



**AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE ESPERTO ESTERNO
PANIFICATORE PASTICCIERE
anno scolastico 2021-22**

**PON Avviso pubblico prot. n. AOODGEFID\10028 del 20 aprile 2018
potenziamento delle competenze delle adulte e degli adulti iscritti presso i
Centri provinciali per l'istruzione degli adulti (CPIA), comprese le sedi carcerarie
Codice progetto 10.3.1B-FSEPON-VE-2019-1
CUP C48H18000440007**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTO il Piano Triennale dell'Offerta Formativa per l'anno scolastico 2018-21;
- VISTO il D. I. n. 129 DEL 28/8/2018 (Regolamento di contabilità);
- VISTO il D.P.R. 08/03/99, n. 275 (Autonomia scolastica);
- VISTO l'art. 3 cc. 18 e 76, della L. 24/12/07, n. 244 (Legge Finanziaria 2008);
- VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii. ;
- VISTO Il Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Asse I - Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.3 - Percorsi per adulti e giovani adulti. Avviso pubblico prot. AOODGEFID/10028 del 20.04.2018 "Progetti per il potenziamento delle competenze delle adulte e degli adulti iscritti presso i Centri provinciali per l'istruzione degli adulti (CPIA), comprese le sedi carcerarie, e presso le istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado che hanno sedi di percorsi di secondo livello per l'istruzione degli adulti comprese le sedi carcerarie".
- VISTA la Nota autorizzativa M.I.U.R. prot. n° AOODGEFID/numero 1636 del 29/01/2020 con oggetto: "Fondi Strutturali Europei - Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Asse I - Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.3 - Percorsi per adulti e giovani adulti. Avviso pubblico prot. AOODGEFID/10028 del 20.04.2018 "Progetti per il potenziamento delle competenze delle adulte e degli adulti iscritti presso i Centri provinciali per l'istruzione degli adulti (CPIA), comprese le sedi carcerarie, e presso le istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado che hanno sedi di percorsi di secondo livello per l'istruzione degli adulti comprese le sedi carcerarie". Autorizzazione progetti."
- ACCERTATA la necessità di reclutare personale esperto avente le competenze necessarie alla realizzazione di un Laboratorio di



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

VISTA panificazione/pasticceria;
la delibera n. 139 del 12 gennaio 2021 di approvazione del
Programma Annuale dell'esercizio finanziario 2021 nel quale è inserito
il Progetto autorizzato e finanziato;

2

INDICE

una procedura comparativa per l'affidamento di un incarico di collaborazione ex artt. 2222 del codice civile secondo le modalità ed i termini di seguito specificati.

Art. 1 – OGGETTO

Questo Istituto intende attivare un laboratorio, in orario pomeridiano (l'attivazione è condizionata all'adesione di 15 corsisti):

Tipologia Modulo: Rafforzamento delle competenze di base anche legate a interventi di formazione Professionale Titolo Modulo: Avvicinamento alla professione di panificatore/pasticcere	Sede associata da individuare	n. 1 modulo da 60 ore
Tipologia Modulo: Rafforzamento delle competenze di base anche legate a interventi di formazione Professionale Titolo Modulo: Addetto alle produzioni da forno	CONEGLIANO	n. 1 modulo da 60 ore

Programma del corso di avvicinamento alla professione di PANIFICATORE/PASTICCERE

ACCOGLIENZA 4 ORE

Socializzazione. Il corso formativo: struttura, orari. La condivisione di obiettivi e regole. La figura professionale del pasticcere/panificatore

SICUREZZA/QUALITÀ 4 ORE

I fattori di rischio connessi all'attività professionale. I DPI dell'attività.

Le procedure pianificate per il pronto soccorso/evacuazione.

La qualità: di prodotto, di processo, aziendale.

TECNOLOGIA 4 ORE

Attrezzature utilizzate. Metodi di impasto. Tecniche di cottura. Conservazione del prodotto. Gestione



dei rifiuti. Legislazione. Prassi igienico- sanitarie di produzione e di sanificazione.

Haccp

MERCEOLOGIA 4 ORE

Composizione, caratteristiche tecnologiche, nutrizionali, di conservazione e cottura delle principali materie prime utilizzate in Panificazione e in Pasticceria.

LAB. PANIFICAZIONE 20 ORE

I metodi diretto e indiretto. Ingredienti: caratteristiche e quantità. Attrezzature. Impasto: manuale e meccanico. La levitazione dell'impasto. Parametri di levitazione e cottura. Metodi di cottura.

Tipologie di prodotti da Salateria a base: focaccia genovese, pizza, pasta sfoglia, pasta brisèe.

Esercitazioni pratiche su pani, pizze, focaccia.

Operazioni di riordino e di pulizia

LAB. PASTICCERIA 20 ORE

La pasta FROLLA e SFOGLIA: utilizzo e ingredienti. I DOLCI DA FORNO: tipologie e ingredienti. Le TORTE FRESCHE DI PASTICCERIA: tipologie e ingredienti.

Esercitazioni pratiche su dolci da forno e da credenza

Operazioni di riordino e di pulizia

VERIFICA APPRENDIMENTI 4 ORE

3

Programma del laboratorio di ADDETTO ALLE PRODUZIONI DA FORNO

Il modulo si propone lo sviluppo di competenze dell'operatore della trasformazione agroalimentare previsto dai repertori nazionali di qualifica. La figura proposta interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare producendo pane e pizza con autonomia e responsabilità limitate. Le sue competenze sono spendibili nelle strutture dedicate alla pizza ma anche nel settore della GDO, oppure in strutture dedicate alla produzione di pizze precotte in laboratori in loco (non surgelate).

L'intervento formativo, articolato in 3 UFC, è strutturato in funzione dello sviluppo di competenze professionali minime, ma adeguate a garantire un efficace inserimento dei partecipanti nel mercato del lavoro. Il percorso è articolato in 60 ore, da svolgere esclusivamente in laboratorio di cucina. È previsto l'inserimento di un'unità formativa che affronti temi di carattere generale nell'ambito della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

Al termine del percorso, l'Addetto alle Produzioni da forno dovrà essere in grado di:

- Pianificare le operazioni da compiere sulla base di quanto indicato dal piano di lavoro o dal responsabile
- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività
- Riconoscere le tipologie di alimenti
- Preparare semplici prodotti di panetteria
- Preparare semplici prodotti di pizzeria
- Adottare comportamenti conformi alle norme previste dal TU 81/2008 in materia di salute e sicurezza dei lavoratori



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

Art. 2 - DURATA

L'incarico decorrerà dalla data di sottoscrizione del relativo contratto e si concluderà presumibilmente entro il 31 dicembre 2021.

Art. 3 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla procedura comparativa i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti generali:

- Cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea
- Godimento dei diritti civili e politici
- Non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- non essere sottoposto a procedimenti penali e non essere destinatario di sentenza di condanna passata in giudicato per reati gravi in danno dello Stato o che incidono sulla moralità professionale;
- non aver commesso errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo dall'ente conferente;
- non essere incorso in sanzioni che comportano il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;

Requisiti di idoneità professionale

1. esperto con almeno 5 anni di esperienza nella docenza e/o nella conduzione/gestione di progetti nel settore/materia oggetto della docenza e titolo di studio coerente

ART. 4 - PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

Per partecipare alla selezione è necessario presentare domanda in carta semplice indirizzata al Dirigente scolastico - redatta secondo il modello allegato 1 - in cui sia dichiarato, oltre ai titoli specifici posseduti per la prestazione richiesta, il possesso dei seguenti requisiti:

- Cittadinanza italiana o di uno Stato membro dell'Unione Europea;
- Godimento dei diritti civili e politici;
- Non aver riportato condanne penali;
- Non essere destinatario di provvedimento amministrativo iscritto nel casellario giudiziale;
- Non essere sottoposto a procedimenti penali.

La domanda dovrà essere corredata da **Curriculum Vitae** redatto secondo l'allegato 2.

In assenza di uno degli elementi suindicati non si provvederà a valutazione della candidatura.

DATA FISSATA PER LA PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE:

Entro le ore 13,00 di lunedì 28 giugno 2021



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

Eventuali chiarimenti andranno richiesti – entro il 21 giugno p.v. – esclusivamente via e-mail.

La domanda deve essere presentata, nel termine perentorio di arrivo come evidenziato sopra alla segreteria dell'istituto:

- tvmm14004@pec.istruzione.it

Art. 5 – CRITERI DI SELEZIONE

La selezione delle domande è effettuata da una Commissione composta dal Dirigente scolastico, dal docente vicario e da un assistente amministrativo secondo i seguenti criteri:

TITOLO	punteggio
Esperienze lavorative in ambito PON/POR in qualità di Esperto attinente l'azione formativa	Punti 5 per ogni esperienza - Max 30 punti
Esperienze lavorative in ambito PON/POR in qualità di Tutor	Punti 5 per ogni esperienza - Max 30 punti
Esperienza lavorativa nel settore di pertinenza attinente l'azione formativa	Punti 2 per ogni anno o per ogni incarico – Max 20 punti
Titoli specifici attinenti l'azione formativa da realizzare: abilitazione professionale; abilitazione all'insegnamento; attestati di formazione.	Punti 5; Punti 5; Punti 2 per ogni attestato, Max 10 punti.

A parità di punteggio si terrà in considerazione l'età anagrafica, dando la precedenza alla più giovane età.

Tutti i provvedimenti istruttori conseguenti al presente avviso saranno notificati agli interessati tramite e-mail ordinaria o Pec, nonché pubblicati all'albo pretorio (sito web: www.cpiatv1.edu.it/ALBO On Line)

Art. 6 – COMPENSO

Il compenso, previsto dal PON Avviso Pubblico n. 10028 del 20/4/2018 per l'affidamento dell'incarico è prevede:

- docente esperto: max 70 euro/h onnicomprensive per 60 ore di corso
- Costi tutor: max 30 euro/h onnicomprensive per 40 ore
- Costi di gestione (assicurazione corsista, uso laboratorio, materiali di consumo, divisa di laboratorio, DPI): max 150 euro/corsista per max 15 corsisti/min 12 corsisti.

La liquidazione della retribuzione spettante, opportunamente contrattualizzata, dovrà armonizzarsi con i tempi di trasferimento dei fondi dall'A.d.G. senza che la presente Istituzione scolastica sia obbligata ad alcun anticipo di cassa.

Il compenso spettante sarà erogato previa presentazione:

- relazione sull'attività svolta e gli obiettivi didattici, n. partecipanti, ore effettivamente svolte;
- consegna del registro firmato e compilato in tutte le sue parti;
- se in possesso di partiva Iva fattura elettronica, o notula in caso di prestazione occasionale;
- se in possesso di partiva Iva conto dedicato.

Art. 8 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

In ottemperanza alle norme specifiche previste dal Codice sulla Privacy (GDPR 2016/679), viene garantito ai concorrenti il diritto alla tutela dei dati personali forniti e autorizzati in possesso di questa amministrazione, che saranno raccolti e trattati esclusivamente per le finalità espresse in premessa.

Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente scolastico.

La partecipazione alla presente selezione costituisce comunque implicita autorizzazione alla duplicazione dei documenti presentati in caso di richiesta di accesso agli atti ai sensi della legge 241/90 da parte di chi ne abbia titolo.

ART. 9 - ACQUISIZIONE DEI DOCUMENTI

L'avviso e tutti i documenti allegati sono reperibili all'Albo di questo Istituto al seguente indirizzo:

www.cpiatv1.edu.it

L'amministrazione non effettua servizio fax né duplicazione o stampa dei documenti di bando. Ulteriori informazioni potranno essere richieste al responsabile dell'istruttoria - Ufficio del Dsga - esclusivamente via e-mail: tvmm140004@istruzione.it.

ART. 10 - ESITO PROCEDURA COMPARATIVA E AFFIDAMENTO INCARICO

L'esito della procedura di selezione sarà pubblicato all'Albo on line.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di non affidare l'incarico, senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei partecipanti.

Qualora, in seguito al presente avviso, non pervenisse alcuna domanda, ovvero le domande presentate fossero giudicate non idonee, si procederà alla pubblicazione di un avviso pubblico per il reperimento di un esperto esterno. In tal caso potranno essere modificate le condizioni previste nel presente avviso.

ART. 11 - ACCESSO AGLI ATTI DI GARA

L'accesso agli atti di gara è consentito entro 10 giorni dall'invio della comunicazione di aggiudicazione provvisoria, mediante visione ed estrazione di copia, ai sensi dell'art. 79 comma 5 quater del d.lgs. 163/2006, tramite procedura pubblicata nel sito istituzionale





Il presente avviso è pubblicato nel sito web dell'Istituto sezioni Amministrazione Trasparente e Albo OnLine

7

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Michela Busatto

Firma digitale

