



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. 0014582 del 17/05/2022
I (Uscita)

Palermo, 17/05/2022

Circolare

Al sito web
Agli Alunni
Alle famiglie
Ai docenti
Al 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, 2^a livello (CENTRALE)

- CODICE MODULO 1329396

Competenza imprenditoriale: Cocktail e innovazione, 2^a livello (SUCCURSALE)

- CODICE MODULO 1329403

CUP: I73D21000730001

SELEZIONE ALUNNI

Si informano gli studenti e le famiglie che questa Istituzione scolastica è stata individuata come destinataria dei finanziamenti PON FSE di cui all'oggetto.

Verranno realizzati n. 2 moduli di n. 30 ore cadauno (uno presso la sede centrale di Via Fattori ed uno presso la succursale di Via Deodato) da svolgere interamente presso i laboratori scolastici.

Scopo del progetto è di formare la figura del barman.

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

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

E-mail: pais041008@istruzione.it – PEC: 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)

Per potersi candidare è necessario compilare l'apposito modulo allegato alla presente circolare e consegnarlo al SURPU o invialo al seguente indirizzo mail pais041008@istruzione.it entro e non oltre sette giorni dalla pubblicazione della presente circolare.

Si precisa che, a tutti gli alunni che avranno espletato le ore di progetto con merito, verranno attribuiti dei crediti formativi e la loro partecipazione attiva e proficua verrà segnalata ai Consigli di Classe.

Di seguito si riporta il dettaglio delle attività e i criteri che saranno utilizzati per la selezione:

Descrizione del modulo formativo:

TITOLO	Cocktail e innovazione, 2^a livello
DURATA	30 ore – Centrale Via Fattori 30 ore – Succursale Via Deodato
BREVE DESCRIZIONE	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.
DESTINATARI	Alunni della scuola



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 DI SELEZIONE DEGLI ALUNNI	
CRITERI DI AMMISSIONE	
Disponibilità a svolgere l'attività	
CRITERI DI VALUTAZIONE	
CRITERI	PUNTEGGI
Rendimento scolastico	Punti 1 media 6 Punti 2 media 7 Punti 3 media 8 Punti 4 media 9 Punti 5 media 10
Condotta	Punti 1 media 6 Punti 2 media 7 Punti 3 media 8 Punti 4 media 9 Punti 5 media 10
Valutazione nella materia o nell'ambito disciplinare di riferimento del progetto/modulo	Punti 1 media 6 Punti 2 media 7 Punti 3 media 8 Punti 4 media 9
	Punti 5 media 10
Partecipazione a corsi/attività/progetti organizzati dalla scuola	Punti 1 per ogni iniziativa
Precedenze a parità di punteggio	
*A parità di punteggio sarà data precedenza agli allievi: - con reddito più basso; - che non hanno mai partecipato a progetti/moduli analoghi.	

Si precisa che il progetto inizierà, presumibilmente, dal 20/05/2022 e si concluderà immancabilmente entro e non oltre il 15/07/2022.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Lucia Assunta Ievolella

(Il documento è firmato digitalmente ai sensi del
D.Lgs 82/2005 ss.mm .ii. e sostituisce
il documento cartaceo e la firma autografa)



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)

Al Dirigente Scolastico del
I.I.S. "F. P. Cascino"
Palermo

MODULO CANDIDATURA ALUNNO/A

OGGETTO: Progetto "Apprendimento e socialità" –

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

Competenza imprenditoriale: Cocktail e innovazione, 2^a livello (CENTRALE)

- CODICE MODULO 1329396

Competenza imprenditoriale: Cocktail e innovazione, 2^a livello (SUCCURSALE)

- CODICE MODULO 1329403

CUP: I73D21000730001

Il/la sottoscritto/a _____ alunno/a presso codesto istituto chiede di partecipare al progetto in oggetto, consapevole delle conseguenze in caso di dichiarazioni mendaci, acconsente al trattamento dei propri dati personali per le finalità del progetto.

NOME	
COGNOME	
CODICE FISCALE	
CLASSE	
SEDE	
NUMERO DI TEL. PERSONALE	

Palermo,

FIRMA