

	ISIS G. VASARI	BANDO PER DOCENTI / ATA / TUTOR / ESPERTI	MOD37
			Pag.1 di 2
			Revisione 00 Data 15/12/2009

**BANDO PER ORIENTATORI
INTERNI – DOCENTI B020
"Progetto Sarò Chef leFP"**

Prot. n. 2049/VII-6 del 28.02.2022

Titolo progetto: Sarò Chef
 CUP: 251717
 Matricola: 2019AF2913

Invito a tutti i docenti interni interessati a svolgere funzione di Orientamento di gruppo, settore cucina (B020) presso l'ISIS "Giorgio Vasari" di Figline e Incisa Valdarno, per la classe 3AFP (11 studenti).

La domanda di candidatura, presente in allegato, con curriculum allegato dovrà essere presentata in busta chiusa, recante la dicitura "Bando orientatore interno Progetto Sarò Chef leFP" all'URP Istituto o, in alternativa, esclusivamente alla casella pec di posta elettronica: fiis01100b@pec.istruzione.it entro il 7 marzo 2022.

Requisiti:

- Docente interno sulla classe di concorso B020
- NON essere un docente interno al Consiglio di Classe della 3AFP
- NON svolgere funzioni tutor né di coordinamento per la classe 3AFP
- NON essere in commissione di maturità dopo il 10/07/2022.

Durata: 39 ore.

Le attività si svolgeranno da lunedì 11/07/2022 fino a lunedì 18/07/2022 compresi con la seguente scansione oraria:

- da lunedì 11 a venerdì 16: 2h di lezione teorica e 4h di laboratorio di cucina dimostrativa sotto forma di orientamento di gruppo
- lunedì 18: 3h di lezione teorica.

Si precisa che per la nomina:

1. Verranno vagliati i curricula con titolo di studio compatibile
2. Verranno comparati i Curricula Vitae presentati
3. Verranno considerati solo i requisiti documentati

 ISIS GORGONASAR <small>Scienze Gastronomiche</small>	ISIS G. VASARI	BANDO PER DOCENTI / ATA / TUTOR / ESPERTI	MOD37
			Pag.2 di 2
			Revisione 00 Data 15/12/2009

In seguito verrà stilata un'apposita graduatoria con l'attribuzione dei seguenti punteggi:

Voto di Laurea triennale in L-GASTR Scienze Gastronomiche	Laurea voto ≤ 104	5 punti
	Laurea voto 105-109	10 punti
	Laurea voto 110	15 punti
	Laurea voto 110 con lode	20 punti
Voto di Diploma coerente con il profilo richiesto (rapportato in centesimi)	Diploma di tecnico di cucina voto ≤ 94	5 punti
	Diploma di tecnico di cucina voto 95-99	10 punti
	Diploma di tecnico di cucina voto 100	15 punti
	Diploma di stato voto ≤ 94	20 punti
	Diploma di stato voto 95-100	25 punti

	Diploma di stato voto 100 con lode	30 punti
Anni di esperienza didattica oltre i cinque anni coerente con il profilo richiesto	6 anni	5 punti
	7 anni	10 punti
	8 anni	15 punti
	9 anni	20 punti
	10 anni e oltre	25 punti
Anni di esperienza professionale oltre cinque anni coerente con il profilo richiesto	6 anni	5 punti
	7 anni	10 punti
	8 anni	15 punti
	9 anni	20 punti
	10 anni e oltre	25 punti
Totale		100 punti

A parità di punteggio, prevale il candidato più giovane.

VALUTAZIONE DELLE DOMANDE E PUBBLICAZIONE DELLA GRADUATORIA

Trascorso il termine previsto dal presente bando, si provvederà alla comparazione dei curricula pervenuti in tempo utile.

Al termine della selezione verrà ratificato l'elenco dei selezionati, che sarà pubblicato all'albo della scuola. Il Dirigente Scolastico provvederà a contattare direttamente gli esperti individuati. In caso di rinuncia del vincitore della selezione al contratto di prestazione d'opera, il Dirigente Scolastico potrà conferire l'incarico medesimo al candidato successivo.

L'attribuzione degli incarichi avverrà tramite contratti di prestazioni di lavoro occasionale. La durata dei contratti sarà determinata in ore effettive di prestazioni lavorative. La remunerazione non supererà, in ogni caso, le soglie considerate ammissibili dalla normativa vigente.

L'utile collocazione in graduatoria non costituisce per l'Istituto impegno formale alla concessione dell'incarico. L'Istituto si riserva la facoltà di rimodulare, in tutto o in parte, il monte ore previsto, per motivi didattici o organizzativi.

Si riserva altresì la possibilità di revocare l'incarico qualora non vengano ottemperati gli impegni sottoscritti dal docente.

Figline e Incisa Valdarno, 28.02.2022



Il Dirigente Scolastico
Ing. Alessandro Papini

