



60° Distretto Scolastico - Vallo della Lucania (SA) - Autonomia n.

# ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE “ANCEL KEYS”

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 Cod. Mecc. SARH05000Q

## AVVISO PUBBLICO DI REPERIMENTO E SELEZIONE DI ESPERTI

L'Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione di Castelnuovo Cilento deve attivare n. 10 Corsi di terza area professionalizzante, regolarmente autorizzati, per ognuno dei quali saranno designare docenti per i moduli elencati di seguito:

PROT. N° 4741/C24

### CORSO NUMERO 1

CLASSE V “A” CORSO RISTORAZIONE

*FIGURA PROFESSIONALE: FREE STYLE*

N° MOD.	TITOLO MODULO	MONTE ORE
1	ORIENTAMENTO	20
2	NORME PER UNA CORRETTA IMPOSTAZIONE IGIENICO- SANITARIA E LEGISLAZIONE COMMERCIALE	15
3	MICROLINGUA INGLESE	15
4	MICROLINGUA FRANCESE	15
5	ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI CONTABILI E FISCALI	15
6	L'ARTE DELLA FREE STYLE CON IL BOSTON	40
7	BAR: L'ARTE DELLA MISCELAZIONE – I DISTILLATI E I SUPERALCOLICI	20
8	INFORMAZIONE SUI PRODOTTI - MERCIOLOGIA	20
9	IGIENE SANITARIA – H.A.C.C.P	20
A	ORE TEORICHE	180
B	STAGE	120
	A+B TOTALE PROGETTO	300

### CORSO NUMERO 2

CLASSE V “B” CORSO RISTORAZIONE

*FIGURA PROFESSIONALE: FREE STYLE*

N° MOD.	TITOLO MODULO	MONTE ORE
1	ORIENTAMENTO	20
2	NORME PER UNA CORRETTA IMPOSTAZIONE IGIENICO- SANITARIA E LEGISLAZIONE COMMERCIALE	15
3	MICROLINGUA INGLESE	15
4	MICROLINGUA FRANCESE	15
5	ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI CONTABILI E FISCALI	15
6	L'ARTE DELLA FREE STYLE CON IL BOSTON	40
7	BAR: L'ARTE DELLA MISCELAZIONE – I DISTILLATI E I SUPERALCOLICI	20
8	INFORMAZIONE SUI PRODOTTI - MERCIOLOGIA	20
9	IGIENE SANITARIA – H.A.C.C.P	20
A	ORE TEORICHE	180
B	STAGE	120
	A+B TOTALE PROGETTO	300

**CORSO NUMERO 3**  
CLASSE V "C" CORSO RISTORAZIONE

*FIGURA PROFESSIONALE: OPERATORE ADDETTO ALLA CUCINA MEDITERRANEA*

N° MOD.	TITOLO MODULO	MONTE ORE
1	ENOGASTRONOMIA	25
2	LA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA	15
3	ESERCITAZIONE TECNICO PRATICHE DI CUCINA E PASTICCERIA	40
4	PRODOTTI TIPICI ED ALIMENTI CARATTERISTICI DELLA DIETA MEDITERRANEA	30
5	LINGUA STRANIERA INGLESE	15
6	LINGUA STRANIERA FRANCESE	15
7	ORIENTAMENTO REFERENTE REGIONALE	10
8	LEGGE 626	10
9	DOLCI TIPICI DEL CILENTO	20
A	TOTALE TEORIA	180
B	TOTALE STAGE	120
A + B	TOTALE PROGETTO	300

**CORSO NUMERO 4**

CLASSE V "D" CORSO RISTORAZIONE

*FIGURA PROFESSIONALE: ADDETTO ALLA PASTICCERIA*

N° MOD.	TITOLO MODULO	MONTE ORE
1	ORGANIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE	20
2	LINGUA INGLESE	15
3	LINGUA FRANCESE	15
4	LEGISLAZIONE IN MATERIA DI LAVORO	10
5	ANALISI DI MERCATO E CONTABILITA' DIREZIONALE	20
6	TECNOLOGIA DELL'INDUSTRIA DI PASTICCERIA	10
7	LEGGE 626	10
8	PASTICCERIA	30
9	MERCILOGIA E MICROBIOLOGIA	30
10	ORIENTAMENTO REFERENTE REGIONALE	20
A	TOTALE TEORIA	180
B	TOTALE STAGE	120
A + B	TOTALE PROGETTO	300

