



Unione europea
Fondo



ISIS - "E. SERENI" AFRAGOLA-CARDITO
Prot. 0003541 del 30/03/2023
VII-8 (Uscita)

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE
"EMILIO SERENI" AFRAGOLA – CARDITO**

Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing – Turismo Settore Tecnologico: Trasporti e Logistica (Conduttori del mezzo aereo) Settore Professionale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Liceo Artistico - Indirizzi: Arti Figurative – Architettura - Ambiente

**OGGETTO: Selezione docenti esperti esterni relativi ai
Percorsi d'istruzione e formazione professionale per il triennio 2022/2025
finalizzato al rilascio della qualifica professionale**

I annualità 2022_2023

B44C22001250002

Avviso interno per la selezione di docenti esperti esterni

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO l'art. 7, comma 1, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante «Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'art. 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'art. 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107»;

VISTO l'art. 21 della legge 15 marzo 1997, n. 59, recante «Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della pubblica amministrazione e per la semplificazione amministrativa»;

VISTA la legge 10 marzo 2000, n. 62, recante «Norme per la parità scolastica e disposizioni sul diritto allo studio e all'istruzione»;

VISTO l'art. 4 della legge del 28 marzo 2003, n. 53, recante «Delega al Governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale»; *VISTA* la legge 13 luglio 2015, n. 107, recante «Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti»;

VISTO il decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, recante «Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado», e successive modificazioni;

VISTO il decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 76, recante «Definizione delle norme generali sul diritto-dovere all'istruzione e alla formazione, a norma dell'art. 2, comma 1, lettera c), della legge 28 marzo 2003, n. 53»;

VISTO il decreto legislativo 14 gennaio 2008, n. 22, recante «Definizione dei percorsi di orientamento finalizzati alle professioni e al lavoro, a norma dell'art. 2, comma 1, della legge 11 gennaio 2007, n. 1»;

VISTO il decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, recante «Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'art. 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107»;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, concernente il «Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'art. 21 della legge 15 marzo 1997, n. 59»;

VISTO il testo unico sul Pubblico impiego D. lgs.165/2001;

VISTO il decreto del Ministro della pubblica istruzione 22 agosto 2007, n. 139, concernente il «Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione»;

VISTO i decreti interministeriali del Ministero dell'istruzione, università e ricerca del 24 aprile 2012 e del 13 novembre 2014, resi di concerto con il Ministero dell'economia e delle finanze, relativi all'adozione dell'Elenco nazionale delle opzioni degli istituti professionali di cui all'art. 8, comma 4, lettera c) del decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87;

VISTO l'art. 2, comma 1, lettera a), del decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, recante «Definizione di un quadro operativo per il riconoscimento a livello nazionale delle qualificazioni regionali e delle relative competenze, nell'ambito del repertorio nazionale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali di cui all'art. 8 del decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13»;

VISTA l'intesa in sede di Conferenza unificata di cui all'art. 8 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, nella seduta del 16 dicembre 2010, riguardante l'adozione di linee guida per realizzare organici raccordi tra i percorsi degli istituti professionali e i percorsi di istruzione e formazione professionale, a norma dell'art. 13, comma 1-quinquies, della legge 2 aprile 2007, n. 40;

VISTO il Decreto MIUR del 17 maggio 2018- Criteri generali per favorire il raccordo tra il sistema dell'Istruzione Professionale e il sistema istruzione e formazione professionale per la realizzazione, in via sussidiaria, di percorsi di istruzione e formazione professionale per il rilascio della qualifica e del diploma professionale quadriennale;



VISTO l'Atto di ammissione a finanziamento D.D n. 702 DEL 06.12.2021 della Regione Campania
VISTO il D.D. N. 33 del 04.05.2022 Scorrimento graduatoria della Regione Campania
VISTO il piano orario dei percorsi IeFP Operatore Della Ristorazione - Indirizzo Servizi Di Sala E Bar che si stanno realizzando a scuola in regime di Sussidiarietà Complementare;
CONSIDERATO che si intende procedere alla selezione degli esperti la realizzazione di percorsi progettuali tramite pubblicazione del bando sul sito web dell'istituto
VISTO che al bando di selezione interna di esperti prot. 3242 del 23.03.2023 è stato coperto un solo modulo, il numero 2 GREEN BAR,
RILEVATA la necessità di impiegare risorse esterne per svolgere attività nell'ambito dei progetti a valere sull'avviso in oggetto

EMANA

BANDO DI SELEZIONE ESPERTI ESTERNI PER LA DOCENZA NEL PERCORSO IeFP Operatore Della Ristorazione - Indirizzo Servizi Di Sala E Bar

Il presente avviso che ha per oggetto la selezione, mediante procedura comparativa, di Esperti esterni a cui affidare incarico a titolo retribuito per la realizzazione di n°6 unità formative, ripartite secondo lo schema che segue:

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - INDIRIZZO SERVIZI DI SALA E BAR				
U.F.	Destinatari	Titolo / N.Ore/	Obiettivo generale del corso e contenuti	Profilo Richiesto Docente esperto
1	Alumni 1S IeFP	“DICIAMO NO AL CYBERBULLISMO” 25 ore	L'obiettivo generale del corso è quello di: Educare alla legalità in un campo di crescente interesse per i nuovi adolescenti. Tutelare i ragazzi, grandi utenti di Internet e dei servizi di telefonia mobile, ma spesso poco consapevoli e pertanto potenziali vittime o autori di reati. Prevenire o fronteggiare forme di bullismo informatico. Tutelare la rete d'istituto da usi impropri educando gli utenti ad usi rispettosi delle leggi, dei regolamenti e di codici etici. Fornire conoscenze di base su: rischi connessi all'uso di tecnologie informatiche, diritto d'autore, fattispecie di reato, precauzioni adottabili, istituzioni preposte a controllo e tutela. Fornire capacità: di uso consapevole / critico di nuove tecnologie, di individuare o prevenire situazioni di rischio, sviluppo del senso della legalità, consapevolezza del rischio di diventare vittime di reati, consapevolezza del rischio di commettere reati.	Esperto docente di diritto
3	Alumni 1S IeFP	SET UP TO WIN (40 ore)	L'obiettivo generale del corso è quello di: Ampliare le competenze degli alunni nella comunicazione in lingua inglese Finalità: Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento alle abilità di listening e speaking in lingua inglese Obiettivi: Acquisire una maggiore padronanza nell'uso della lingua inglese	Esperto docente di inglese 20 ORE Esperto docente Di lingua francese

			<p>Potenziare le competenze produttive e ricettive orali</p> <p>Rafforzare le quattro abilità linguistiche: listening, reading, writing e speaking</p> <p>Migliorare la pronuncia e la comprensione della lingua inglese;</p> <p>Sviluppare le capacità espressivo-comunicative;</p> <p>Potenziare la capacità di comprendere e produrre oralmente le espressioni più comuni della comunicazione quotidiana in situazioni pratiche, simulate ed autentiche.</p> <p>Scoprire i propri punti di forza e le proprie debolezze</p> <p>Gestire in modo produttivo il proprio tempo</p> <p>Partecipare in modo propositivo alle attività</p> <p>Saper organizzare le proprie conoscenze</p> <p>Diventare più autonomi nell'utilizzo degli strumenti, materiali, metodi per migliorare il proprio lavoro</p> <p>Sviluppare la capacità di ascolto, dialogo e confronto.</p>	20 ore
4	Alumni 1S IeFP	I.S.: “crescere che impresa” 40 ore	<p>È una delle modalità di realizzazione dell'alternanza scuola lavoro, attuata mediante la costituzione di un'azienda virtuale animata dagli studenti, che svolge un'attività di mercato in rete (e-commerce) e fa riferimento ad un'azienda reale (azienda tutor o madrina) che costituisce il modello di riferimento da emulare in ogni fase o ciclo di vita aziendale. Si avvale di una metodologia didattica che utilizza in modo naturale il problem solving, il learning by doing, il cooperative learning ed il role playing, costituendo un valido strumento per l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro. Con essa si tende a riprodurre un ambiente simulato che consenta all'allievo di apprendere nuove competenze sotto il profilo operativo, rafforzando quelle conoscenze e competenze apprese nel corso degli studi. Gli studenti, con l'impresa formativa simulata, assumono le sembianze di giovani imprenditori e riproducono in laboratorio il modello lavorativo di un'azienda vera, apprendendo i principi di gestione attraverso il fare (action-oriented learning).</p>	Esperto di economia aziendale
5	Alumni 1S IeFP	“UNO PER TUTTI, TUTTI PER UNO” 20 ore	<p>obiettivo generale del corso: Migliorare la quantità e qualità del linguaggio verbale e non. Aumentare in ognuno la fiducia nelle proprie modalità di espressione vocale e corporea. Favorire l'utilizzo del linguaggio per l'interazione e la comunicazione tra pari secondo le potenzialità e peculiarità di ognuno. Stimolare una interazione proficua e corretta. Favorire la motivazione ad accettare le regole di gioco e quindi di vita. Stimolare e ottimizzare le abilità sociali e relazionali. Promuovere atteggiamenti positivi di condivisione, cooperazione e aiuto reciproco. Favorire l'accettazione delle diversità percependole come valore positivo arricchente. Ridurre gli episodi di conflitto promuovendo un</p>	Esperto con competenze nel settore della cooperazione di gruppo

			miglior controllo emotivo e il superamento dell'egocentrismo. Favorire la partecipazione attiva e collaborativa per il conseguimento di un fine comune. Valorizzare tutte le modalità d'interazione, privilegiando i comportamenti empatici e responsabili. Sviluppare una positiva immagine di sé. Aumentare l'autostima e la sicurezza. Stimolare il senso di fiducia in sé e di adeguatezza, sentendosi protetti e sostenuti dai coetanei e dall'adulto di fronte alle difficoltà. Diventare consapevoli dei propri limiti ma anche delle proprie potenzialità.	
6	Alunni 1S IeFP	EFFETTO EMPATIA 25 ore	Il corso ha come obiettivo: di riconoscere, identificare e gestire consapevolmente le nostre emozioni L'intelligenza emotiva comprende al suo interno tre sottocompetenze: 1. L'auto-conoscenza, che, come è la consapevolezza delle nostre emozioni. Questa auto-conoscenza comprende anche la corretta "lettura" del cosiddetto linguaggio del corpo, cioè l'insieme di gesti, posture, sguardi ed altri segnali non verbali ampiamente utilizzati nella comunicazione interpersonale. 2. L'auto-regolazione, cioè la capacità di gestire efficacemente le proprie emozioni. 3. L'auto-motivazione, che è la capacità di rimanere motivati nonostante le inevitabili difficoltà, crisi e frustrazioni che comporta il raggiungimento di un obiettivo importante per noi o la nostra esperienza di vita in generale.	Esperto nel settore con laurea in Psicologia/ sociologia
7	Alunni 1S IeFP	STREET FOOD 20 ore	Il progetto ha diversi scopi: 1) lavorare sul prodotto tipico campano (farine ,pomodori, patate, pasta, formaggi) ecc ,promuovendo il territorio e il giusto connubio fusion con ingredienti legati ad altre tradizioni culinarie, ma che negli ultimi anni sono diventati di largo consumo tra i nostri giovani. Trasformando così il classico street food. Tali prodotti verranno analizzati con schede tecniche per conoscerne le proprietà organolettiche, paese d'origine, processo di lavorazione, il giusto abbinamento e consumo. 2) attuazione di diverse tecniche di lavoro e cottura. Tali tecniche interesseranno prodotti lievitati, prodotti da forno, fritti ecc, promuovendo così una larga CONOSCENZA di prodotti campani, nazionali e internazionali al fine di valorizzare l'ARTE DELLO STREET FOOD, puntando sempre su prodotti di qualità e senza mai perdere di vista quella che tutti noi conosciamo come "CORRETTA E SANA ALIMENTAZIONE" .	Docente di cucina e/o sala con esperienza nel settore degli eventi

Art.1 - Requisiti

Alla procedura comparativa sono ammessi coloro che, al momento della presentazione della domanda, siano in possesso dei seguenti

Requisiti generali:

- 1) essere in possesso della cittadinanza italiana;



- 2) non avere riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti, che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione o di sicurezza, di decisioni civili o di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziario e di non essere sottoposto a procedimenti penali o a misure di prevenzione o di sicurezza;
- 3) godimento di diritti politici. I cittadini di Stati membri della UE devono godere di diritti civili e politici, nello Stato di appartenenza o provenienza ed essere in possesso, fatta eccezione della titolarità della cittadinanza, di tutti gli altri requisiti previsti per i cittadini italiani;
- 4) non essere incorso nella destituzione, dispensa, decadenza o licenziamento nel corso di impieghi presso una Pubblica Amministrazione.

Requisiti professionali:

Possono concorrere alla procedura comparativa Esperti in possesso dei requisiti di seguito indicati:

- 1) Laurea e o/Diploma di scuola secondaria di secondo grado;
- 2) Esperienza lavorativa minima triennale;
- 3) Competenze informatiche e digitali

Tutti i requisiti dovranno essere posseduti al momento della presentazione della domanda

Art. 2 – Tempistica

L'Esperto, nell'espletamento delle attività, è tenuto a:

1. svolgere attività in presenza e/o a distanza, finalizzate al raggiungimento degli obiettivi formativi, previsti dal progetto, nell'assoluto rispetto del calendario e degli orari programmati e delle disposizioni dell'Istituto; in particolare si precisa che la disponibilità del docente esperto per le unità formative deve essere in orario curriculare per la classe oggetto del bando ma fuori dal proprio orario di servizio
2. rispettare in materia di Privacy quanto previsto dell'ex decreto legislativo n.196 del 2003 art. 13 e Regolamento UE 2016/679;
3. produrre obbligatoriamente documentazione chiara e precisa dell'attività svolta, anche ai fini dei controlli successivi secondo quanto previsto dalla normativa statale e della Regione Campania;
4. vigilare sul comportamento degli alunni registrandone fedelmente le assenze;

Al momento dell'accettazione dell'incarico l'esperto individuato dovrà dichiararsi disponibile nelle giornate destinate all'espletamento delle lezioni, come da calendario predisposto dal Dirigente Scolastico.

La realizzazione del corso di formazione avverrà da aprile a giugno 2023.

Art. 3 – Compenso

Il compenso orario onnicomprensivo di tutti gli oneri fiscali e accessori sia a carico dell'esperto esterno che dell'amministrazione, previsto per la prestazione è di € 50,00 euro (cinquanta/00) per ora lordo Stato. Il compenso sarà corrisposto per ore di 60 minuti (le unità orarie inferiori verranno rapportate a 60 minuti) effettivamente svolte e personalmente prestate da ciascun esperto. Il regime fiscale e previdenziale sarà quello previsto dalla normativa vigente. La liquidazione delle spettanze avverrà solo a seguito della erogazione del finanziamento da parte del competente Assessorato Regionale. I termini di pagamento comunque pattuiti potranno, dunque, subire variazioni a causa di slittamenti nei tempi di effettiva erogazione dei fondi e per le ore effettivamente svolte nessuna responsabilità in merito agli eventuali ritardi potrà essere attribuita alla scuola.

Art. 4 – Presentazione domande

Le domande di partecipazione alla procedura corredate di curriculum in formato europeo e dell'allegato n. 2, devono pervenire, in busta chiusa, entro e non oltre le ore 10.00 del 05.04.2023 presso la sede dell'Istituto Sereni Afragola – Cardito di via Don Bosco n. 9 – Afragola (NA), oppure all'indirizzo mail nais121003@istruzione.it Sulla busta contenente la domanda di selezione dovrà essere indicata la dicitura "SELEZIONE ESPERTO ESTERNO – Operatore Della Ristorazione - Indirizzo Servizi Di Sala E Bar U.F. n....".

Trascorso il termine fissato, non sarà riconosciuta valida alcuna domanda o documentazione, anche se sostitutiva o aggiuntiva. A tal fine, questo Istituto si terrà esonerato da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito. Non saranno accettate domande inviate con altra modalità. Le graduatorie provvisorie, saranno



pubblicate sul sito internet della Scuola www.isis.sereni-afregola-cardito.edu.it

Art. 5 – Procedura di selezione ed attribuzione incarichi

La procedura di valutazione comparativa delle domande pervenute sarà effettuata da una commissione a tal fine nominata sulla base della documentazione presentata dai candidati, tenendo conto dei requisiti indicati nella tabella inserita nel presente bando e delle esperienze attinenti risultanti dal curriculum e dagli altri eventuali titoli allegati alla domanda. All'esito della suddetta valutazione comparativa si individueranno i soggetti cui affidare l'incarico che avverrà con atto scritto.

Art. 6 -Trattamento dei dati personali

Ai sensi e per gli effetti dell'ex decreto legislativo n.196 del 2003 art. 13 e Regolamento UE 2016/679, i dati personali forniti dai candidati saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento della procedura selettiva. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità a soggetti cui sia riconosciuta da disposizione di legge la facoltà di accedervi

Art. 7 -Evidenza pubblica dell'avviso

Il presente avviso è reso pubblico mediante comunicazione all'Albo della Scuola. L'Istituto si riserva il diritto di modificare o revocare il bando per sopraggiunti motivi ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione. Il bando rimane pubblicato all'albo della scuola e rimarrà attivo fino alla data di scadenza per la presentazione delle domande.

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Daniela Costanzo



A tale fine indica nella presente istanza:

1) DATI DELL'ESPERTO INDIVIDUATO:

Il/La sottoscritto/a _____
Codice Fiscale _____
Nato/a _____ Prov. _____ il _____
Residente a _____ Prov _____ Via/Piazza _____ N. _____
Titoli di studio _____
C.F. Partita I.V.A. _____
E-Mail _____ E-mail certificata _____
Telefono _____ Cellulare _____

A tal fine, avvalendosi delle disposizioni di cui all'art. 46 del DPR 28/12/2000 n. 445, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del citato Decreto,

DICHIARA

Aver preso visione dell'Avviso e di approvarne senza riserva ogni contenuto.

A tal fine

DICHIARA

- di essere cittadino _____;
- di avere il godimento dei diritti civili e politici;
- di non aver riportato condanne penali e non avere carichi pendenti;
- di non aver riportato sanzioni disciplinari nell'ultimo biennio e non avere procedimenti disciplinari in corso;
- di voler ricevere le comunicazioni relative al seguente Avviso esclusivamente al seguente indirizzo di posta elettronica _____;
- di essere in possesso dei requisiti richiesti dall'Avviso pubblico in oggetto, così come dichiarato sulla scheda di autovalutazione allegata (allegato 2)

Allega:

- Curriculum vitae in formato europeo
- Proposta Progettuale (schema allegato)
- Griglia di valutazione (Allegato 2)
- Copia del documento di identità

FIRMA DEL RICHIEDENTE

DATA.....

.....

Informiamo che L'ISIS E. SERENI AFRAGOLA - CARDITO, in riferimento alle finalità istituzionali dell'istruzione e della **formazione e ad ogni attività ad esse strumentale, raccoglie, registra, elabora, conserva e custodisce dati** personali identificativi dei soggetti con i quali entra in relazione nell'ambito delle procedure per l'erogazione di servizi formativi.

In applicazione dell'ex decreto legislativo n.196 del 2003 art. 13 e Regolamento UE 2016/679, i dati personali sono trattati in modo lecito, secondo correttezza e con adozione di idonee misure di protezione relativamente: all'ambiente in cui vengono custoditi, al sistema adottato per elaborarli, ai soggetti incaricati del trattamento. Titolare del Trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico, quale rappresentante legale dell'Istituto.

Incaricati del trattamento dei dati sono il personale addetto all'Ufficio di Segreteria, i componenti del gruppo di progetto.

I dati possono essere comunque trattati in relazione ad adempimenti relativi o connessi alla gestione del progetto.

I dati in nessun caso vengono comunicati a soggetti privati senza il preventivo consenso scritto dell'interessato.

Al soggetto interessato sono riconosciuti il diritto di accesso ai dati personali e gli altri diritti definiti dall'art. 7 dell'ex



decreto legislativo n.196 del 2003 e Regolamento UE 2016/679.

Il sottoscritto, *ricevuta l'informativa di cui all'art. 13* dell'ex decreto legislativo n.196 del 2003 e Regolamento UE 2016/679, esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti con la presente richiesta possano essere trattati nel rispetto dell'ex decreto legislativo n.196 del 2003 e Regolamento UE 2016/679 per gli adempimenti connessi alla presente procedura

FIRMA DEL RICHIEDENTE

DATA.....

.....



ALLEGATO 2

ISTRUZIONE E FORMAZIONE		da compilare a cura del candidato	da compilare a cura della commissione
A1. LAUREA (vecchio ordinamento o magistrale)		PUNTI	
	110 e lode	10	
	100 - 110	5	
	< 100	2	
A2. LAUREA (triennale, in alternativa al punto A1)	110 e lode	10	
	100-110	5	
	< 100	2	
A3. DIPLOMA (in alternativa ai punti A1 e A2)	60/60 o 100/100	5	
	<60 o <100	2	
B1. COMPETENZE INFORMATICHE I.C.T. CERTIFICATE riconosciute dal MIUR	Max 3 cert.	2 punti cad	
B2. COMPETENZE LINGUISTICHE	Max 2 Cert.	2 punti cad	
(B2, C1, C2)			
B3. ATTESTATI PROFESSIONALI	Max 5 Cert.	3 punti cad	
B4. Attestati informatici quali Digital Marketing e relativi al proprio settore	Max 3 Cert.	2 punti cad	



C1. ESPERIENZE DI DOCENZA/FACILITATORE/VALUTATORE/ESPERTO/TUTOR/PROGETTISTA NEI PROGETTI FINANZIATI DAL FONDO SOCIALE EUROPEO (PON – POR)	Max 20	5 punti cad.		
C2. INCARICHI DI PROGETTISTA NELLA FORMAZIONE DELL'AMBITO- REGIONE CAMPANIA	Max 2	5 punti cad.		
C3. Iscrizione ad associazioni di categoria	Max 10	5 punti cad.		
C4. Corsi professionali nel settore di competenza	Max 25	5 punti cad.		
C5. Esperienza pluriennale nel settore di competenza	Max 25	5 punti cad.		
D1. PROPOSTA PROGETTUALE CON DIDATTICA INNOVATIVA (valido solo per esperto e valutatore)	Max 15	Min 1 punto max 15 punti		

Firma



ALLEGATO 3

AVVISO INTERNO DI SELEZIONE ESPERTI ESTERNI

relativo ai Percorsi d'istruzione e formazione professionale per il triennio 2022/2025 finalizzato al rilascio della qualifica professionale

I annualità 2022_2023

PROPOSTA PROGETTUALE

- TITOLO
- OBIETTIVI
- CONTENUTI
- METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE INNOVATIVE
- VERIFICA E VALUTAZIONE
- MONITORAGGIO