



I.S.I.S. "ELENA DI SAVOIA"

Largo S. Marcellino, 15 – 80138 NAPOLI

Succursale "Armando Diaz" – Via dei Tribunali, 370 – 80138 NAPOLI

Centralino: 081 551 70 34 – Centralino Diaz: 081 45 92 26

Codice Meccanografico: NAIS021006 – Codice Fiscale: 80025840630

mail: nais021006@istruzione.it



I.S.I.S ELENA DI SAVOIA - NAPOLI

Prot. 0000138 del 09/01/2024

VI (Uscita)

Al personale Docente

Al sito web sez. Amministrazione Trasparente

All'Albo on line

Agli Atti

OGGETTO: AVVISO DI SELEZIONE ESPERTI INTERNI/ESTERNI E DOCENTI TUTOR INTERNI CUI CONFERIRE INCARICHI DI ESPERTO/TUTOR, PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI LABORATORIALI CO- CURRICULARI – Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza – Missione 4 – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università- Investimento 1.4 Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica – Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022) finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU. CNP: M4C1I1.4-2022-981-1041 - CUP: E64D22003870006

Titolo progetto: "Communicare"

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il DPR 275/1999, Norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTO il Regolamento (UE) n. 2021/241 del 12 febbraio 2021, che istituisce il dispositivo per la ripresa e la resilienza;

VISTO il Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR), approvato con decisione del Consiglio ECOFIN del 13 luglio 2021 e notificata all'Italia dal Segretariato generale del Consiglio con nota LT161/21 del 14 luglio 2021;

VISTA in particolare, la Missione 4, Componente 1 – Istruzione e ricerca – Investimento 1.4 – "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola secondaria e alla lotta alla dispersione scolastica" finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU;

VISTI i principi trasversali previsti dal PNRR, quali, tra l'altro, il principio del contributo all'obiettivo climatico e digitale, il principio di parità di genere e l'obbligo di protezione e valorizzazione dei giovani;

VISTI gli obblighi di assicurare il conseguimento di target e milestone e degli obiettivi finanziari stabiliti nel PNRR;

VISTO il decreto del Ministro dell'istruzione 29 dicembre 2021, n. 361, recante "Definizione delle modalità di attivazione e realizzazione di una piattaforma on line per le attività di mentoring e di formazione in attuazione della linea di intervento 1.4. "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola secondaria e alla lotta alla dispersione scolastica" nell'ambito della Missione 4 – Componente 1 – del Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR)";

VISTO il decreto del Ministro per le disabilità 9 febbraio 2022, recante "Direttiva alle amministrazioni titolari di progetti, riforme e misure in materia di disabilità";

VISTO il decreto del Ministro dell'istruzione 24 giugno 2022, n. 170, recante "Definizione dei criteri di riparto delle risorse per le azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica in attuazione della linea di investimento 1.4. "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola secondaria e alla lotta alla dispersione scolastica" nell'ambito della Missione 4 – Componente 1 – del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU";

VISTO l'Allegato 2 - Criteri di riparto delle risorse per le azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica in attuazione dell'investimento 1.4, finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU – Riparto istituzioni scolastiche, da cui risultano assegnate a questa istituzione scolastica € 343.346,83;

VISTO le istruzioni operative dell'Unità di missione per il PNRR del Ministero dell'istruzione e del merito prot.n. 109799 del 30 dicembre 2022 per l'attuazione del "Piano Azione di Prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica" nelle Istituzioni scolastiche;

VISTA la nota AOOGABMI.U.0051726 del 18.03.2023 con la quale l'accordo di concessione del progetto Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022) "**Communicare**" è stato firmato dal Direttore generale e coordinatore dell'Unità di missione per il PNRR e rilasciato sulla piattaforma 'Futura PNRR - Gestione Progetti';

VISTA la delibera del Consiglio d'Istituto n. 10 del 20/12/2022 e successive modificazioni e integrazioni con la quale è stato approvato il P.T.O.F. per gli anni scolastici 2022/2025;

VISTA la delibera di approvazione del progetto Collegio docenti delibera n. 119 del 27/02/2023;

VISTA la delibera di approvazione del progetto Consiglio di Istituto delibera n. 23 del 27/02/2023;

VISTA la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 17 di approvazione del Programma Annuale dell'Esercizio finanziario 2023;

VISTO il decreto di assunzione in bilancio prot. n.5017 del 05/05/2023;

VISTA la determina di avvio procedura prot. n.11080 del 30/10/2023;

RILEVATA la necessità di selezionare esperti interni/esterni e docenti tutor interni cui conferire incarichi di esperto/tutor, per la realizzazione di percorsi laboratoriali co- curricolari nel progetto PNRR contro la dispersione scolastica "**Communicare**"

CONSIDERATO che all'interno del progetto sono previste diverse azioni di intervento, tra cui, la realizzazione di percorsi formativi e laboratori co-curricolari afferenti a diverse discipline e tematiche in coerenza con gli obiettivi specifici dell'intervento e a rafforzamento del curriculum scolastico;

tutto ciò visto e rilevato, che costituisce parte integrante del presente provvedimento

EMANA

il presente avviso per la selezione di personale interno mediante procedura comparativa di titoli per le figure di: **Esperto e Tutor**, per l'implementazione di percorsi formativi e laboratori co-curricolari nell'ambito del progetto denominato "**Communicare**" **CNP: M4C1I1.4-2022-981-1041 - CUP: E64D22003870006** - P.N.R.R. - Missione 4 "Istruzione e ricerca" – Componente 1 "Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università" – Investimento 1.4. "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola secondaria e alla lotta alla dispersione scolastica"

Tipologia dell'intervento: n. 12 Percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari di n.40 ore rivolti a gruppi di almeno 12 alunni.

Art. 1. Descrizione delle attività

Le attività previste all'interno del progetto hanno la finalità di stimolare ciascun discente a realizzarsi come

individuo e come soggetto sociale, di favorire l'espressione individuale e di gruppo, di incoraggiare l'accettazione della propria individualità, di attivare la creatività personale attraverso il fantastico, l'immaginario e il sogno, di facilitare la crescita e la consapevolezza personale e di sviluppare la sincronizzazione con il gruppo e con l'ambiente attraverso momenti d'insieme, promuovendo in tal modo anche il successo formativo. Gli alunni avranno la possibilità di sviluppare in modo significativo la propria autostima, mettendosi in discussione, correggendosi, lasciandosi guidare dai docenti e dai compagni verso il raggiungimento dei traguardi previsti. Le attività saranno organizzate prevedendo le seguenti tipologie di intervento:

N.	LABORATORI CO-CURRICULARI	FIGURE COINVOLTE	ORE CAD
1	In...canto!	ESPERTO e TUTOR	40
2	Imparo a difendermi 2	ESPERTO e TUTOR	40
3	Bailamos?	ESPERTO e TUTOR	40
4	San Gregorio Armeno: Made in Naples Street	ESPERTO e TUTOR	40
5	Archeoreporter	ESPERTO e TUTOR	40
6	Dolcemente a scuola	ESPERTO e TUTOR	40
7	Latte Art: <i>Cappuccini e caffè a regola d'ARTE</i>	ESPERTO e TUTOR	40
8	Emozioni...amoci	ESPERTO e TUTOR	40
9	Corpi in scena	ESPERTO e TUTOR	40
10	Il Cibo tra Sacro e Profano (<i>la memoria gastronomica partenopea</i>)	ESPERTO e TUTOR	40
11	Fruit Design (<i>l'arte dell'intaglio</i>)	ESPERTO e TUTOR	40
12	Fatte 'na pizza	ESPERTO e TUTOR	40

Le attività saranno svolte in orario extracurriculare per gruppi di alunni pari a 12 e per una durata di 40 ore per ciascuna edizione per un totale di 12 edizioni.