**CORSO NUMERO 5**

CLASSE V "A" CORSO TURISTICA

*FIGURA PROFESSIONALE: OPERATORE DEL TURISMO CULTURALE*

N° MOD.	TITOLO MODULO	MONTE ORE
1	TECNICA DI RELAZIONE E DI COMUNICAZIONE CON ESERCITAZIONE PRATICHE DI ROLE PLAY	15
2	PROGETTAZIONE E STUDIO DI FATTIBILITÀ DI AZIENDE PER LA GESTIONE DEI SERVIZI AGGIUNTIVI NEI SITI ARCHEOLOGICI, MUSEI E ANTICHITÀ	20
3	ESERCITAZIONE TECNICO PRATICA DI RICEVIMENTO	40
4	LINGUA STRANIERA INGLESE	15
5	LINGUA STRANIERA FRANCESE	15
6	GESTIONE E VALORIZZAZIONE DEL TEMPO LIBERO	20
7	STUDIO DELLE POSSIBILITÀ DEL TERRITORIO LOCALE ( CON COSTITUZIONE DI ITINERARI)	20
8	INFORMATICA SPECIALISTICA	15
9	SICUREZZA NEGLI AMBIENTI CULTURALI	10
10	ORIENTAMENTO	10
A	TOTALE TEORIA	180
B	TOTALE STAGE	120
A+B	TOTALE	300

**CORSO NUMERO 6**

CLASSE IV "A" CORSO RISTORAZIONE

*FIGURA PROFESSIONALE: OPERATORE ADDETTO ALLA CUCINA MEDITERRANEA*

N° MOD.	TITOLO MODULO	MONTE ORE
1	ENOGASTRONOMIA	25
2	LA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA	15
3	ESERCITAZIONE TECNICO PRATICHE DI CUCINA E PASTICCERIA	40
4	PRODOTTI TIPICI ED ALIMENTI CARATTERISTICI DELLA DIETA MEDITERRANEA	30
5	LINGUA STRANIERA INGLESE	15
6	LINGUA STRANIERA FRANCESE	15
7	ORIENTAMENTO REFERENTE REGIONALE	10
8	LEGGE 626	10
9	IL TURISMO RURALE	20
10	PARTECIPAZIONE AD EVENTI SUL TERRITORIO ( DOCENTI INTERNI )	20
A	TOTALE TEORIA	200
B	TOTALE ORE STAGE	100
A + B	TOTALE PROGETTO	300

**CORSO NUMERO 7**

CLASSE IV "B" CORSO RISTORAZIONE

*FIGURA PROFESSIONALE: OPERATORE ADDETTO ALLA CUCINA MEDITERRANEA*

N° MOD.	TITOLO MODULO	MONTE ORE
1	ENOGASTRONOMIA	25
2	LA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA	15
3	ESERCITAZIONE TECNICO PRATICHE DI CUCINA E PASTICCERIA	40
4	PRODOTTI TIPICI ED ALIMENTI CARATTERISTICI DELLA DIETA MEDITERRANEA	30
5	LINGUA STRANIERA INGLESE	15
6	LINGUA STRANIERA FRANCESE	15
7	ORIENTAMENTO REFERENTE REGIONALE	10
8	LEGGE 626	10
9	IL TURISMO RURALE	20
10	PARTECIPAZIONE AD EVENTI SUL TERRITORIO ( DOCENTI INTERNI )	20
A	TOTALE TEORIA	200
B	TOTALE ORE STAGE	100
A + B	TOTALE PROGETTO	300

**CORSO NUMERO 8**

CLASSE IV "C" CORSO RISTORAZIONE

*FIGURA PROFESSIONALE: OPERATORE DI BANQUETING DI SALA*

N° MOD.	TITOLO MODULO	MONTE ORE
1	L'INDUSTRIE E LA CULTURA DELL'OSPITALITÀ	15
2	IL BANQUETING E L'ANIMAZIONE DEGLI EVENTI	15
3	VENDITA DEL PRODOTTO RISTORATIVO IN BASE ALLE TIPOLOGIE DEL CLIENTE	15
4	LEGGE 626	15
5	SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E MODELLO MEDITERRANEO	20
6	IL VINO E IL SUO ABBINAMENTO CON IL CIBO	25
7	MICROLINGUA INGLESE	15
8	MICROLINGUA FRANCESE	15
9	BANCHETTISTICA ESERCITAZIONE DIDATTICA	35
10	ORIENTAMENTO REFERENTE REGIONALE	10
12	PARTECIPAZIONE A MANIFESTAZIONE SUL TERRITORIO	20
A	TOTALE TEORIA	200
B	TOTALE ORE STAGE	100
A + B	TOTALE PROGETTO	300

**CORSO NUMERO 9**

CLASSE IV "D" CORSO RISTORAZIONE

*FIGURA PROFESSIONALE: OPERATORE DI BANQUETING DI SALA*

N° MOD.	TITOLO MODULO	MONTE ORE
1	L'INDUSTRI E LA CULTURA DELL'OSPITALITÀ	15
2	IL BANQUETING E L'ANIMAZIONE DEGLI EVENTI	15
3	VENDITA DEL PRODOTTO RISTORATIVO IN BASE ALLE TIPOLOGIA DEL CLIENTE	15
4	LEGGE 626	15
5	SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E MODELLO MEDITERRANEO	20
6	IL VINO E IL SUO ABBINAMENTO CON IL CIBO	25
7	MICROLINGUA INGLESE	15
8	MICROLINGUA FRANCESE	15
9	BANCHETTISTICA ESERCITAZIONE DIDATTICA	35
10	ORIENTAMENTO REFERENTE REGIONALE	10
12	PARTECIPAZIONE A MANIFESTAZIONE SUL TERRITORIO	20
A	<b>TOTALE TEORIA</b>	<b>200</b>
B	<b>TOTALE ORE STAGE</b>	<b>100</b>
A + B	<b>TOTALE PROGETTO</b>	<b>300</b>

**CORSO NUMERO 10**

CLASSE IV "A" CORSO TURISTICO

*FIGURA PROFESSIONALE: ORGANIZZATORI DI EVENTI*

N° MOD.	TITOLO MODULO	MONTE ORE
1	TECNICA TURISTICA	20
2	GEOGRAFIA ANTROPICA E TURISTICA	20
3	ESERCITAZIONE TECNICO PRATICA DI RICEVIMENTO	40
4	MICROLINGUA INGLESE	15
5	MICROLINGUA FRANCESE	15
6	STORIA DEI MONUMENTI E DEL FOLKLORE LOCALE( CON COSTRUZIONE DI ITINERARI)	15
7	USO DELLE ATTREZZATURE INFORMATICHE	20
8	MARKETING TURISTICO	15
10	PARTECIPAZIONE AD EVENTI SUL TERRITORIO	20
10	SICUREZZA NEGLI AMBIENTI CULTURALI	10
11	ORIENTAMENTO REFERENTE REGIONE	10
A	<b>TOTALE TEORIA</b>	<b>200</b>
B	<b>TOTALE ORE STAGE</b>	<b>100</b>
A + B	<b>TOTALE PROGETTO</b>	<b>300</b>

Gli interessati sono invitati a produrre istanza diretta al Dirigente Scolastico DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO E DELLA RISTORAZIONE" ANCEL KEYS" – Via Nazionale n° 2 entro e non oltre le ore 12.00 del 20 LUGLIO 2009, a mano o per posta, tenuto conto che la scadenza di presentazione di cui sopra si riferisce al ricevimento dell'istanza da parte dell'Istituto e non alla data di eventuale spedizione via posta.

Il Dirigente scolastico individuerà gli esperti tra chi ne farà richiesta per iscritto sulla base dei curricula presentati, tenendo conto del possesso dei titoli culturali e professionali e delle esperienze di settore e valutando la loro corrispondenza alle caratteristiche, ai contenuti ed agli obiettivi dei corsi da attivare.

Il Dirigente scolastico si riserva di valutare, in piena autonomia, la possibilità di affidare più moduli, anche di corsi diversi, allo stesso esperto.

Gli interessati devono autocertificare ai sensi della normativa vigente:

1. la cittadinanza;
2. il godimento dei diritti politici;
3. la residenza.

Alla domanda dovrà essere necessariamente allegata la seguente documentazione:

1. Curriculum vitae dettagliato;
2. Autocertificazione dei titoli di studio
3. Attestazioni di esperienze lavorative, comprese quelle nel settore delle attività alberghiero-ristorativo-turistico.

La domanda di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione, deve essere presentata sul modello allegato al presente avviso (All/A); deve fare espresso riferimento al modulo o ai moduli del corso o dei corsi di cui si ha competenza e deve riportare espressa dichiarazione di accettazione:

- dell'organizzazione e dell'orario dell'Istituzione scolastica ed eventuali modifiche dello stesso per adattare le attività di Terza Area alle esigenze didattiche complessive della Scuola;

Non saranno prese in considerazione domande pervenute successivamente alla data di scadenza o qualunque altra disponibilità a collaborare in interventi formativi non inerenti ai predetti insegnamenti.

Nell'affidamento dell'incarico per i moduli dei progetti del 2° anno (classi quinte), potranno essere preferiti, a parere discrezionale del Dirigente scolastico, gli esperti già individuati nel primo anno di corso.

Le attività di Terza Area si svolgeranno sia in orario scolastico che in due giorni pomeridiani da stabilire.

I progetti con i relativi moduli e contenuti sono consultabili presso la Sede dell' IPSSAR di CASTELNUOVO Cilento in orario scolastico, dal lunedì al venerdì dalle ore 08:30 alle ore 12,30.

Costituisce parte integrante e sostanziale del presente Avviso il modello di domanda di partecipazione alla selezione (All/A).

Il presente avviso viene pubblicizzato mediante affissione all'Albo dell'Istituto e sul sito web: **[www.alberghierocastelnuovocilento.it](http://www.alberghierocastelnuovocilento.it)**

Data: 25 giugno 2009

**Il Direttore del corso  
(prof. Francesco Passariello)**

All/to A

AL DIRIGENTE SCOLASTICO  
« IPSAR »

CASTELNUOVO CILENTO, \_\_\_\_\_

OGGETTO : Selezione per assegnazione moduli ad esperti esterni/interni per Terza Area di Professionalizzazione –  
classi quarte e/o quinte IPSSAR – anno scolastico 2009/2010.

Il/la sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_,

residente in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_,

in possesso del seguente titolo di studio \_\_\_\_\_, conseguito

presso \_\_\_\_\_ in data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ esperto nel settore di \_\_\_\_\_

come risulta dal curriculum allegato che costituisce parte integrante e sostanziale della presente domanda;  
presa visione del bando di selezione prot. n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ pubblicato sul sito  
dell'Istituzione scolastica,

#### C H I E D E

di partecipare alla selezione per l'assegnazione del modulo o dei moduli relativi ai corsi di Terza Area di  
Professionalizzazione – A.S. 2008/2009 sotto riportati:

Corso N°	TITOLO DEL MODULO	Classe	N° Ore

#### D I C H I A R A D I A C C E T T A R E

1. L'organizzazione e l'orario che saranno proposti dall'Istituzione scolastica ed eventuali modifiche dello stesso che dovessero essere necessarie per adattare l'attività della Terza Area alle esigenze didattiche della scuola.
2. Le condizioni che il pagamento della prestazione avverrà entro il termine del 31 agosto 2009 e comunque successivamente alla conclusione del corso.

#### A U T O R I Z Z A

1. Al trattamento dei dati forniti esclusivamente per le finalità istituzionali della scuola, che sono quelle relative all'istruzione ed alla formazione degli alunni e quelle amministrative ad esse strumentali, così come definite dalla normativa vigente (R.D. n. 653/1925, D.Lgs. n. 297/1994, D.P.R. n. 275/1999, Legge n. 104/1992, Legge n. 53/2003 e normativa collegata).
2. Al trattamento degli stessi dati con le seguenti modalità: manuale ed informatizzato.

È CONSAPEVOLE CHE

Il conferimento dei dati è obbligatorio in base alle finalità di cui al precedente punto 1 e che l'eventuale rifiuto di fornire tali dati comporterà l'impossibilità da parte dell'Istituto di poter perseguire le finalità istituzionali relative all'istruzione e alla formazione degli alunni, così come indicato nella normativa di riferimento.

Allega:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

Luogo e data \_\_\_\_\_

In Fede

\_\_\_\_\_