

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



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.edu.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

Albo -Sito-Amministrazione trasparente

<https://www.alberghieromolfetta.edu.it/tipologia-documento/albo-online/>

**OGGETTO: AVVISO INTERNO DI SELEZIONE PER DOCENTE ESPERTO E PER DOCENTE TUTOR PER LA
REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALI COCURRENTE**

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 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 della dispersione scolastica (D.M. 170/2022)

CODICE CUP – D54D22009200006

finanziamento € 315.393,66

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Decreto del Ministro dell'istruzione 24 giugno 2022, n. 170: riparto delle risorse per la realizzazione di Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica;
VISTA la nota prot. 13 luglio 2022, n. 60586, Orientamenti per l'attuazione degli interventi nelle scuole, in relazione all'attuazione delle misure di cui al decreto ministeriale n. 170 del 2022;
VISTO il Decreto-legge n. 121/2021, art. 10, comma 4: opzioni di costo semplificate;
VISTE le circolari del Ministero dell'economia e delle finanze_Ragioneria generale dello Stato-PNRR;
VISTE le Istruzioni operative per l'attuazione degli interventi contro la dispersione scolastica, prot. n. 109799 del 30/12/2022;
VISTE le delibere collegiali: delibera n. 13 del Collegio dei docenti del 30/12/2022 e delibera n. 3 del Consiglio di Istituto del 30/12/2022 di adozione dei documenti di rendicontazione e programmazione dell'istituto scolastico; delibera n. 15 del Collegio dei docenti del 24/02/2023 e delibera n. 1 del Consiglio di istituto del 24/02/2023 di approvazione dei progetti PNRR M4C1I3.2-2022-961 (classroom), M4C1I3.2-2022-962 (labs) e **M4C1I1.4-2022-981 Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica**; delibera n.3 del 14/02/2024 di approvazione PA 2024;
VISTO il Progetto dell'istituzione scolastica presentato sulla piattaforma del PNRR;
VISTO l'accordo di concessione firmato dall'autorità di missione prot. n. 52003 del 18/03/2023;
VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.;
VISTO il DPR 275/99, norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;
VISTO il Decreto Interministeriale 129/2018, Nuovo regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche;
VISTA la determina 7323 del 5.07.2024 di avvio della procedura di selezione per il conferimento di incarichi individuali aventi ad oggetto la realizzazione delle attività finanziate da **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 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 -M4C1I1.4-2022-981 - Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica (D.M. 170/2022)

VISTO l'avviso prot.8681 del 18.09.2024 per la selezione di docente esperto e docente tutor per la realizzazione di percorsi formativi e laboratoriali cocurricolari

CONSIDERATO che sono andate deserte le procedure relative al tutoraggio nei seguenti percorsi

- PERCORSO 3 - LA PASTICCERIA REGIONALE: I DOLCI DELLA NONNA
- PERCORSO 4 - ARTE BIANCA – IL MASTRO PANETTIERE
- PERCORSO 6 - VINI E DISTILLATI
- PERCORSO 8 - L'ARTE DEL FIAMMEGGIARE

**PUBBLICA IL SEGUENTE AVVISO DI SELEZIONE INTERNA
PER DOCENTE TUTOR PER LA REALIZZAZIONE
DI PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALI COCURRICOLARI
NELL'AMBITO DEL PNRR CONTRO LA DISPERSIONE SCOLASTICA PER I SEGUENTI PERCORSI:**

- **PERCORSO 3 - LA PASTICCERIA REGIONALE: I DOLCI DELLA NONNA**
- **PERCORSO 4 - ARTE BIANCA – IL MASTRO PANETTIERE**
- **PERCORSO 6 - VINI E DISTILLATI**
- **PERCORSO 8 - L'ARTE DEL FIAMMEGGIARE**

Figura di esperto	Compiti e progetto formativo	Destinatari del progetto formativo	Articolazione del percorso	N. PERCORSI PREVISTI	N. Ore del percorso	Compensi
docente tutor per la realizzazione di percorsi formativi e laboratoriali cocurricolari	Percorsi laboratoriali coerenti con gli obiettivi specifici dell'intervento e a rafforzamento del curriculum scolastico.	Studenti con fragilità didattiche, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica	Percorsi formativi e laboratoriali al di fuori dell'orario curricolare, afferenti a diverse discipline e tematiche da svolgersi nel periodo ottobre-novembre 2024 in orario extracurricolare	10	30	DOCENTE TUTOR € 25,60 a ora Lordo dipendente

Articolo 1- Interventi previsti

Percorsi formativi e laboratoriali per studenti così come definiti nelle schede progetto per gruppi.

Articolo 2 – Requisiti di ammissione

Alla procedura selettiva di cui al presente Avviso possono partecipare i docenti in servizio presso questa istituzione scolastica nell'a.s. 2024/25.

Il tutoraggio sarà affidato a docenti di lingua incaricato di veicolare i contenuti in seconda lingua straniera. In assenza di candidature dai dipartimenti di lingua, l'incarico sarà affidato a docenti di sc. dell'alimentazione.

Articolo 3 - Prestazioni richieste all'esperto formatore

- programmazione ed esecuzione dell'intervento (20 ore) da concludere entro il 15.11.2024;
- gestione della piattaforma dedicata del PNRR, e comunque la registrazione della frequenza delle attività da parte dei destinatari dell'intervento, dei contenuti delle attività svolte;
- rispetto delle norme in materia di tutela della privacy, secondo le disposizioni in materia di sicurezza previste dal GDPR 679/2016/UE e D.Lgs. n. 196/2003 modificato dal D.Lgs. n. 101/2018.

Articolo 4 - Criteri di selezione

Gli incarichi saranno attribuiti sulla base del punteggio nelle graduatorie interne relative all'individuazione del perdente posto a.s. 2023/24.

Articolo 5- Presentazione delle candidature

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno compilare l'allegato A, firmarlo, scansarlo, e inviarlo dalla propria mail nome.cognome@alberghieromolfetta.it, all'indirizzo BARH04000D@istruzione.it entro il termine perentorio delle ore 12.00 del giorno 30.09.2024.

La mail dovrà avere il seguente oggetto: **"Candidatura tutor percorsi individualizzati PNRR dispersione"**.

Articolo 6 – Valutazione comparativa e pubblicazione della graduatoria

L'esame delle candidature sarà curato dal dirigente scolastico.

La prestazione deve essere svolta personalmente dal soggetto individuato. Questa Istituzione Scolastica potrà recedere anticipatamente dal rapporto, senza preavviso, qualora il docente non presti la propria attività conformemente agli indirizzi impartiti e/o non svolga la prestazione nelle modalità pattuite, liquidando il docente stesso in relazione allo stato di avanzamento della prestazione.

La durata dell'incarico decorre dall'atto di nomina in funzione delle esigenze operative della Istituzione scolastica e, comunque, fino al termine della realizzazione dell'Azione in questione.

Articolo 7 – Rinuncia e surroga

In caso di rinuncia alla nomina, da presentarsi entro due giorni dalla comunicazione di avvenuta selezione, si procederà alla surroga.

Articolo 8 – Compenso

Per lo svolgimento dell'incarico è previsto il compenso specificato dalla tabella alla pag. 2 del presente avviso. L'attività dovrà risultare da atti di verbale/time sheet, redatti contestualmente al lavoro svolto. I compensi saranno corrisposti a saldo, **sulla base dell'effettiva erogazione dei fondi e della disponibilità degli accreditamenti disposti dagli Enti deputati**, previo consegna delle programmazioni e delle relazioni finali. Pertanto nessuna responsabilità, in merito ad eventuali ritardi nei pagamenti, indipendenti dalla volontà dell'Istituzione scolastica, potrà essere attribuita alla medesima. Sul compenso spettante saranno applicate le ritenute previdenziali ed erariali nella misura prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

Articolo 9 - Responsabile del procedimento

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 5 della legge 7 Agosto 1990, n. 241, il responsabile del procedimento nella presente selezione è il Dirigente Scolastico ANTONIO NATALICCHIO, in qualità di responsabile con potere di gestione del personale – dipendente e non – ivi compresa la stipula dei contratti di lavoro, di prestazione d'opera e di ricerca.

Articolo 10 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del D.Lgs. 196/2003 e art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679, riguardante "le regole generali per il trattamento dei dati", si informa che i dati personali forniti dai candidati verranno acquisiti nell'ambito del procedimento relativo al presente avviso pubblico. I dati saranno raccolti e trattati, anche con l'ausilio di mezzi elettronici, esclusivamente per le finalità connesse alla presente procedura, ovvero per dare esecuzione agli obblighi previsti dalla Legge. I candidati potranno esercitare i diritti di cui agli artt. da 7 a 10 della medesima legge e dal Capo III del Regolamento. Relativamente ai dati personali di cui dovesse venire a conoscenza, il candidato è responsabile del trattamento degli stessi, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e del Regolamento Europeo 2016/679. Qualora si ritenga che il trattamento sia avvenuto in modo non conforme al Regolamento, ci si potrà rivolgere all'Autorità di controllo, ai sensi dell'art. 77 del medesimo Regolamento. Ulteriori informazioni in ordine ai Suoi diritti sulla protezione dei dati personali sono reperibili sul sito web del Garante per la protezione dei dati personali all'indirizzo www.garanteprivacy.it.

Articolo 11 - Pubblicazione dell'Avviso

Il presente Avviso è pubblicato sul sito internet dell'Istituto, in ALBO ed AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE. <https://www.alberghieromolfetta.edu.it/tipologia-documento/albo-online/>

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Antonio NATALICCHIO
firmato digitalmente

**AVVISO INTERNO DI SELEZIONE PER DOCENTE ESPERTO E PER DOCENTE TUTOR PER LA REALIZZAZIONE DI
PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALI COCURRENTE**

SCHEDE DEI PERCORSI

Esiti attesi comuni

- Migliorare le motivazioni di studentesse e studenti
- Migliorare la loro percezione di sé e delle proprie abitudini
- Migliorare la consapevolezza delle pratiche in relazione al settore di riferimento
- Motivare e formare cittadini consapevoli, attenti ai cambiamenti, alle innovazioni, alle diversità, per mezzo di una partecipazione attiva.
- Migliorare le capacità critiche e di riflessione, grazie all'inserimento all'interno di un gruppo eterogeneo
- Potenziare la capacità di fronteggiare i cambiamenti
- Potenziare le abilità comunicative
- Potenziare la capacità di collaborare con i compagni.

PERCORSO 3.

LA PASTICCERIA REGIONALE: I DOLCI DELLA NONNA

Obiettivi:

- Migliorare l'interesse e le conoscenze del mondo della pasticceria e delle preparazioni in esso contenute
- Identificare le diverse attrezzature e i vari utensili e saperli usare correttamente.
- Saper organizzare la *mise en place* del proprio posto di lavoro in relazione alle operazioni da svolgere
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature
- Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio
- Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di pasticceria
- Essere in grado di preparare, cuocere e confezionare le preparazioni di base previsti dal programma in base alle ricette indicate e sviluppate in laboratorio.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e dei prodotti tipici del territorio per la promozione del *Made in Italy*
- Migliorare la conoscenza del mondo della pasticceria e utilizzare gli ingredienti del territorio a Km 0 per la realizzazione di dolci da credenza.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari

Articolazione dell'intervento (tempi e contenuti)

Gli incontri saranno calendarizzati in parallelo alle esigenze degli studenti e comunque in blocchi formativi di 3 (tre) ore pomeridiani in laboratorio enogastronomico con utilizzo di materie prime specifiche e attrezzature in dotazione dell'Istituto.

1^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I dolci della tradizione locale: Cartellate – Sasanello**
Preparazione di impasti per la realizzazione degli stessi

2^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I grassi utilizzati negli impasti: olio evo – burro – margarina – strutto;**
Preparazione di dolci da credenza: Frangipane. Ciambellone

3^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Il mondo del Glutten free: le intolleranze – uso delle farine specifiche**

Preparazione di impasti e prodotti da forno per intolleranti al glutine e lattosio

4^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Gli impasti lievitati**

Preparazione di impasti e prodotti da forno con diverse tipologie di impasti di differenti lievitazioni

5^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Le farine complesse: Integrali, grano saraceno, farina di castagne**

Preparazione di differenti impasti e prodotti da forno

6^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I prodotti del territorio Pugliese: Focaccia, calzone Molfettese, Panzerotti**

Preparazione impasti per la realizzazione degli stessi

7^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Gli impasti con farina di mandorle**

Preparazione di impasti per dolci natalizi

8^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Gli impasti di frolla all'olio evo**

Preparazione di impasti per realizzazione degli stessi: Crostate

9^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I preparati e le Miscele per dolci e loro utilizzo**

Utilizzo di impasti preparati per la relazione di prodotti dolci da forno del territorio rivisti in chiave moderna

10^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I grandi lievitati: panettoni, pandoro, colombe pasquali**

Utilizzo di impasti preparati per la relazione degli stessi

Attività:

Gli incontri calendarizzati saranno tenuti presso il Laboratorio Enogastronomico, con utilizzo delle attrezzature del laboratorio di "Arte Bianca e Pasticceria" ubicato c/o sede succursale

Metodologie

- Lezione frontale in laboratorio;
- Lezione dialogata partecipativa per il consolidamento delle conoscenze;
- Esempificazioni metodologiche di analisi testuale;
- Discussioni libere e guidate.
- Flipped classroom
- Cooperative learning
- Videolezioni attraverso le piattaforme Zoom, Google Meet
- Utilizzazione di materiali on line

PERCORSO 4.

