



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione  
"MASSIMO ALBERINI" di Treviso

31020 Lancenigo di VILLORBA (TV) - Via Franchini n° 1 tel. 0422 320204 - fax 0422 320510  
segreteria@istitutoalberini.gov.it - TVRH03000V@pec.istruzione.it  
codice fiscale 94078410266

Prot. n. 109/C24

Lancenigo di Villorba, 9 gennaio 2014

All'U.S.T. di Treviso

All'ASCOM Treviso

Alla Confesercenti Provinciale – Treviso

Alla Confartigianato di Treviso

Al sito web dell'Istituto

**Oggetto: Percorsi di Alternanza Scuola Lavoro a.s. 2013-14: Corso FSE - Fondo Sociale Europeo : "Il pizzaiolo gourmet" - Corso approvato dalla Regione Veneto nel quadro del POR 2007-2013 con Decreto 169 del 21/05/13. Avviso pubblico per reperimento di docenti esperti.**

#### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

<b>VISTO</b>	Il Decreto n.169 del 21 maggio 2013 del Dirigente della Direzione Istruzione Regione Veneto con oggetto recante il titolo: POR FSE 2007-2013 - Ob. Competitività Regionale e Occupazione - Reg. (CE) n. 1081/2006. Asse IV - Capitale Umano - DGR 2894 del 28 dicembre 2012 - Avviso "Laboratori della Conoscenza. Percorsi di Alternanza Scuola - Lavoro per una crescita intelligente." Approvazione risultanze istruttorie dei progetti presentati e assunzione impegno di spesa;
<b>VISTO</b>	il Regolamento dell'autonomia scolastica emanato con Decreto del Presidente della Repubblica n° 275 del 8 marzo 1999;
<b>VISTA</b>	la circolare n. 2 dell'11/02/2008 del Ministro della Funzione Pubblica (disposizioni in materia di collaborazioni esterne)
<b>CONSIDERATO</b>	che la Regione Veneto nel quadro del POR 2007-2013 con Decreto 169 del 21/05/13 ha approvato il corso FSE: "Il pizzaiolo gourmet"
<b>CONSIDERATO</b>	che si rende necessario individuare esperti per la docenza nel Corso "Il pizzaiolo gourmet" per l'anno scolastico 2013/2014;

#### RENDE NOTO CHE

è aperta la selezione per il conferimento di incarichi per prestazioni professionali non continuative tramite stipula di contratti di prestazione d'opera occasionale con dipendenti delle Amministrazioni Pubbliche e/o con esperti esterni per docenza nel Corso "Il pizzaiolo gourmet".

Si precisa quanto segue:

<b>Art.1</b>	L'incarico è relativo a ciascuna delle UFC (Unità Formative Capitalizzabili) i cui contenuti specifici e le cui rispettive durate sono indicati nell' <b>ALLEGATO A</b> che fa parte integrante del presente avviso.
<b>Art.2</b>	Gli interessati in possesso di titoli professionali e di esperienze documentate negli ambiti specifici possono presentare domanda di partecipazione alla selezione.

<b>Art. 3</b>	<p>Nella domanda di partecipazione alla selezione redatta secondo il modello <b>ALLEGATO B</b>, il candidato deve dichiarare mediante autocertificazione e sotto la propria responsabilità:</p> <p>cognome e nome, luogo e data di nascita;  residenza e recapito telefonico;  cittadinanza  Codice Fiscale  eventuale partita IVA  di godere dei diritti civili e politici  di non aver subito condanne penali  di non aver procedimenti penali pendenti  eventuale istituto scolastico sede di servizio;  esperienze lavorative  titoli di studio, data e luogo di conseguimento e votazione finale;  eventuali altri titoli.</p>															
<b>Art. 4</b>	<p><b>La domanda</b> di partecipazione alla selezione, in carta semplice, sottoscritta e indirizzata al Dirigente Scolastico, dovrà pervenire entro le ore <b>12.00</b> dell'<b>8 febbraio 2014</b> alla segreteria della scuola "brevi manu" oppure via e-mail all'indirizzo <a href="mailto:segreteria@istitutoalberini.gov.it">segreteria@istitutoalberini.gov.it</a> o via fax al n. 0422 320510.</p>															
<b>Art.5</b>	<p>La domanda di partecipazione alla selezione dovrà essere corredata di curriculum vitae.</p>															
<b>Art.6</b>	<p>Per ogni eventuale richiesta di chiarimento è possibile contattare l'ufficio contabilità sig.ra Kathy al numero 0422 320204.</p>															
<b>Art.7</b>	<p>La selezione delle domande sarà effettuata da una Commissione composta dal Dirigente Scolastico, dal Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi e dai due Collaboratori del Dirigente Scolastico.</p>															
<b>Art.8</b>	<p>La valutazione sarà effettuata sulla base dei seguenti indicatori:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• qualificazione professionale e titoli attestanti la particolare specializzazione richiesta</li> <li>• esperienze maturate nel settore delle attività di riferimento</li> </ul> <p>La Commissione provvederà alla compilazione di una graduatoria risultante dall'applicazione dei seguenti criteri:</p> <table border="1" data-bbox="411 1160 1385 1720"> <thead> <tr> <th data-bbox="411 1160 603 1193">tipologia</th> <th data-bbox="603 1160 1177 1193">descrizione</th> <th data-bbox="1177 1160 1385 1193">punti</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="411 1193 603 1507" rowspan="3"><b>Esperienze lavorative</b></td> <td data-bbox="603 1193 1177 1294">Nessuna esperienza nel settore specifico relativo all'argomento delle unità formative per le quali si candida</td> <td data-bbox="1177 1193 1385 1294">0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1294 1177 1417">Per ogni anno di esperienza documentata nel settore specifico relativo all'argomento delle unità formative per le quali si candida (max 20 punti)</td> <td data-bbox="1177 1294 1385 1417">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1417 1177 1507">Per ogni corso svolto come esperto nel settore specifico relativo all'argomento delle unità formative per le quali si candida</td> <td data-bbox="1177 1417 1385 1507">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="411 1507 603 1720" rowspan="2"><b>Titoli di studio</b></td> <td data-bbox="603 1507 1177 1630">Laurea specifica e/o diploma di scuola superiore (in caso di presentazione di più titoli viene valutato il titolo con punteggio più favorevole)</td> <td data-bbox="1177 1507 1385 1630">vedi tabella <b>ALLEGATO C</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1630 1177 1720">Altri titoli: certificazioni, specializzazioni, abilitazioni specifiche, master specifici (max 2 punti)</td> <td data-bbox="1177 1630 1385 1720">1</td> </tr> </tbody> </table>	tipologia	descrizione	punti	<b>Esperienze lavorative</b>	Nessuna esperienza nel settore specifico relativo all'argomento delle unità formative per le quali si candida	0	Per ogni anno di esperienza documentata nel settore specifico relativo all'argomento delle unità formative per le quali si candida (max 20 punti)	2	Per ogni corso svolto come esperto nel settore specifico relativo all'argomento delle unità formative per le quali si candida	2	<b>Titoli di studio</b>	Laurea specifica e/o diploma di scuola superiore (in caso di presentazione di più titoli viene valutato il titolo con punteggio più favorevole)	vedi tabella <b>ALLEGATO C</b>	Altri titoli: certificazioni, specializzazioni, abilitazioni specifiche, master specifici (max 2 punti)	1
tipologia	descrizione	punti														
<b>Esperienze lavorative</b>	Nessuna esperienza nel settore specifico relativo all'argomento delle unità formative per le quali si candida	0														
	Per ogni anno di esperienza documentata nel settore specifico relativo all'argomento delle unità formative per le quali si candida (max 20 punti)	2														
	Per ogni corso svolto come esperto nel settore specifico relativo all'argomento delle unità formative per le quali si candida	2														
<b>Titoli di studio</b>	Laurea specifica e/o diploma di scuola superiore (in caso di presentazione di più titoli viene valutato il titolo con punteggio più favorevole)	vedi tabella <b>ALLEGATO C</b>														
	Altri titoli: certificazioni, specializzazioni, abilitazioni specifiche, master specifici (max 2 punti)	1														
<b>Art.9</b>	<p>A parità di punteggio complessivo, saranno graduati con precedenza gli aspiranti con maggior punteggio relativo alle esperienze lavorative.</p>															
<b>Art.10</b>	<p>L'Istituto si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda pervenuta, se pienamente rispondente alle esigenze, o di non procedere all'attribuzione dello stesso a insindacabile giudizio del Dirigente.</p>															
<b>Art.11</b>	<p>Saranno escluse dalla valutazione le domande:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pervenute oltre i termini previsti;</li> <li>○ pervenute con modalità diverse da quelle indicate nel bando.</li> </ul>															
<b>Art.12</b>	<p>Gli aspiranti dipendenti della Pubblica Amministrazione o di altra Amministrazione dovranno essere autorizzati e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione.</p>															

<b>Art.13</b>	Il Dirigente Scolastico, in base alle prerogative affidategli dalla normativa, sottoscrive i contratti con gli esperti.
<b>Art.14</b>	L'attività si configura come: <ul style="list-style-type: none"> <li>o collaborazione plurima in caso di assegnazione a dipendenti delle scuole statali;</li> <li>o nell'ambito del lavoro autonomo in caso di assegnazione a esperti esterni alla pubblica istruzione, in ogni caso senza alcun vincolo di subordinazione.</li> </ul>
<b>Art.15</b>	Per l'attività di docenza del personale dipendente il costo va imputato come previsto dal CCNL Scuola vigente (compenso orario lordo <b>€ 35,00.=</b> ). Per l'attività di docenza degli esperti esterni il costo orario è di <b>€ 35,00.=</b> comprensivo di ogni onere.
<b>Art. 16</b>	L'accettazione dell'incarico prevede l'accettazione delle condizioni specificate all'Art.15.
<b>Art. 17</b>	Gli esperti individuati sono tenuti a seguire i contenuti specifici delle UFC assegnate come specificato nell'allegato A.
<b>Art. 18</b>	L'incarico non costituisce rapporto di impiego ed il compenso spettante sarà erogato al termine della prestazione previa presentazione della documentazione richiesta.
<b>Art.19</b>	Ai sensi dell'art.10 comma 1 della legge 31 ottobre 1966 n.675 e del D.L.vo 196 del 2003 (Codice Privacy), i dati personali forniti dal candidato saranno raccolti presso l'IPSSAR "Massimo Alberini" di Lancenigo di Villorba (TV) per le finalità di gestione della situazione e potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque in ottemperanza alla norme vigenti. Il candidato dovrà autorizzare l'Istituto al trattamento dei dati personali. Il titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico.
<b>Art.20</b>	Il presente avviso viene pubblicato nel sito web <a href="http://www.istitutoalberini.gov.it">www.istitutoalberini.gov.it</a> e inviato per posta elettronica All'Ufficio Scolastico Territoriale, all' ASCOM di Treviso, alla Confesercenti Provinciale–Treviso e alla Confartigianato di Treviso con richiesta di pubblicizzazione e affissione all'albo.

Il Dirigente Scolastico  
**Edi Brisotto**

**ALLEGATO A** *interventi formativi in aula/laboratorio.*

**ALLEGATO B** *modulo di domanda di partecipazione alla selezione*

**ALLEGATO C** *Tabella di valutazione dei titoli di studio*

**ALLEGATO A** *Interventi formativi in aula/laboratorio.*UNITA' FORMATIVE CAPITALIZZABILI: **"Il pizzaiolo gourmet"**

<b>UFC n.</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Durata prevista</b>
1	Gli elementi che costituiscono un impasto per pizza: la farina	10
2	Gli elementi che costituiscono un impasto per pizza: i lieviti	10
3	Gli elementi che costituiscono un impasto per pizza: acqua, sale e olio	10
4	Gli impasti e la maturazione	10
5	La cottura della pizza	10
6	Igiene, prevenzione e sicurezza	10

<b>Descrizione competenze da acquisire dallo studente nell'UFC indicata</b>	<b>Descrizione contenuti specifici</b>	<b>UFC di riferimento</b>
Saper scegliere le giuste farine per una pizza di elevata qualità	Caratteristiche della farina Forza della farina La qualità della farina La maturazione della farina Metodi di conservazione della farina	1
Saper scegliere i lieviti giusti per una pizza di elevata qualità	I lieviti La lievitazione biologica (lievito di birra e lievito naturale) Il lievito naturale La preparazione del lievito naturale Impasto acido spontaneo La pasta madre Come si prepara la pasta madre Le caratteristiche del lievito naturale La conservazione del lievito naturale Il lievito di birra	2
Saper scegliere la giusta acqua, i Sali e gli oli giusti per una pizza elevata qualità	L'acqua Caratteristiche chimiche e fisiche dell'acqua L'acqua potabile Cenni sulle sostanze che inquinano l'acqua L'acqua contaminata L'acqua nell'impasto per la pizza Il sale Le qualità nutrizionali del sale Tipi diversi di sale L'importanza dello iodio nell'alimentazione L'importanza del sale nell'impasto della pizza L'olio di oliva Olio di semi di girasole	3
Saper preparare i giusti impasti	La biga La preparazione dell'impasto Il polish	4

**ALLEGATO A** *Interventi formativi in aula/laboratorio.*UNITA' FORMATIVE CAPITALIZZABILI: ***“Il pizzaiolo gourmet”***

<b><i>Descrizione competenze da acquisire dallo studente nell'UFC indicata</i></b>	<b><i>Descrizione contenuti specifici</i></b>	<b><i>UFC di riferimento</i></b>
Saper utilizzare i vari tipi di forno e saper riconoscere la cottura	Il forno a legno Il forno elettrico Il forno a gas La manutenzione del forno a legna Realizzazione della pizza rotonda al piatto	5
Conoscere e saper applicare le principali regole dell'Haccp e della sicurezza	L'HACCP La sicurezza L'impianto elettrico	6

AL DIRIGENTE SCOLASTICO  
dell'IPSSAR " Massimo Alberini"  
via Franchini, 1  
31020 Lancenigo di Villorba (TV)  
mail [segreteria@istitutoalberini.gov.it](mailto:segreteria@istitutoalberini.gov.it)  
tel. 0422 320204  
fax 0422 320510

**Corso FSE - Fondo Sociale Europeo : "Il pizzaiolo gourmet"**  
**Corso approvato dalla Regione Veneto**  
**nel quadro del POR 2007-2013 con Decreto 169 del 21/05/13.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_,  
Codice Fiscale \_\_\_\_\_  
Partita IVA \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ prov. (\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_ prov.(\_\_\_\_) , via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_  
tel. \_\_\_\_\_, cell. \_\_\_\_\_, e mail \_\_\_\_\_  
Professione \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

di partecipare alla selezione in qualità di esperto per le seguenti UFC

<b>UFC n.</b>	<b>Descrizione</b>	<i>Indicare con X le UFC per cui si candida</i>
1	Gli elementi che costituiscono un impasto per pizza: la farina	
2	Gli elementi che costituiscono un impasto per pizza: i lieviti	
3	Gli elementi che costituiscono un impasto per pizza: acqua, sale e olio	
4	Gli impasti e la maturazione	
5	La cottura della pizza	
6	Igiene, prevenzione e sicurezza	

A tal fine, ai sensi del DPR 445/2000, consapevole della responsabilità penale e della decadenza da eventuali benefici acquisiti nel caso di dichiarazione mendaci,

**DICHIARA**

sotto la propria responsabilità:

- di essere cittadino \_\_\_\_\_
- di godere dei diritti civili e politici
- di non aver subito condanne penali

di non aver procedimenti penali pendenti

di essere dipendente di \_\_\_\_\_ o \_\_\_\_\_

di essere in possesso dei titoli indicati:

titoli di studio, data e luogo di conseguimento e votazione finale
1.
2.
Altri titoli: certificazioni; specializzazioni; abilitazioni specifiche; master specifici (max 2)
1.
2.

di prestare servizio presso:

eventuale istituto scolastico sede di servizio
altro (specificare)

di aver preso visione del bando e di accettare in toto le clausole in esso contenute.

ALLEGA curriculum vitae.

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Ai sensi dell'art.10 comma 1 della legge 31 ottobre 1966 n.675 e del D.L.vo 196 del 2003 (Codice Privacy), i dati personali forniti dal candidato saranno raccolti presso l'IPSSAR "Massimo Alberini" di Lancenigo di Villorba (TV) per le finalità di gestione della situazione e potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque in ottemperanza alla norme vigenti. Il candidato dovrà autorizzare l'Istituto al trattamento dei dati personali. Il titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**ALLEGATO C** *Tabella di valutazione dei titoli di studio*

<b>laurea specifica</b>		
<b>voto in 110 esimi</b>	<b>punti</b>	
101 <= voto <= 110 110 e lode	7	
91 <= voto <= 100	5	
66 <= voto <= 90	3	

<b>diploma</b>		<b>diploma</b>
<b>voto in 60 esimi</b>	<b>punti</b>	<b>voto in 100 esimi</b>
55 <= voto <= 60	10	96 <= voto <= 100
51 <= voto <= 54	9	86 <= voto <= 95
45 <= voto <= 50	8	76 <= voto <= 85
40 <= voto <= 44	7	65 <= voto <= 75
36 <= voto <= 39	6	60 <= voto <= 65