



CPIA Salerno
"Paulo Freire"

C.P.I.A. SALERNO "Paulo Freire"
Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti
via Monticelli snc - 84131 Salerno (SA)

codice meccanografico SAMM33800D - codice fiscale 95156800658
telefono 089 301859 - sito web www.cpiadisalerno.edu.it
PEO samm33800d@istruzione.it - PEC samm33800d@pec.istruzione.it

CPIA SALERNO PAULO FREIRE
Prot. 0000209 del 15/01/2025
IV-2 (Uscita)

OGGETTO: AVVISO DI SELEZIONE INTEGRATO – DOCENTI ESPERTI INTERNI – ESPERTI ESTERNI PER LO SVOLGIMENTO DI N. 2 LABORATORI TEORICO-PRATICI DAL TITOLO: "IMPASTARE, CREARE, GUSTARE"

Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027. Priorità 01 – Scuola e Competenze (FSE+) – Fondo Sociale Europeo Plus – Obiettivo Specifico ESO4.6 – Azione A4.A – Sotto azione ESO4.6. A4.A – Avviso Prot. 59369, 19/04/2024, FSE+, Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025, Fondo Sociale Europeo Plus

TITOLO PROGETTO: MYSELF & AROUND ME

TITOLO MODULI: "IMPASTARE, CREARE, GUSTARE"

CNP: ESO4.6.A4.A-FSEPNCA-2024-570

CUP: D74D24002960007

Articolo 1 – Oggetto dell'incarico

1. Il presente Avviso di selezione (a seguire, anche «**Avviso**») è diretto alla selezione delle n. seguenti figure professionali:

MODULI	FIGURE PROFESSIONALI RICHIESTE	DURATA MODULO	N. MINIMO ALUNNI	LUOGO SVOLGIMENTO MODULO
IMPASTARE, CREARE, GUSTARE 1	DOCENTE ESPERTO INTERNO O ESPERTO ESTERNO	30	18	Sede associata di Mercato S. Severino e/o punti di erogazione del servizio
IMPASTARE, CREARE, GUSTARE 2	DOCENTE ESPERTO INTERNO O ESPERTO ESTERNO	30	18	Sede associata di Vallo della Lucania e/o punti di erogazione del servizio

2. Nello specifico, la figura selezionata dovrà svolgere i seguenti compiti:

- **Elaborare una proposta progettuale** finalizzata allo svolgimento di un laboratorio teorico-pratico di cucina strutturato in maniera tale da consentire ai ragazzi di apprendere anche gli aspetti prettamente professionali del lavoro in cucina: dall'acquisizione delle nozioni base di cucina riguardanti antipasti, primi e secondi piatti, panificazione e dolci alle tematiche inerenti la tutela della salute e della sicurezza del lavoro; gli ambienti di lavoro e le attrezzature; il servizio in sala; la costruzione del menù; la gestione della spesa.



CPIA Salerno
"Paulo Freire"

C.P.I.A. SALERNO "Paulo Freire"
Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti
via Monticelli snc - 84131 Salerno (SA)
codice meccanografico SAMM33800D - codice fiscale 95156800658
telefono 089 301859 - sito web www.cpiadisalerno.edu.it
PEO samm33800d@istruzione.it - PEC samm33800d@pec.istruzione.it

- **Il modulo avrà** la durata invariabile di 30 ore, individuando le aree tematiche in cui dividere il percorso, gli argomenti dei singoli incontri e definendo gli obiettivi da raggiungere al termine del percorso;
- Redigere una relazione finale individuale contenente obiettivi, strategie metodologie e strumenti utilizzati, metodi di misurazione adottati e livelli raggiunti da ogni singolo alunno.

Articolo 2 – Requisiti richiesti

1. Possono partecipare alla selezione i candidati (a seguire, anche "**Partecipanti**") che, alla data di scadenza del bando:
 - i. abbiano la cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
 - ii. abbiano il godimento dei diritti civili e politici;
 - iii. non siano stati esclusi dall'elettorato politico attivo;
 - iv. possiedano l'idoneità fisica allo svolgimento delle funzioni cui la presente procedura di selezione si riferisce;
 - v. non abbiano riportato condanne penali e non siano destinatari di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
 - vi. non siano stati destituiti o dispensati dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
 - vii. non siano stati dichiarati decaduti o licenziati da un impiego statale;
 - viii. non si trovino in situazione di incompatibilità, ovvero, nel caso in cui sussistano cause di incompatibilità, si impegnano a comunicarle espressamente, al fine di consentire l'adeguata valutazione delle medesime;
 - ix. non si trovino in situazioni di conflitto di interessi, neanche potenziale, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico;
 - x. **siano in possesso di competenze documentate sulle metodologie didattiche inerenti alla tematica del percorso formativo;**
 - xi. **siano in possesso di adeguata strumentazione.**
2. Tutti i requisiti per l'ammissione devono essere posseduti e comprovati alla data di scadenza del termine utile per la presentazione delle domande. L'accertamento della mancanza di uno solo dei requisiti prescritti per l'ammissione, sarà motivo di esclusione dalla selezione.

Articolo 3 – Durata e luogo dell'incarico

1. L'attività oggetto dell'incarico avrà la durata invariabile di **n. 30 ore. Il laboratorio dovrà concludersi entro e non oltre il 31 agosto 2025.**
2. **Il calendario degli incontri**, che si terranno comunque al di fuori dell'orario di servizio per il personale interno, **verrà successivamente stabilito dall'Istituto**, d'intesa con il docente esperto interno/esperto esterno. Ciascun incontro non potrà avere una durata superiore a n. 5 ore.
3. **Il luogo specifico ove si svolgeranno le lezioni (sede associata e/o punto di erogazione) sarà stabilito successivamente dall'Istituto** sulla base delle iscrizioni pervenute.



CPIA Salerno
"Paulo Freire"

C.P.I.A. SALERNO "Paulo Freire"
Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti
via Monticelli snc - 84131 Salerno (SA)
codice meccanografico SAMM33800D - codice fiscale 95156800658
telefono 089 301859 - sito web www.cpiadisalerno.edu.it
PEO samm33800d@istruzione.it - PEC samm33800d@pec.istruzione.it

Articolo 4 – Corrispettivo e modalità di remunerazione

1. Per lo svolgimento dell'incarico è previsto un **compenso orario onnicomprensivo di € 70,00 lordo Stato, per un totale di € 2.100,00 lordo Stato.**
2. Il compenso spettante sarà liquidato a conclusione delle attività del progetto, previo accredito delle risorse da parte dell'ente finanziatore e previa verifica della relazione finale e dei registri di presenza.

Articolo 5 – Modalità e termini di presentazione delle candidature

1. Possono proporre domanda:
 - **docenti interni**, di ruolo e non di ruolo,
 - **personale esterno** all'Istituto (**lavoratori autonomi e/o prestatori d'opera occasionali**).
2. **Ogni candidato può proporre domanda** selezionando il luogo per lo svolgimento dell'incarico.
3. Coloro i quali vogliono candidarsi devono inviare all'indirizzo di posta elettronica samm33800d@istruzione.it **ENTRO E NON OLTRE LE ORE 23:59 DEL GIORNO 30 GENNAIO 2025** una e-mail avente ad oggetto **"CANDIDATURA ESPERTO PIANO ESTATE 23-25 - MODULO "IMPASTARE, CREARE, GUSTARE"** contenente i seguenti documenti firmati:

CURRICULUM VITAE	Numerato in ogni titolo, certificazione ed esperienza per cui si richiede l'attribuzione di punteggio. I numeri devono essere riportati nell'apposita colonna della tabella di autovalutazione cui all'allegato 1.
ALLEGATO 1 (CANDIDATURA ESPERTO - TABELLA AUTOVALUTAZIONE)	Compilato in ogni sezione e per ogni titolo, certificazione ed esperienza per cui si richiede l'attribuzione di punteggio. La numerazione deve essere riportata nel curriculum vitae, in modo da garantire la facile reperibilità nel cv di quanto dichiarato.
ALLEGATO 2 (DESCRIZIONE PROPOSTA PROGETTUALE)	Contenente una descrizione sintetica delle aree tematiche in cui si intende dividere il percorso, degli argomenti dei singoli incontri e degli obiettivi che ci si propone di raggiungere al termine del percorso.
COPIA DOCUMENTO D'IDENTITA'	In corso di validità e leggibile.

4. Saranno esclusi i candidati le cui domande:
 - siano prive di curriculum vitae;
 - siano incomplete, ossia manchino di anche uno solo degli allegati di cui al comma precedente;
 - siano compilate su formati diversi da quelli di cui agli allegati al presente avviso;
 - siano prive di firma (autografa e/o digitale) in anche uno solo degli allegati;
 - siano prive della corrispondenza numerica tra curriculum vitae e tabella di autovalutazione di cui all'allegato 1;
 - rechino documento di identità scaduto o illeggibile.



CPIA Salerno
"Paulo Freire"

C.P.I.A. SALERNO "Paulo Freire"
Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti
via Monticelli snc - 84131 Salerno (SA)
codice meccanografico SAMM33800D - codice fiscale 95156800658
telefono 089 301859 - sito web www.cpiadisalerno.edu.it
PEO samm33800d@istruzione.it - PEC samm33800d@pec.istruzione.it

5. L'Istituto ha la facoltà di procedere a controlli a campione sulla veridicità di quanto dichiarato nella candidatura e nel curriculum vitae.

Articolo 6 – Valutazione delle candidature

1. La selezione verrà effettuata dal Dirigente Scolastico dopo la scadenza del termine per la presentazione delle istanze di partecipazione, anche senza la nomina di apposita commissione di valutazione.
2. La valutazione delle domande da parte del Dirigente avverrà tramite comparazione dei curriculum, secondo i criteri stabiliti e riportati nella tabella di autovalutazione di cui all'allegato 1, con l'attribuzione di un punteggio per ciascun candidato. Il Dirigente si riserva la possibilità di un eventuale colloquio informativo-motivazionale per verificare i titoli e le competenze dichiarate.
3. Le informazioni inserite nell'allegato 2 non fanno punteggio.
4. La precedenza assoluta è data al personale interno, che nella graduatoria provvisoria sopravanza *ipso iure* gli esperti esterni candidati a prescindere dal punteggio ottenuto. La precedenza non può essere accordata per più di un modulo, salvo il caso di assenza ovvero insufficiente numero di candidature esterne pervenute: in tal caso il Dirigente si riserva la possibilità insindacabile di assegnare più di un incarico al medesimo docente interno, seguendo come criterio preferenziale l'ordine di graduatoria.
5. La graduatoria provvisoria sarà tempestivamente pubblicata all'Albo online. La pubblicazione ha valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo entro il termine massimo di giorni n. 5 dalla pubblicazione, trascorsi i quali la graduatoria si intende atto definitivo.

Articolo 7 – Pubblicizzazione della procedura di selezione

1. Il presente avviso è pubblicato all'"Albo online", oltre che sulle sezioni "Amministrazione Trasparente" e "PN" del sito istituzionale.

Fanno parte del presente avviso:

- 1) **Allegato 1 – CANDIDATURA ESPERTO - TABELLA AUTOVALUTAZIONE;**
- 2) **Allegato 2 – DESCRIZIONE PROPOSTA PROGETTUALE;**
- 3) **Informativa privacy.**

La Dirigente Scolastica
Maria MONTUORI