



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera

AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE

ESPERTI ESTERNI PER REALIZZAZIONE PROJECT WORK

PO FSE Basilicata 2014-2020. A.P. "Il Laboratorio dei talenti" - Contributi per la realizzazione di "Laboratori didattici" destinati agli Istituti Scolastici statali e paritari della Basilicata Anno Scolastico 2021/2022" – Attuazione P.O. BASILICATA FSE 2014-2020 – (D.G.R. n. 611/2021 del 21/07/2021) Asse III: Sviluppare diritti e qualità dell’apprendimento e sostenere l’innovazione intelligente nei settori chiave. Azione: 10.1.5 - Stage (anche transnazionali), laboratori, metodologie di alternanza scuola lavoro per migliorare le transizioni istruzione / formazione / lavoro.

#ilborgdigital – CUP: **B63D21014990006**

TALENT SHOW – CUP: **B63D21014980006**

ZERO SPRECHI – CUP: **B63D21014970006**

Il Dirigente Scolastico

VISTA la D.G.R. n. 611/2021 del 21/07/2021 - Avviso Pubblico: "Il Laboratorio dei talenti" – Contributi per la realizzazione di "Laboratori didattici" destinati agli Istituti Scolastici statali della Basilicata, Anno Scolastico 2021/2022 che prevede:

- la realizzazione di "laboratori didattici" intesi come "luoghi di animazione, di inclusione e di arricchimento esperienziale" che consentano di elevare le competenze degli allievi nelle discipline d’indirizzo con modalità di erogazione innovative anche on line, ed incrementare lo sviluppo di nuovi approcci di apprendimento scolastico con attività da sviluppare nell’anno scolastico 2021/2022;
- lo svolgimento delle attività dei "laboratori didattici" in orario extracurricolare;
- una procedura di evidenza pubblica per la selezione degli esperti esterni coinvolti;
- qualora le restrizioni dovute all’emergenza sanitaria limitassero la frequenza in presenza, le modalità di apprendimento on-line (didattica a distanza) in modalità sincrona e tracciabile;
- la produzione di documentazione relativa alle attività svolte;

VISTE le proposte progettuali inoltrate da questo istituto scolastico;

VISTA la nota autorizzativa della Regione Basilicata n. 15BF.2022/D.00003 del 12/01/2022;

VISTA la delibera del Consiglio d’Istituto del 28/09/2021, Verbale n. 22, con cui sono stati definiti i criteri di selezione delle risorse umane che interverranno nella realizzazione dei progetti a valere sull’A.P. "Il Laboratorio dei talenti", previa autorizzazione degli stessi;

COMUNICA

che è aperta la procedura di selezione per il reclutamento di **ESPERTI ESTERNI** all’istituto per la realizzazione di tre project work di n. 20 ore ciascuno; in tali attività gli studenti saranno guidati nella realizzazione di un prodotto multimediale riguardante il lavoro svolto durante i rispettivi laboratori relativi alle seguenti tre proposte progettuali:





I.I.S. G. GASPARRINI MELFI

Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

1) **#ilborgodigital**. Le attività laboratoriali saranno finalizzate alla preparazione di un concorso interno a cui saranno ammessi 28 studenti partecipanti, suddivisi in squadre (16 del settore turismo e 12 del CAT). Il progetto affronta il tema della riqualificazione attraverso approcci metodologici tipici del project management, partendo dall'importanza del patrimonio storico-culturale. L'idea progettuale si fa portavoce di tale proposta al fine di riqualificare, valorizzare e recuperare l'accesso turistico, anche su piattaforma digitale, alle mura normanne del Borgo di Melfi attraverso la redazione di un piano di digital marketing. Il progetto prevede anche la progettazione di riqualificazione del sito di importanza storica e la messa in opera dell'intervento anche con l'utilizzo di droni per la rilevazione topografica.

2) **TALENT SHOW**. Le attività laboratoriali saranno finalizzate alla preparazione di un concorso enogastronomico a cui saranno ammessi 20 studenti partecipanti, suddivisi in 4 squadre da 5 elementi (in ogni squadra sarà inserito uno studente diversamente abile). Il concorso avrà come finalità la presentazione da parte dei giovani partecipanti della mise en place, presentazione del menu, realizzazione di un cocktail con prodotti del territorio, apertura del vino. Contenuti del laboratorio didattico: la sala e la mise en place; alimentazione e tecniche di cucina e di servizio; accoglienza; lingua inglese di settore. Caratteristiche fondamentali saranno l'innovazione metodologico-didattica e la condivisione cooperativa delle pratiche, la valorizzazione dei talenti, e le attività di peer tutoring nei confronti dei compagni in difficoltà.

3) **ZERO SPRECHI**. Le attività laboratoriali saranno finalizzate alla preparazione di un concorso di cucina a cui saranno ammessi i 20 studenti partecipanti, suddivisi in 4 squadre da 5 elementi (in ogni squadra sarà inserito uno studente diversamente abile). Il concorso avrà come finalità la presentazione da parte dei giovani partecipanti di un menu che contenga proposte legate alla riduzione degli sprechi alimentari.

Gli interessati dovranno far pervenire istanza debitamente firmata, entro le ore **13:00** del giorno **16/02/2022**, **brevi manu** presso l'ufficio protocollo di questa Istituzione Scolastica o **via PEC** all'indirizzo pzis028007@pec.istruzione.it .. La selezione, tra tutte le candidature pervenute nei termini, avverrà ad opera del Dirigente Scolastico in base criteri di comparazione dei curricula con relativo punteggio predeterminati dagli OO.CC. e che di seguito si riportano:

Titolo/esperienza	Criteri di valutazione
Titolo di accesso: Formatore Fascia A ai sensi della Circolare n. 2/2009 del Ministero del Lavoro: esperti di settore senior e professionisti con esperienza professionale almeno quinquennale nella materia oggetto dell'attività da espletare.	
<i>Titolo di studio</i> (MAX 10 punti)	<ul style="list-style-type: none">• Laurea attinente modulo = punti 10;• Laurea di primo livello (triennale) attinente modulo = punti 6;• Laurea non attinente a modulo = punti 3;• Laurea di primo livello (triennale) non attinente modulo = punti 1;• Diploma attinente modulo = punti 0,5
<i>Certificazioni informatiche</i>	Punti 0,5 per certificazione



I.I.S. G. GASPARINI MELFI

Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

(MAX 5 punti)	
<i>Pregressa esperienza formativa (in qualità di formatore/relatore in ambito informatico)</i> (MAX 50 punti)	Ogni 50 ore di formazione dichiarata produrranno 1 punto
<i>Pregressa esperienza professionale in ambito informatico</i> (MAX 35 punti)	Ogni anno di esperienza professionale dichiarata produrrà 2 punti. Ogni frazione di anno pari ad almeno sei mesi produrrà 1 punto

L'esito della selezione sarà affisso all'Albo della scuola e pubblicato sul sito istituzionale.

L'attribuzione degli incarichi avverrà tramite contratto di prestazione d'opera individuale. **La misura del compenso orario è stabilita in € 100,00** (Esperto Fascia A - Circolare del Ministero del Lavoro n. 2/2009), e sarà commisurata all'attività effettivamente svolta.

Ai sensi del D.lgs.196/2003e del GDPR 2016/679 (*General Data Protection Regulation*), 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.

Il presente avviso è reso pubblico mediante affissione all'Albo dell'istituto e pubblicazione sul sito dell'Istituto stesso.

Il presente Bando è trasmesso all'Ufficio Scolastico e Universitario della Regione Basilicata onde consentirne la più ampia diffusione attraverso la pubblicazione sul sito istituzionale del PO FSE Basilicata 2014-2020.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

