



Pietro Piazza
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Y U T B

CIRCOLARE N.....

Prot. n. _____

Palermo _____

AI DOCENTI

AL D.S.G.A

ALL'ALBO PRETORIO

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE DA DESTINARE PER L'INCARICO DI TUTORAGGIO NELL'AMBITO DELLA REALIZZAZIONE DEI PERCORSI DI APPRENDISTATO DI 1° LIVELLO E FORMAZIONE ALBO TUTOR PER L'A.S. 2023/2024

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO

- l'art. 21 della Legge n. 59/97 art.21 e il seguente DPR 275/99;
- la Legge n. 53/2003;
- la Legge n. 107/2015;
- la Legge n. 183/ 2014 (Jobs Act) e il seguente D.lgs 81 del 15 giugno 2015;
- il D.I del 12 ottobre 2015 in attuazione dell'articolo 46, comma 1, del D.lgs. 81/2015;
- il D.A. n.3082 del 20.06.2016 della Regione Sicilia che recepisce il citato D.lgs 81/2015 e il seguente già citato D.I.;
- il DPR n. 88 /2010 e le rispettive linee guida;
- gli Accordi Interconfederali stipulati dalle associazioni sindacali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale in merito al contratto di apprendistato, in attuazione dell'art. 42 c.5 del D.lgs. 81/2015;
- Il DDG, relativo all'A.S. 2023/2024, in corso di emanazione, del Dipartimento Istruzione e Formazione Professionale della Regione Siciliana per la "Costituzione di un catalogo regionale dell'offerta formativa in apprendistato di I livello ai sensi dell'art. 43 del D. Lgs. 81/2015;

TENUTO CONTO

- che l'IPSSEOA PIETRO PIAZZA di Palermo è una "Istituzione formativa" che risponde ai requisiti definiti all'art.2, comma 1, lettera a) del D.I. del 12 ottobre 2015 , in quanto istituzione scolastica di istruzione secondaria di secondo grado, con sede legale in Palermo, indirizzo corso dei Mille n°181 , CF 97133380820, P.IVA 97133380820;
- che ai sensi del D. Pres. Reg. n. 25 del 1 ottobre 2015, l'IPSSEOA PIETRO PIAZZA è un organismo accreditato alla Regione Sicilia come risulta dal Decreto DDG n.5078 del 09.10.2018 Prot. n. 2530 del 05.10.2018, CIR ORGANISMO: AAL532;

Corso dei Mille 181 - 90123 Palermo - Tel. 091 6101012 - Fax 091 6175516

parh02000a@pec.istruzione.it - parh02000a@istruzione.it

www.ipsseoapiazza.edu.it

C. F. 97133380820



Pietro Piazza

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



- che l'IPSSCOA PIETRO PIAZZA di Palermo ai sensi del nuovo DDG in corso di emanazione, sarà inserito nel Catalogo (allegato 1) dell'offerta formativa in apprendistato per il conseguimento della qualifica di : Operatore della ristorazione; Operatore della ristorazione opzione prodotti dolciari e artigianali industriali; Operatore della ristorazione (Servizi di sala e bar); Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza (Servizi del turismo e Strutture ricettive); Tecnico di cucina; Tecnico dei servizi di sala bar; Tecnico dei servizi di promozione e accoglienza;

CONSIDERATO

- che, in presenza di **eventuali richieste** di avvio di contratto di apprendistato da parte di imprese, si renderebbe necessario procedere alla selezione di personale docente interno da destinare all'incarico di tutoraggio per la realizzazione dei percorsi di apprendistato.

ACCLARATO

- che è possibile costituire presso l'IPSSCOA PIETRO PIAZZA di Palermo, per l'anno scolastico 2022/23, dei percorsi formativi di apprendistato di Primo Livello per il conseguimento della qualifica di professionale di operatore e tecnico;

AVVISA

considerate le premesse,
che si intende richiedere al personale docente di questo istituto, che ha i **requisiti richiesti**, di **manifestare l'interesse** a fare parte di un **ALBO TUTOR** a cui attingere nel caso in cui venissero attivati dei percorsi formativi in apprendistato previsti dal bando 2023/2024.

OGGETTO DELLE ATTIVITA' RICHIESTE

Il Docente Tutor formativo dovrà:

- Redigere il protocollo d'intesa tra istituzione scolastica e Azienda.
- Effettuare attività di co-progettazione didattica e organizzativa del percorso realizzate in raccordo con l'impresa.
- Compilare il registro "allegato G" delle ore effettivamente svolte di co-progettazione.
- Redigere il *Calendario* del percorso (in formato excel), sia in formazione interna che in formazione esterna, per l'intera durata di ore 1056, di concerto con il tutor aziendale.
- Redigere il *Piano Formativo Individuale dell'apprendista (P.F.I.)* che descrive il contenuto e la formazione "interna" in azienda ed "esterna" a scuola.
- Assistere l'apprendista/alunno nel rapporto con l'azienda, con il Consiglio di classe e con la famiglia.
- Redigere il *Registro Gestione allievi e inizio corsi*, da compilare quotidianamente e per l'intero contratto e che contiene la Formazione interna in azienda, il Tutoraggio formativo ed il Riequilibrio e Riallineamento dell'alunno/apprendista.
- Predisporre il *Registro della Formazione ordinamentale esterna individuale* da consegnare al Docente che effettua l'attività di recupero e controllare che questo sia compilato in ogni parte (attività svolte, orario di entrata e uscita, firme).
- Garantire l'integrazione tra la formazione interna ed esterna da condividere con il Consiglio di classe per la progettazione del percorso anche avvalendosi della collaborazione del tutor aziendale.

Corso dei Mille 181 - 90123 Palermo - Tel. 091 6101012 - Fax 091 6175516

parh02000a@pec.istruzione.it - parh02000a@istruzione.it

www.ipsseoapiazza.edu.it

C. F. 97133380820



Pietro Piazza

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



- Monitorare il percorso dell'alunno/apprendista e condividerlo con il Consiglio di classe.
- Predisporre il REGISTRO DELLE PRESENZE della formazione interna, da consegnare all'apprendista e effettuare il monitoraggio delle competenze acquisite in funzione del PFI.
- Affiancare il Tutor aziendale per favorire l'accoglienza e l'inserimento dell'apprendista/alunno nell'impresa;
- Effettuare in ore extracurricolari, il tutoraggio formativo in azienda e a scuola compilando, volta per volta, il/i Registro/i "allegato H" evidenziando ogni attività svolta.
- Trasmettere al Coordinatore del progetto ogni mese il/i Registro/i "allegato h".
- Pianificare il raccordo didattico e organizzativo tra l'istituzione scolastica, l'alunno e l'impresa;
- Monitorare l'andamento del percorso e predisporre dei test e verifiche pratiche, di concerto con il tutor aziendale, ai fini della *valutazione iniziale, intermedia e finale* e della valutazione degli apprendimenti di tutta la *formazione interna* e dell'*attestazione delle competenze acquisite*.
- Assistere l'alunno/a nella formazione interna e trasferire le competenze necessarie allo svolgimento delle attività lavorative ed intervenire nella valutazione del periodo di apprendistato.
- Predisporre e consegnare all'apprendista, la richiesta di rimborso mensile delle spese di vitto, trasporto e alloggio, da trasmettere periodicamente al coordinatore del progetto e al DSGA.
- Predisporre la dichiarazione annuale di sostegno delle spese di trasporto, vitto e alloggio "allegato M" da trasmettere al coordinatore del progetto e al DSGA.
- Redigere, ai fini della valutazione degli apprendimenti e dell'attestazione delle competenze acquisite, d'intesa con il tutor aziendale, il *Dossier Individuale dell'apprendista* (allegato n.2 D.M. 12/10/2015), che raccoglie le evidenze atte a valutare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento previsti dal piano formativo Individuale.

REQUISITI RICHIESTI

Possono presentare domanda di disponibilità al conferimento di incarichi gli *(insegnanti tecnico pratici (laboratori di enogastronomia, sala e bar, accoglienza turistica) docenti di diritto e tecnica amministrativa e scienza degli alimenti)*;

- Possiedono adeguate competenze nel settore professionalizzante, in quanto hanno già effettuato documentate esperienze di tutor formativi con contratti di apprendistato o in percorsi di alternanza scuola lavoro.

CONDIZIONI DI AMMISSIBILITÀ DELLE DOMANDE

Presentano la domanda nei tempi e nei modi previsti dal presente avviso;

VALUTAZIONE DEI TITOLI E GRADUATORIA

Si procederà alla individuazione dei TUTOR FORMATIVI e alla formazione dell'ALBO in considerazione di quanto segue:

1. Titoli culturali
2. Titoli professionali



Pietro Piazza

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



La Dirigenza procederà ad una valutazione della documentazione prodotta tenendo conto del punteggio raggiunto, secondo quanto riportato nella seguente tabella, e provvederà a stilare una graduatoria di merito dell'Albo dei tutors.

	TITOLI VALUTABILI	Punteggio	Punteggio Massimo
TITOLI CULTURALI	Laurea Specialistica per il profilo richiesto (quinquennale o del vecchio ordinamento)	8 punti	Max 8 punti
	Laurea triennale (*)	4 punti	Max 4 punti
	Diploma di I.T.P.	4 punti	Max 4 punti Max 4 punti
	Abilitazione all'esercizio della professione di dottore commercialista, di ragioniere commercialista, di consulente del lavoro	4 punti	Max 4 punti
TITOLI PROFESSIONALI	Attività di progettazione in percorsi di Apprendistato	Per ogni anno scolastico 3 punti	Max 9 punti
	Attività di selezione di alunni ai fini della stipula di contratti di apprendistato	5 punti per ogni annualità	Max 10 punti
	Attività di tutoraggio didattico in percorsi di Apprendistato	Per ogni alunno 3 punti	Max 12 punti
	Attività di U.O. P.C.T.O. o Apprendistato	2 punti per ogni anno di attività	Max 4 punti



Pietro Piazza

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



Attività di tutor didattico in percorsi di P.C.T.O. di cui alla legge 107/2015 e successive modificazioni e integrazioni	2 punto per ogni anno di tutoraggio	Max 8 punti
--	-------------------------------------	-------------

(*) verrà valutata solo se non in possesso di laurea specialistica

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Per manifestare il proprio interesse, gli aspiranti dovranno produrre a mano la relativa **domanda** con gli allegati, **pena l'inammissibilità**, entro e non oltre le ore **14.00 del 04/10/2023** presso l'Ufficio protocollo dell'IPSSEO "Pietro Piazza" di Corso dei Mille, 181 PALERMO.

Sulla busta contenente la domanda, dovrà essere apposta la dicitura: **"Avviso per il reclutamento di docenti tutor formativi in apprendistato di primo livello"**.

L'istanza, prodotta utilizzando i modelli in allegato, deve essere corredata dal curriculum vitae redatto sul modello europeo e dall'autocertificazione, a norma di legge, dei vari titoli culturali e professionali in possesso degli aspiranti, pena l'esclusione.

Le dichiarazioni dei requisiti, qualità e titoli riportati nella domanda e nel curriculum vitae sono soggette alle disposizioni del T.U. in materia di documentazione amministrativa emanate con DPR 28/12/2000 n. 445.

Nella domanda dovrà essere espressamente dichiarata la propria disponibilità a raggiungere la sede di espletamento dei percorsi progettuali.

PERIODO DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ

Le attività dei tutors si svolgeranno in orario extracurriculare.

MODALITÀ DI ASSEGNAZIONE DELL'INCARICO E RELATIVO CONTRATTO

L'incarico di Tutor sarà assegnato, secondo le seguenti norme:

- 1) **Direttamente al docente, iscritto all'Albo dei Tutors, che abbia effettuato attività di scouting della impresa con cui stipulare contratti di apprendistato, a prescindere della graduatoria di merito;**
- 2) Attingendo all'ALBO tutor, secondo la graduatoria di merito approvata e secondo il criterio della rotazione

In linea di principio, a meno di graduatoria esaurita, ogni tutor potrà avere un massimo di due tutoraggi.

Con i tutors sarà stipulato un contratto di prestazione d'opera intellettuale, occasionale, esclusivamente per la durata del percorso e per il numero delle ore stabilite dall'Avviso previsto dal DDG n. 2077 del 24_09_2021.

A fronte dell'attività svolta il compenso orario onnicomprensivo di qualsiasi onere fiscale, spese, IRAP ed accessori è fissato pari a **€ 30,00**.

Il compenso complessivo sarà corrisposto, a prestazione ultimata, solamente dopo l'effettiva chiusura del Contratto di apprendistato di primo livello, dopo l'inserimento dell'Istituzione



Pietro Piazza
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



scolastica tra i soggetti ammessi al finanziamento e dopo l'effettivo accredito delle somme all'Istituzione Scolastica da parte della Regione Siciliana.

Non saranno prese in considerazione eventuali richieste di interessi legali e/o oneri di alcun tipo per ritardi nei pagamenti indipendenti dalla volontà di questa Istituzione Scolastica.

Si precisa che si applicheranno le disposizioni previste dal disciplinare relativo al conferimento dei contratti di prestazione d'opera.

RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL RAPPORTO DI LAVORO

Costituiscono motivo di risoluzione anticipata del rapporto di lavoro, previa motivata esplicitazione formale:

- La non veridicità delle dichiarazioni rese nella fase di partecipazione all'AVVISO;
- La violazione degli obblighi contrattuali;
- La frode o la grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali.

Le istanze di partecipazione devono essere consegnate corredate degli allegati richiesti e di tutto ciò esplicitato nel presente avviso.

Nel caso cui le domande pervenute risultassero incomplete o non rispondenti a quanto richiesto, non saranno considerate valide ai fini della valutazione della documentazione prodotta.

Il presente avviso viene reso pubblico sul sito ufficiale della scuola all'indirizzo web www.ipsseoapiazza.edu.it, e all'Albo pretorio online in ottemperanza agli obblighi di legge ed agli obblighi di pubblicità e trasparenza.

Il Responsabile del procedimento

(Prof. Giuseppe Di Masi)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof. Vito PECORARO)

(Firma autografa omessa ai sensi dell'Art. 3, D.Lgs. 39/93)

Allegati: Domanda di partecipazione.