



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

www.ipssarpaoloborsellino.gov.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

IPSSAR - "P. BORSELLINO" - PALERMO
Prot. 0003144 del 11/03/2019
09-02 (Uscita)

AVVISO INTERNO PER LA SELEZIONE ALUNNI

Fondi Strutturali Europei

Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020

Asse I - Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE)

Obiettivo specifico 10.6 - Qualificazione dell'offerta di istruzione e formazione Tecnica e Professionale

Azione 10.6.6 Stage/tirocini, percorsi di alternanza e azioni laboratoriali

Avviso pubblico Prot. N. 3781 del 05 aprile 2017

Investiamo nel Vostro Futuro

SCUOLA/LAVORO ESPERIENZE E OPPORTUNITÀ

CODICE PROGETTO 10.6.6A-FSEPON-SI-2017-98

CUP G55B17000150007

MY PROFESSIONAL FUTURE

CODICE PROGETTO 10.6.6B-FSEPON-SI-2017-72

CUP G65B17000420007

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTO il PON Programma Operativo Nazionale "Per la scuola- competenze e ambienti per l'apprendimento" approvato con Decisione C (2014) n. 9952, del 17/12/2014 della Commissione Europea;
- VISTO l'Avviso pubblico Prot. N. 3781 del 05 aprile 2017, *Avviso pubblico per il potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro* - Asse I - Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.6. Qualificazione dell'offerta di istruzione e formazione Tecnica e Professionale - Azione 10.6.6 Stage/tirocini, percorsi di alternanza e azioni laboratoriali;
- VISTA l'autorizzazione dei progetti: SCUOLA_LAVORO ESPERIENZE E OPPORTUNITA' - CODICE PROGETTO 10.6.6A-FSEPON-SI-2017-98; MY PROFESSIONAL FUTURE - CODICE PROGETTO 10.6.6B-FSEPON-SI-2017-72, di cui alla nota MIUR Prot. n. AODGEFID/188 Roma, 10/01/2018;
- VISTO il decreto di assunzione in bilancio del finanziamento (Decreto n. 1151 del 26/02/2018);
- VISTO il Programma Annuale dell'esercizio finanziario corrente approvato dal consiglio d'Istituto il 29/01/2019 con delibera n. 16;
- VISTE le note dell'Autorità di gestione 2014/2020 relative all'organizzazione ed alla gestione dei progetti PON FSE;
- VISTE le note dell'Autorità di gestione:
- prot. n. 11805 del 13 ottobre 2016, Informazioni e pubblicità;
 - prot. n. 3131 del 16 marzo 2017, Richiamo sugli adempimenti inerenti l'informazione e la pubblicità per la programmazione 2014/2020;
 - prot. n. 35916 del 21/09/2017, Istruzioni per l'acquisizione del consenso al trattamento dei dati degli studenti;
- CONSIDERATA la necessità di reclutare alunni per attuare i vari corsi previsti dai progetti:
- SCUOLA_LAVORO ESPERIENZE E OPPORTUNITA' - CODICE PROGETTO 10.6.6A-FSEPON-SI-2017-98;
 - MY PROFESSIONAL FUTURE - CODICE PROGETTO 10.6.6B-FSEPON-SI-2017-72

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI****pon
2014-2020**Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

www.ipssarpaoloborsellino.gov.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

EMANA

il presente Avviso per la selezione degli alunni, nell'ambito del progetto, così articolato:

PROGETTO	TITOLO PROGETTO	TITOLO MODULO
10.6.6A-FSEPON-SI-2017-98	SCUOLA_LAVORO ESPERIENZE E OPPORTUNITA'	Lo chef in azione: creatività, passione e professionalità
		L'arte del servire e del bon ton
		Ospitalità e centralità dell'accoglienza turistica
10.6.6B-FSEPON-SI-2017-72	<i>MY PROFESSIONAL FUTURE</i>	<i>Job placement in restaurant</i>

ASL NAZIONALE

MODULI	DESCRIZIONE ATTIVITÀ
Lo chef in azione: creatività, passione e professionalità	<p>⇒ DURATA n. 120 ore</p> <p>⇒ TOTALE ALUNNI n. 15 del terzo e quarto anno "Enogastronomia"</p> <p>Il modulo proposto prevede azioni nell'ambito di strutture alberghiere - area dei servizi enogastronomici ed ha un ruolo chiave per contribuire alla formazione professionale dei partecipanti e per migliorare/potenziare le opportunità di inserimento lavorativo ed, anche, per dare spazio alle loro ambizioni, idee e aspettative. L'azione formativa è finalizzata al potenziamento di competenze e abilità della area enogastronomica e tiene conto dell'evoluzione del profilo professionale che richiede nuovi e diverse requisiti: conoscenze delle tecniche produttive tradizionali e nuove, manualità, velocità, fantasia, creatività, resistenza allo stress, senso del gusto e del bello, costante aggiornamento professionale e abilità di utilizzo di nuovi strumenti tecnologici</p>
L'arte del servire e del bon ton	<p>⇒ DURATA n. 120 ore</p> <p>⇒ TOTALE ALUNNI n. 15 del terzo e quarto anno "Servizi di sala e vendita"</p> <p>Il modulo proposto individua un'azione formativa mirata alla ristorazione - settore servizi di sala, considerato che le continue innovazioni e le nuove tendenze richiedono la presenza di risorse umane con competenze professionali integrate sia per il profilo culturale che professionale. L'azione formativa è finalizzata al potenziamento di competenze e abilità dell'area professionalizzante e tiene conto della richiesta di personale in grado di gestire non solo le tradizionali attività del servizio in sala, ma anche di svolgere le proprie mansioni all'interno di una struttura aziendale complessa, sapendo proporre ai clienti l'offerta gastronomica in modo adeguato e realizzando un servizio efficiente in relazione alle loro esigenze/aspettative.</p>
Ospitalità e centralità dell'accoglienza turistica	<p>⇒ DURATA n. 120 ore</p> <p>⇒ TOTALE ALUNNI n. 15 del terzo e quarto anno "Accoglienza turistica"</p> <p>Il modulo formativo proposto focalizza l'attenzione sulla dimensione operativa aziendale attraverso un'azione contestualizzata nell'ambito della struttura ricettiva alberghiera - area del front office e promuove lo sviluppo di competenze professionalizzanti e trasversali, sia organizzative che relazionali, che sono determinanti per realizzare valide aspettative di vita lavorativa, considerato che possedere, sviluppare e valorizzare le proprie competenze è fondamentale non solo quando si cerca lavoro, ma anche quando si opera in un contesto lavorativo. La partecipazione alle attività ha una valenza strategica per realizzare raccordi costruttivi con il mondo del lavoro e comprendere i fattori leva che determinano il successo di un'impresa. In tale ottica la struttura del percorso si sviluppa su una dimensione generativa di professionalità, che consente l'acquisizione di competenze specifiche e agevola la diffusione delle buone pratiche e l'innovazione continua.</p>

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

www.ipssarpaoloborsellino.gov.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

ASL ESTERO

MODULI	DESCRIZIONE ATTIVITÀ
<i>Job placement in restaurant</i>	<p>⇒ DURATA n. 120 ore</p> <p>⇒ TOTALE ALUNNI n. 15 terzo e quarto anno Enogastronomia e Servizi di sala e vendita.</p> <p>Il modulo prevede azioni nell'ambito di aziende ristorative di Yeovil, città della contea del Somerset, in Inghilterra. L'esperienza formativa costituirà per i partecipanti un'opportunità di arricchimento umano, culturale e professionale, oltre che un'ottima occasione per migliorare sensibilmente la conoscenza della lingua inglese. L'esperienza proposta rappresenta una ponte strategico tra istruzione scolastica e futuro lavorativo, che permetterà di verificare gli insegnamenti teorici e metodologici ricevuti nell'ambito della formazione scolastica e di completare adeguatamente un percorso formativo per realizzare validi sbocchi professionali. Il modulo formativo prevede un periodo di attività formativa nell'ambito delle aziende ristorative e mira alla formazione per l'acquisizione di <i>key competences</i> professionali specifiche, flessibili e integrate per realizzare sinergie e interconnessioni tra "staff di sala" e "chef", considerato che sono gli indiscussi fattori di successo del ristorante. Infatti, le continue innovazioni e le nuove tendenze richiedono la presenza di nuove/diverse professionalità in grado di rispondere in modo concreto alle richieste del mercato del lavoro, che ricercano professionisti preparati e capaci di interagire con un pubblico esigente e internazionale per accogliere, gestire, intrattenere e servire l'ospite/cliente in modo che possa percepire il valore del piatto preparato e del servizio erogato.</p>

1. Condizioni di ammissibilità

Possono presentare domanda di selezione gli alunni frequentanti questa Istituzione Scolastica.

2. Criteri di selezione e indicazioni operative

Qualora il numero delle istanze dovesse superare il massimo dei QUINDICI corsisti, si procederà con la selezione, ai sensi dei criteri stabiliti dal gruppo di lavoro nella seduta del 09/03/2019 e sarà ammessa la partecipazione ad un solo modulo. **La frequenza è obbligatoria.**

Alla fine del percorso gli alunni riceveranno un attestato delle competenze e delle conoscenze acquisite che concorrerà all'attribuzione del voto di condotta e/o del credito formativo.

I corsi si svolgeranno secondo il calendario che sarà fornito all'avvio del progetto.

3. Modalità di presentazione delle domande

L'istanza, indirizzata al Dirigente Scolastico, utilizzando il modulo "Allegato 1" debitamente compilata e firmata, dovrà pervenire, **entro e non oltre il 18/03/2019** presso le rispettive vicepresidenze (prof.ssa Alfia Filippello, per la sede e prof. Luciano Di Maria, per la succursale).

4. Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico.

5. Pubblicizzazione e diffusione

Il presente avviso sarà pubblicato all'Albo Pretorio della scuola, sul sito web e sarà opportunamente diffuso, tramite circolare interna ed avviso diretto, a cura del docente coordinatore di classe.

6. Tutela dei dati personali

I dati in possesso dell'Istituto saranno trattati nel rispetto dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016.

7. Allegato

Allegato 1: istanza di partecipazione;

Allegato 2: informativa trattamento dei dati personali, resa ai sensi dell'art. 13 Regolamento UE 679/2016.

Il Dirigente Scolastico

Maria Buffa

Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa