



**Istituto Professionale di Stato per i Servizi
Alberghieri e della Ristorazione
con
Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e
l'Ambiente
86039 Termoli**



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2
Sede accreditata (DDG n.755 del 15/12/2010)

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875-706582
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
www.alberghierotermoli.it
C.F. 91019170702

CATALOGO REGIONALE PER L'OFFERTA FORMATIVA

BANDO DI SELEZIONE DOCENTI O TUTOR

Vista la determinazione del Direttore Generale della D.G.III n. 460 del 13 luglio 2011, avente per oggetto "Deliberazioni di Giunta regionale n. 889 del 07 agosto 2009 e n. 839 del 18 ottobre 2010" con cui è stata approvata l'Offerta Formativa a Catalogo dell'Organismo di Orientamento e Formazione Professionale I.P.S.S.A.R. con I.P.S.A.A.

SI INDICE

una procedura di selezione comparativa per titoli volta a selezionare le risorse necessarie per lo svolgimento di attività didattica o di tutoraggio previste nei percorsi inseriti nel catalogo regionale per l'offerta formativa

La procedura di selezione avverrà mediante comparazione dei curricula con i profili professionali richiesti e in funzione dell'articolazione modulare di seguito specificata:

- **Cod. 16.03 Operatore della produzione di pasticceria ore 340**

Moduli	Ore	Sede di svolgimento
1. Orientamento	8	IPSSAR-Termoli
2. Igiene e Haccp	24	
3. Sicurezza sui luoghi di lavoro	28	
4. Informatica di base	24	
5. Progettazione ricette e carta-dessert	22	
6. Lavorazione impasti e creme	46	
7. Lievitazione e cottura dei Semilavorati	20	
8. Farcitura e decorazione prodotto dolciario	38	
9. Stage/tirocinio	90	Aziende del settore

- **Cod. 16.01 Aiuto Cuoco Ore 550**

Moduli	Ore	Sede di svolgimento
1. Orientamento	8	IPSSAR-Termoli
2. Lingua Inglese	28	
3. Igiene e Haccp	24	
4. Sicurezza sui luoghi di lavoro	28	

5. Informatica di base	28	Aziende del settore/ IPSSAR Termoli
6. Legislazione ed elementi di Economia e Marketing	32	
7. Progettazione menu'	80	
8. Preparazione, cottura e servizio	186	
9. Team di lavoro	24	
10. Stage/tirocinio	120	

• **Cod. 16.04 Operatore della ristorazione:pizzaiolo ore 340**

Moduli	Ore	Sede di svolgimento
1. Orientamento	8	IPSSAR-Termoli
2. Lingua Inglese	20	
3. Igiene e Haccp	16	
4. Sicurezza sui luoghi di lavoro	28	
5. Informatica di base	20	
6. Legislazione ed elementi di Economia e Marketing	16	
7. Trattamento materie prime e semilavorati alimentari	34	
8. Preparazione piatti: preparazioni base in pizzeria	48	
9. Preparazione e distribuzione bevande	18	
10. Stage /tirocinio	90	Aziende del settore

• **Cod. 16.05 Tecnico dei servizi sala-banqueting ore 340**

Moduli	Ore	Sede di svolgimento
1. Orientamento	8	IPSSAR-Termoli
2. Lingua Inglese	10	
3. Lingua Francese	10	
4. Igiene e Haccp	20	
5. Sicurezza sui luoghi di lavoro	10	
6. Informatica di base	24	
7. Legislazione ed elementi di Economia e Marketing	18	
8. Progettazione eventi Banqueting	24	
9. Configurazione ed ambientazione spazi	32	
10. Accoglienza cliente e customer satisfaction	28	
11. Gestione flussi distributivi	24	

12. Stage/tirocinio	90	Aziende del settore/ IPSSAR Termoli
---------------------	----	--

• **Igiene e HACCP ore 28**

Moduli	Ore	Sede di svolgimento
1. Igiene :formazione di base	14	IPSSAR-Termoli
2. HACCP:formazione specifica,	14	

• **Addetto alla gestione delle emergenze: Antincendio e Primo soccorso ore 36**

Moduli	Ore	Sede di svolgimento
1. La Prevenzione Incendi	8	IPSSAR-Termoli
2. Protezione Antincendio e Procedure	8	
3. Il Sistema di Soccorso	8	
4. Rischi Specifici dell'attività svolta. Intervento pratico	8	

REQUISITI RICHIESTI

- Professionisti e/o docenti in possesso di laurea specifica, e/o specifiche competenze certificate
- Professionisti e/o docenti in possesso di comprovate esperienza e qualificazione professionali nel settore di pertinenza

PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA. TERMINE E MODALITA'.

Tutti coloro che fossero interessati possono produrre domanda, secondo il mod All.1, corredata di curriculum vitae (modello europeo Europass) e da un documento di riconoscimento, da indirizzare a: Sede Formativa IPSSAR Termoli, via Foce dell'Angelo 2, 86039 Termoli CB

L'istanza dovrà pervenire materialmente, con qualsiasi mezzo, entro e non oltre le ore 10.00 di venerdì 30 settembre 2011. Non saranno prese in considerazione istanze pervenute oltre il predetto termine, né farà fede - a tal fine - la data di spedizione attestata dal timbro postale.

Non saranno accettate domande inviate tramite e-mail o a mezzo telefax. Sul plico contenente le domande dovrà essere indicato il mittente, il destinatario e la dicitura

SELEZIONE DOCENTI CORSI CATALOGO

SELEZIONE

La commissione nominata per la valutazione delle domande e dei curricula attribuirà i punteggi di seguito indicati (max 60 punti)

1. Titoli di studio:
 - Laurea (20 punti) *
 - Master (5 punti)
 - Perfezionamento post-lauream e/o specializzazione (5 punti)
 - Diploma (5 punti) **
2. Esperienze professionali (Max 10 punti -ogni anno vale 2 punti)

3. Docenze, in qualità di interno, presso l'Istituto Prof. Alberghiero di Termoli (10 punti)
4. Esperienze di docenza già maturate presso l'Ente di Formazione IPSSAR (max 5 punti – ogni anno vale 2 punti)

* Per le docenze laurea attinente ai moduli richiesti; per il tutoraggio laurea o diploma attinente ad almeno uno dei moduli inseriti nei corsi

** diploma di indirizzo attinente ai moduli precedentemente indicati

La commissione, individuati i collaboratori prescelti per ogni singolo modulo o tutoraggio, redigerà una graduatoria sulla base dei punteggi attribuiti.

Qualora più candidati raggiungessero lo stesso punteggio secondo i criteri di cui sopra, a insindacabile giudizio della commissione appositamente nominata, si procederà ad una valutazione comparativa con riguardo ai titoli accademici, alle certificazioni specifiche, all'esperienza documentata dal candidato e alla disponibilità che egli può assicurare durante il periodo richiesto.

FORMA DI CONTRATTO E COMPENSO PREVISTO

L'attribuzione dell'incarico avverrà solo a seguito di attivazione dei corsi e secondo la graduatoria interna. Eventuali correzioni e variazioni della graduatoria, debitamente motivate e legittimate, avranno effetto con decorrenza dalla data di decisione su possibili gravami non oltre giorni cinque dalla data di pubblicazione della graduatoria stessa. Decorso tale termine, gli incarichi saranno attribuiti in via definitiva mediante regolare stipula di contratto di diritto privato.

L'Organismo di formazione stipulerà con il personale selezionato regolare contratto di prestazione d'opera professionale. Il trattamento economico, previsto dal piano finanziario autorizzato, sarà corrisposto a seguito dell'effettiva erogazione dei fondi Regionali, senza attivare anticipazioni di cassa.

Le attività si svolgeranno secondo il calendario che sarà comunicato al docente o al tutor selezionato, che dovrà partecipare agli incontri organizzati dal Direttore e/o Coordinatore.

Sarà data preferenza, in ogni caso al personale interno all'Istituto e al personale che ha già svolto precedenti attività con l'Organismo di Formazione.

La Direzione si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite; tali dati saranno trattati solo per finalità connesse e strumentali alla valutazione dei titoli posseduti, nonché all'eventuale conferimento e gestione della prestazione d'opera.

Il presente Bando viene pubblicato all'Albo interno dell'Organismo e sul sito web. www.alberghierotermoli.it

Per maggiori informazioni, gli interessati possono rivolgersi al Responsabile Formativo presso la Segreteria dell'Organismo, sita in Foce dell'Angelo 2, Termoli (CB), tel 0875/706582

Termoli 1 settembre '11

IPSSAR con IPSAA
Il legale rappresentante
F.to prof.ssa. Maria Chimisso