



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA

IPSEOA Pellegrino Artusi - Roma
Prot. 0011883 del 18/10/2025
IV-2 (Uscita)

Ai docenti
A ESPERTI e TUTOR esterni
Ad Albo on-line
Amministrazione Trasparente
Sito Web

AVVISO IDI SELEZIONE PER AFFIDAMENTO DI

NCARICO PERSONALE interno e esterno – ESPERTI, TUTOR e FIGURA AGGIUNTIVA
nell'ambito del Piano Scuola Estate 2024-25 per la realizzazione di percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni.

Progetto **ESO4.6.A4.A-FSEPN-LA-2024-275**

CUP E84D24001250007

TITOLO DEL PROGETTO: Vacanze in famiglia-Partenza per la scuola

Mod. 32439 – Prima Colazione all'Artusi

Mod. 32585 – Semifreddi tra temperature e consistenze

Mod. 32653 – Dolci d'autore

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO Il Decreto interministeriale n. 129 del 28 agosto 2018 contenente il Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107.

VISTO il Dlgs.165/2001 recante norme sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche e ss.mm.ii;

VISTO il D.P.R. N° 275/99, Regolamento dell'autonomia.

VISTO il Regolamento (UE) n.1303/2013 recante disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento europei;

VISTO il Regolamento UE n. 1304/2013 relativo al fondo sociale Europeo

VISTO il Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito del 11 aprile 2024, n. 72 con cui è stato avviato il progetto per la realizzazione di percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni, rivolto alle scuole statali primarie, secondarie di primo e di secondo grado finalizzati ad ampliare e sostenere l'offerta formativa con azioni specifiche volte a promuovere iniziative per gli apprendimenti, l'aggregazione, l'inclusione e la socialità per gli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025;

VISTO l'Avviso pubblico prot. n. 59369 del 19/04/2024 che si inserisce nel quadro delle azioni previste dall'Obiettivo Specifico ESO 4.6 del Programma nazionale "Scuole e competenze" 2021-2027 e degli interventi di cui al decreto n. 72 dell'11/04/2024 del Ministro dell'istruzione e del

Merito;

VISTE le delibere degli OO.CC. competenti, relative alla presentazione della candidatura e alla realizzazione del progetto con inserimento nel P.T.O.F. (Collegio dei docenti del 15 maggio 2024 – delibera n°96 e Consiglio di Istituto – delibera n°12 del 15.11.2023);

VISTO il bando condiviso con il CD in data 15 maggio 2024 di cui alla delibera n.96 di approvazione alla partecipazione al Piano de quo,

VISTA la nota di autorizzazione del MIM Prot. AOOGABMI. n. 83244 del 12/06/2024

CONSIDERATA la richiesta di variazione dei moduli precedentemente approvati, effettuata in data 27/06/2025, in particolare con riferimento a:

- Mod. 32439 – E-state conl'Artusi. Leggiamo il nostro mondo
- Mod. 32585 – Fare Impresa al gusto Hotel
- Mod. 32653 – Storie in cammino. Percorso naturalistico e culturale

sostituiti con:

- Mod. 32439 – Prima Colazione all'Artusi
- Mod. 32585 – Semifreddi tra temperature e consistenze
- Mod. 32653 – Dolci d'autore

CONSIDERATO che, ai fini dell'attuazione del progetto, sono necessari **n. 3 Esperti, n.3 Tutor e n. 3 Figure aggiuntive** per i seguenti moduli:

Sotto-azione	Progetto	Titolo Modulo
A4.A	ESO4.6.A4.A-FSEPN-LA-2024-275	Prima colazione all'Artusi
		Semifreddi tra temperature e consistenze
		Dolci d'autore

EMANA

il presente avviso riservato al personale esterno e interno, avente per oggetto la selezione, mediante procedura comparativa di titoli, per le le seguenti posizioni:

- a) 1 Esperto per ogni modulo
- b) 1 Tutor per ogni modulo
- c) 1 Figura aggiuntiva per ogni modulo

Ogni candidato potrà presentare la propria candidatura per una o più tipologie di incarico (esperto, tutor, figura aggiuntiva), anche in riferimento a moduli diversi; per ciascuna tipologia di incarico dovrà essere compilata e presentata un'apposita istanza separata.

DESCRIZIONE MODULI:

Modulo 1 - Prima Colazione All'artusi

Candidatura: **1 Esperto, 1 Tutor E 1 Figura Aggiuntiva**

Il modulo nasce con l'obiettivo di valorizzare la prima colazione come momento chiave nell'esperienza dell'ospitalità, in particolare all'interno di strutture ricettive di medio-alto livello. Attraverso un percorso laboratoriale, gli studenti imparano a realizzare prodotti da forno e lievitati per la colazione utilizzando esclusivamente materie prime fresche e naturali, senza ricorrere a semilavorati.

Durante il corso, gli allievi acquisiscono competenze tecniche legate alla scelta degli ingredienti, alla gestione della lievitazione e dei tempi di lavorazione, alla presentazione finale dei prodotti e all'organizzazione del lavoro. Particolare attenzione è dedicata all'adattamento dell'offerta alle esigenze della clientela (inclusi gusti locali, clientela internazionale e intolleranze alimentari), alla sostenibilità e all'equilibrio nutrizionale.

Modulo 2 - Semifreddi Tra Temperature E Consistenze

Candidatura: 1 Esperto, 1 Tutor E 1 Figura Aggiuntiva

Il modulo è dedicato alla produzione artigianale di semifreddi e gelati, con l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze avanzate nella pasticceria fredda, valorizzando qualità, tecnica e creatività. Attraverso un approccio laboratoriale, i partecipanti imparano a realizzare dessert freddi professionali, utilizzando esclusivamente materie prime fresche e bilanciando correttamente ingredienti, consistenze e temperature, senza ricorrere a semilavorati.

Il percorso promuove la capacità di personalizzare l'offerta in base alla clientela, alla stagione e allo stile della struttura ricettiva, curando anche la presentazione estetica del prodotto secondo gli standard dell'alta ristorazione. Particolare attenzione è data alla gestione del freddo, alla conservazione e al servizio, nonché all'elaborazione di proposte inclusive (per bambini, ospiti internazionali o persone con intolleranze).

Modulo 3 - Dolci D'autore

Candidatura 1 Esperto, 1 Tutor E 1 Figura Aggiuntiva

Il progetto è pensato per rafforzare le competenze degli studenti nel campo della pasticceria da ristorazione, con particolare attenzione alla realizzazione di dessert al piatto e dolci al cucchiaio di alta qualità. Attraverso un percorso laboratoriale intensivo, gli studenti imparano a ideare, preparare e presentare dessert complessi partendo solo da materie prime fresche, con un approccio sostenibile e creativo, senza uso di semilavorati.

Il modulo mira a sviluppare autonomia tecnica, cura del dettaglio ed estetica, valorizzando la personalizzazione dei dessert in base alla clientela e allo stile della struttura ricettiva. Vengono approfondite tecniche classiche e moderne, con attenzione alla struttura del dolce, all'equilibrio dei sapori, alle consistenze e all'impattamento.

FIGURE PROFESSIONALI RICHIESTE

Il presente avviso è destinato alla selezione delle seguenti figure professionali:

Esperto eroga la formazione per le ore di didattica previste dal modulo e deve:

1. Modulare l'intervento formativo in base al livello iniziale degli allievi per ottenere i massimi risultati, in modo coerente con obiettivi, tempi e risorse disponibili;
2. Progettare e realizzare le attività formative, finalizzate a migliorare conoscenze, competenze e abilità dei partecipanti;
3. Creare ambienti favorevoli all'auto-apprendimento e al collaborative learning;
4. Verificare i requisiti d'ingresso dei corsisti e approfondire la conoscenza degli allievi;
5. Rispondere ai bisogni formativi differenziati dei partecipanti;
6. Elaborare contenuti e modalità didattiche, scegliendo tra diverse metodologie;
7. Verificare il raggiungimento degli obiettivi formativi previsti in fase di progettazione;
8. Pianificare le fasi e i tempi dell'apprendimento, definendo l'organizzazione dei moduli;
9. Coordinare il gruppo e i singoli studenti, anche al di fuori dell'aula se previsto;
10. Attuare il programma formativo, con flessibilità e capacità di rielaborare l'intervento in corso d'opera in base alla valutazione in itinere;
11. Partecipare alla valutazione, sia in itinere che finale, del modulo di competenza;
12. Utilizzare e, se necessario, integrare strumenti di verifica delle competenze acquisite;
13. Partecipare alle riunioni relative al modulo, contribuendo con osservazioni e proposte;
14. Predisporre e fornire il materiale didattico necessario allo svolgimento delle attività.

Tutor di supporto al progetto il quale deve:

1. Predisporre, 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;
2. Avere cura che nel registro didattico e di presenza vengano annotate le presenze e le firme dei partecipanti, l'orario di inizio e fine lezione, accertare l'avvenuta compilazione della scheda allievo, la stesura e la firma del patto formativo;
 3. Segnalare in tempo reale se il numero dei partecipanti scende a meno di **9 unità** per due incontri consecutivi;
 4. Curare il monitoraggio fisico del corso, contattando gli alunni in caso di assenza ingiustificata;
 5. Interfacciarsi con gli esperti che svolgono azione di monitoraggio o di bilancio di competenza, accertando che l'intervento venga effettuato;
 6. Mantenere il contatto con i Consigli di Classe di appartenenza dei corsisti per monitorare la ricaduta dell'intervento sul curricolare.
 7. Inserire tutti i dati e le informazioni relative al modulo sulla piattaforma

Figura aggiuntiva al progetto, la quale deve:

1. Favorire la partecipazione degli studenti alle attività;
2. Mediare tra studenti, tutor e docenti per garantire un clima positivo;
3. Rilevare eventuali situazioni di disagio o difficoltà e segnalarle ai referenti del progetto;
4. Collaborare alla gestione dei gruppi di lavoro e dei laboratori;
5. Supportare la preparazione dei materiali e la documentazione delle attività;
6. Partecipare agli incontri di coordinamento e di monitoraggio del Piano Estate;
7. Promuovere dinamiche di gruppo inclusive;
8. Sostenere gli studenti nella costruzione di competenze trasversali (sociali, comunicative, emotive);
9. Aiutare a valorizzare talenti e capacità individuali;
10. Contribuire alla raccolta dei dati sulle presenze e sulla partecipazione;
11. Collaborare alla stesura dei report finali e alla documentazione fotografica o video.

PERIODO DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ

I moduli verranno svolti, presumibilmente, **a partire dal 27/10/2025** e dovranno essere completati **entro 31/12/2025**

La partecipazione alla selezione comporta l'accettazione, da parte del candidato, ad assicurare la propria disponibilità in tale periodo.

ASSEGNAZIONE DELL'INCARICO

L'assegnazione degli incarichi avverrà, per gli esperti e per i tutor, per singoli moduli in relazione alle candidature e ai curriculum degli inclusi.

MODALITÀ E TERMINI DI PARTECIPAZIONE

L'istanza di partecipazione, in calce al presente avviso, di cui quest'ultimo costituisce parte integrante (stampata, debitamente compilata e scansionata), dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 13.00 del giorno 25/10/2025 all'indirizzo rmrh02000c@istruzione.it, con i seguenti riferimenti:**

OGGETTO: "ISTANZA SELEZIONE ESPERTI, TUTOR E FIGURE AGGIUNTIVE – Progetto FSE+ Vacanze in famiglia-Partenza per la scuola MODULO _____ FIGURA (Esperto/Tutor/Figura aggiuntiva) _____ NOME E COGNOME"

Non saranno prese in considerazione domande pervenute oltre la data di scadenza dell'avviso.
La domanda di partecipazione alla selezione deve contenere:

- ✓ I dati anagrafici
- ✓ L'indicazione dei recapiti telefonici e di una casella e-mail personale valida e funzionante per il recapito delle credenziali per l'accesso alla piattaforma e delle comunicazioni di servizio - La descrizione del titolo di studio
- ✓ La descrizione dei titoli posseduti
Deve essere inoltre corredata da:
 - ✓ Scheda di autovalutazione in calce al presente avviso dettagliatamente compilata;
 - ✓ Curriculum vitae, secondo il modello europeo,
 - ✓ Dichiarazione di veridicità delle informazioni rese;
 - ✓ Dichiarazione di insussistenza di incompatibilità.

Sul modello, i candidati dovranno dichiarare, **a pena di esclusione**, di conoscere e di accettare le seguenti condizioni:

- ✓ Partecipare, su esplicito invito del Dirigente, alle riunioni di organizzazione del lavoro per fornire e/o ricevere informazioni utili ad ottimizzare lo svolgimento delle attività;
- ✓ Concorrere alla definizione della programmazione didattica delle attività ed alla definizione dei test di valutazione della stessa;
- ✓ Concorrere alla scelta del materiale didattico o predisporre apposite dispense di supporto all'attività didattica;
- ✓ Concorrere, nella misura prevista dagli appositi regolamenti, alla registrazione delle informazioni riguardanti le attività svolte in aula e la valutazione delle stesse sulla piattaforma ministeriale per la gestione dei progetti;
- ✓ Svolgere le attività didattiche nei Plessi dell'Istituto ed in aziende del settore;
- ✓ Redigere e consegnare, a fine attività, su apposito modello, la relazione sul lavoro svolto.

Si procederà all'assegnazione dell'incarico anche in presenza di una sola domanda ritenuta valida per il Modulo richiesto, sia per la figura del tutor che per quella dell'esperto;

VALUTAZIONE COMPARATIVA E PUBBLICAZIONE DELLA GRADUATORIA

In caso di plurime candidature, si provvederà tempestivamente alla nomina di una Commissione presieduta dal Dirigente Scolastico che provvederà a stilare opportuna graduatoria nel rispetto del punteggio di cui alla tabella allegata.

Gli esiti della valutazione saranno pubblicati sul sito web della Scuola nell'apposita sez. di "Pubblicità Legale – Albo on-line" e nel banner dedicato.

In caso di parità di punteggio, si adotterà il criterio:

- A. Candidato più giovane
- B. Sorteggio

INCARICHI E COMPENSI

Gli incarichi definiranno il numero degli interventi, gli orari, le scadenze relative alla predisposizione dei materiali di supporto alla formazione ed il compenso. Per lo svolgimento degli incarichi conferiti, sono stabiliti i seguenti compensi orari:

Figura professionale	Ore	Compenso orario Lordo omnnicomprensivo
Esperto	30 (entro il 31/12/2025)	€ 70,00/ORA
Tutor	30 (entro il 31/12/2025)	€ 30,00/ORA
Figura aggiuntiva	20 (entro il 31/12/2025)	€ 30,00/ORA

L'attribuzione avverrà attraverso assegnazione di incarico direttamente da parte del Dirigente Scolastico.

Il trattamento economico previsto dal Piano Finanziario autorizzato sarà corrisposto a conclusione del progetto previo espletamento da parte dell'incaricato di tutti gli obblighi specificati dal contratto di cui sopra e, comunque, solo a seguito dell'effettiva erogazione dei Fondi Comunitari, cui fa riferimento l'incarico.

La durata del contratto sarà determinata in ore effettive di prestazione lavorativa.

Il responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico Maura Lombardi.

Il presente bando viene pubblicato sul sito web della Scuola nell'apposita sez. di "Pubblicità Legale – Albo on-line" e nel banner dedicato.

Si comunica inoltre che, per obbligo della trasparenza e della massima divulgazione, tutti gli elementi di interesse comunitario relativi allo sviluppo del PIANO NAZIONALE (Avvisi, Bandi, Gare, Pubblicità) saranno tempestivamente visibili anche sul sito Web scolastico.

Il Dirigente Scolastico
Maura Lombardi

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ex art.3 comma 2 D.lgs. 39/93)

Allegato 1 istanza di partecipazione

AL DIRIGENTE SCOLASTICO
Maura Lombardi

Oggetto: DOMANDA DI PARTECIPAZIONE PER LA SELEZIONE – ESPERTO/TUTOR/FIGURA AGGIUNTIVA – nell'ambito del Piano Scuola Estate 2024-25 per la realizzazione di percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni. Progetto sottoazione ESO4.6.A4.A

Il/La sottoscritto/a COGNOME _____ NOME _____
 CODICE FISCALE _____
 DATA DI NASCITA _____ LUOGO DI NASCITA _____
 PROVINCIA _____ RESIDENZA _____ E-MAIL _____
 TITOLO DI STUDIO _____ TELEFONO _____

CHIEDE

di essere ammesso/a alla procedura di selezione di cui all'oggetto e di essere inserito/a nella graduatoria di:

ESPERTO/TUTOR/FIGURA AGGIUNTIVA

nel/i seguente/i Modulo/i (sottolineare la figura per la quale si intende presentare la propria candidatura, in corrispondenza del modulo scelto)

	Titolo modulo e Attività	Figure richieste
1	<u>MODULO 1</u> (Codice 32439) PRIMA COLAZIONE ALL'ARTUSI	1 Esperto 1 Tutor 1 Figura Aggiuntiva (segnare con una x per quale figura si propone la candidatura)
2	<u>MODULO 2</u> (Codice 32585) SEMIFREDDI TRA TEMPERATURE E CONSISTENZE	1 Esperto 1 Tutor 1 Figura Aggiuntiva (segnare con una x per quale figura si propone la candidatura)
3	<u>MODULO 3</u> (Codice 32653) DOLCI D'AUTORE	1 Esperto 1 Tutor 1 Figura Aggiuntiva (segnare con una x per quale figura si propone la candidatura)

A tal fine, avvalendosi delle disposizioni di cui all'art. 46 del DPR 28/12/2000 n. 445, consapevole delle sanzioni stabilite per le false attestazioni e mendaci dichiarazioni, previste dal Codice Penale e dalle Leggi speciali in materia e preso atto delle tematiche proposte nei percorsi formativi

DICHIARA

Sotto la personale responsabilità di:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- essere a conoscenza di non essere sottoposto a procedimenti penali;
- essere in possesso dei requisiti essenziali previsti del presente avviso;
- aver preso visione dell'Avviso e di approvare senza riserva ogni contenuto;
- di essere consapevole che può anche non ricevere alcun incarico/contratto;
- di possedere titoli e competenze specifiche più adeguate a trattare i percorsi formativi scelti.

Dichiarazione di insussistenza di incompatibilità

Il/la sottoscritto/a dichiara di non trovarsi in nessuna delle condizioni di incompatibilità previste dalle Disposizioni e Istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali europei 2014/2020, in particolare di:

- non essere collegato, né come socio né come titolare, alla ditta che ha partecipato e vinto la gara di appalto;
- non essere parente o affine entro il quarto grado del legale rappresentante dell'Istituto e di altro personale che ha preso parte alla predisposizione del bando di reclutamento, alla comparazione dei curricula degli astanti e alla stesura delle graduatorie dei candidati.

Come previsto dall'Avviso, allega:

- ***copia di un documento di identità valido;***
- ***Curriculum Vitae in formato europeo***

Dichiara, inoltre:

- di conoscere e di accettare le seguenti condizioni:
 - Partecipare, su esplicito invito del Dirigente, alle riunioni di organizzazione del lavoro per fornire e/o ricevere informazioni utili ad ottimizzare lo svolgimento delle attività; o Concorrere alla definizione della programmazione didattica delle attività ed alla definizione dei test di valutazione della stessa;
 - Concorrere alla scelta del materiale didattico o predisporre apposite dispense di supporto all'attività didattica;
 - Concorrere, nella misura prevista dagli appositi regolamenti, alla registrazione delle informazioni riguardanti le attività svolte in aula e la valutazione delle stesse sulla piattaforma ministeriale per la gestione dei progetti;
 - Svolgere le attività didattiche nei Plessi dell'Istituto;
 - Redigere e consegnare, a fine attività, su apposito modello, la relazione sul lavoro svolto.

Elegge come domicilio per le comunicazioni relative alla selezione il proprio indirizzo mail:

Trattamento dei dati personali

Il/la sottoscritto/a con la presente, ai sensi degli articoli 13 e 23 del D.Lgs. 196/2003 (di seguito indicato come “Codice Privacy”) e successive modificazioni ed integrazioni,

AUTORIZZA

L'Istituto **Pellegrino Artusi** al trattamento, anche con l'ausilio di mezzi informatici e telematici, dei dati personali forniti dal sottoscritto; prende inoltre atto che, ai sensi del “Codice Privacy”, titolare del trattamento dei dati è l'Istituto sopra citato e che il sottoscritto potrà esercitare, in qualunque momento, tutti i diritti di accesso ai propri dati personali previsti dall'art. 7 del “Codice Privacy” (ivi inclusi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza degli stessi, conoscerne il contenuto e le finalità e modalità di trattamento, verificarne l'esattezza, richiedere eventuali integrazioni, modifiche e/o la cancellazione, nonché l'opposizione al trattamento degli stessi).

Data _____ Firma _____

Allegato 2 scheda di autovalutazione: TABELLA DI VALUTAZIONE TITOLI		
TITOLI VALUTABILI	Punteggi attribuiti	AUTOVALUTAZIONE
Diploma di scuola secondaria di secondo grado - ALBERGHIERO	Punti 5 Viene valutato il titolo di livello più alto	
Esperienze nazionali e internazionali, di alto livello, attinenti alla materia trattata nel modulo	Punti 5 per ogni esperienza Max 3 esperienze per un totale di 15 punti	
Corsi di specializzazione e/o formazione attinenti alla materia trattata nel modulo in qualità di allievo	Punti 1 per ogni corso di durata non inferiore a 8 ore Punti 3 per ogni corso di durata annuale Max 6 punti	
Corsi di specializzazione e/o formazione attinenti alla materia trattata nel modulo in qualità di formatore	Punti 1 per ogni corso di durata non inferiore a 8 ore Punti 4 per ogni corso di durata annuale Max 8 punti	
Esperienza di docenza nell'attività oggetto dell'incarico presso scuola pubblica	Punti 1 per ogni anno di docenza, Max 8 punti	
Esperienza lavorativa nell'attività oggetto dell'incarico	Punti 2 per ogni anno di lavoro Max 10 punti	
Vincitore di concorsi attinenti alla materia trattata nel modulo	Punti 2 per ogni concorso Max 4 punti	

DATA _____

FIRMA _____