Art. 2. Funzioni e compiti del personale coinvolto

Funzioni e compiti dell'Esperto:

- Predisposizione, in collaborazione con il team per la dispersione, di un adeguato progetto aderente alle tematiche inerenti al corso;
- Analisi delle competenze dei corsisti in ingresso, in itinere e finali;
- Verifica e valutazione degli obiettivi con definizione delle competenze in uscita;
- Collaborazione con il tutor nei modi indicati dal Dirigente Scolastico e/o dal Tutor del corso secondo le ~~Linee~~ Guida;
- Uso del sistema informativo <https://pnrr.istruzione.it/> per l'inserimento di dati, materiali e documenti relativi all'attività, verifica, valutazione e altri aspetti inerenti al laboratorio;
- Provvedere alla stesura di una dettagliata relazione finale.

Nella fase di realizzazione, l'esperto gestisce il gruppo e i singoli, in aula o in altra sede, attuando il programma stabilito per raggiungere gli obiettivi formativi. Il suo intervento deve essere flessibile e può subire rielaborazioni in corso d'opera, in base agli esiti della valutazione in itinere. È richiesta una preparazione nelle materie specifiche ma anche nelle tecniche di comunicazione e d'insegnamento. Deve conoscere le modalità per trasmettere le proprie conoscenze agli utenti del corso e le metodologie specifiche per la valutazione del processo di apprendimento. Fondamentali risultano le capacità di gestione dei rapporti interpersonali e dei

meccanismi di conduzione di gruppi e dell'aula. L'esperto deve saper creare ambienti favorevoli all'auto-apprendimento e all'apprendimento collaborativo (*collaborative learning*). È necessario che sappia motivare gli allievi e sappia trasmettere la voglia e la volontà di apprendere. L'adesione dell'allievo al processo formativo è, infatti, condizione fondamentale per il buon esito dello stesso. Il ruolo dell'esperto comporta un continuo aggiornamento dei contenuti didattici e un'attenzione alle evoluzioni in materia di strategia e metodologie d'insegnamento.

Funzioni e compiti del TUTOR

Il Tutor ha come compito essenziale quello di facilitare i processi di apprendimento degli allievi e collaborare con gli esperti nella conduzione delle attività del progetto:

- Coordina le diverse risorse umane che partecipano al progetto e assicura il collegamento generale con la didattica istituzionale;
- Assicura la proficuità dell'intervento formativo nei percorsi laboratoriali co-curricolari
- È responsabile del materiale documentario del corso (registri di presenza, materiale didattico, schede allievo, ecc.), soggetto a ispezioni interne, della Direzione Regionale, del MIUR e della Comunità Europea;
- Assicura la correttezza di tutte le procedure della gestione del progetto indicate sul sito <https://pnrr.istruzione.it/>

Il Tutor, in particolare:

- cura che nel registro didattico e di presenza vengano annotate le presenze e le firme dei partecipanti, degli esperti e la propria, l'orario d'inizio e fine della lezione;
- cura l'immissione dei dati generali e la compilazione del registro elettronico nella piattaforma FuturaScuola avendo cura di inserire anche la motivazione dell'assenza;
- accerta l'avvenuta compilazione della scheda allievo;
- segnala al Dirigente Scolastico in tempo reale se il numero dei partecipanti scende di oltre lo standard previsto;
- cura il monitoraggio fisico del corso, contattando gli alunni in caso di assenza ingiustificata;
- mantiene il contatto con i Consigli di Classe di appartenenza dei corsisti per monitorare la ricaduta dell'intervento sui percorsi curricolari, utilizzando gli strumenti predisposti dal referente della valutazione;
- predispone, in collaborazione con l'esperto, una programmazione dettagliata dei contenuti dell'intervento, che dovranno essere suddivisi in moduli corrispondenti a segmenti disciplinari e competenze da acquisire;
- Provvedere alla stesura di una dettagliata relazione finale
- per tutto ciò che non è espressamente indicato si rimanda al sito <https://pnrr.istruzione.it/>

Il docente esperto, insieme con il docente tutor, deve svolgere, altresì, questi compiti:

- Verifica e valutazione degli obiettivi in uscita;
- Uso del sistema informativo dedicato per l'inserimento di dati, materiali e documenti relativi all'attività, verifica, valutazione e altri aspetti inerenti al progetto;
- Impegno a svolgere l'incarico secondo il calendario predisposto dall'Istituto, assicurando la propria presenza, se necessario, agli incontri propedeutici all'inizio delle attività e nelle manifestazioni conclusive;
- Collaborare con il consiglio di classe di appartenenza dell'allieva/o in merito a obiettivi e risultati;
- Collaborare con lo "staff contro la dispersione scolastica" in merito a obiettivi e risultati.

Art. 3 – Requisiti richiesti e criteri di selezione

Può partecipare alla selezione per esperti il personale interno/esterno all’istituzione scolastica, mentre per la funzione di tutor solo coloro che appartengono al personale interno dell’Istituto, tutti in possesso dei seguenti requisiti:

1. Essere cittadini italiani o dell’UE
2. Non aver riportato condanne penali;
3. Non avere in corso procedimenti penali;
4. Godimento dei diritti politici;
5. Essere in possesso dei requisiti d’accesso richiesti.

Si specifica che, come da normativa, si darà priorità al personale esperto interno all’istituzione scolastica.

Per l’individuazione degli esperti si procederà alla valutazione dei curricula secondo le tabelle di valutazione di seguito indicate:

Titolo Edizione	In...canto!
Descrizione	Il progetto “si propone di avvicinare gli studenti al mondo della musica e di diffondere la cultura musicale con un approccio esperienziale, valorizzando al meglio tutte le competenze già in possesso di ciascuno di loro, potenziando la loro creatività e sostenendo la maturazione dello sviluppo del senso di appartenenza a una comunità, nonché dell’interazione fra culture diverse. Si vuole avvicinare al mondo del suono e della musica con interesse e dare la possibilità di esprimersi liberamente, senza competizione e paura di insuccessi. Verranno proposte attività sul ritmo, sul canto, giochi di ascolto, semplici attività motorie che permettano di migliorare la coordinazione, stimolare la fantasia e la collaborazione. Le attività proposte potranno quindi essere: giochi ritmici e melodici, improvvisazioni vocali e strumentali, vocalità, danze. Il corso si propone di avviare gli studenti alla pratica del canto corale, consolidando le eventuali conoscenze musicali già in loro possesso. Durante il ciclo di lezioni si proporranno gli elementi fondamentali ed indispensabili della tecnica vocale, ed una serie di brani di repertorio per coro adeguato alle capacità dei ragazzi. Il percorso, inoltre, intende educare i partecipanti allo stare insieme, che, veicolato dall’elemento sonoro – musicale, può divenire estremamente gradevole e ricco di soddisfazioni personali, pur se talvolta complesso o difficoltoso.

TITOLO	In...canto!			
Ore	40			
REQUISITI D'ACCESSO				
Diploma di conservatorio				
ISTRUZIONE E FORMAZIONE				
Altra laurea/diploma/qualifica su tematiche attinenti la selezione, escluso il titolo di accesso		max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10

Master/Dottorato/Corso di specializzazione su tematiche attinenti la selezione	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Partecipazione a corsi di formazione organizzati da M.I.M. –USR - Scuole – Enti accreditati attinenti alla tematica della dispersione scolastica, in qualità di discente	max 5 titoli	1 p. per ogni titolo	5
COMPETENZE INFORMATICHE			
Competenze informatiche certificate	max 2 certificaz.	5 p. per ogni certificaz.	10
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE			
Incarichi di docenze o collaborazioni con Università, su tematiche attinenti alla selezione	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Incarichi Esperto PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Comprovata esperienza nella gestione piattaforme e rendicontazione progetti europei			10
Incarichi Tutor PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	2 p. per ogni incarico	10
Possesso di altri titoli e/o esperienze attinenti alla selezione	max 5 tit./esper.	1 p. per ogni tit./esper.	5
TOTALE			100

Titolo Edizione	Imparo a difendermi 2
Descrizione	Le arti marziali rappresentano non solo le antiche pratiche di un tempo per accrescere le abilità in battaglia, ma soprattutto una condizione mentale. Oggi i giovani affrontano battaglie interiori, quali ad esempio: affrontare e vincere le paure, fare i conti con i giudizi degli altri, con gli stereotipi, ecc. Praticare arti marziali oggi significa accrescere oltre al proprio status fisico, soprattutto quello mentale. Le arti marziali possono dare una mano a trovare la propria identità, aiutano a canalizzare l'attenzione e migliorano le capacità cognitive. Fondamentale risulta allora il ruolo delle arti marziali e in particolare quello delle pratiche respiratorie e di quelle mentali come la meditazione. Queste infatti permettono soprattutto di: accrescere l'autocontrollo e quindi di gestire gli stati d'animo anche più controversi; aumentare la consapevolezza del proprio corpo nello spazio, in questo modo avviene un incremento e miglioramento delle capacità psico-fisiche.

Titolo	Imparo a difendermi 2
Ore	40
REQUISITI D'ACCESSO	
Titolo di istruttore di Karate	
ISTRUZIONE E FORMAZIONE	

Altra laurea/diploma/qualifica su tematiche attinenti la selezione, escluso il titolo di accesso	max 2 titoli	5 p. per ogni tit.	10
Master/Dottorato/Corso di specializzazione su tematiche attinenti la selezione	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Partecipazione a corsi di formazione organizzati da M.I.M. –USR - Scuole – Enti accreditati attinenti alla tematica della dispersione scolastica, in qualità di discente	max 5 titoli	1 p. per ogni titolo	5
COMPETENZE INFORMATICHE			
Competenze informatiche certificate	max 2 certificaz.	5 p. per ogni certificaz.	10
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE			
Incarichi di docenze o collaborazioni con Università, su tematiche attinenti alla selezione	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Incarichi Esperto PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Comprovata esperienza nella gestione piattaforme e rendicontazione progetti europei			10
Incarichi Tutor PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	2 p. per ogni incarico	10
Possesso di altri titoli e/o esperienze attinenti alla selezione	max 5 tit./esper.	1 p. per ogni tit./esper.	5
TOTALE			100

Titolo Edizione	Bailamos?
Descrizione	Il progetto si propone tra i suoi tanti obiettivi, quello di far conoscere la danza e i suoi molteplici benefici nella scuola, e tra i giovani. I balli caraibici e i latino-americani sono dei balli di coppia e fanno parte delle danze di stile internazionale (samba, cha cha cha, rumba, pase doble, salsa, bachata, merengue, ecc..). Questi balli differiscono da continente a continente e da una nazione all'altra perché diverse sono le tradizioni locali e le abitudini. I suoni e i ritmi di Cuba, Portorico, Santo Domingo e Colombia si fondono per dar vita a danze allegre e travolgenti che coinvolgono con la loro carica vitale e socializzante, donando entusiasmo e allegria. Il corso è diretto agli studenti di tutti gli indirizzi, e permette di esplorare i benefici del ballo, sia a livello fisico che psicologico. Il ballo infatti non è uno sport di serie B, permette di migliorare il tono muscolare, di sviluppare la coordinazione, la grazia e la postura, stimola la frequenza cardiaca, il metabolismo lipidico e la circolazione periferica con conseguente miglioramento della pelle, migliora la mobilità articolare e rafforza le ossa. Ma quello su cui in particolar modo il progetto propone, sono gli effetti psicologici e relazionali che i balli apportano.

Titolo	Bailamos?		
Ore	40		
REQUISITI D'ACCESSO			
Diploma di danza			
ISTRUZIONE E FORMAZIONE			
Altra laurea/diploma/qualifica su tematiche attinenti la selezione, escluso il titolo di accesso	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Master/Dottorato/Corso di specializzazione su tematiche attinenti la selezione	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Partecipazione a corsi di formazione organizzati da M.I.M. –USR - Scuole – Enti accreditati attinenti alla tematica della dispersione scolastica, in qualità di discente	max 5 titoli	1 p. per ogni titolo	5
COMPETENZE INFORMATICHE			
Competenze informatiche certificate	max 2 certificaz.	5 p. per ogni certificaz.	10
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE			
Incarichi di docenze o collaborazioni con Università, su tematiche attinenti alla selezione	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Incarichi Esperto PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Comprovata esperienza nella gestione piattaforme e rendicontazione progetti europei			10
Incarichi Tutor PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	2 p. per ogni incarico	10
Possesso di altri titoli e/o esperienze attinenti alla selezione	max 5 tit./esper.	1 p. per ogni tit./esper.	5
TOTALE			100

