSEOA

Ambrosini

Una scuola un lavoro

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agrh02000c@istruzione.it www.alberghierofavara.edu.it

IST. PROF. LE PER I SERV. ALBERGH. E DELLA RISTOR. - "G.AMBROSINI"-FAVARA
Prot. 0011784 del 08/11/2024
VII (Uscita)

OGGETTO: Piano nazionale di ripresa e resilienza, Missione 4 – Istruzione e ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle università – Investimento 3.1 "Nuove competenze e nuovi linguaggi", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU – "Azioni di potenziamento delle competenze STEM e multilinguistiche" – Intervento A: Realizzazione di percorsi didattici, formativi e di orientamento per studentesse e studenti finalizzati a promuovere l'integrazione, all'interno dei curricula di tutti i cicli scolastici, di attività, metodologie e contenuti volti a sviluppare le competenze STEM, digitali e di innovazione, nonché quelle linguistiche, garantendo pari opportunità e parità di genere in termini di approccio metodologico e di attività di orientamento STEM e Intervento B: Realizzazione di percorsi formativi di lingua e di metodologia di durata annuale, finalizzati al potenziamento delle competenze linguistiche dei docenti in servizio e al miglioramento delle loro competenze metodologiche di insegnamento

Titolo del Progetto: *STEM L. I. F. E. (Lungimirante - Intuitivo - Femminile - Entusiasmante)*

CUP D24D23004150006

Identificativo progetto: **M4C1I3.1-2023-1143-P-36096**

VERBALE DI SELEZIONE PER IL CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI TUTOR ED ESPERTI INDIVIDUALI AVENTE AD OGGETTO

Procedura di Selezione, RIVOLTO A FIGURE PROFESSIONALI INTERNE, ESPERTI E/O TUTOR, PER LO SVOLGIMENTO DI PERCORSI CO-CURRICULARI IN ORARIO ANTIMERIDIANO OVVERO POMERIDIANO NON COINCIDENTE CON L'ORARIO DI SERVIZIO, Piano Nazionale Di Ripresa E Resilienza - Missione 4: Istruzione E Ricerca - Componente 1 Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – investimento 3.1 "Nuove competenze e nuovi linguaggi nell'ambito della Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – "Potenziamento dell'offerta dei servizi all'istruzione: dagli asili nido all'Università" del Piano nazionale di ripresa e resilienza finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU", per la realizzazione di n. 5 (cinque) Percorsi di formazione per il potenziamento delle competenze linguistiche degli studenti - N. 9 Percorsi di orientamento e formazione per il potenziamento delle competenze STEM, digitali e di innovazione Linea di Intervento A".;



IPSSEOA

Ambrosini

Una scuola un lavoro

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
 agrh02000c@istruzione.it www.alberghierofavara.edu.it

Ruolo	n° figure richieste	ore max
ESPERTI (interno/esterno) DISCIPLINA COERENTE CON L'INTERVENTO	9	225
TUTOR INTERNI	7	180
ESPERTI (interno/esterno) docente madrelingua inglese o in possesso di laurea con specializzazione in lingua inglese (vecchio o nuovo ordinamento);	5	110
TUTOR INTERNI	5	110

Il giorno 06/11/2024, alle ore 14,30 nell'aula Europa dell'IPSSEOA Gaspere Ambrosini di Favara si è riunita la Commissione per la **SELEZIONE DI PERSONALE ATA PER LE ATTIVITÀ RELATIVI AL PROGETTO PNRR NUOVE COMPETENZE E LINGUAGGI STEM E MULTILINGUISMO D.M. 65- LINEA A**

Presidente: Vita Angelo;

Componente: Cappello Pierluigi;

Componente: Spirio Gaetano.

PREMESSO CHE

- con Avviso n. 10906 del 19/10/2024, l'Istituzione scolastica ha autorizzato l'avvio di una selezione volta al conferimento di incarichi individuali quali:





IPSSCA

Ambrosini

Una scuola un lavoro

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
 agrh02000c@istruzione.it www.alberghierofavara.edu.it