ARTE BIANCA – IL MASTRO PANETTIERE

Obiettivi:

- Migliorare l'interesse e le conoscenze del mondo dell'Arte Bianca e delle preparazioni in esso contenute, mediante l'azione di recupero del progetto.
- Identificare le diverse attrezzature e i vari utensili e saperli usare correttamente.
- Saper organizzare la *mise en place* del proprio posto di lavoro in relazione alle operazioni da svolgere
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature
- Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio
- Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e del laboratorio di Arte Bianca
- Essere in grado di preparare, cuocere e confezionare le preparazioni di base previsti dal programma in base alle ricette indicate e sviluppate in laboratorio.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e dei prodotti tipici del territorio per la promozione del *Made in Italy*

- Migliorare la conoscenza del mondo della panificazione, ed utilizzo degli ingredienti del territorio a Km 0 per la realizzazione di piatti di Alta Cucina Mediterranea

Articolazione dell'intervento (tempi e contenuti)

Gli incontri saranno calendarizzati in relazione alle esigenze degli studenti e comunque in blocchi formativi di 3 (tre) ore pomeridiani in laboratorio enogastronomico con utilizzo di materie prime specifiche e attrezzature in dotazione dell'Istituto.

1^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Le farine e la forza lievitante**

Preparazione di lievito madre e semplici impasti per panificazione

2^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I grassi utilizzati negli impasti: olio evo - burro - margarina - strutto;**

Preparazione di impasti per croissant - sfoglia - focaccia

3^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Il mondo del Glut free: le intolleranze - uso delle farine specifiche**

Preparazione di impasti e prodotti da forno per intolleranti al glutine e lattosio

4^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **La lievitazione: differenze delle tempistiche di lievitazione**

Preparazione di impasti e prodotti da forno con diverse tipologie di impasti di differenti lievitazioni

5^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Le farine complesse: Multicereali. Grano arso, Grano Saraceno**

Preparazione di differenti impasti e prodotti da forno

6^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I prodotti del territorio Pugliese: Focaccia, calzone Molfettese, Panzerotti**

Preparazione impasti per la realizzazione degli stessi

7^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Gli impasti dolci lievitati: pan di spagna, genovese, frolla**

Preparazione di impasti per torte da frigo e credenza

8^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Gli impasti dolci lievitati per Krapfen e Bomboloni**

Preparazione di impasti per realizzazione degli stessi

9^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I preparati e le miscele da panificazione**

Utilizzo di impasti preparati per la relazione di prodotti da forno

10^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I grandi lievitati: panettoni, pandoro, colombe pasquali**

Utilizzo di impasti preparati per la relazione degli stessi

Attività:

Gli incontri calendarizzati saranno tenute presso il Laboratorio Enogastronomico, con utilizzo delle attrezzature esistenti del laboratorio di "Arte Bianca! Ubicato c/o sede succursale

Metodologie

- Lezione frontale in laboratorio;
- Lezione dialogata partecipativa per il consolidamento delle conoscenze;
- Esempificazioni metodologiche di analisi testuale;
- Discussioni libere e guidate.
- Flipped classroom
- Cooperative learning
- Videolezioni attraverso le piattaforme Zoom, Google Meet
- Utilizzazione di materiali on line

PERCORSO 6.

VINI E DISTILLATI

Obiettivi:

- Migliorare l'interesse e le conoscenze del mondo della *sommellerie* e della *mixology*,
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di

qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;

- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e dei prodotti tipici del territorio, non solo enologici, per la promozione del *Made in Italy*
- Relazionarsi con la clientela su argomenti attinenti alla produzione del vino, al servizio nonché all'abbinamento cibo-vino.
- Migliorare la conoscenza del mondo del bar quali i momenti di servizio, dell'uso delle attrezzature e la realizzazione di bevande

Articolazione dell'intervento

Gli incontri saranno calendarizzati in parallelo alle esigenze degli studenti e comunque in blocchi formativi di 3 (tre) ore pomeridiani in laboratorio enogastronomico con utilizzo di materie prime specifiche e attrezzature in dotazione dell'Istituto.

1^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Il mondo enologico e la viticoltura del territorio
- Il servizio del vino e attrezzi del Sommeliere

2^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Le tipologie di spumanti e champagne "Le Bollicine"
- Il servizio dello Spumante

3^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- La tecnica di degustazione dei vini (vino bianco)
- Servizio del vino e analisi organolettica

4^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- La tecnica di degustazione dei vini (vino rosato)
- Servizio del vino e analisi organolettica

5^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- La tecnica di degustazione dei vini (vino rosso)
- Servizio del vino e analisi organolettica_ La decantazione

6^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- La tecnica di degustazione dei vini (gli spumanti e/o champagne)
- Servizio del vino e analisi organolettica

7^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Il mondo della mixology. I distillati (gin_rum_grappa)
- Preparazione di drink miscelati con l'utilizzo degli stessi distillati
- Uso delle attrezzature

8^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Il mondo della mixology. I distillati (whisky)
- Preparazione di drink miscelati con l'utilizzo degli stessi distillati
- Uso delle attrezzature

9^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Il mondo della mixology. I distillati (brandy - Cognac)
- Preparazione di drink miscelati con l'utilizzo degli stessi distillati
- Uso delle attrezzature

10^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Il mondo della mixology. I liquori home made
- Preparazione di drink miscelati con l'utilizzo degli stessi
- Uso delle attrezzature _ preparazione di canapè e tartine fancy

Attività:

Gli incontri calendarizzati saranno tenute presso il Laboratorio Enogastronomico di Sala e Vendita, con utilizzo delle attrezzature esistenti.

Metodologie

- Lezione frontale in laboratorio;
- Lezione dialogata partecipativa per il consolidamento delle conoscenze;
- Esemplicazioni metodologiche di analisi testuale;
- Discussioni libere e guidate.
- Flipped classroom

- Cooperative learning
- Videolezioni attraverso le piattaforme Zoom, Google Meet
- Utilizzazione di materiali on line

PERCORSO 8.

L'ARTE DEL FIAMMEGGIARE

Obiettivi:

- Migliorare l'interesse e le conoscenze del mondo della Ristorazione in particolare riferimento al Servizio di Sala
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e dei prodotti tipici del territorio non solo enologici per la promozione del *Made in Italy*
- Relazionarsi con la clientela su argomenti attinenti alle preparazioni effettuate davanti al cliente
- Migliorare la conoscenza del mondo dell'ospitalità e del servizio di sala, quali i momenti di servizio, dell'uso delle attrezzature e la realizzazione di bevande e piatti.

Articolazione dell'intervento (tempi e contenuti)

Gli incontri saranno calendarizzati in relazione alle esigenze degli studenti e comunque in blocchi formativi di 3 (tre) ore pomeridiani in laboratorio enogastronomico con utilizzo di materie prime specifiche e attrezzature in dotazione dell'Istituto.

Dal 1^ al 7^ incontro (ore 14.30 - 17.30)

- La cucina di sala
Preparazione di piatti con utilizzo di prodotti locali da valorizzare e relativo abbinamento cibo/vino

Dall'8^ al 10^ incontro (ore 14.30 - 17.30)

- La cucina di sala
Preparazione di piatti con utilizzo di prodotti internazionali da valorizzare e relativo abbinamento cibo/vino

Attività:

Gli incontri calendarizzati saranno tenute presso il Laboratorio Enogastronomico di Sala e Vendita, con utilizzo delle attrezzature esistenti.

Metodologie

- Lezione frontale in laboratorio;
- Lezione dialogata partecipativa per il consolidamento delle conoscenze;
- Esempificazioni metodologiche di analisi testuale;
- Discussioni libere e guidate.
- Flipped classroom
- Cooperative learning
- Videolezioni attraverso le piattaforme Zoom, Google Meet
- Utilizzazione di materiali on line

Al Dirigente Scolastico I.P.E.O.A. Molfetta

Oggetto: AVVISO INTERNO DI SELEZIONE PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALI COCURRICOLARI.

Domanda di partecipazione.

Il/la sottoscritto/a _____ docente interno di
_____ presso l'I.P.E.O.A. Alberghiero Molfetta per l'a.s. 2023/24.

CHIEDE

di partecipare alla selezione per l'attribuzione dell'incarico

	DOCENTE TUTOR
--	----------------------

in relazione percorso n° _____ titolo _____

A tal fine, consapevole della responsabilità penale e della decadenza da eventuali benefici acquisiti nel caso di dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità quanto segue:

- di aver preso visione dell'Avviso e di accettarne tutte le condizioni, in particolare quelle definite dall'art.8 in relazione al riconoscimento del compenso

In allegato:

- 1) curriculum vitae et studiorum
- 2) documento di riconoscimento
- 3) dichiarazione inesistenza cause di incompatibilità.

Data ____/____/____

Firma _____

Il/la sottoscritto/a, ai sensi della legge 196/03, autorizza L'Ente Scolastico al trattamento dei dati contenuti nella presente autocertificazione esclusivamente nell'ambito e per i fini istituzionali della Pubblica Amministrazione.

Data ____/____/____

Firma _____

**AI DIRIGENTE SCOLASTICO
I.P.E.O.A. MOLFETTA**

Albo –Sito-Amministrazione trasparente

**OGGETTO: AVVISO INTERNO DI SELEZIONE PER DOCENTE ESPERTO E PER DOCENTE TUTOR PER LA
REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALI COCURRICOLARI –
DICHIARAZIONE INESISTENZA CAUSE DI INCOMPATIBILITÀ**

**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 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 della dispersione scolastica (D.M. 170/2022)

CODICE CUP – D54D22009200006

finanziamento € 315.393,66

Il sottoscritto _____ nato a _____, in data _____, C.F.
_____, in servizio presso _____, con la qualifica di DOCENTE PER LA
CLASSE DI CONCORSO _____ in relazione all’incarico in oggetto

VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante «*Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi*»;

VISTI in particolare, gli articoli 5 e 6-bis della predetta legge;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante «*Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche*»;

VISTO il decreto legislativo 8 aprile 2013, n. 39, recante «*Disposizioni in materia di inconferibilità e incompatibilità di incarichi presso le pubbliche amministrazioni e presso gli enti privati in controllo pubblico, a norma dell’articolo 1, commi 49 e 50, della legge 6 novembre 2012, n. 190*»;

VISTO il Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell’istruzione, adottato con D.M. del 26 aprile 2022, n. 105;

VISTA la legge 6 novembre 2012, n. 190, recante «*Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell’illegalità nella pubblica amministrazione*»;

DICHIARA

consapevole che la falsità in atti e le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia e che, laddove dovesse emergere la non veridicità di quanto qui dichiarato, si avrà la decadenza dai benefici eventualmente ottenuti ai sensi dell’art. 75 del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 e l’applicazione di ogni altra sanzione prevista dalla legge, nella predetta qualità, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 46 e 47 del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000:

- a) non trovarsi in situazione di incompatibilità, ai sensi di quanto previsto dal d.lgs. n. 39/2013 e dall'art. 53, del d.lgs. n. 165/2001;
- b) di non avere, direttamente o indirettamente, un interesse finanziario, economico o altro interesse personale nel procedimento in esame ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal D.M. 26 aprile 2022, n. 105, recante il Codice di Comportamento dei dipendenti del Ministero dell'istruzione e del merito, né di trovarsi in altra condizione di conflitto di interessi (neppure potenziale) ai sensi dell'art. 6-bis della legge n. 241/1990. In particolare, che l'assunzione dell'incarico di Responsabile del procedimento:
 - i. non coinvolge interessi propri;
 - ii. non coinvolge interessi di parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, oppure di persone con le quali abbia rapporti di frequentazione abituale;
 - iii. non coinvolge interessi di soggetti od organizzazioni con cui egli o il coniuge abbia causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi;
 - iv. non coinvolge interessi di soggetti od organizzazioni di cui sia tutore, curatore, procuratore o agente, titolare effettivo, ovvero di enti, associazioni anche non riconosciute, comitati, società o stabilimenti di cui sia amministratore o gerente o dirigente;
- c) che non sussistono diverse ragioni di opportunità che si frappongano al conferimento dell'incarico in questione;
- d) di aver preso piena cognizione del D.M. 26 aprile 2022, n. 105, recante il Codice di Comportamento dei dipendenti del Ministero dell'istruzione e del merito;
- e) di impegnarsi a comunicare tempestivamente all'Istituzione scolastica eventuali variazioni che dovessero intervenire nel corso dello svolgimento dell'incarico;
- f) di impegnarsi altresì a comunicare all'Istituzione scolastica qualsiasi altra circostanza sopravvenuta di carattere ostativo rispetto all'espletamento dell'incarico;
- g) di essere stato informato, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 e del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, circa il trattamento dei dati personali raccolti e, in particolare, che tali dati saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente per le finalità per le quali le presenti dichiarazioni vengono rese e fornisce il relativo consenso;

Molfetta, data

IL DICHIARANTE