



Istituto Istruzione Superiore “ Piazza Sulis” - Alghero

Codice mec. SSIS01800A C.F. 80013820909 Tel. 079.981745 – Fax 079.980353
e-mail SSIS01800A@istruzione.it PEC. SSIS01800A@pec.istruzione.it sito web: www.iisalghero.gov.it
sedi

Istituto Professionale per i Servizi per l'enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – “E.Lussu” Alghero
Istituto Professionale Industria e Artigianato “Don Minzoni” Alghero

Prot. 4826/2019

Alghero 18 maggio 2019

Albo dell'Istituto

Al sito Web dell'Istituto

Avviso ad evidenza pubblica per la selezione, per soli titoli, di un Esperto Formatore Pizzaiolo – Interno o esterno all'Istituto

Il Dirigente Scolastico

Visto il D.lgs 193/07, Visto il Regolamento Europeo 852/2004, Visto il Regolamento Europeo 853/2004, Visto il Regolamento Europeo 854/2004, Visto il Regolamento Europeo 882/2004, Visto il Regolamento Europeo 178/2002, Vista la Circolare n°1/98 del Ministero della Sanità, Vista la Circolare n°11/98 del Ministero della Sanità, Visto il D.lgs.n.155/97

Visto il progetto approvato dal collegio dei docenti dell'11 febbraio 2019 e approvato dal Consiglio di Istituto il 15 maggio 2019 che prevede, nell'ambito delle attività di alternanza scuola lavoro la realizzazione di progetti di ampliamento dell'offerta formativa nell'ambito della preparazione della PIZZA. Le classi interessate saranno tutte le classi del triennio di enogastronomia del diurno e tutte quelle del serale.

Visto il seguente programma del corso:

Parte Teorica

- I cereali: il grano e la farina. Produzione, grado di raffinazione, le informazioni del sacco, metodo di immagazzinamento e conservazione. La Farina: caratteristiche organolettiche, proteine, glutine, amido, enzimi.
- L'acqua e le caratteristiche organolettiche. Il calcolo della temperatura dell'acqua per la gestione degli impasti - Il lievito (le diverse tipologie in commercio)
- Il sale - I grassi - Zuccheri e miglioratori
- Le attrezzature in pizzeria: tavolo preparazioni, minuteria, impastatrici, forni
- I forni: elettrici, a gas e a legna: caratteristiche e metodologie di cottura

Parte pratica

- Preparazione dell'impasto per pizza classica con impastatrice
- Preparazione e formazione delle pagnotte
- Manipolazione e stesura dell'impasto - Metodi di impastamento
- La Gestione degli impasti a controllo delle temperature
- I condimenti - Pratica di stesura, farcitura e di cottura

Vista la necessità di effettuare, per ogni classe del triennio, approfondimenti specifici di almeno 10 ore, si rende necessario ricercare un esperto formatore pizzaiolo che supporti le classi nelle attività di studio teorico e che segua gli studenti nella parte pratica.

Indice un Avviso pubblico per l'individuazione di un Esperto che abbia competenze specifiche come **formatore Pizzaiolo**, l'avviso è indirizzato prioritariamente ad eventuali professionalità, in possesso delle competenze richieste, presenti in Istituto, in alternativa saranno prese in considerazione le candidature di esperti Esterni.

Art. 1 Oggetto dell'incarico

Il formatore nel periodo 1 giugno 2019 – 31 dicembre 2019 dovrà svolgere i corsi di formazione di 10 ore per le 6 classi del triennio del corso diurno e per le classi dei corsi di Istruzione degli adulti.

In particolare dovrà sviluppare le seguenti tematiche:

Parte Teorica

- I cereali: il grano e la farina. Produzione, grado di raffinazione, le informazioni del sacco, metodo di immagazzinamento e conservazione. La Farina: caratteristiche organolettiche, proteine, glutine, amido, enzimi.
- L'acqua e le caratteristiche organolettiche. Il calcolo della temperatura dell'acqua per la gestione degli impasti - Il lievito (le diverse tipologie in commercio)
- Il sale - I grassi - Zuccheri e miglioratori
- Le attrezzature in pizzeria: tavolo preparazioni, minuteria, impastatrici, forni
- I forni: elettrici, a gas e a legna: caratteristiche e metodologie di cottura

Parte pratica

- Preparazione dell'impasto per pizza classica con impastatrice
- Preparazione e formazione delle pagnotte
- Manipolazione e stesura dell'impasto - Metodi di impastamento
- La Gestione degli impasti a controllo delle temperature
- I condimenti - Pratica di stesura, farcitura e di cottura

Art. 2 Durata Contratto

Il contratto avrà durata dal 1 giugno 2019 al 31 dicembre 2019, non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso ai sensi dell'art. 23 della L. n. 62/2005 e cessa definitivamente, senza obbligo di disdetta, alla sua naturale scadenza, salvo eccezionale proroga tecnica per una sola volta in presenza di motivate esigenze e nei limiti consentiti dalla legge. E' fatta salva la facoltà dell'istituzione scolastica di provvedere alla risoluzione unilaterale o rescissione del contratto in corso d'opera ove l'affidatario venisse meno anche ad uno solo degli oneri ed incombenze di cui all'art. 1 del presente Avviso.

Nel periodo indicato dovrà effettuare 110 ore (ore centodieci) di formazione teorico pratica. Le attività dovranno svolgersi presso il plesso di Piazza Sulis o altre strutture che al caso saranno indicate all'esperto formatore dall'Istituto.

Art. 3 Modalità di partecipazione e criteri di ammissibilità

Possono partecipare alla procedura aperta per l'affidamento dell'incarico, sia Professionalità interne, (sempre che l'incarico sia compatibile con gli orari di servizio e non precluso per legge e/o regolamenti), sia esperti esterni. Gli esperti (interni o esterni) interessati al conferimento dell'incarico, dovranno far pervenire all'Istituto IIS PIAZZA SULIS la propria candidatura entro e non oltre le ore 12,00 del 27 maggio 2019 (non farà fede il timbro postale), secondo le seguenti modalità:

- Spedizione a mezzo raccomandata A/R o consegna diretta a mano, in busta chiusa e sigillata, riportante la seguente dicitura **“Affidamento di incarico di Esperto formatore Pizzaiolo”** , indirizzata al Dirigente Scolastico dell’IIS PIAZZA SULIS ALGHERO, piazza Sulis 07041 Alghero.

- Invio tramite posta elettronica certificata all’indirizzo ssis01800a@pec.istruzione.it o SSIS01800A@istruzione.it riportante nell’oggetto la dicitura **“Affidamento di incarico di Esperto formatore Pizzaiolo”** .

: • Istanza di partecipazione (come da Allegato A), resa nella forma di dichiarazione sostitutiva, ai sensi degli artt. 45 e 46 del DPR 445/2000 e sottoscritta dall’interessato, con l’indicazione completa dei dati anagrafici, del codice fiscale/partita IVA e specifica dichiarazione del possesso dei requisiti richiesti per l’espletamento dell’incarico. All’istanza vanno allegati, a pena di esclusione:

- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità
- Dettagliato curriculum vitae e professionale, in formato europeo, datato e sottoscritto
- Qualsiasi ulteriore documento, atto o annotazione ritenuti utili e rilevanti dal candidato/a ai fini del presente Avviso.

Non saranno prese in considerazione le offerte pervenute prima della pubblicazione del presente bando o dopo i termini indicati.

Art. 4 Compenso

Al professionista sarà riconosciuto un importo orario massimo onnicomprensivo e non superabile di euro 46,40 (euro quarantasei/40). Il pagamento avverrà in due fasi:

- 1) Entro il 15 luglio 2019, tutte le ore effettuate entro il 30 giugno 2019;
- 2) Entro 15 gennaio 2020 tutte le ore effettuate entro il 31.12.2019;

Art. 5 Procedura di aggiudicazione

L’incarico di Esperto formatore pizzaiolo sarà affidato, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, secondo il criterio dei migliori requisiti professionali, con priorità per il personale interno all’istituto;

La comparazione dei titoli sarà effettuata dalla Commissione tecnica dell’Istituto sulla base della seguente griglia:

TABELLA 1 – Criteri di valutazione per la selezione esperto formatore Pizzaiolo

MACROCRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	CRITERI	PUNTEGGIO	
Formazione base	Valutazione dei titoli di studio	10 punti	Diploma Istituto Professionale Alberghiero (indirizzo ENOGASTRONOMIA)	Da 100 a 100 e lode	10
				da 90 a 99	8
				da 80 a 89	6
				Da 70 a 79	4
				Da 60 a 69	2
Formazione specialistica	Valutazione della formazione specialistica	10 punti	N. 2 punti per ogni corso di formazione specifico PIZZA		
Esperienza formatore professionale	Esperienze come formatore	40 punti	Esperienze formatore PIZZAILOLO in ambito aziendale N. 2 punti per ogni esperienza (con un massimo di 15 esperienze)		
			Esperienze come formatore PIZZAILOLO nell'ambito scolastico N. 2 punti per esperienza per un massimo di 5 esperienze.		
Il Personale dell'I.I.S. PIAZZA SULIS che dovesse avere i requisiti richiesti avrà la precedenza.					

6. ESCLUSIONI

Saranno escluse dalla valutazione le domande:

- a) pervenute oltre i termini previsti;
- b) sprovviste di firma;
- c) documentazione incompleta;

7. PUBBLICITA' E IMPUGNATIVA

Al termine della procedura valutazione delle candidature la Commissione di Valutazione trasmetterà i verbali al Dirigente scolastico il quale pubblicherà la graduatoria sul sito *web* dell'Autonomia scolastica.

Avverso la graduatoria provvisoria sarà possibile esperire ricorso, entro 5 giorni dalla sua pubblicazione. Trascorso tale termine ed esaminati eventuali ricorsi, sul sito *web* dell'Autonomia scolastica 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 AI SENSI DEL D.LGS 196/03

Ai sensi degli artt. 11 e seguenti del D. Lgs n. 196 del 30 giugno 2003 i dati raccolti saranno trattati per le finalità connesse all'espletamento delle attività.

Il responsabile del trattamento dei dati è il DSGA Maria Vittoria Marras.

L'interessato potrà esercitare i diritti di cui agli artt. 7-8-9-10 del D.L. 196/2003. Relativamente ai dati personali di cui dovesse venire a conoscenza, nell'espletamento delle proprie funzioni il professionista è responsabile del trattamento degli stessi ai sensi del D. Lgs. N. 196/2003.

10. DIFFUSIONE

Il presente Avviso viene affisso all'Albo dell'Autonomia scolastica, e sul sito web dell'Autonomia scolastica www.iisalghero.gov.it

Informazioni relative al presente Avviso potranno essere richieste presso I.I.S. Piazza Sulis Alghero contattando il Dirigente Scolastico Mario Peretto.

Il Dirigente Scolastico
Dott. Mario Peretto

Firmato digitalmente ai sensi del CAD e norme ad esso connesse