



DECRETO N. 993

A tutti gli Aspiranti  
Alle scuole di ogni ordine e grado dell'A.T.S. di Cagliari  
LORO SEDI

Al Sito <https://cpia1karalis.edu.it/iWeb>  
All'albo Online SEDE

**Oggetto: AVVISO RECLUTAMENTO DOCENTI PER PROGETTO PERCORSO DI ISTRUZIONE INTEGRATO ENOGASTRONOMICO**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO****VISTI**

- La Legge 241/90 ss.mm.ii.;
- DLGS 30 marzo 2001, n. 165 ed in particolare l'art. 7;
- Il DPR n. 275/99 "Regolamento sull'autonomia scolastica";
- Il D.I. n. 129/2018, Regolamento amministrativo contabile delle istituzioni scolastiche;
- Il DPR 263/2012, Regolamento di avvio dei CPIA;
- Il D.I. 12 marzo 2015, Linee guida CPIA;
- Il PTOF del CPIA n. 1 Cagliari (2022-25)
- GLI OBIETTIVI POSITIVI CONSEGUITI ad esito del percorso di prima sperimentazione nell' a.s. 2016/17, ai sensi dell'art. 28, comma 2, lett. a del DM 663/2016), e nella seconda annualità di sperimentazione ai sensi dell'art. 3, D.D. n. 1538 del 27.12.2017; e le successive esperienze ai sensi del D.M. 851/2018, e del D.M. n. 721 del 14.11.2018, art. 4; l'art. 2 comma 5 del DD 98 del 2 febbraio 2019, finalizzati ad approfondire gli assetti organizzativi e didattici di "percorsi di istruzione integrati"; dei progetti omologhi positivamente realizzati negli aa.ss 2019/20; 2010/21; 2021/22;
- La legge 31/84 ed in particolare il Contributi del Comune di Cagliari al CPIA a.s. 2022/23 D.D. n. 5727 del 19/09/2022 ;
- I fondi per il funzionamento didattico del Programma annuale 2023;
- la Convenzione tra il CPIA N. 1 e l'Istituto Istruzione Superiore AZUNI di Cagliari che stabilisce l'attivazione di un PROGETTO DI PERCORSO DI ISTRUZIONE INTEGRATO TRA PRIMO E SECONDO LIVELLO/ISTITUTI SUPERIORI, tra il secondo periodo del CPIA n. 1 di Cagliari e l'IIS AZUNI di Cagliari
- la necessità di prevedere adeguate azioni di coordinamento generale, verifica e monitoraggio del progetto sperimentale, nonché della redazione del relativo "Rapporto" di sperimentazione;
- la previsione di un monte ore indicativo pari a quanto riportato nella tabella sottostante.

**CONSIDERATO**

Che per la realizzazione del suddetto percorso è necessario attivare l'insegnamento delle seguenti discipline:

Disciplina	ore	sede
Scienze degli alimenti	10	IIS "Azuni" di Cagliari
Laboratorio per i servizi enogastronomici - cucina	50	IIS "Azuni" di Cagliari
Laboratorio per i servizi enogastronomici – sala vendita	50	IIS "Azuni" di Cagliari

**ADOTTA**

il seguente Avviso ad evidenza pubblica per la selezione, per soli titoli, dei docenti da impiegare nelle attività progettuali relative all'Avviso per la realizzazione di iniziative progettuali aventi ad oggetto "Percorso di Istruzione integrato" tra i percorsi di primo e secondo livello, tra il CPIA e l'IIS "Azuni" di Cagliari, - Anno Scolastico 2022/2023.

Figura professionale	Disciplina	ore
Docente	Scienze degli alimenti	10
Docente	Laboratorio per i servizi enogastronomici - cucina	50
Docente	Laboratorio per i servizi enogastronomici – sala vendita	50

## 1. REQUISITI DI AMMISSIBILITA'

Sono ammessi a partecipare al presente Avviso i soggetti che, al momento della presentazione della domanda, sono in possesso dei seguenti requisiti:

- a. essere in possesso della cittadinanza in uno Stato dell'Unione Europea o di regolare permesso di soggiorno;
- b. godere dei diritti civili e politici;
- c. non avere riportato condanne penali passate in giudicato, né avere procedimenti penali in corso che impediscano, ai sensi delle vigenti disposizioni, la costituzione del rapporto di lavoro con l'Autonomia scolastica;
- d. non essere interdetto dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
- e. non essere stato dichiarato destituito o decaduto o dispensato o licenziato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione, ai sensi della vigente normativa.
- f. avere una buona conoscenza della lingua italiana;
- g. solo per i richiedenti madrelingua straniera: conoscenza della lingua italiana a livello almeno B2 secondo il Quadro Comune Europeo di Riferimento per la Conoscenza delle Lingue (QCER).

