Istituto Alberghiero Montecatini Terme

Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it

IPSEOA "F. MARTINI"
MONTECATINI TERME
Prot. 0000106 del 07/01/2025
VII-6 (Uscita)

Montecatini Terme, 07/01/2025

Oggetto: Avviso di Selezione per il conferimento dell'incarico di n. 13 Docenti Esperti Interni e/o Esterni e n. 13 Tutor interni all'Istituto Scolastico per la realizzazione di n. 13 *"Percorsi formativi e laboratori co-curriculari"*.

Avviso Pubblico "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola avviso Pubblico Missione 4: Istruzione e Ricerca - Componente 1 - Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - Investimento 1.4 "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica", finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU - "Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica" (D.M. 19/2024) - "Stay in Martini2" - CUP: E24D21000910006

Titolo progetto: Stay in Martini 2
Codice progetto: M4C1I1.4-2024-1322-P-50418

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- **VISTO** il decreto di avvio di procedura di per il conferimento dell'incarico di n. 13 Docenti Esperti Interni e/o Esterni e n. 13 Tutor interni all'Istituto Scolastico per la realizzazione di n. 13 *"Percorsi formativi e laboratori co-curriculari"* Prot. 080 del 07/01/2025;

- **RILEVATA** la necessità di individuare docenti interni e/o esterni in possesso di competenze documentate nel settore di riferimento (n. 13 corsi da 15 ore) e docenti interni che svolgano attività di Tutor (n. 13 corsi da 15 ore) nell'ambito del progetto autorizzato e finanziato, cod. **M4C1I1.4-2024-1322-P-50418** dal titolo **Stay in Martini 2;**

EMANA

il presente Avviso Pubblico per la Selezione, mediante procedura comparativa di titoli, di n. 13 Docenti e n. 13 Tutor interni per la realizzazione dei sottoelencati percorsi:

Percorsi	*Enogastromia*	*Sala Vendita*	*Accoglienza turistica*	*Pasticceria*
3			3	
1				1
5	5			
4		4		
13	***5***	***4***	***3***	***1***

ISTITUTO ALBERGHIERO MONTECATINI TERME
Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it

PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALI CO-CURRICOLARI

Attività riferita a percorsi formativi e laboratoriali al di fuori dell'orario curricolare, rivolti a gruppi di almeno 9 studenti-destinatari, afferenti alle seguenti discipline e tematiche Enogastronomia, Pasticceria, Sala Vendita e Accoglienza Turistica, in coerenza con gli obiettivi specifici dell'intervento e a rafforzamento del curricolo scolastico.
Ciascun percorso viene erogato, in presenza e congiuntamente, da un Docente Esperto e da un Docente Tutor, entrambi in possesso di specifiche competenze, in orari diversi da quello di frequenza scolastica, eventualmente in collaborazione e presso le sedi degli Istituti d'Istruzione Secondaria del territorio e con il coinvolgimento sia degli alunni della Scuola che degli studenti di tali istituti.

FIGURE RICHIESTE	n. PERCORSI PREVISTI	NUMERO ALUNNI COINVOLTI PER PERCORSO	ORE PER OGNI PERCORSO	COMPENSO ORARIO PER PERCORSO
N. 13	13	9	15	€79,00/h
N. 13				€34,00/h

Gli studenti destinatari degli interventi saranno individuati dal team della dispersione.
Le scelte metodologiche dei Docenti Interni Esperti coinvolti nella realizzazione dei Percorsi sopra indicati saranno da questi esplicitate nella progettazione loro richiesta in fase di avvio delle attività, fermo restando l'obbligo di aderire alle indicazioni di massima fornite nel presente Avviso.

PRESENTAZIONE DOMANDA E CRITERI DI SELEZIONE

ART. 1 - SEDE DELL'INCARICO

Sede dell'incarico è la sede dell'Istituto "Istituto Professionale "F. Martini" per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", sita in Montecatini Terme.

ARTICOLO 2 – REQUISITI E TITOLI RICHIESTI

Possono partecipare alla selezione i candidati (a seguire, anche "Partecipanti") che, alla data di scadenza del bando:

- abbiano la cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- abbiano il godimento dei diritti civili e politici;
- non siano stati esclusi dall'elettorato politico attivo;
- possiedano l'idoneità fisica allo svolgimento delle funzioni cui la presente procedura di selezione si riferisce;
- non abbiano riportato condanne penali e non siano destinatari di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;

ISTITUTO ALBERGHIERO MONTECATINI TERME
Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it

- non siano stati destituiti o dispensati dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- non siano stati dichiarati decaduti o licenziati da un impiego statale;
- non si trovino in situazione di incompatibilità, ovvero, nel caso in cui sussistano cause di incompatibilità, si impegnano a comunicarle espressamente, al fine di consentire l'adeguata valutazione delle medesime;
- non si trovino in situazioni di conflitto di interessi, neanche potenziale, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico.

Tutti i requisiti per l'ammissione devono essere posseduti e comprovati alla data di scadenza del termine utile per la presentazione delle domande. L'accertamento della mancanza di uno solo dei requisiti prescritti per l'ammissione, sarà motivo di esclusione dalla selezione.
I Partecipanti alla selezione attestano il possesso dei sopraelencati requisiti di partecipazione mediante dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. 445/2000, contenuta nella domanda di partecipazione, che dovrà essere debitamente sottoscritta.
L'Istituzione scolastica si riserva di effettuare le verifiche circa il possesso dei requisiti di cui al presente articolo.

ARTICOLO 3 – CRITERI DI SELEZIONE

Ai fini della partecipazione alla procedura di selezione in oggetto sono richiesti i requisiti presenti nelle seguenti tabelle; i candidati saranno valutati comparativamente sulla base del curriculum vitae e dei titoli accademici e di studio presentati, come segue: valutazione del curriculum, dei titoli presentati e esperienza professionale /lavorativa: max 100 punti;

CRITERI DI VALUTAZIONE

	Requisiti docente	Punteggi
	TITOLI VALUTABILI	**PUNTI (max 100)**
1	Diploma specialistico nel settore di riferimento	25 punti
2	Laurea magistrale o vecchio ordinamento / altri diplomi coerenti con il profilo richiesto	5 punti
3	Dottorato di ricerca afferente al profilo richiesto	3 punti
4	Master/ Specializzazione e perfezionamento coerenti con il profilo richiesto	2 punti per Master sino ad un massimo di 4 punti
5	Esperienze lavorative e collaborazioni documentate coerenti con il settore di riferimento del percorso attivato	2 punti per esperienza sino ad un massimo di 18 punti
6	Esperienze documentate di docenza in progetti PON, POR, PNSD o in corsi universitari su tematiche afferenti la tipologia del percorso attivato	2 punti per esperienza sino ad un massimo di 24 punti

ISTITUTO ALBERGHIERO MONTECATINI TERME
Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it

7	Esperienze documentate di docenza extrascolastiche in istituzioni scolastiche su tematiche afferenti la tipologia del percorso attivato	2 punti per esperienza sino ad un massimo di 10 punti
8	Partecipazione a Corsi di Formazione di almeno 25 ore su tematiche afferenti la tipologia del percorso attivato	0,25 punto per corso sino ad un massimo di 2 punti
9	Attività di formatore inerente alle attività progettuali di interesse specifico all'obiettivo per il quale si concorre	1 punto per ogni attività sino ad un massimo di 4 punti
10	Pubblicazione di monografie e/o articoli su riviste scientifiche e/o giornali afferenti la tipologia del percorso attivato	1 punto per ogni pubblicazione sino ad un massimo di 5 punti

Requisiti docente Tutor		**Punteggi**
	TITOLI VALUTABILI	**PUNTI (max 100)**
1	Diploma specialistico nel settore di riferimento	25 punti
2	Laurea magistrale o vecchio ordinamento / altri diplomi coerenti con il profilo richiesto	5 punti
3	Dottorato di ricerca afferente al profilo richiesto	3 punti
4	Master/ Specializzazione e perfezionamento coerenti con il profilo richiesto	2 punti per Master sino ad un massimo di 4 punti
5	Esperienze lavorative e collaborazioni documentate coerenti con il settore di riferimento del percorso attivato	2 punti per esperienza sino ad un massimo di 18 punti
6	Esperienze documentate di docenza in progetti PON, POR, PNSD o in corsi universitari su tematiche afferenti la tipologia del percorso attivato	2 punti per esperienza sino ad un massimo di 24 punti
7	Esperienze documentate di docenza extrascolastiche in istituzioni scolastiche su tematiche afferenti la tipologia del percorso attivato	2 punti per esperienza sino ad un massimo di 10 punti
8	Partecipazione a Corsi di Formazione di almeno 25 ore su tematiche	0,25 punto per corso sino ad un

ISTITUTO ALBERGHIERO MONTECATINI TERME
Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it

	afferenti la tipologia del percorso attivato	massimo di 2 punti
9	Attività di formatore inerente alle attività progettuali di interesse specifico all'obiettivo per il quale si concorre	1 punto per ogni attività sino ad un massimo di 4 punti
10	Esperienza di tutor PCTO/ coordinatore di classe/ coordinatore di dipartimento	1 punto per ogni pubblicazione sino ad un massimo di 5 punti

ARTICOLO 4 – DURATA DELL'INCARICO E COMPENSO

L'attività oggetto dell'incarico è prevista nel periodo che va da gennaio 2025 a maggio 2025.
L'eventuale differimento del termine di conclusione dell'incarico originario è consentito, in via eccezionale, al solo fine di completare il progetto e per ritardi non imputabili al collaboratore, ferma restando la misura del compenso pattuito in sede di affidamento dell'incarico, nonché il rispetto delle tempistiche previste dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

Il corrispettivo lordo è stabilito in **€ 22.035,00 (Euro ventiduemilatrentacinque/00)** inteso quale importo complessivo lordo stato pari **a ore 195** destinate all'attività di docenza all'unità di costo standard pari a **€. 79,00** e **ore 195** destinate all'attività di tutoraggio all'unità di costo standard pari a **€. 34,00** , come previsto dalle Istruzioni Operative prot. n. 132935 del 15 novembre 2023, al paragrafo 3 «Le tipologie di attività di formazione e le opzioni semplificate di costo».

ARTICOLO 5 – MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Gli interessati dovranno far pervenire la propria candidatura, a pena di esclusione, **entro e non oltre le ore 12,00 del 17/01/2025** a mezzo posta elettronica o brevi manu all'ufficio protocollo dell'istituto.
Non si terrà conto delle domande pervenute oltre il termine di cui sopra.
La domanda di partecipazione, da predisporre sulla base dell'Allegato sub "A", che include altresì la Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, attestante il possesso dei requisiti previsti per la partecipazione alla presente selezione, nonché l'insussistenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, dovrà essere debitamente datata e sottoscritta dal candidato e corredata da:

curriculum vitae del candidato attestante i titoli e le esperienze professionali richiesti ai fini della partecipazione alla presente procedura e/o valutabili e maturati nel settore oggetto del presente Avviso contenente un'autodichiarazione di veridicità dei dati e delle informazioni contenute, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000;

fotocopia del documento d'identità, pena l'esclusione.

L'Istituzione scolastica potrà richiedere integrazioni rispetto alla documentazione presentata dai candidati, e avrà, altresì, la facoltà di procedere a idonei controlli sulla veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive.

ARTICOLO 6 – COMMISSIONE DI VALUTAZIONE

La Commissione sarà nominata dal Dirigente scolastico dopo la scadenza del termine per la presentazione delle istanze di partecipazione organizzerà i lavori istruttori, la verifica dei requisiti di ammissibilità, la valutazione dei candidati e la formazione della graduatoria.
Nello svolgimento dei suoi compiti, la Commissione redigerà apposito verbale contenente i criteri di valutazione e i giudizi attribuiti a ciascun candidato.

ART. 7 - REVOCA DELL'INCARICO

L'Istituto Scolastico può revocare il presente incarico in caso di inadempimento alle prestazioni e degli obblighi previsti dalla legge, dai documenti relativi alla procedura in oggetto e dalla lettera di incarico.
In caso di revoca del presente incarico il personale amministrativo dovrà far pervenire entro il termine indicato dal Dirigente tutte le informazioni ed i risultati dell'attività svolta fino alla data della revoca medesima ed al personale amministrativo verrà corrisposto un compenso commisurato all'effettiva prestazione resa.
L'Istituto Scolastico può revocare l'incarico, in tutto o in parte, in caso di rinuncia al finanziamento conferito per la realizzazione del percorso in oggetto oppure in caso di revoca dello stesso da parte delle competenti autorità.
Inoltre, è riconosciuto all'Istituzione Scolastica il diritto di recedere anticipatamente dal rapporto, senza preavviso, qualora l'Esperto non presti la propria attività conformemente agli indirizzi impartiti e/o non svolga la prestazione nelle modalità pattuite, liquidando il collaboratore stesso in relazione allo stato di avanzamento della prestazione.

ART. 8 - RINUNCIA E SURROGA NELL'INCARICO

In caso di rinuncia alla nomina da parte del Docente selezionato, da presentarsi entro 7 giorni dalla comunicazione di avvenuta selezione, l'Istituto Scolastico procederà alla surroga nell'incarico utilizzando la graduatoria definitiva.

ART. 9 - RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

Ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. n. 36/2023 e dell'art. 5 della Legge 241/90, il Responsabile Unico del Progetto è il Dirigente Scolastico, Prof. Riccardo Monti.

ART. 10 - INFORMATIVA TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Con riferimento al Regolamento Europeo 679/2016 e al D.Lgs. n. 196 del 30.06.03 (così come modificato dal D.Lgs. n. 101 del 10 agosto 2018, contenente "*Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679*", si precisa quanto segue:

- soggetto attivo della raccolta e del trattamento dei dati richiesti, anche particolari in quanto a carattere giudiziario, è l'Istituto, nella persona del Dirigente scolastico;

ISTITUTO ALBERGHIERO MONTECATINI TERME
Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it

- le finalità cui sono destinati i dati forniti dai partecipanti alla presente procedura e le modalità del loro trattamento si riferiscono esclusivamente al procedimento instaurato con il presente avviso;
- i dati richiesti verranno trattati nell'assoluto rispetto delle disposizioni vigenti in tema di Privacy;
- l'Ente potrà comunicare i dati raccolti al proprio personale interno coinvolto nel procedimento ed ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. n. 241/90;
- l'informativa estesa sul trattamento dei dati è disponibile sul sito web dell'Istituzione Scolastica.

In allegato:
Allegato A: Domanda di Partecipazione;
Allegato B: Scheda di Autovalutazione.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Riccardo Monti

Istituto Alberghiero Montecatini Terme
Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it

ALLEGATO A) "Istanza di partecipazione"

Avviso di Selezione per il conferimento dell'incarico di n. 13 Docenti Esperti Interni e/o Esterni e n. 13 Tutor interni all'Istituto Scolastico per la realizzazione di n. 13 "*Percorsi formativi e laboratori co-curriculari***".**

Avviso Pubblico "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola avviso Pubblico Missione 4: Istruzione e Ricerca - Componente 1 - Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - Investimento 1.4 "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica", finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU - "Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica" (D.M. 19/2024) - "Stay in Martini2" - CUP: E24D21000910006

Titolo progetto: Stay in Martini 2
Codice progetto: M4C1I1.4-2024-1322-P-50418

Domanda di partecipazione e Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ex artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000

Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto Istituto Professionale
"F. Martini" per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Via Via G. Galilei, 11, Montecatini Terme - 51016 (PT)

Il/La sottoscritto/a _____
C.F. _____ Nato/a il _____
a _____
Tel. _____ Cell. _____
e-mail _____
Indirizzo a cui inviare le comunicazioni relative alla selezione:
Via _____ Cap. _____
città _____

CHIEDE

di partecipare alla procedura di selezione interna per il reclutamento di n. 13 Docenti Esperti Interni e/o Esterni e n. 13 Tutor interni all'Istituto Scolastico per la realizzazione di n. **13** "*Percorsi formativi e laboratori co-curriculari*", come di seguito precisato:

Istituto Alberghiero Montecatini Terme
Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it

Percorsi	Docent		tutor	
ENOGASTRONOMIA	DOC	N. CORSI _____	TUTOR	N. CORSI _____
SALA	DOC	N. CORSI _____	TUTPR	N. CORSI _____
PASTICCERIA	DOC	N. CORSI _____	TUTPR	N. CORSI _____
ACCOGLIENZA	DOC	N. CORSI _____	TUTOR	N. CORSI _____

DICHIARA

inoltre di impegnarsi a svolgere l'incarico senza riserve, alle condizioni e secondo le modalità previste dall'Avviso di selezione come indicato nell'intestazione del presente documento, per tutta la durata dell'incarico stabilita.

A tal fine, consapevole della responsabilità penale e della decadenza da eventuali benefici acquisiti nel caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, il/la sottoscritto/a dichiara sotto la propria responsabilità:

- di essere cittadino _____;
- di essere in godimento dei diritti politici;
- di prestare servizio presso la scuola _____ di _____ in qualità di docente di _____;
- di non aver subito condanne penali;
- di non aver procedimenti penali pendenti, ovvero di avere i seguenti provvedimenti penali pendenti: _____;
- di aver preso visione dell'Avviso e di essere disponibile a svolgere l'incarico in orario extracurriculare;
- di essere in possesso dei requisiti minimi di accesso indicati nell'avviso di cui all'oggetto e di essere in possesso dei titoli dichiarati nella scheda di autovalutazione;
- di non trovarsi in nessuna della condizioni di incompatibilità o inconferibilità ai sensi dell'art. 20, comma 2, del D.Lgs. n. 39/2013 recante "Disposizioni in materia di inconferibilità e incompatibilità di incarichi presso le pubbliche amministrazioni e presso gli enti privati in controllo pubblico", a norma dell'art.1, commi 49 e 50, della Legge n. 190/2012.

A tal fine, allega:

- curriculum vitae in formato europeo debitamente sottoscritto;
- copia di un documento di identità in corso di validità;
- Allegato B all'Avviso di Selezione Interna: Scheda di autovalutazione dei titoli, compilata e sottoscritta.

Istituto Alberghiero Montecatini Terme
Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it

Ai sensi del Decreto Legislativo n. 196/03 e *ss.mm.ii.* e del regolamento UE/679/2016 (G.D.P.R.) e *ss.mm.ii.*, il/la sottoscritto/a dichiara di autorizzare l'istituto Scolastico "Istituto Professionale "F. Martini" per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" di Montecatini Terme al trattamento dei dati contenuti nella presente autocertificazione per gli adempimenti connessi alla presente procedura e per i fini istituzionali della Pubblica Amministrazione.

Luogo _____, data _____

Firma _____

ISTITUTO ALBERGHIERO MONTECATINI TERME
Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it

ALLEGATO B) "Scheda autovalutazione"

Oggetto: Avviso di Selezione Interna di n. 13 Docenti Esperti Interni e/o Etserni e n. 13 Tutor interni all'Istituto Scolastico per la realizzazione di n. 13 "*Percorsi formativi e laboratori co-curriculari***".**

Avviso Pubblico "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola avviso Pubblico Missione 4: Istruzione e Ricerca - Componente 1 - Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - Investimento 1.4 "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica", finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU - "Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica" (D.M. 19/2024) - "Stay in Martini2" - CUP: E24D21000910006

Titolo progetto: Stay in Martini 2
Codice progetto: M4C1I1.4-2024-1322-P-50418

TABELLA DEI TITOLI DA VALUTARE PER LA FIGURA DI DOCENTE ESPERTO INTERNO e/o ESTERNO PER "Percorsi formativi e laboratori co-curriculari"

Requisiti docente		**Punteggi**	
	TITOLI VALUTABILI	**PUNTI (max 100)**	
1	Diploma specialistico nel settore di riferimento	25 punti	
2	Laurea magistrale o vecchio ordinamento / altri diplomi coerenti con il profilo richiesto	5 punti	
3	Dottorato di ricerca afferente al profilo richiesto	3 punti	
4	Master/ Specializzazione e perfezionamento coerenti con il profilo richiesto	2 punti per Master sino ad un massimo di 4 punti	
5	Esperienze lavorative e collaborazioni documentate coerenti con il settore di riferimento del percorso attivato	2 punti per esperienza sino ad un massimo di 18 punti	

ISTITUTO ALBERGHIERO MONTECATINI TERME
Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it

6	Esperienze documentate di docenza in progetti PON, POR, PNSD o in corsi universitari su tematiche afferenti la tipologia del percorso attivato	2 punti per esperienza sino ad un massimo di 24 punti	
7	Esperienze documentate di docenza extrascolastiche in istituzioni scolastiche su tematiche afferenti la tipologia del percorso attivato	2 punti per esperienza sino ad un massimo di 10 punti	
8	Partecipazione a Corsi di Formazione di almeno 25 ore su tematiche afferenti la tipologia del percorso attivato	0,25 punto per corso sino ad un massimo di 2 punti	
9	Attività di formatore inerente alle attività progettuali di interesse specifico all'obiettivo per il quale si concorre	1 punto per ogni attività sino ad un massimo di 4 punti	
10	Pubblicazione di monografie e/o articoli su riviste scientifiche e/o giornali afferenti la tipologia del percorso attivato	1 punto per ogni pubblicazione sino ad un massimo di 5 punti	

Luogo _____ , data _____

Firma _____

ISTITUTO ALBERGHIERO MONTECATINI TERME
Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it

ALLEGATO B) "Scheda autovalutazione"

Oggetto: Avviso di Selezione Interna di n. 13 Docenti Esperti esterni e/o Interni e n. 13 Tutor interni all'Istituto Scolastico per la realizzazione di n. 13 "*Percorsi formativi e laboratori co-curriculari***".**

Avviso Pubblico "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola avviso Pubblico Missione 4: Istruzione e Ricerca - Componente 1 - Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - Investimento 1.4 "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica", finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU - "Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica" (D.M. 19/2024) - "Stay in Martini2" - CUP: E24D21000910006

Titolo progetto: Stay in Martini 2
Codice progetto: M4C1I1.4-2024-1322-P-50418

TABELLA DEI TITOLI DA VALUTARE PER LA FIGURA DI DOCENTE TUTOR INTERNO PER

"Percorsi formativi e laboratori co-curriculari"

Requisiti docente Tutor		**Punteggi**	
TITOLI VALUTABILI		**PUNTI (max 100)**	
1	Diploma specialistico nel settore di riferimento	25 punti	
2	Laurea magistrale o vecchio ordinamento / altri diplomi coerenti con il profilo richiesto	5 punti	
3	Dottorato di ricerca afferente al profilo richiesto	3 punti	
4	Master/ Specializzazione e perfezionamento coerenti con il profilo richiesto	2 punti per Master sino ad un massimo di 4 punti	
5	Esperienze lavorative e collaborazioni documentate coerenti con il settore di	2 punti per esperienza sino ad un massimo di 18 punti	

ISTITUTO ALBERGHIERO MONTECATINI TERME
Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it

	riferimento del percorso attivato		
6	Esperienze documentate di docenza in progetti PON, POR, PNSD o in corsi universitari su tematiche afferenti la tipologia del percorso attivato	2 punti per esperienza sino ad un massimo di 24 punti	
7	Esperienze documentate di docenza extrascolastiche in istituzioni scolastiche su tematiche afferenti la tipologia del percorso attivato	2 punti per esperienza sino ad un massimo di 10 punti	
8	Partecipazione a Corsi di Formazione di almeno 25 ore su tematiche afferenti la tipologia del percorso attivato	0,25 punto per corso sino ad un massimo di 2 punti	
9	Attività di formatore inerente alle attività progettuali di interesse specifico all'obiettivo per il quale si concorre	1 punto per ogni attività sino ad un massimo di 4 punti	
10	Esperienza di tutor PCTO/ coordinatore di classe/ coordinatore di dipartimento	1 punto per ogni pubblicazione sino ad un massimo di 5 punti	

Luogo _____ , data _____

Firma _____