Tipologia di attività	Tipologia figura richiesta	Articolazione del percorso	N. Ore da attribuire ad ogni unità di personale
DALL'OSSERVAZIONE UMANA ALL'OSSERVAZIONE TECNOLOGICA: uso consapevole e ragionato della tecnologia applicata alle scienze; uso di strumenti ottici di osservazione e strumenti digitali. Gli alunni creeranno un prodotto divulgativo scientifico che potrà indifferentemente avere una sua veste virtuale (e-book) o materiale cartaceo	n. 1 ESPERTO (interno/esterno) DISCIPLINA COERENTE CON L'INTERVENTO	Interventi in orario extracurricolare	20 h
	1 TUTOR INTERNO		
TRADIZIONE E INNOVAZIONE: PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DEL CARRETTO SICILIANO (PANIERE DEI PRODOTTI LOCALI) "Lu Vardunaru e Lu Carrattieri", le figure che hanno contribuito alla comparsa del "Carretto Siciliano" recupero delle tradizioni popolari e l'artigianato per mantenere viva la cultura dei luoghi d'appartenenza, ricerca, studio e la realizzazione di alcune parti del "Carretto Siciliano"; il progetto il disegno poi inciso e pitturato con le proprie mani per far rivivere l'emozione di creare un oggetto unico e personale.	n. 1 ESPERTO (interno/esterno) DISCIPLINA COERENTE CON L'INTERVENTO	Interventi in orario extracurricolare	20 h
	1 TUTOR INTERNO		
LA MODELLAZIONE DIGITALE E LA STAMPA 3D: Il corso fornirà le conoscenze e i principi fondamentali della modellazione digitale e la stampa 3D nel percorso formativo della scuola alberghiera. Gli studenti acquisiranno le competenze pratiche nella progettazione e creazione di modelli tridimensionali utilizzando software avanzati e tecnologie di stampa 3D. Queste attività innovative permetteranno agli studenti di applicare la loro creatività e precisione nella realizzazione di prototipi e oggetti utili per il settore dell'ospitalità, preparandoli per le sfide del futuro tecnologico.	n.2 ESPERTI (interno/esterno) DISCIPLINA COERENTE CON L'INTERVENTO	Interventi in orario extracurricolare	20h
	2 TUTOR INTERNI		



IPSSEOA

Ambrosini

Una scuola un lavoro

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
 agrh02000c@istruzione.it www.alberghierofavara.edu.it

PODCAST E VIDEOMAKING Il corso si propone di introdurre i concetti di podcasting e videomaking nella scuola alberghiera. Gli studenti acquisiranno delle competenze nella creazione di contenuti audio e video, nella realizzazione di sceneggiature, registrazione, montaggio e post-produzione. Queste attività permetteranno agli studenti di migliorare le loro competenze comunicative, promuovere le attività dell'Istituto alberghiero e acquisire conoscenze spendibili in ambito professionale nel settore dell'ospitalità e dei media.	n.2 ESPERTI (interno/esterno) DISCIPLINA COERENTE CON L'INTERVENTO	Interventi in orario extracurricolare	20h
	2 TUTOR INTERNI		
IL PENSIERO COMPUTAZIONALE: Il corso ha la finalità di introdurre il pensiero computazionale nella scuola alberghiera. Attraverso attività didattiche innovative e laboratori interattivi, gli studenti impareranno a sviluppare competenze logiche e di problem-solving essenziali per il settore dell'ospitalità. Il programma include l'uso di software di simulazione e strumenti di programmazione visuale, permettendo agli studenti di applicare i principi del pensiero computazionale a situazioni reali, migliorando la loro capacità di affrontare sfide complesse e di lavorare con tecnologie avanzate.	n.2 ESPERTI (interno/esterno) DISCIPLINA COERENTE CON L'INTERVENTO	Interventi in orario extracurricolare	20 h
	2 TUTOR INTERNI		
PROGETTI DI TECNOLOGIE DIGITALI per l'apprendimento collaborativo mira a integrare le tecnologie digitali avanzate nel curriculum della scuola alberghiera. Gli studenti impareranno a utilizzare software di gestione alberghiera, sistemi di prenotazione online e strumenti di automazione per migliorare l'efficienza e la qualità del servizio. Il programma formativo include sessioni pratiche e laboratori interattivi, offrendo agli studenti l'opportunità di acquisire competenze digitali cruciali per il settore dell'ospitalità moderna.	N1 ESPERTI (interno/esterno) DISCIPLINA COERENTECON L'INTERVENTO	Interventi in orario extracurricolare	20 h
	1 TUTOR INTERNI		
PERCORSI DI TUTORAGGIO PER L'ORIENTAMENTO AGLI STUDI E ALLE CARRIERE PROFESSIONALI STEM, offre percorsi di tutoraggio per l'orientamento agli studi e alle carriere professionali nelle STEM (Scienze, Tecnologia, Ingegneria e Matematica). Attraverso workshop, sessioni di mentoring, test psico-attitudinali e attività pratiche, gli studenti della scuola alberghiera, esploreranno le opportunità nel campo delle STEM, sviluppando competenze e conoscenze utili per intraprendere una carriera in questi settori. Il progetto mira a promuovere l'inclusione digitale e a preparare gli studenti per le sfide del futuro.	n.3 ESPERTI (interno/esterno) DISCIPLINA COERENTECON L'INTERVENTO	Interventi in orario extracurricolare	15 h



IPSSIDA

Ambrosini

Una scuola un lavoro

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
 agrh02000c@istruzione.it www.alberghierofavara.edu.it

Tipologia di attività	Tipologia figura richiesta	Articolazione del percorso	N. Ore da attribuire ad ogni unità di personale
LINEA INTERVENTO "A" N.5 percorsi formativi di lingua INGLESE per studenti e studentesse per il potenziamento delle competenze linguistiche finalizzato alla preparazione delle mobilità Erasmus+ per promuovere anche il successo formativo e lo studio degli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	n. 5 ESPERTI (interno/esterno) docente madrelingua inglese o in possesso di laurea con specializzazione in lingua inglese (vecchio o nuovo ordinamento);	Interventi in orario extracurricolare	22 h ore
	n.5 TUTOR INTERNI		

- che l'Avviso di selezione, ha previsto specifici criteri di selezione dei quali si terrà conto ai fini dell'individuazione delle figure professionali affidatarie degli incarichi individuali;
- il suddetto Avviso, dispone che «*Gli interessati dovranno far pervenire la propria candidatura, a pena di esclusione, entro e non oltre il 26/10/2024*»;
- con Decreto prot. 11683, del 06-11-2024, il Dirigente scolastico ha costituito la Commissione di valutazione per il conferimento degli incarichi di cui in epigrafe designando il Prof. Vita Angelo quale presidente, il prof. Cappello Pierluigi componente e l'A.T. Sig. Spiro Gaetano Componente

Tutto ciò premesso, il Presidente designa come Segretario Verbalizzante il prof. Cappello Pierluigi;

dà atto che sono pervenute n. 4 domande (esperti docenti interni) e n. 4 domande (esperti docenti esterni) di partecipazione nei modi e nei termini stabiliti, come di seguito individuate:

ESPERTO (Docenti Interni) linea A con competenze in STEM

Prof. Salamone Giuseppe (interno) prot. 11255 del 28/10/2024

Prof.ssa Di Liberto Giovanna (interno) prot. 11084 del 24/10/2024

Prof.ssa Giglia Marta (interno) prot. 11259 del 28/10/2024

Prof. Vetro Salvatore Matteo (interno) prot. 11029 del 23/10/2024





IPSSIDA

Ambrosini

Una scuola un lavoro

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agrh02000c@istruzione.it www.alberghierofavara.edu.it

ESPERTO (Docenti Esterni) linea A con competenze in STEM

Prof. Iacono Giuseppe (esterno) prot. 11169 del 25/10/2024

Prof. Tessitore Onofrio Massimo (esterno) prot. 11082 del 24/10/2024

Prof.ssa Rosemarie (esterno) prot. 11166 del 25/10/2024

Prof. Traversa Massimiliano (esterno) prot. 11261 del 28/10/2024

La Commissione, dopo aver verificato la conformità e regolarità della documentazione pervenuta, procede alla valutazione delle candidature degli Esperti Interni ed Esterni.

Di seguito vengono riportati i candidati che hanno presentato domanda di partecipazione, e i relativi punteggi attribuiti a ciascuno di essi.

Per la valutazione dei titoli dichiarati si è tenuto conto della tabella di valutazione e del curriculum allegati alla domanda di partecipazione;

la commissione ha pertanto redatto la seguente graduatoria:

CANDIDATI INTERNI:	punteggio:
1) DI LIBERTO GIOVANNA SILVANA	62
2) GIGLIA MARTA	33
3) SALAMONE GIUSEPPE	38
4) VETRO SALVATORE MATTEO	57
CANDIDATI ESTERNI:	punteggio:
1) IACONO GIUSEPPE	33
2) TESSITORE ONOFRIO MASSIMO	49
3) TERRASI ROSEMARIE	59
4) TRAVERSA MASSIMILIANO	23

Successivamente la Commissione continua i lavori con l'esame, della documentazione pervenuta, e procede alla valutazione delle istanze riguardante per la figura di docenti Tutor.

Di seguito vengono riportati i candidati che hanno presentato domanda di partecipazione, e i relativi punteggi attribuiti a ciascuno di essi.

Per la valutazione dei titoli dichiarati si è tenuto conto della tabella di valutazione e del curriculum allegati alla domanda di partecipazione;

la commissione ha pertanto redatto la seguente graduatoria:



IPSSIDA

Ambrosini

Una scuola un lavoro

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agrh02000c@istruzione.it www.alberghierofavara.edu.it

CANDIDATI INTERNI:**punteggio:**

- 1) DI SALVO LUANA CALOGERA
- 2) MORREALE PAOLO
- 3) CONTRINO JOLANDA
- 4) BRUNO CARMELO
- 5) TRUPIA ANGELO

24
37
25
45
72

Alle ore 18,30, il Presidente dichiara chiusa la seduta.

Il presente verbale viene redatto contestualmente, letto, confermato e sottoscritto al termine della seduta e inserito in apposito plico, destinato alla raccolta dei verbali e della documentazione della presente procedura selettiva.

Letto, confermato e sottoscritto,

Presidente:

Componente:

Componente: