



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

### SEZIONI ASSOCIATE:

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*

*LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE*

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)*

I.S.S. - "F. PAOLO CASCINO"-PALERMO  
Prot. 0013579 del 09/05/2022  
I (Uscita)

Palermo, 09/05/2022

### CIRCOLARE

All'Albo Digitale  
Al Sito Web della Scuola  
Ai docenti  
Ai DSGA

SEDE CENTRALE E SUCCURSALE

**OGGETTO:** PON FSE - Avviso pubblico 9707 del 27/04/2021 “realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze e per l’aggregazione e la socializzazione delle studentesse e degli studenti nell’emergenza Covid-19” – Progetto “Apprendimento e socialità” - Codice identificativo progetto: 10.2.2A - FSEPON-SI-2021-164

**Competenza imprenditoriale:** Cocktail e innovazione, 1<sup>a</sup> livello (SUCCURSALE)

**- CODICE MODULO 1317219**

**CUP: I73D21000730001**

### **AVVISO PER LA SELEZIONE DEL PERSONALE DOCENTE INTERNO** **FIGURA FACILITATORE**

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: [pais041008@istruzione.it](mailto:pais041008@istruzione.it) – PEC: [pais041008@pec.istruzione.it](mailto:pais041008@pec.istruzione.it)



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

### SEZIONI ASSOCIATE:

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*

*LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE*

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)*

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTO** l'avviso MIUR prot. N. 9707 del 27/04/2021 “realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze e per l'aggregazione e la socializzazione delle studentesse e degli studenti nell'emergenza Covid-19”
- VISTA** le delibere del Collegio dei docenti n. 82 del 30/04/2021 e del Consiglio di Istituto n. 286 del 14/05/2021 con quali si autorizza l'Istituzione scolastica a partecipare al suddetto avviso;
- VISTA** la nota del MIUR Prot. n. AOODGEFID/17656 del 07/06/2021 che autorizza formalmente l'Istituto all'avvio delle attività del progetto in oggetto;
- VISTO** il “Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e gli esperti” deliberato dal Consiglio di Istituto in data 10/01/2018, che fissa i criteri di selezione dei tutor e del valutatore, nonché i massimali retributivi;
- VISTO** il DPR 275/99, concernente le norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;
- VISTE** le Disposizioni e istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2014-2020 – Edizione 2018;
- VISTE** le note dell'Autorità di gestione:
- prot. 1778 del 6 febbraio 2015 relativa allo split payment dell'IVA;
  - prot. 34815 del 2 agosto 2017 relativa al reclutamento del personale esperto;
  - prot. 3131 del 16 marzo 2017, Richiamo sugli adempimenti inerenti l'Informazione e la pubblicità per la programmazione 2014-20;
  - prot. 11805 del 13 ottobre 2016, Indicazioni operative – Informazioni e pubblicità;

**RITENUTO** necessario procedere alla selezione delle seguenti figure professionali:  
**FACILITATORE.**

**EMANA**

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: [pais041008@istruzione.it](mailto:pais041008@istruzione.it) – PEC: [pais041008@pec.istruzione.it](mailto:pais041008@pec.istruzione.it)



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

### SEZIONI ASSOCIATE:

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*

*LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE*

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)*

**il presente Avviso**, per la selezione di docenti interni, i quali dovranno rivestire gli incarichi di **FACILITATORE**, per l'attuazione delle azioni formative riferite al **Progetto “Apprendimento e socialità” - Codice identificativo progetto: 10.2.2A - FSEPON-SI-2021-164**

**Competenza imprenditoriale: Cocktail e innovazione, 1<sup>a</sup> livello (SUCCURSALE)**

**- CODICE MODULO 1317219**

**CUP: I73D21000730001**

### **Art. 1 Articolazione del progetto**

Il progetto è rivolto agli studenti di questa istituzione scolastica ed è così articolato:

#### **Obiettivi generali del Progetto**

- favorire l'integrazione socio ambientale di tutti gli alunni, specie di quelli in difficoltà di apprendimento, con bassi livelli nelle competenze di base, con bassa stima di sé, con difficoltà relazionali e con scarse stimolazioni socio culturali
- rimotivare allo studio e reintegrare nel sistema scolastico tutti coloro che per fattori che vanno dalla profonda demotivazione all'insuccesso scolastico ripetuto, a contesti familiari e ambientali problematici, ne sono, in vario modo, fuoriusciti o rischiano di farlo o l'hanno decisamente rifiutato.
- aprire la scuola oltre i tempi classici della didattica agli alunni e alle loro famiglie, per essere spazio di comunità in aree di particolare disagio abitativo e con elevato tasso di dispersione scolastica.

#### **Obiettivi Specifici**

- promuovere il successo scolastico e formativo degli alunni;
- sviluppare l'autostima attraverso forme didattiche più rispondenti alla personalità dell'alunno e che rendano l'apprendimento attraente e stimolante;
- far acquisire la consapevolezza di essere protagonisti del processo formativo attraverso percorsi di didattica attiva per la rimotivazione allo studio;
- articolare un percorso didattico metodologico che partendo dalla consapevolezza dell'identità fragile propria dell'età, punti al rinforzo della motivazione (anche attraverso la valorizzazione del vissuto degli alunni) e miri a formare cittadini consapevoli e responsabili;



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

### SEZIONI ASSOCIATE:

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*

*LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE*

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)*

- potenziare le attività di alternanza scuola-lavoro.

### Descrizione del modulo formativo:

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>TITOLO</b>            | <b><u>Cocktail e innovazione, 1<sup>a</sup> livello</u> (SUCCURSALE)</b>                                                                                                                                                                                                        |
| <b>DURATA</b>            | 30 ore                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>BREVE DESCRIZIONE</b> | L'evoluzione rapida del bar tender e la necessità dell'ottimizzazione della gestione e del lavoro all'interno di un bar/pub, comporta sempre più frequentemente il bisogno di una figura professionale sempre più innovativa e capace di gestire tutte le dinamiche del locale. |
| <b>DESTINATARI</b>       | Alunni della scuola                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>REQUISITI TUTOR</b>   | DOCENTE INTERNO DELLA SCUOLA                                                                                                                                                                                                                                                    |

Alla luce di quanto sopra, si rende, necessario selezionare **N. 1 FACILITATORE**.

### Art. 2 - Requisiti generali di ammissione

I docenti interessati possono presentare domanda, utilizzando il modello allegato al presente avviso (All. 1).

**Sono ammessi alla selezione, pena l'inammissibilità della candidatura, gli aspiranti in possesso dei sotto elencati requisiti di accesso:**

- 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;
- non essere a conoscenza di essere sottoposto a procedimenti penali;
- aver preso visione dell'Avviso e di approvarne senza riserva ogni contenuto;



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

### SEZIONI ASSOCIATE:

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*

*LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE*

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)*

- di essere in possesso di adeguate competenze di tipo informatico, nell'utilizzo di Internet e della posta elettronica e di conoscere i principali strumenti di office automation;
- di essere docente in questa scuola con contratto fino al 31 agosto o a tempo indeterminato.

Ai sensi del DPR 445/2000 le dichiarazioni rese e sottoscritte nel curriculum vitae o in altra documentazione hanno valore di autocertificazione. Potranno essere effettuati idonei controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni rese dai candidati.

Si rammenta che la falsità in atti e la dichiarazione mendace, ai sensi dell'art. 76 del predetto DPR n. 445/2000 e successive modifiche ed integrazioni, implica responsabilità civile e sanzioni penali, oltre a costituire causa di esclusione dalla partecipazione al presente avviso ai sensi dell'art. 75 del predetto D.P.R. n. 445/2000. Qualora la falsità del contenuto delle dichiarazioni rese fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine utile per la proposizione della domanda di partecipazione. L'accertamento della mancanza dei suddetti requisiti comporta in qualunque momento l'esclusione dalla procedura di selezione stessa o dalla procedura di affidamento dell'incarico o la decadenza dalla graduatoria.

### **Art. 3 - Compiti del facilitatore**

Al facilitatore si richiede di:

- cooperare con DS, DSGA al fine di garantire il regolare avvio e chiusura del progetto;
- cooperare con DS, DSGA al fine di monitorare il regolare svolgimento di tutti i moduli;
- monitorare il caricamento di tutti i dati e documenti in piattaforma;
- in collaborazione con il valutatore, monitorare le iniziative di valutazione;
- compilare il report finale, il time sheet ed eventuali altri documenti richiesti ai fini della documentazione del percorso affidato.

### **Art. 4 - Periodo di svolgimento e sede di svolgimento dell'attività formativa**

Le attività d'aula avranno inizio a partire, presumibilmente, dal **20/05/2022** e si concluderanno

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: [pais041008@istruzione.it](mailto:pais041008@istruzione.it) – PEC: [pais041008@pec.istruzione.it](mailto:pais041008@pec.istruzione.it)



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

### SEZIONI ASSOCIATE:

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*

*LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE*

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)*

immancabilmente entro e non oltre il **15/07/2022**.

### **Art. 5 – Incarichi e Compensi**

Per lo svolgimento dell'incarico, conferito da questa Istituzione Scolastica, l'importo orario onnicomprensivo conferibile, come stabilito nell'Avviso dall'A.d.G:

- Facilitatore € 23,22 ora per 10 ore

I compensi s'intendono comprensivi di ogni eventuale onere, fiscale e previdenziale, ecc., a totale carico dei beneficiari.

La retribuzione concordata è dovuta soltanto per le ore effettivamente svolte e documentate.

La liquidazione della retribuzione spettante, opportunamente contrattualizzata, sarà effettuata solo a seguito dell'effettiva assegnazione dei fondi da parte dell'A.d.G. e senza che la presente Istituzione scolastica sia obbligata ad alcun anticipo di cassa.

### **Art. 6 – Modalità di valutazione della candidatura**

La valutazione delle candidature pervenute sarà effettuata dal Dirigente Scolastico, che potrà avvalersi di una Commissione appositamente costituita.

I titoli saranno valutati se inerenti le candidature secondo le griglie di valutazione sotto riportata, tenendo conto unicamente di quanto dichiarato nel modello di candidatura (All. 1) ed evidenziato nel curriculum vitae in formato europeo con pagine numerate.

Saranno valutati esclusivamente i titoli acquisiti e le esperienze professionali già conseguiti alla data di scadenza del presente Avviso, sempre che siano auto-dichiarati nell'All.1 ed evidenziati nel curriculum vitae.

Il D.S., conclusi i lavori di valutazione, pubblicherà il decreto di graduatoria provvisoria, avverso il quale è ammesso entro e non oltre 5 giorni dalla sua pubblicazione. L'eventuale reclamo dovrà essere presentato in carta semplice, specificatamente motivato, circostanziato e sottoscritto e consegnato presso l'ufficio SURPU o trasmesso a mezzo posta certificata. Trascorso il superiore termine il Dirigente Scolastico procederà alla valutazione degli eventuali reclami e alla successiva pubblicazione della graduatoria definitiva.

Avverso la graduatoria definitiva potrà essere presentato ricorso giurisdizionale al T.A.R.



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

### SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

competente o, in alternativa, straordinario al Presidente della Repubblica nei termini rispettivamente, di 60 e 120 giorni decorrenti dalla data di pubblicazione del provvedimento definitivo.

Di seguito si riportano le griglie per la selezione del personale:

| CRITERI DI SELEZIONE DEI DOCENTI INTERNI PER INCARICHI IN PROGETTI PON/POR (FSE) (TUTOR/VALUTATORE/FACILITATORE/DOCUMETARISTA, ECC.)                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CRITERI DI AMMISSIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilità a svolgere l'incarico</li> <li>• Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica nuovo ordinamento (3+2)</li> <li>• Diploma di “Tecnico dei servizi dell'enogastronomia”</li> <li>• Diploma di “Tecnico dei servizi di sala e vendita”</li> <li>• Diploma di “Tecnico dei servizi di accoglienza turistica”</li> </ul> |                                                                                                                                                                  |
| <p><i>*Per quanto riguarda il personale a tempo determinato, costituisce requisito minimo di ammissione l'essere destinatario di incarico almeno fino al 30 giugno, tranne i casi in cui le attività progettuali siano pluriennali o si concludano entro il 31 agosto.</i></p>                                                                                                  |                                                                                                                                                                  |
| CRITERI DI VALUTAZIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                  |
| CRITERI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | PUNTEGGI                                                                                                                                                         |
| Titoli/attestati culturali e/o professionali inerenti l'incarico da espletare nel progetto<br><i>*I suddetti titoli includono il titolo di studio, qualora esso sia inerente l'ambito tematico del progetto</i>                                                                                                                                                                 | Punti 2 per ogni titolo/attestato                                                                                                                                |
| Certificazioni informatiche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Punti 1 per ogni certificazione                                                                                                                                  |
| Partecipazione a corsi di formazione e svolgimento di attività documentate nell'ambito del PNSD                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Punti 1 per ogni corso/attività                                                                                                                                  |
| Certificazioni linguistiche o Laurea in lingue straniere<br>(Il presente criterio si applica solo nei progetti/moduli di mobilità transnazionale o nei progetti/moduli inerenti il potenziamento delle competenze in lingua straniera)                                                                                                                                          | C2 = Punti 6<br>C1 = Punti 5<br>B2 = Punti 4<br>B1 = Punti 3<br>A2 = Punti 2<br>A1 = Punti 1<br>Laurea in lingue straniere = Punti 5 (equivalente al livello C1) |
| <i>*Qualora il candidato sia in possesso di più certificazioni, si valuterà solo quella più elevata del QCER. Lo stesso criterio si applicherà per il docente laureato in Lingue straniere, qualora sia in possesso anche di certificazione di livello C2.</i>                                                                                                                  |                                                                                                                                                                  |
| Esperienze documentate relative allo svolgimento dell'incarico richiesto                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Punti 3 per ogni incarico                                                                                                                                        |

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: [pais041008@istruzione.it](mailto:pais041008@istruzione.it) – PEC: [pais041008@pec.istruzione.it](mailto:pais041008@pec.istruzione.it)



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

### SEZIONI ASSOCIATE:

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*

*LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE*

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)*

|                                                                                                                    |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| in progetti PON/POR (FSE)                                                                                          |                           |
| Esperienze documentate relative allo svolgimento di incarico diverso da quello richiesto in progetti PON/POR (FSE) | Punti 2 per ogni incarico |
| Esperienze documentate relative allo svolgimento dell'incarico richiesto in progetti diversi dai PON/POR (FSE)     | Punti 1 per ogni incarico |

### **Art. 7 - Domanda di partecipazione, valutazione dei requisiti, costituzione degli elenchi, esclusione**

I candidati dovranno far pervenire:

- domanda di partecipazione redatta in tutte le sue parti, autocertificando in maniera dettagliata i requisiti di accesso indicati all'art. 2, e gli altri titoli valutabili secondo il modello di candidatura (All. 1).
- copia di un documento di identità valido e del codice fiscale;
- curriculum vitae in formato Europeo (pena l'esclusione) con pagine numerate e con tutti i titoli autovalutati messi in chiara evidenza;
- Autorizzazione al trattamento dei dati personali per i fini istituzionali e necessari alla gestione giuridica del rapporto ai sensi del D. L.vo n. 196/2003 (inclusa in All. 1);

L'istanza, sottoscritta dal candidato (firma autografa), completa di allegati e indirizzata al Dirigente Scolastico dovrà pervenire a mezzo email al seguente indirizzo [pais041008@istruzione.it](mailto:pais041008@istruzione.it) o [pais041008@pec.istruzione.it](mailto:pais041008@pec.istruzione.it), entro le **ore 10:00 del settimo giorno, decorrente dal giorno successivo a quello di pubblicazione del presente avviso**, riportante nell'oggetto della mail la seguente dicitura: **Candidatura al PON estate.**

Non saranno prese in esame le istanze;

- 1) pervenute oltre il termine sopra indicato;
- 2) incomplete;
- 3) presentate in maniera difforme da quanto sopra indicato o predisposte su modelli diversi rispetto alle schede allegate.



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

### SEZIONI ASSOCIATE:

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*

*LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE*

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)*

### **Art. 8 – Materiali prodotti**

Tutti i prodotti realizzati (quali elaborati, relazioni e ogni altra documentazione) sono di proprietà dell'Amministrazione scolastica, restando assolutamente precluso al soggetto affidatario ogni uso e divulgazione, anche parziale, dei prodotti realizzati senza autorizzazione preventiva.

### **Art. 9 - Responsabile del procedimento**

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 5 della legge 7 Agosto 1990, n. 241, il responsabile del procedimento di cui al presente Avviso di selezione è il Dirigente Scolastico, Lucia Assunta Ievolella.

### **Art. 10 – Trattamento dei dati personali**

Con la presente clausola la scuola dichiara che il trattamento dei dati personali e/o sensibili forniti sarà effettuato in conformità all'art. 11 comma 1 lettere da a) ad e) del D.Lgs 196/03. Inoltre, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196/03 comma 1 lettere da a) ad f), e che il trattamento sarà effettuato con lo scopo di adempiere su esplicite richieste nonché per fini istituzionali propri della Pubblica Amministrazione; che il trattamento potrà effettuarsi con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati, nel rispetto delle regole di riservatezza e di sicurezza previste dalla legge e/o da regolamenti interni, compatibili con le finalità per cui i dati sono stati raccolti; che il conferimento dei dati ha natura in parte facoltativa e in parte obbligatoria e l'eventuale, parziale o totale rifiuto di rispondere comporterà o potrà comportare per questo istituto l'impossibilità di adempiere alle richieste; che i dati raccolti non saranno comunicati a terzi se non nei casi previsti od imposti dalla legge e secondo le modalità in essa contenute; che si potranno esercitare i propri diritti in conformità a quanto prescritto negli artt. da 7 a 10 del D.Lgs 196/03; che il Titolare del trattamento dei dati è l'IIS “F. P. CASCINO” di Palermo.

### **Art. 11 – Pubblicità**

Il presente avviso sarà pubblicato:

- all' Albo digitale dell'Istituto;
- sul sito web della scuola.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

*Prof.ssa Lucia Assunta Ievolella*



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

### SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

### **MODULO CANDIDATURA DOCENTI DELL'I.I.S. “F.P. Cascino”**

#### **PER IL RUOLO DI FACILITATORE**

Al Dirigente Scolastico del  
I.I.S. “F. P. Cascino”  
Palermo

**OGGETTO: TABELLA AUTOVALUTAZIONE Progetto “Apprendimento e socialità” -  
Codice identificativo progetto: 10.2.2 Azioni di integrazione e potenziamento delle aree disciplinari di base**

**Codice identificativo progetto: 10.2.2A - FSEPON-SI-2021-164**

**Competenza imprenditoriale: Cocktail e innovazione, 1<sup>a</sup> livello (SUCCURSALE)**

**- CODICE MODULO 1317219**

**CUP: I73D21000730001**

IL/LA SOTTOSCRITTO/A \_\_\_\_\_ DOCENTE  
PRESSO CODESTO ISTITUTO DICHIARA LA PROPRIA DISPONIBILITÀ A SVOLGERE  
L'INCARICO IN OGGETTO PER IL MODULO  
\_\_\_\_\_  
LO/LA SCRIVENTE ACCONSENTE AL  
TRATTAMENTO DEI PROPRI DATI PERSONALI PER LE FINALITÀ DEL PROGETTO.  
CONSAPEVOLE DELLE CONSEGUENZE IN CASO DI DICHIARAZIONI MENDACI, IN  
BASE ALLE COMPETENZE E AI TITOLI EVIDENZIATI NEL PROPRIO CURRICULUM  
(CHE SI ALLEGA), DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ LA SEGUENTE  
AUTOVALUTAZIONE IN BASE AI CRITERI ESPOSTI NELLA SCHEDA.



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

### SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

| CRITERI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | PUNTEGGI                                                                                                                                                            | AUTO VALUTAZIONE<br>(A CURA DEL CANDIDATO) | PUNTEGGIO ATTRIBUITO<br>(A CURA DELLA COMMISSIONE) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Titoli/attestati culturali e/o professionali inerenti l'incarico da espletare nel progetto<br><i>*I suddetti titoli includono il titolo di studio, qualora esso sia inerente l'ambito tematico del progetto</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Punti 2 per ogni titolo/attestato                                                                                                                                   |                                            |                                                    |
| Certificazioni informatiche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Punti 1 per ogni certificazione                                                                                                                                     |                                            |                                                    |
| Partecipazione a corsi di formazione e svolgimento di attività documentate nell'ambito del PNSD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Punti 1 per ogni corso/attività                                                                                                                                     |                                            |                                                    |
| Certificazioni linguistiche o Laurea in lingue straniere<br>(Il presente criterio si applica solo nei progetti/moduli di mobilità trans-nazionale o nei progetti/moduli inerenti il potenziamento delle competenze in lingua straniera)<br><i>*Qualora il candidato sia in possesso di più certificazioni, si valuterà solo quella più elevata del QCER. Lo stesso criterio si applicherà per il docente laureato in Lingue straniere, qualora sia in possesso anche di certificazione di livello C2.</i> | C2 = Punti 6<br>C1 = Punti 5<br>B2 = Punti 4<br>B1 = Punti 3<br>A2 = Punti 2<br>A1 = Punti 1<br>Laurea in lingue straniere = Punti 5<br>(equivalente al livello C1) |                                            |                                                    |
| Esperienze documentate relative allo svolgimento dell'incarico richiesto in progetti PON/POR (FSE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Punti 3 per ogni incarico                                                                                                                                           |                                            |                                                    |
| Esperienze documentate relative allo svolgimento di incarico diverso da quello richiesto in progetti PON/POR (FSE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Punti 2 per ogni incarico                                                                                                                                           |                                            |                                                    |
| Esperienze documentate relative allo svolgimento dell'incarico richiesto in progetti diversi dai PON/POR (FSE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Punti 1 per ogni incarico                                                                                                                                           |                                            |                                                    |

Palermo,

FIRMA

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: [pais041008@istruzione.it](mailto:pais041008@istruzione.it) – PEC: [pais041008@pec.istruzione.it](mailto:pais041008@pec.istruzione.it)