Titolo Edizione	San Gregorio Armeno: Made in Naples Street
Descrizione	Il progetto si rivolge ai discenti dei diversi indirizzi dell'Istituto che per motivazioni diverse possono trovare coerenza (storia e cultura, alimentazione, tecnologie dei materiali e biotecnologie, ecc.) tra il proprio percorso di studi e la lavorazione artigianale dei Pastori. Il progetto è mirato soprattutto a motivare gli allievi a rischio dispersione attraverso un'attività manuale. La scuola si colloca nel cuore storico della città nei pressi di San Gregorio Armeno, la via del presepe napoletano. Il modulo prevede la narrazione delle origini del presepe, attraverso curiosità e aneddoti legati alle varie figure dei pastori, alle scenografie, al folklore, alle tradizioni culinarie. Dal punto di vista pratico, verranno affrontati due ulteriori aspetti: 1) la produzione dal punto di vista del design industriale presepiale, nella ricerca della qualità in rapporto alla produzione in serie, nel mutamento del gusto, nella scelta innovativa dei materiali.

	2) la produzione artistica vera e propria del manufatto in ceramica, la sua esecuzione materiale con l'ausilio di un maestro artigiano
--	--

TITOLO	San Gregorio Armeno: Made in Naples Street			
Ore	40			
REQUISITI D'ACCESSO				
Laurea in architettura				
ISTRUZIONE E FORMAZIONE				
Altra laurea/diploma/qualifica su tematiche attinenti la selezione, escluso il titolo di accesso	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10	
Master/Dottorato/Corso di specializzazione su tematiche attinenti la selezione	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10	
Partecipazione a corsi di formazione organizzati da M.I.M. – USR - Scuole – Enti accreditati attinenti alla tematica della dispersione scolastica, in qualità di discente	max 5 titoli	1 p. per ogni titolo	5	
COMPETENZE INFORMATICHE				
Competenze informatiche certificate	max 2 certificaz.	5 p. per ogni certificaz.	10	
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE				
Incarichi di docenze o collaborazioni con Università, su tematiche attinenti alla selezione	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20	
Incarichi Esperto PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20	
Comprovata esperienza nella gestione piattaforme e rendicontazione progetti europei			10	
Incarichi Tutor PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	2 p. per ogni incarico	10	
Possesso di altri titoli e/o esperienze attinenti alla selezione	max 5 tit./esper.	1 p. per ogni tit./esper.	5	
TOTALE				100

Titolo Edizione	Archeoreporter
Descrizione	Il Progetto rappresenta, per gli studenti coinvolti, una possibilità per riflettere in modo creativo, attraverso la produzione di un video, sulla realtà culturale che li circonda esplorando il patrimonio archeologico cittadino, sia in termini di azioni di tutela, conservazione e valorizzazione, sia in riferimento alle interventi per l'accessibilità e l'inclusione dei diversamente abili, per la lotta alla povertà educativa e la promozione della partecipazione dei giovani e della cittadinanza attiva, la salvaguardia dell'ambiente nella vita quotidiana. Sarà un laboratorio dedicato agli adolescenti che mira a dotare i suoi partecipanti degli strumenti utili alla lettura e interpretazione del reale, affinché sappiano esercitare uno sguardo autoriale e a costruirvi delle narrazioni efficaci attraverso l'utilizzo del mezzo audiovisivo.

	Il corso si sviluppa sia in una parte teorica (la ricerca dei siti, la scrittura di un soggetto, la narrazione, le tecniche di ripresa, l'utilizzo di diversi supporti video etc.) e in una parte pratica dove i partecipanti avranno la possibilità di produrre le loro storie e i loro video. Tale attività sarà una possibilità per riflettere in modo creativo, attraverso il mezzo audiovisivo, sulla realtà che ci circonda esplorando le diverse dinamiche attuali con cui convivono. L'obiettivo finale del laboratorio sarà quindi quello di produrre video che trattino gli argomenti elencati di sopra e che siano frutto delle idee, degli impulsi e delle riflessioni stimulate dai ragazzi.
--	--

Titolo	Archeoreporter		
Ore	20		
REQUISITI D'ACCESSO			
Laurea in Lettere Classiche (indirizzo archeologico)			
ISTRUZIONE E FORMAZIONE			
Altra laurea/diploma/qualifica su tematiche attinenti la selezione, escluso il titolo di accesso	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Master/Dottorato/Corso di specializzazione su tematiche attinenti la selezione	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Partecipazione a corsi di formazione organizzati da M.I.M. –USR - Scuole – Enti accreditati attinenti alla tematica della dispersione scolastica, in qualità di discente	max 5 titoli	1 p. per ogni titolo	5
COMPETENZE INFORMATICHE			
Competenze informatiche certificate	max 2 certificaz.	5 p. per ogni certificaz.	10
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE			
Incarichi di docenze o collaborazioni con Università, su tematiche attinenti alla selezione	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Incarichi Esperto PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Comprovata esperienza nella gestione piattaforme e rendicontazione progetti europei			10
Incarichi Tutor PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	2 p. per ogni incarico	10
Possesso di altri titoli e/o esperienze attinenti alla selezione	max 5 tit./esper.	1 p. per ogni titolo/esperienza	5
TOTALE	100		

Titolo	Archeoreporter		
Ore	20		
REQUISITI D'ACCESSO			
Esperienza nella gestione di web radio e TV unita ad esperienze in campo archeologico			
ISTRUZIONE E FORMAZIONE			
Altra laurea/diploma/qualifica su tematiche attinenti la selezione, escluso il titolo di accesso	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Master/Dottorato/Corso di specializzazione su tematiche attinenti la selezione	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Partecipazione a corsi di formazione organizzati da M.I.M. –USR - Scuole – Enti accreditati attinenti alla tematica della dispersione scolastica, in qualità di discente	max 5 titoli	1 p. per ogni titolo	5
COMPETENZE INFORMATICHE			
Competenze informatiche certificate	max 2 certificaz.	5 p. per ogni certificaz.	10
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE			
Incarichi di docenze o collaborazioni con Università, su tematiche attinenti alla selezione	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Incarichi Esperto PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Comprovata esperienza nella gestione piattaforme e rendicontazione progetti europei			10
Incarichi Tutor PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	2 p. per ogni incarico	10
Possesso di altri titoli e/o esperienze attinenti alla selezione	max 5 tit./esper.	1 p. per ogni titolo/esperienza	5
TOTALE	100		

Titolo Edizione	Un po' di dolcezza
Descrizione	Il corso avrà l'obiettivo di spiegare praticamente le più famose ricette dell'arte pasticceria, con indicazione degli ingredienti necessari alla loro realizzazione, dei tempi e delle modalità di preparazione e cottura. L'attività sarà finalizzata anche a decorare e confezionare i prodotti, con l'obiettivo di renderli originali nel gusto e nell'aspetto. Sarà di notevole importanza la degustazione e il confronto tra prodotti al fine di sperimentare nuove ricette a migliorare progressivamente le competenze dei partecipanti; che apprenderanno le più famose ricette dell'arte pasticceria e svilupperanno un grande senso critico condividendo opinioni con il resto del gruppo; saranno così in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e di forneria; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze della pasticceria artigianale ed industriale.