L'assegnazione degli incarichi avverrà, per gli esperti, per singoli corsi in relazione ai curriculum degli inclusi.

La selezione delle candidature sarà preliminarmente effettuata con il seguente ordine di priorità:

- Candidature presentate dal personale docente interno, in servizio presso questo Istituto;
- **COLLABORAZIONE PLURIMA** In caso di accertata assenza di candidature da parte del personale docente interno in servizio presso questo Istituto, si procederà con la selezione di personale docente in servizio presso altre istituzioni scolastiche;
- **ESPERTI ESTERNI** In caso di accertata assenza di candidature da parte del personale docente in servizio presso altre istituzioni scolastiche, si procederà con la selezione di candidature provenienti da personale esterno al comparto scuola, lavoratori autonomi o dipendenti in possesso dei requisiti previsti dal presente Avviso pubblico e coerenti con il profilo professionale richiesto

DOCENTE	REQUISITI SPECIFICI RICHIESTI
<b>Scienze degli alimenti A031</b>	<p>Laurea quadriennale (vecchio ordinamento) o Laurea specialistica prevista per la classe di concorso prevista per la classe di concorso A.- 31</p> <p>Abilitazione all'insegnamento della disciplina scienze degli alimenti A-31</p>
<b>laboratorio per i servizi enogastronomici-cucina B-20</b>	<p>Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione Enogastronomia</p> <p>Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione Enogastronomia - opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali</p> <p>Diploma di Operatore turistico Purché congiunto a Diploma di Qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione - settore cucina</p> <p>Diploma di Tecnico dei servizi della ristorazione Purché congiunto a Diploma di Qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione - settore cucina</p> <p>Diploma di Tecnico dell'arte bianca Purché congiunto a Diploma di Qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione - settore cucina</p> <p>Diploma di Tecnico delle attività alberghiere Purché congiunto a Diploma di Qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione - settore cucina</p> <p>Abilitazione all'insegnamento del laboratorio per i servizi enogastronomici-cucina B-20</p>
<b>laboratorio per i servizi enogastronomici-sala vendita B-21</b>	<p>Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione Servizi di sala e di vendita</p> <p>Diploma di Operatore turistico Purché congiunto a Diploma di Qualifica di addetto ai servizi alberghieri di sala e di bar o operatore ai servizi di ristorazione - settore sala bar</p>

	Diploma di Tecnico dei servizi della ristorazione	Purché congiunto a Diploma di Qualifica di addetto ai servizi alberghieri di sala e di bar o operatore ai servizi di ristorazione - settore sala bar
	Diploma di Tecnico delle attività alberghiere	Purché congiunto a Diploma di Qualifica di addetto ai servizi alberghieri di sala e di bar o operatore ai servizi di ristorazione - settore sala bar
	Abilitazione all'insegnamento del laboratorio per i servizi enogastronomici-sala vendita B-21	

## 2. MODALITA' DI SELEZIONE DELLE FIGURE PROFESSIONALI

La selezione dei docenti/esperti sarà effettuata da un'apposita Commissione di Valutazione composta da non meno di tre membri nominati con provvedimento del Dirigente CPIA, che avrà il compito di esaminare le domande pervenute e valutare i titoli dei candidati sulla base dei punteggi indicati per le singole figure di docenti come da tabelle sotto riportate.

**TABELLA 1– Criteri di valutazione per la selezione del docente/esperto di Scienze degli alimenti A-31**

	Tabella di valutazione	Punteggio
1	Diploma di Laurea vecchio ordinamento, Laurea specialistica o Laurea Magistrale per accesso classe di concorso A-31(Voto 110 con lode) = punti 30 Fino a 25 punti, che saranno valutati come segue: Voto 110= punti 25 Voto da 105 a 109= punti 20 Voto da 100 a 104= punti 15 Voto fino a 99= punti 10	Punti 30
2	Altri titoli di studio (ulteriori rispetto a quelli previsti per l'accesso), che a giudizio insindacabile della Commissione esaminatrice possono essere ritenuti attinenti alla professionalità richiesta	Punti 2 per ogni titolo valutabile (fino ad un massimo di 5 punti)
3	Corsi di formazione/aggiornamento, che a giudizio insindacabile della Commissione esaminatrice possono essere ritenuti attinenti alla professionalità richiesta	Punti 2 per ogni corso valutabile(fino ad un massimo di 5 punti)
4	Esperienza di insegnamento (almeno 30 ore) di Scienze degli alimenti nella scuola secondaria di secondo grado	Punti 5 per esperienza in anni scolastici differenti (fino ad un massimo di 15 punti)
5	Esperienza di insegnamento nei percorsi integrati del CPIA n. 1 di Cagliari	Punti 15 per esperienza (fino ad un massimo di 45 punti)
	<b>Totale</b>	<b>Punti 100</b>

**TABELLA 2 – Criteri di valutazione per la selezione del docente/esperto di laboratorio per i servizi enogastronomici-cucina B-20**

	Tabella di valutazione	Punteggio
1	Diploma scuola secondaria superiore utile per accesso classe di concorso B-20 (Voto 100 con lode) = punti 30 Fino a 25 punti, che saranno valutati come segue: Voto 100= punti 25 Voto da 90-99= punti 20 Voto da 80-89= punti 15 Voto da 70- 79= punti 10 Voto da 60-69= punti 5	Punti 30
2	Altri titoli di studio (ulteriori rispetto a quelli previsti per l'accesso), che a giudizio insindacabile della Commissione esaminatrice possono essere ritenuti attinenti alla professionalità richiesta	Punti 5 per ogni titolo valutabile (fino ad un massimo di 10 punti)
3	Corsi di formazione/aggiornamento, che a giudizio insindacabile della Commissione esaminatrice possono essere ritenuti attinenti alla professionalità richiesta	Punti 5 per ogni corso valutabile(fino ad un massimo di 10 punti)
4	Esperienza di insegnamento di (almeno 30 ore) di laboratorio servizi enogastronomici-cucina B-20 nella scuola secondaria di secondo grado	Punti 10 per esperienza in anni scolastici differenti (fino ad un massimo di 20 punti)
5	Esperienza di insegnamento nei percorsi integrati del CPIA n. 1 di Cagliari	Punti 15 per esperienza (fino ad un massimo di 30 punti)
	<b>Totale</b>	<b>Punti 100</b>

**TABELLA 3 – Criteri di valutazione per la selezione del docente/esperto di laboratorio per i servizi enogastronomici-sala e vendita B-21**

	<b>Tabella di valutazione</b>	<b>Punteggio</b>
1	Diploma scuola secondaria superiore utile per accesso classe di concorso B-21 ( <i>Voto 100 con lode</i> ) = <i>punti 30</i> Fino a 25 punti, che saranno valutati come segue: <i>Voto 100= punti 25</i> <i>Voto da 90-99= punti 20</i> <i>Voto da 80-89= punti 15</i> <i>Voto da 70- 79= punti 10</i> <i>Voto da 60-69= punti 5</i>	Punti 30
2	Altri titoli di studio (ulteriori rispetto a quelli previsti per l'accesso), che a giudizio insindacabile della Commissione esaminatrice possono essere ritenuti attinenti alla professionalità richiesta	Punti 5 per ogni titolo valutabile (fino ad un massimo di 10 punti)
3	Corsi di formazione/aggiornamento, che a giudizio insindacabile della Commissione esaminatrice possono essere ritenuti attinenti alla professionalità richiesta	Punti 5 per ogni corso valutabile (fino ad un massimo di 10 punti)
4	Esperienza di insegnamento laboratorio per i servizi enogastronomici-sala e vendita B-21 nella scuola secondaria di secondo grado	Punti 10 per esperienza in anni scolastici differenti (fino ad un massimo di 20 punti)
5	Esperienza di insegnamento nei percorsi integrati del CPIA n. 1 di Cagliari	Punti 15 per esperienza (fino ad un massimo di 30 punti)
	<b>Totale</b>	<b>Punti 100</b>

Con riferimento a ciascuna graduatoria, in caso di parità di punteggio, i candidati saranno individuati secondo i seguenti criteri di priorità:

1. *Primo criterio: priorità al più giovane;*

In caso di ulteriore parità si procederà all'individuazione del candidato per sorteggio in seduta pubblica.

### **3. MODALITA' CONTRATTUALE, DURATA DELL'INCARICO E COMPENSO**

Con il docente selezionato sarà stipulato un contratto di prestazione d'opera.

Il compenso per le attività professionali oggetto del presente Avviso è stabilito in:

€ 35,00 (lordo dipendente) onnicomprensive per le attività didattiche per l'anno scolastico 2022/2023;

Il suddetto importo è onnicomprensivo di tutti gli oneri previdenziali e fiscali a carico del dipendente e di tutte le eventuali spese (vitto, alloggio, viaggio).

La durata dei singoli incarichi sarà determinata sulla base di quanto previsto dal Progetto anno scolastico 2022/2023, le attività progettuali dovranno essere concluse entro e non oltre il 30 luglio 2023 secondo le modalità previste.

### **4. OBBLIGHI DEL DOCENTE**

Il docente/esperto, nell'espletamento delle attività, è tenuto a:

- a) svolgere le attività finalizzate al raggiungimento degli obiettivi previsti dal progetto nell'assoluto rispetto del calendario e degli orari programmati dal CPIA, per l'intero numero di ore previste dal presente Avviso;
- b) rispettare quanto previsto in materia di trattamento dati personali;
- c) produrre obbligatoriamente la documentazione richiesta dall'Autonomia scolastica, **compilata in maniera puntuale, chiara e precisa relativamente all'attività svolta**, anche ai fini dei controlli successivi;
- d) collaborare con gli altri docenti coinvolti nel progetto nelle forme e nei modi indicati dal Dirigente del CPIA e dal coordinatore referente.

**Le attività si svolgeranno in orario antimeridiano o pomeridiano. Il CPIA definirà il calendario delle attività (date e orari) che il docente dovrà accettare incondizionatamente. Eventuali modifiche di calendario dovranno essere preventivamente concordate con lo stesso Dirigente CPIA e/o col coordinatore referente.**

## 5. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE – SCADENZA

I candidati dovranno far pervenire la domanda di partecipazione al CPIA n. 1 di Cagliari, entro e non oltre le ore 23.59 del 7 febbraio 2023 (farà fede insindacabilmente il sistema di protocollazione informatico in uso a scuola e si declina ogni responsabilità per la mancata ricezione della domanda da parte dell'Istituzione scolastica derivante da colpe di terzi o da cause tecniche che abbiano reso impossibile la trasmissione) riportante la dicitura “Domanda di partecipazione alla selezione dei docenti - Avviso pubblico PROGETTO INTEGRATO ENOGASTRONOMICO Anno scolastico 2022/2023”- FIGURA docente (indicare disciplina: Laboratorio enogastronomico cucina, laboratorio enogastronomico sala vendita, scienze degli alimenti, ecc,) solo ed esclusivamente mediante posta elettronica certificata all'indirizzo [camm202003@pec.istruzione.it](mailto:camm202003@pec.istruzione.it).

All'istanza di partecipazione, redatta ai sensi del DPR 445/2000 e sul modello scaricabile dal sito web del CPIA n. 1 di Cagliari, devono essere allegati:

- a) curriculum vitae in formato europeo;
- b) fotocopia di un documento di identità valido;
- c) Dichiarazione dei titoli culturali posseduti con anno di conseguimento e Istituzioni che li hanno rilasciati (specificare eventuale equipollenza MI) e dei servizi valutabili;
- d) Scheda di riepilogo dei titoli valutabili;
- e) (solo per i candidati di cittadinanza non italiana né di uno degli Stati membri dell'Unione europea): copia del permesso di soggiorno o della ricevuta di richiesta di rinnovo.

## 6. ESCLUSIONI

Saranno escluse dalla valutazione le domande

- pervenute oltre i termini previsti;
- sprovviste del curriculum vitae in formato europeo;
- prive della fotocopia di un documento d'identità valido;
- manchevoli della dichiarazione dei titoli culturali posseduti con anno di conseguimento e Istituzioni che li hanno rilasciati (specificare eventuale equipollenza MI) e dei servizi valutabili;
- mancanti della scheda di riepilogo dei titoli valutabili o con modello di scheda rimaneggiato, anche parzialmente rispetto al modello allegato al presente “Avviso”;
- (solo per i candidati di cittadinanza non italiana né di uno degli Stati membri dell'Unione europea): privi della copia del permesso di soggiorno o della ricevuta di richiesta di rinnovo;
- sprovviste della firma autografo o digitale certificata.

## 7. PUBBLICITA' E IMPUGNATIVA

Al termine della procedura valutazione delle candidature la Commissione di Valutazione trasmetterà i verbali al Dirigente CPIA 1 Cagliari il quale pubblicherà la graduatoria provvisoria sul sito *web* dell'Istituto.

Avverso la graduatoria provvisoria sarà possibile esperire ricorso entro *e non oltre* cinque giorni dalla sua pubblicazione. Trascorso tale termine ed esaminati eventuali ricorsi, sul sito *web* del CPIA sarà pubblicata la graduatoria definitiva, avverso la quale sarà possibile il ricorso al TAR o Straordinario al Capo dello Stato, rispettivamente entro 60 o 120 giorni dalla pubblicazione stessa.

## 8. MODALITÀ DI ACCESSO AGLI ATTI

Per l'accesso agli atti si rimanda alla legge 7 agosto 1990, n. 241 e ss.mm.ii.

## 9. INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il CPIA n. 1 di Cagliari, con sede legale in Cagliari via Trincea delle frasche/piazza padre Abbo, Codice Fiscale 922296609020, legalmente rappresentata dal Dirigente (in seguito, "Titolare"), informa ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE n. 2016/679 (in seguito, "GDPR") che i dati saranno trattati con le modalità e per le finalità evidenziate di seguito.

### Oggetto del Trattamento

Il Titolare tratta i dati personali e/o identificativi (ad esempio: nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, telefono, e-mail, riferimenti bancari e di pagamento), in seguito "dati personali" o anche "dati", comunicati in occasione della gestione del procedimento relativo alla selezione di cui al presente Avviso.

### Finalità e base giuridica del trattamento

I dati personali sono trattati ai sensi dell'art. 6 lett. a) ed e) del GDPR, per le seguenti finalità: gestione delle procedure relative all'avviso pubblico, predisposizione e pubblicazione delle graduatorie, alla gestione, monitoraggio, controllo e valutazione delle procedure e del rapporto di lavoro autonomo/ di collaborazione.

### Modalità di trattamento

Il trattamento dei dati personali è realizzato per mezzo delle operazioni indicate all'art. 4 n. 2 del GDPR e precisamente: la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la strutturazione, la conservazione, l'adattamento o la modifica, l'estrazione, la consultazione, l'uso, la comunicazione mediante trasmissione, la diffusione o qualsiasi altra forma di messa a disposizione, il raffronto o l'interconnessione, la limitazione, la cancellazione o la distruzione.

I dati personali sono sottoposti a trattamento (es. cartaceo, elettronico e/o automatizzato) e saranno archiviati presso la sede del CPIA (documenti cartacei) e presso i server del CPIA e ARGO SOFTWARE (formato elettronico automatizzato).

Il Titolare tratterà i dati personali contenuti nei documenti sostenute relativi alle operazioni finanziate dal presente Avviso e per la gestione del rapporto di lavoro autonomo/collaborazione per un periodo di 10 anni a decorrere dalla data di conclusione dell'operazione e in una forma tale da consentire l'identificazione delle persone interessate solo per il periodo necessario al conseguimento delle finalità per le quali i dati sono rilevati o successivamente trattati.

Per quanto concerne, invece, il trattamento dei dati ai fini di archiviazione nel pubblico interesse, di ricerca scientifica o storica o a fini statistici, ai dati sarà applicato l'art. 89 del GDPR, e, ove sia possibile senza pregiudicare gravemente o rendere impossibile il conseguimento di tali finalità, saranno introdotte misure tecniche ed organizzative al fine di garantire il principio della minimizzazione dei dati.

### Accesso ai dati

I dati potranno essere resi accessibili per le finalità di cui al punto II a dipendenti e collaboratori del Titolare o di eventuali Responsabili esterni del trattamento, nella loro qualità di autorizzati al trattamento e/o di amministratori di sistema.

### Comunicazione dei dati

Il Titolare potrà comunicare i dati per le finalità di cui al punto II alla Regione Autonoma della Sardegna, nonché a quei soggetti, anche esterni alla Regione, per i quali la comunicazione sia obbligatoria per legge o avvenga sulla base di specifica autorizzazione ad effettuare il trattamento per l'espletamento delle finalità suddette.

### Trasferimento dati

I dati personali sono conservati su server di ARGO SOFTWARE e nell'archivio cartaceo della sede di Segreteria del CPIA di Cagliari.

### Natura del conferimento dei dati e conseguenze del rifiuto di rispondere

Il conferimento dei dati personali per le finalità di cui al punto II è obbligatorio in quanto strettamente necessario ai fini dello svolgimento delle attività connesse al procedimento e l'eventuale opposizione o richiesta di cancellazione da parte dell'interessato comporta l'impossibilità di partecipare o portare avanti la procedura. Le domande presentate dovranno essere corredate, a pena di esclusione, da esplicita dichiarazione di assenso al trattamento.

### Diritti dell'interessato

Gli interessati godono dei diritti di cui all' art. 15 GDPR e precisamente:

- di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che li riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile;
- di ottenere l'indicazione: a) dell'origine dei dati personali; b) delle finalità e modalità del trattamento; c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici; d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'art. 3, comma 1, GDPR; e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati;

di ottenere: a) l'aggiornamento, la rettifica ovvero, quando vi hanno interesse, l'integrazione dei dati; b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati; c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato;

di opporsi, in tutto o in parte per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che li riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;

Ove applicabili, hanno altresì i diritti di cui agli artt. 16-21 GDPR (Diritto di rettifica, diritto all'oblio, diritto di limitazione di trattamento, diritto alla portabilità dei dati, diritto di opposizione), nonché il diritto di reclamo all'Autorità Garante.

#### **Modalità di esercizio dei diritti**

E' possibile in qualsiasi momento esercitare i propri diritti inviando:

1. una raccomandata a/r a CPIA N. 1 PROVINCIA DI Cagliari, Via Trincea delle frasche/piazza padre Abbo 09122 Cagliari;
2. una PEC all'indirizzo: [camm202003@pec.istruzione.it](mailto:camm202003@pec.istruzione.it)
3. Chiamando il numero di telefono del titolare del trattamento: 0704673979

#### **I. Riferimenti e contatti del titolare, responsabile per la protezione dei dati (RDP) e incaricati**

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali nonché alla libera circolazione di tali dati il Titolare del trattamento è \_Giuseppe Ennas

Il Responsabile per la Protezione dei dati è Mureddu Mario nominato con incarico protocollo n. 2618 del 07/07/2020, i cui contatti sono reperibili sito del CPIA: <https://trasparenza-pa.net/?codcli=SM28224&node=53005>

L'elenco aggiornato dei responsabili e degli incaricati al trattamento è custodito nella sede del Titolare del trattamento presso la sede del CPIA1 di Cagliari.

## **10. PUBBLICAZIONE**

Il presente Avviso viene affisso all'Albo del CPIA, e sul sito web del CPIA Cagliari ([www.http://cpia1karalis.edu.it/](http://cpia1karalis.edu.it/))

Informazioni relative al presente Avviso potranno essere richieste presso CPIA1 di Cagliari contattando il referente: Dirigente Scolastico *Giuseppe Ennas*. Si allegano al presente "Avviso"; come parte integrante dello stesso:

- 1) Modello domanda candidatura docente di Scienza degli alimenti;
- 2) Modello domanda candidatura docente di laboratorio enogastronomico cucina;
- 3) Modello domanda candidatura docente di laboratorio enogastronomico sala vendita.

#### **Il Rappresentante Legale CPIA**

Il Dirigente scolastico  
Dott. Giuseppe Ennas  
*Firmato digitalmente*