Il laboratorio di pasticceria permetterà agli allievi di conoscere le materie prime, rispetto alla loro stagionalità e di capire la fatica e l'arte che c'è nella preparazione dei dolci, offrendo una esperienza con molti spunti educativi. Fare dolci, diventa così un gioco sensoriale che fa conoscere di che cosa è fatto il cibo, i sapori, gli odori e la consistenza degli ingredienti, invogliandoli al gusto del nutrirsi. Il progetto di questo laboratorio intende partire dall'interesse e dai bisogni dei giovani per soddisfarli, dalle loro capacità per valorizzarle. Manipolare e sperimentare la trasformazione degli alimenti è una diversa modalità di conoscere, acquisire consapevolezza delle proprie abilità, di sviluppare l'autonomia e la creatività. La pasticceria dà modo all'alunno di sviluppare la sua autonomia poiché viene messo nella condizione di "osare", di "provare", di attivarsi, di sperimentare con possibilità di superare paure e frustrazioni a vantaggio di un migliore concetto di sé, della conoscenza delle proprie possibilità, poiché ad un lavoro pratico-operativo portato a termine, sempre corrisponde un risultato visibile e gratificante. Il laboratorio mira a creare nella pasticceria della scuola occasioni significative per il raggiungimento dell'integrazione scolastica da parte di tutti. Le esperienze si concluderanno con prodotti "burrosi" ed appetitosi, sempre apprezzatissimi da grandi e piccini. Tutto sarà svolto nel rispetto delle potenzialità degli alunni, con particolare attenzione a quelli che vivono condizioni di disagio e necessitano di interventi educativi speciali.

Titolo	Un po' di dolcezza		
Ore	40		
REQUISITI D'ACCESSO			
Diploma in enogastronomia (articolazione cucina)			
ISTRUZIONE E FORMAZIONE			
Altra laurea/diploma/qualifica su tematiche attinenti la selezione, escluso il titolo di accesso	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Master/Dottorato/Corso di specializzazione su tematiche attinenti la selezione	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Partecipazione a corsi di formazione organizzati da M.I.M. – USR - Scuole – Enti accreditati attinenti alla tematica della dispersione scolastica, in qualità di discente	max 5 titoli	1 p. per ogni titolo	5
COMPETENZE INFORMATICHE			
Competenze informatiche certificate	max 2 certificaz.	5 p. per ogni certificaz.	10
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE			
Incarichi di docenze o collaborazioni con Università, su tematiche attinenti alla selezione	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Incarichi Esperto PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20

Comprovata esperienza nella gestione piattaforme e rendicontazione progetti europei			10
Incarichi Tutor PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	2 p. per ogni incarico	10
Possesso di altri titoli e/o esperienze attinenti alla selezione	max 5 tit./esper.	1 p. per ogni tit./esper.	5
TOTALE			100

Titolo Edizione	Latte Art: Cappuccini e caffè a regola d'ARTE
Descrizione	Il progetto insegna ai futuri professionisti del settore le tecniche della caffetteria moderna atte a creare disegni e decorazioni sui cappuccini e sui caffè. Presentare al cliente prodotti di caffetteria di immagine e qualità elevata, attraverso le principali tecniche di decorazione con topping e delicatissime tecniche di Etching. Il percorso formativo passa dalle tecniche di montatura del latte, alla creazione dei prodotti per il decoro, alla produzione e alla presentazione di prodotti di caffetteria con la tecnica della Latte Art. Il modulo ha come finalità quello di far apprendere agli alunni del settore sala e vendita una serie di tecniche di caffetteria moderna atte a creare disegni e decorazioni sui cappuccini o sui caffè col solo aiuto del latte o con semplici stuzzicadenti. Seguendo questa tecnica i discenti potranno così disegnare cuori, foglie, animali, spirali e tanto altro ancora, rendendo di fatto ogni bevanda una creazione unica. Questa tecnica professionale è oggetto anche di concorsi internazionali. Attraverso questo progetto gli alunni avranno modo di apprendere una tecnica che senza ombra di dubbio aumenterà la loro professionalità e consentirà loro una più facile entrata nel mondo del lavoro, apprendendo in maniera pratica le basi della latte art, conoscere le regole di base e imparare a fare le figure del cuore, foglia e tulip, figure su cui costruire, con la pratica, quelle più complesse.

Titolo	Latte Art: Cappuccini e caffè a regola d'ARTE			
Ore	40			
REQUISITI D'ACCESSO				
Diploma in enogastronomia (articolazione sala e vendita)				
ISTRUZIONE E FORMAZIONE				
Altra laurea/diploma/qualifica su tematiche attinenti la selezione, escluso il titolo di accesso	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10	
Master/Dottorato/Corso di specializzazione su tematiche attinenti la selezione	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10	
Partecipazione a corsi di formazione organizzati da M.I.M. –USR - Scuole – Enti accreditati attinenti alla tematica della dispersione scolastica, in qualità di discente	max 5 titoli	1 p. per ogni titolo	5	
COMPETENZE INFORMATICHE				

Competenze informatiche certificate	max 2 certificaz.	5 p. per ogni certificaz.	10
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE			
Incarichi di docenze o collaborazioni con Università, su tematiche attinenti alla selezione	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Incarichi Esperto PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Comprovata esperienza nella gestione piattaforme e rendicontazione progetti europei			10
Incarichi Tutor PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	2 p. per ogni incarico	10
Possesso di altri titoli e/o esperienze attinenti alla selezione	max 5 tit./esper.	1 p. per ogni tit./esper.	5
TOTALE			100

Titolo Edizione	Emozioni...amoci
Descrizione	La scuola deve insegnare agli studenti anche come riconoscere, decodificare ed esprimere le proprie emozioni. Ecco perché proponiamo un laboratorio di educazione socio-emotiva adattabile, a livelli diversi, a tutte le classi del nostro istituto, di carattere esperienziale, con una metodologia attiva e coinvolgente, con un approccio il più possibile informale. Nonostante l'educazione socio-emotiva non sia ancora parte integrante dei <i>curricula</i>, nella scuola italiana i progetti finalizzati a essa trovano largo spazio, segno che gli insegnanti ne comprendono l'importanza e ne avvertono la necessità. Comportamenti a rischio che possono sfociare nella violenza e nel bullismo sono il risultato di un'inadeguata socializzazione emotiva e lavorare su quest'aspetto non solo procura benefici ai singoli individui "a rischio", ma serve a tutti e migliora il clima della classe e della scuola. Gli adolescenti appaiono sempre più vulnerabili, sia dal punto di vista psicologico che sociale e nel microcosmo della scuola essi devono imparare a conoscersi, a gestire le loro relazioni interpersonali con compagni e docenti, ad affrontare i problemi e gli stress quotidiani, a confrontarsi con l'insuccesso e la frustrazione. In altre parole, devono diventare emotivamente competenti, nel tentativo di raggiungere il proprio benessere personale e sociale, indispensabile per affrontare la vita quotidiana in modo positivo. La consapevolezza emotiva è la capacità di riconoscere ed etichettare le proprie emozioni e quelle altrui, ma anche la capacità di gestire le emozioni in modo appropriato, di prendere decisioni responsabili, di stabilire rapporti sociali corretti. È importante, quindi, che i ragazzi sappiano riconoscere e decodificare le proprie emozioni e quelle degli altri, siano capaci di esprimere i propri vissuti emotivi, comprendano le cause che scatenano alcune emozioni e soprattutto sappiano far fronte a ciò che provano, attraverso comportamenti adeguati. Attuare un laboratorio di educazione socio-emotiva significa creare delle esperienze di apprendimento attraverso le quali ciascun alunno possa acquisire consapevolezza di sé e delle proprie emozioni, favorire reazioni emotive equilibrate e adeguate alle diverse situazioni quotidiane, raggiungere il benessere personale e sociale.

Titolo	Emozioni...amoci		
Ore	40		
REQUISITI D'ACCESSO			
Laurea in psicologia			
ISTRUZIONE E FORMAZIONE			
Altra laurea/diploma/qualifica su tematiche attinenti la selezione, escluso il titolo di accesso	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Master/Dottorato/Corso di specializzazione su tematiche attinenti la selezione	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Partecipazione a corsi di formazione organizzati da M.I.M. –USR - Scuole – Enti accreditati attinenti alla tematica della dispersione scolastica, in qualità di discente	max 5 titoli	1 p. per ogni titolo	5
COMPETENZE INFORMATICHE			
Competenze informatiche certificate	max 2 certificaz.	5 p. per ogni certificaz.	10
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE			
Incarichi di docenze o collaborazioni con Università, su tematiche attinenti alla selezione	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Incarichi Esperto PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Comprovata esperienza nella gestione piattaforme e rendicontazione progetti europei			10
Incarichi Tutor PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	2 p. per ogni incarico	10
Possesso di altri titoli e/o esperienze attinenti alla selezione	max 5 tit./esper.	1 p. per ogni tit./esper.	5
TOTALE			100

Titolo Edizione	Corpi in scena
Descrizione	La dimensione teatrale, nel suo affrontare l'umano da diversi punti di vista, dà l'occasione di sperimentarsi in altro da sé, di rivelare qualcosa di più di se stessi, della propria ricchezza, dei propri limiti e delle risorse personali. Il teatro consente una trasformazione della persona apportando contributi positivi in termini relazionali e di benessere personale. Lo scopo ultimo di un percorso teatrale è quello di creare un "metodo ideale" atto a potenziare le capacità creative-espressive delle persone e contemporaneamente ad incrementare appunto la loro evoluzione personale delineando un cammino verso l'integrazione della personalità. L'obiettivo del modulo è l'ampliamento della coscienza e l'espressione di sé. Ad esse si può arrivare attraverso un processo che passa dal lavoro pre-espressivo, all'espressione del sé profondo tramite l'improvvisazione, per giungere infine alla rappresentazione dei propri vissuti, incarnati in un personaggio

Titolo	Corpi in scena		
Ore	40		
REQUISITI D'ACCESSO			
Accademia Teatrale o diploma triennale scuola di teatro			
ISTRUZIONE E FORMAZIONE			
Altra laurea/diploma/qualifica su tematiche attinenti la selezione, escluso il titolo di accesso	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Master/Dottorato/Corso di specializzazione su tematiche attinenti la selezione	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Partecipazione a corsi di formazione organizzati da M.I.M. –USR - Scuole – Enti accreditati attinenti alla tematica della dispersione scolastica, in qualità di discente	max 5 titoli	1 p. per ogni titolo	5
COMPETENZE INFORMATICHE			
Competenze informatiche certificate	max 2 certificaz.	5 p. per ogni certificaz.	10
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE			
Incarichi di docenze o collaborazioni con Università, su tematiche attinenti alla selezione	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Incarichi Esperto PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Comprovata esperienza nella gestione piattaforme e rendicontazione progetti europei			10
Incarichi Tutor PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	2 p. per ogni incarico	10
Possesso di altri titoli e/o esperienze attinenti alla selezione	max 5 tit./esper.	1 p. per ogni tit./esper.	5
TOTALE			100

Titolo Edizione	Il Cibo tra Sacro e Profano (<i>la memoria gastronomica partenopea</i>)
Descrizione	Il progetto, si propone di rafforzare le competenze culturali degli alunni dell'indirizzo enogastronomia, sulla grande e ricca storia della tradizione gastronomica napoletana, sulla grande e ricca tradizione festiva-rituale di Napoli e del territorio regionale campano, nonché di formare esperti nella conservazione, gestione e promozione dei Cibi Demo-etno-antropologici fornendo le competenze indispensabili per operare nel settore del turismo culturale, della conoscenza e promozione di tradizioni, culture e tipicità enogastronomiche, riti e pratiche festive, nonché altri eventi tradizionali e neo tradizionali, che possano diventare così, attrattori culturali e turistici di grande richiamo. Il processo formativo si fonderà, sotto il profilo metodologico-didattico sull'interdisciplinarietà, che terrà in considerazione il Cibo sotto diversi aspetti quali: quello gastronomico, religioso-culturale, storico-artistico e sociale.

	Per allargare le competenze tecniche e culturali dei partecipanti, si realizzerà una visita con itinerario tematico: <i>“Il Cibo Sacro e quello Profano... nei vicoli di Napoli”</i>. L’attività didattica analizzerà attraverso una riflessione antropologica, l’importanza del Cibo per il popolo napoletano, e la visione di esso attraverso le diverse arti. Gli allievi attraverso lo studio, il confronto, e la riflessione delle tradizioni, delle credenze e delle festività napoletane, scopriranno le storie, gli aneddoti ed i sapori della gastronomia di un tempo...che sembra mai passato. Essi acquisiranno la cultura gastronomica popolare e credenziale, diventandone “promotori e testimoni”; e tutelando così, la “memoria gastronomica” di chi li ha preceduti. Tale studio rafforzerà nel discente il suo rapporto con il territorio circostante, ed i prodotti che esso offre. Ne consegue, una più ampia acquisizione di competenze, capaci di trasferire le conoscenze di base in esperienze lavorative e sociali, contribuendo a valorizzare le zone rurali, che racchiudono in sé i caratteri distintivi del patrimonio storico, artistico, culturale del territorio napoletano.
--	---

Titolo	Il Cibo tra Sacro e Profano (la memoria gastronomica partenopea)			
Ore	40			
REQUISITI D'ACCESSO				
Diploma di enogastronomia (articolazione cucina)				
ISTRUZIONE E FORMAZIONE				
Altra laurea/diploma/qualifica su tematiche attinenti la selezione, escluso il titolo di accesso	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10	
Master/Dottorato/Corso di specializzazione su tematiche attinenti la selezione	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10	
Partecipazione a corsi di formazione organizzati da M.I.M. –USR - Scuole – Enti accreditati attinenti alla tematica della dispersione scolastica, in qualità di discente	max 5 titoli	1 p. per ogni titolo	5	
COMPETENZE INFORMATICHE				
Competenze informatiche certificate	max 2 certificaz.	5 p. per ogni certificaz.	10	
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE				
Incarichi di docenze o collaborazioni con Università, su tematiche attinenti alla selezione	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20	
Incarichi Esperto PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20	
Comprovata esperienza nella gestione piattaforme e rendicontazione progetti europei			10	
Incarichi Tutor PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	2 p. per ogni incarico	10	
Possesso di altri titoli e/o esperienze attinenti alla selezione	max 5 tit./esper.	1 p. per ogni tit./esper.	5	

TOTALE		100
---------------	--	------------

Titolo Edizione	Fruit Design (l'arte dell'intaglio)
Descrizione	Il progetto, si propone di rafforzare le competenze culturali degli alunni dell'indirizzo alberghiero, sul ruolo essenziale che ha la frutta e la verdura nella nostra alimentazione; nonché di formare esperti nella conservazione e promozione dei cibi biologici. Inoltre, per allargare le competenze tecniche e culturali dei partecipanti, si realizzeranno lavori artistici di pittura e scultura, utilizzando prodotti alimentari (es. frutta e verdura) ai fini degli allestimenti scenografici per banchetti ed esercitazioni pratiche speciali. L'obiettivo è quello di divenire veri e propri ARTISTI! Il corso ha come obiettivo quello di conoscere e apprendere le tecniche base dell'intaglio! Stiamo parlando di arte, da inseguire con la massima precisione, con esercizio e serietà. Coloriamo i piatti con forme armoniose, precise, bellissime! Lezioni intense di formazione pratica, spelucchino e sgrubie in mano, sotto la guida ed attenta supervisione del docente, si effettueranno: • Lavorazioni floreali con frutta • Lavorazioni floreali con verdura • Piccole e grandi piece per creare il centrotavola • Piccole e grandi piece per decorare i piatti

Titolo	Fruit Design (l'arte dell'intaglio)		
Ore	40		
REQUISITI D'ACCESSO			
Diploma di enogastronomia (articolazione di cucina e/o sala e vendita)			
ISTRUZIONE E FORMAZIONE			
Altra laurea/diploma/qualifica su tematiche attinenti la selezione, escluso il titolo di accesso	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Master/Dottorato/Corso di specializzazione su tematiche attinenti la selezione	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Partecipazione a corsi di formazione organizzati da M.I.M. –USR - Scuole – Enti accreditati attinenti alla tematica della dispersione scolastica, in qualità di discente	max 5 titoli	1 p. per ogni titolo	5
COMPETENZE INFORMATICHE			
Competenze informatiche certificate	max 2 certificaz.	5 p. per ogni certificaz.	10
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE			
Incarichi di docenze o collaborazioni con Università, su tematiche attinenti alla selezione	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Incarichi Esperto PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20

Comprovata esperienza nella gestione piattaforme e rendicontazione progetti europei			10
Incarichi Tutor PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	2 p. per ogni incarico	10
Possesso di altri titoli e/o esperienze attinenti alla selezione	max 5 tit./esper.	1 p. per ogni tit./esper.	5
TOTALE			100

Titolo Edizione	Fatte 'na pizza
Descrizione	Il modulo si rivolge prevalentemente agli studenti dell'indirizzo alberghiero enogastronomia, ma è aperto a tutti gli studenti che vogliano acquisire competenze sulla storia, le tecniche produttive e le caratteristiche nutrizionali del piatto più tipico della tradizione napoletana, tanto da essere annoverato nel patrimonio immateriale dell'UNESCO. Il modulo prevede una parte introduttiva sulla storia della pizza napoletana e la sua evoluzione fino ad oggi, per poi passare allo studio delle materie prime, alle tecniche di lievitazione, alla lavorazione ed alla cottura. Il modulo avrà prevalente carattere laboratoriale e si avvarrà di testimonianze di esperti del settore. Si tratta di un modulo, già sperimentato nell'annualità precedente che ha riscosso notevole successo, soprattutto tra gli alunni a rischio dispersione. L'obiettivo, infatti, oltre all'apprendimento delle tecniche di lavorazione è favorire la socializzazione, la condivisione, la capacità di lavorare in gruppo e di valorizzare gli aspetti positivi della nostra città.

Titolo	Fatte ‘na pizza		
Ore	40		
REQUISITI D'ACCESSO			
Diploma di enogastronomia (articolazione di cucina)			
ISTRUZIONE E FORMAZIONE			
Altra laurea/diploma/qualifica su tematiche attinenti la selezione, escluso il titolo di accesso	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Master/Dottorato/Corso di specializzazione su tematiche attinenti la selezione	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Partecipazione a corsi di formazione organizzati da M.I.M. –USR - Scuole – Enti accreditati attinenti alla tematica della dispersione scolastica, in qualità di discente	max 5 titoli	1 p. per ogni titolo	5
COMPETENZE INFORMATICHE			
Competenze informatiche certificate	max 2 certificaz.	5 p. per ogni certificaz.	10
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE			
Incarichi di docenze o collaborazioni con Università, su tematiche attinenti alla selezione	max 5 incarichi	4 p. per ogni incarico	20
Incarichi Esperto PON e altri progetti finanziati FSE	max 5	4 p. per ogni	20

	incarichi	incarico	
Comprovata esperienza nella gestione piattaforme e rendicontazione progetti europei			10
Incarichi Tutor PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	2 p. per ogni incarico	10
Possesso di altri titoli e/o esperienze attinenti alla selezione	max 5 tit./esper.	1 p. per ogni tit./esper.	5
TOTALE			100

Per l'individuazione dei tutor si procederà alla valutazione dei curricula secondo la tabella di valutazione di seguito indicata:

CRITERI SELEZIONE TUTOR			
TITOLO DI STUDIO			Punti
LAUREA – DIPLOMA			10
ISTRUZIONE E FORMAZIONE			
Altra laurea/diploma/qualifica su tematiche attinenti la selezione, escluso il titolo di accesso	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
Partecipazione a corsi di formazione organizzati da M.I.M. – USR -Scuole – Enti accreditati attinenti alla tematica della dispersione scolastica, in qualità di discente	max 5 titoli	1 p. per ogni titolo	5
Master/Dottorato/Corso di specializzazione su tematiche attinenti la selezione	max 2 titoli	5 p. per ogni titolo	10
COMPETENZE INFORMATICHE			
Certificazioni informatiche	max 2 certificaz.	5 p. per ogni certificaz.	10
ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE			
Esperienze TUTOR PON e altri progetti finanziati FSE	max 5 incarichi	5 p. per ogni incarico	25
Comprovata esperienza nella gestione piattaforme e rendicontazione progetti europei			10
Possesso di altri titoli e/o esperienze attinenti alla selezione	max 5 incarichi	p. 4 per ogni incarico	20
TOTALE			100

I partecipanti alla selezione attestano il possesso dei sopraelencati requisiti di partecipazione mediante dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. 445/2000, contenuta nella domanda di partecipazione, che dovrà essere debitamente sottoscritta.

Art. 4 Durata dell'incarico

Le attività inizieranno a partire dal mese di dicembre 2023 e termineranno, presumibilmente, in data 31.12.2024. L'eventuale differimento del termine di conclusione dell'incarico originario è consentito, in via eccezionale, al solo fine di completare il progetto e per ritardi non imputabili al collaboratore, ferma restando la misura del

compenso pattuito in sede di affidamento dell'incarico, nonché il rispetto delle tempistiche previste dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

Art. 5 – Corrispettivo

L'incarico conferito è così pattuito: un corrispettivo lordo stato pari ad € 79,00 (Euro settantanove/00) per il docente ESPERTO ed un corrispettivo lordo stato pari ad € 34,00 (trentaquattro/00) per il docente TUTOR, rapportato alle ore effettivamente prestate per il profilo richiesto, tenuto conto di quanto previsto per i costi diretti o indiretti dalle Istruzioni Operative prot. n. 109799 del 30 dicembre 2022, al paragrafo 3 «Le tipologie di attività del progetto e le opzioni di costo semplificate».

I termini di pagamento saranno soggetti all'effettiva erogazione dei fondi e, pertanto, nessuna responsabilità in merito, potrà essere attribuita alla scuola. Le attività avranno inizio dal momento dell'incarico e sino alla chiusura completa del progetto.

Art. 6 Modalità presentazione delle candidature e scadenza

Gli interessati dovranno far pervenire la domanda di partecipazione tramite posta elettronica certificata all'indirizzo PEC: nais021006@pec.istruzione.it o, in alternativa, consegnata a mano, in busta chiusa, presso gli Uffici di Segreteria del nostro Istituto sito in Largo San Marcellino, 15 – Napoli indicando il seguente oggetto “**Candidatura** personale esperto interno/esterno e docenti interni tutor laboratori co-curricolari” entro e non oltre **le ore 13:00 del 23/01/2024**. Non saranno in alcun modo accettate le domande inviate dopo la scadenza su menzionata. Alla domanda di partecipazione redatta, a pena di esclusione, secondo l'**Allegato A**, devono essere allegati:

- a) Curriculum vitae in formato europeo aggiornato e dettagliato di tutti i titoli/esperienze valutabili ai fini della presente procedura di selezione;
- b) Fotocopia di un documento di identità valido con firma in originale del candidato;
- c) Scheda autovalutazione redatta dal candidato (Allegato B);
- d) (Dichiarazione di inesistenza di causa di incompatibilità e di conflitto di interessi (Allegato C))

La presentazione della domanda obbliga espressamente all'accettazione di quanto esplicitato nel presente avviso.

Si precisa che i candidati che intendano presentare domanda per più figure dovranno inviare, **pena esclusione**, richieste separate per ciascuna azione di interesse.

Art. 7 Procedura di selezione

La selezione, tra tutte le candidature pervenute nei termini, avverrà a opera della Commissione nominata dal Dirigente Scolastico, in base ai criteri di comparazione dei curricula con relativo punteggio, calcolato secondo apposita tabella riportata nell'**Allegato B**.

- Non saranno presi in considerazione titoli NON richiesti dal presente bando;
- Si procederà all'individuazione anche in presenza di una sola candidatura ritenuta valida e completa di tutte le informazioni richieste;
- In caso di rinuncia alla nomina, da comunicare immediatamente alla scuola per iscritto, si procederà al regolare scorrimento della graduatoria;
- **In caso di parità di punteggio l'incarico verrà ripartito tra i candidati che hanno conseguito il medesimo punteggio;**

- Il Dirigente Scolastico si riserva, in caso di necessità, di dividere l'incarico tra uno o più partecipanti alla selezione.

Al fine di assicurare la massima partecipazione al progetto, le figure selezionate come esperti e/o tutor in un modulo, verranno escluse dalla partecipazione agli altri moduli. La possibilità di ricoprire più di un incarico di esperto e/o tutor è prevista solo nell'ipotesi in cui non siano state presentate altre candidature valide.

Al termine della valutazione delle candidature sarà stilata una graduatoria provvisoria che verrà pubblicata all'Albo online del sito web dell'Istituto, avverso la quale sarà possibile esperire reclamo, entro **cinque** giorni dalla sua pubblicazione; trascorso tale termine ed esaminati eventuali reclami, sarà pubblicata la graduatoria definitiva, avverso la quale sarà possibile il ricorso al TAR o ricorso straordinario al Capo dello Stato, rispettivamente entro 60 o 120 giorni dalla pubblicazione stessa.

Art. 8 Esclusione

Saranno escluse dalla valutazione le domande:

- A. Pervenute oltre i termini previsti;
- B. Pervenute con modalità diverse da quelle previste dal presente avviso;
- C. Sprovviste della documentazione richiesta ovvero non conforme a quanto richiesto dall'avviso.

Art. 9 Responsabile del procedimento

Il Responsabile del Procedimento è la Dirigente Scolastica Prof.ssa OLIVIERO Daniela.

Art. 10 Informativa ai sensi del D.L.G.S. 196/03

Ai sensi del D.lgs.196/2003 e ss.mm.ii. i dati personali forniti dagli aspiranti saranno raccolti presso l'Istituto per le finalità strettamente connesse alla sola gestione della selezione. I medesimi dati potranno essere comunicati unicamente alle amministrazioni pubbliche direttamente interessate a controllare lo svolgimento della selezione o a verificare la posizione giuridico – economica dell'aspirante. L'interessato gode dei diritti di cui al citato D. Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii.

Art. 11 Modalità di diffusione

Il presente Avviso e le relative graduatorie (provvisoria e definitiva) verranno affisse all'Albo online del sito web dell'Istituto.

ALLEGATI:

- A) Domanda di partecipazione;
- B) Scheda di autovalutazione;
- C) Dichiarazione di inesistenza di causa di incompatibilità e di conflitto di interessi.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Oliviero Daniela

Firmato digitalmente ai sensi
del CAD e norme connesse

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza