

I.P.S.E.O.A.

Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera

"Ippolito CAVALCANTI"

Sede principale: Via Taverna del Ferro, 80146 Napoli tel. 081/5592588 Fax 081/5597568

Sede legale: Via Giovenale, 2/Bis- 80123 NAPOLI- tel./ fax 081 19570374

C.F. 80031440631 Codice Univoco: UFP9X2

C.M. NARH01000V - Corso serale C.M. NARH010508

c/c Banca BNL :IBAN: IT82Q010054009000000218580 c/c T.U. Banca d'Italia IT17K0100003245425300314160

E-mail: narh01000v@istruzione.it PEC: narh01000v@pec.istruzione.it web: www.ipseoacavalcanti.edu.it

10.2.2A-FSEPON-CA-2021-33

Avviso AOODGEFID/9707 del 27/04/2021

“Apprendimento e socialità”

“INSIEME APPRENDIAMO...DI PIU'!”

CUP: G63D21002070007

I.P.S.E.O.A. "I.CAVALCANTI" - NAPOLI -
Prot. 0010560 del 02/12/2021
08-02 (Uscita)

Agli Atti

All'Albo

Al Sito Web

AVVISO INTERNO DI SELEZIONE ESPERTO

per la realizzazione di iniziative educative proposte da Istituzioni scolastiche ed educative statali di ogni ordine e grado nell'ambito del Avviso AOODGEFID/9707 del 27/04/2021 - “Apprendimento e socialità” “INSIEME APPRENDIAMO...DI PIU'!”

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Decreto Legislativo n. 165 del 30/03/2001;

VISTO il Decreto Legislativo n. 50 del 18/4/2016;

VISTA la legge n. 244 del 24/12/2007;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, recante "Norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche";

VISTO il Decreto Interministeriale 28 agosto 2018, n. 129, recante il regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107;

VISTO il Programma Operativo Nazionale (PON E POC) “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020 finanziato con FSE E FDR Asse I – Istruzione –

VISTO l'Avviso pubblico prot. 9707 del 27 aprile 2021 per ampliare e sostenere l'offerta formativa per gli anni scolastici 2020-2021 e 2021- 2022 integrando, in sinergia e in complementarità, gli interventi strategici definiti a livello nazionale con azioni specifiche volte a migliorare le competenze di base e a ridurre il divario digitale, nonché a promuovere iniziative per l'aggregazione, la socialità e la vita di gruppo delle studentesse e degli studenti e degli adulti, nel rispetto delle norme sulle misure di sicurezza anti-Covid vigenti, anche in sinergia con le azioni «La Scuola d'estate. Un “ponte” per il nuovo inizio».

VISTO il Progetto dal Titolo “**INSIEME APPRENDIAMO...DI PIU’!**” presentato con Candidatura n. 1051120 avente n. Prot. 4362/08-02 del 13/05/2021 ed inoltrato in data 13/05/2021;

VISTA la Nota MIUR Prot. n.AOODGEFID/ 17355 del 01/06/2021 di Approvazione e Pubblicazione delle Graduatorie definitive Regionali che presenta le Istituzioni Scolastiche ammesse al finanziamento;

VISTA la Nota MIUR Prot. n.AOODGEFID/ 17648 del 09/06/2021 di Autorizzazione dei progetti - Codice Identificativo : **10.2.2A-FSEPON-CA-2021-33**.

INDICE IL SEGUENTE AVVISO

per la selezione di docenti interni, in possesso dei requisiti necessari, cui affidare specifici incarichi di “Esperto” per la realizzazione dei Moduli del Progetto di cui al Avviso AOODGEFID/9707 del 27/04/2021 “Apprendimento e socialità” titolo progetto: “**INSIEME APPRENDIAMO...DI PIU’!**” codice identificativo **10.2.2A-FSEPON-CA-2021-33**, come di seguito indicati:

Titolo Progetto: “ INSIEME APPRENDIAMO...DI PIU’! ”				
Codice Identificativo: 10.2.2A-FSEPON-CA-2021-33- CUP: G63D21002070007				
Tipologia Modulo	Titolo Modulo	Durata	Profili richiesti	Destinatari
Competenza alfabetica funzionale	CreativaMente: parlare, scrivere e argomentare	30 ore	1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * A-12	n. 20 Alunni biennio
Competenza alfabetica funzionale	Danzando con le parole: un racconto di emozioni	30 ore	1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * A-12	n. 20 Alunni biennio
Competenza multilinguistica	Vamos a...hablar!	30 ore	1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * AC24	n. 20 Alunni biennio
Competenza multilinguistica	Salut la France!	30 ore	1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * AA-24	n. 20 Alunni biennio
Competenza multilinguistica	Expanding my skills!	30 ore	1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * AB-24	n. 20 Alunni biennio
Competenze in Scienze, Tecnologia, Ingegneria e Matematica STEM	Edu....alimentiamoci!	30 ore	1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * A-50/A-20/A-31/A-34/B-16	n. 20 Alunni biennio
Competenze in Scienze, Tecnologia, Ingegneria e Matematica STEM	Lo chef...matematico!	30 ore	N. 12 ore N.1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * A-26 N. 18 ore N.1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * B-20	n. 20 Alunni biennio
Competenza digitale	Insieme...al digitale!	30 ore	N.1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * A-41	n. 20 Alunni biennio
Competenza in materia di cittadinanza	Sostenibilità in tavola!	30 ore	N. 12 ore N.1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * A-31 N. 18 ore N.1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * B-21	n. 20 Alunni biennio

Competenza imprenditoriale	Il flair bartending: divertirsi...lavorando	30 ore	N.1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * B-21	n. 20 Alunni biennio
Competenza imprenditoriale	Le mille espressioni...del latte art!	30 ore	N.1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * B-21	n. 20 Alunni biennio
Competenza imprenditoriale	Pasti...e...impasti	30 ore	N.1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * B-20	n. 20 Alunni biennio
Competenza imprenditoriale	Tagli di...sapori tra intagli...di colori	30 ore	N.1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * B-20	n. 20 Alunni biennio
Competenza imprenditoriale	Professione accoglienza tra sapori e territori	30 ore	N.1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * B-19	n. 20 Alunni biennio
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	Insieme con flair play...	30 ore	1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * A048	n. 20 Alunni I – II - III
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	Diba...ttiamo: pensieri a confronto!	30 ore	1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * A-12	n. 20 Alunni I – II - III

Descrizione del progetto

La proposta progettuale “INSIEME APPRENDIAMO DI PIU’”!! intende ampliare e sostenere l’offerta formativa per l’anno scolastico 2021-2022 attraverso azioni specifiche finalizzate al potenziamento degli apprendimenti e delle competenze chiave, in conformità alla Raccomandazione del Consiglio dell’Unione europea 22 maggio 2018.

La progettazione e la realizzazione dei percorsi didattici e formativi sono ispirate all’utilizzo di metodologie didattiche innovative, che valorizzano l’apprendimento attivo e cooperativo, con particolare attenzione anche al benessere personale e alle relazioni. Le azioni promuovono il protagonismo delle alunne e degli alunni, delle studentesse e degli studenti, delle adulte e degli adulti, in situazioni esperienziali.

I moduli didattici sono svolti in setting di aula flessibili e modulari oppure in contesti di tipo esperienziale o immersivo, anche all’aperto, nel rispetto delle norme sulle misure di sicurezza Covid vigenti, in sinergia con le realtà istituzionali, culturali, sociali, economiche del territorio.

I percorsi di formazione sono volti a:

- ✓ Rafforzare le competenze chiave per l’apprendimento permanente, in particolare potenziando i livelli di base;
- ✓ Sostenere la motivazione/rimotivazione allo studio con metodologie innovative, proattive e stimolanti;
- ✓ Promuovere la dimensione relazionale nei processi di insegnamento e apprendimento e il benessere dello studente.

Attività e Contenuti dei Moduli

Il progetto è articolato in tre moduli come di seguito indicato:

Modulo: Competenza alfabetica funzionale

Titolo: CreativaMente: parlare, scrivere e argomentare

La lingua italiana è caratterizzata da una trasversalità intrinseca in quanto veicolo per lo studio delle altre discipline e condizione indispensabile per l’accesso critico a tutti gli ambiti culturali. L’apprendimento mnemonico di regole, tipico dell’insegnamento della grammatica tradizionale e normativa, può essere superato a favore di pratiche in classe di riflessione e confronto sul meccanismo di funzionamento della lingua. In questo senso l’attività didattica prevede l’adozione di un modello esplicativo della struttura e del funzionamento del sistema della lingua come quello della “grammatica valenziale” e lo svolgimento di giochi linguistici, che possono rendere l’apprendimento dinamico e stimolante.

L’intervento mirerà a coinvolgere gli studenti in pratiche immersive orientate alla funzione euristica della lingua e all’esplorazione cognitiva della realtà. In particolare, il laboratorio si concentrerà sulle diverse modalità di comprensione dei testi per analizzarli e commentarli, per studiarli o ancora per usarli nelle proprie attività di scrittura anche in occasioni reali e sullo sviluppo delle abilità dell’ascolto e del parlato, spesso trascurate nell’insegnamento dell’italiano, con interventi focalizzati sulle situazioni comunicative, aspetti di relazione, aspetti di contenuto nella comunicazione in classe, anche attraverso un’impostazione dialogica della lezione.

Modulo: Competenza alfabetica funzionale**Titolo: Danzando con le parole: un racconto di emozioni**

Lo sviluppo delle competenze linguistiche richiede pratiche immersive, meno cristallizzate e tradizionali quali spiegazione, interrogazione, compito scritto in classe, ma sempre più orientate sulla funzione euristica della lingua e all'esplorazione cognitiva della realtà. In particolare, il laboratorio si concentra su:

- ✓ le diverse modalità di comprensione dei testi per analizzarli e commentarli, per studiarli o ancora per usarli nelle proprie attività di scrittura anche in occasioni reali;
- ✓ lo sviluppo delle abilità dell'ascolto e del parlato, spesso trascurate nell'insegnamento dell'italiano, con interventi focalizzati sulle situazioni comunicative, aspetti di relazione, aspetti di contenuto nella comunicazione in classe, anche attraverso un'impostazione dialogica della lezione.

Modulo: Competenza multilinguistica**Titolo: Vamos a...hablar!**

La pratica didattica della lingua straniera è più efficace quando si basa su un approccio "comunicativo", a partire da una situazione, da un contenuto, con obiettivi realistici, motivanti rispetto a interessi, capacità e contesto degli studenti. Il laboratorio individua ambienti di apprendimento che, varcando le mura della scuola o della città, diventano il contesto reale per l'interazione in lingua straniera (incontri nei parchi, nelle biblioteche, nelle comunità virtuali che permettono l'interazione e condivisione di esperienze e di interessi con native speaker della stessa età). Tale approccio sarà seguito anche attraverso la flessibilità nella progettazione didattica a partire dalla diagnosi degli interessi e delle esigenze linguistiche degli studenti. L'intervento rappresenterà uno spazio di apprendimento utile a mettere in pratica formule grammaticali e comunicative contestualizzate con l'ambito professionalizzante. Gli studenti e le studentesse saranno calati in situazioni di vita reale e professionale per consolidare le abilità comunicative in lingua spagnola utili ad esercitare la propria autonomia scritta e verbale nonché potenziare le singole competenze multilinguistiche.

Modulo: Competenza multilinguistica**Titolo: Salut la France!**

La pratica didattica della lingua straniera è più efficace quando si basa su un approccio "comunicativo", a partire da una situazione, da un contenuto, con obiettivi realistici, motivanti rispetto a interessi, capacità e contesto degli studenti. Il laboratorio individua ambienti di apprendimento che, varcando le mura della scuola o della città, diventano il contesto reale per l'interazione in lingua straniera (incontri nei parchi, nelle biblioteche, nelle comunità virtuali che permettono l'interazione e condivisione di esperienze e di interessi con native speaker della stessa età). Tale approccio sarà seguito anche attraverso la flessibilità nella progettazione didattica a partire dalla diagnosi degli interessi e delle esigenze linguistiche degli studenti. L'intervento rappresenterà uno spazio di apprendimento proficuo per mettere in pratica formule grammaticali e comunicative in lingua francese contestualizzate con l'ambito professionalizzante. Gli studenti e le studentesse saranno calati in situazioni di vita reale e professionale per consolidare le abilità comunicative in lingua francese utili ad agevolare l'autonomia scritta e verbale di ciascuno nonché potenziare le singole competenze multilinguistiche.

Modulo: Competenza multilinguistica**Titolo: Expanding my skills!**

A livello internazionale sono note le potenzialità delle tecnologie digitali per l'apprendimento linguistico. Mobile, social networks, community permettono interazioni con native speaker, attività collaborative di lettura e scrittura sono possibili con blog, wiki ed editor condivisi. A tal proposito diventa necessario promuovere nel laboratorio una didattica in cui l'attuazione dell'approccio comunicativo sia potenziato dal mobile e dal web 2.0. Un giornalino online, una guida della città si possono realizzare collaborativamente grazie agli strumenti citati. L'attività inizierà nel laboratorio e proseguirà in altri spazi fisici e virtuali, ridefinendo e ampliando il concetto di ambiente di apprendimento e modalità di interazione.

L'intervento mirerà a potenziare le competenze di base della lingua inglese, usufruendo dei social media come alleati didattici per consolidare la competenza multilinguistica. Le azioni tenderanno a stimolare gli studenti nella promozione e valorizzazione dei prodotti enogastronomici attraverso i media applicando, esclusivamente, strutture e comunicazione in lingua. Il gruppo coinvolto curerà la creazione e la gestione di un blog, circa le bellezze del proprio territorio, postando materiali e documenti autoprodotti in inglese da condividere in rete.

Modulo: Competenze in Scienze, Tecnologia, Ingegneria e Matematica STEM**Titolo: Edu....alimentiamoci!**

Le STEM vanno nella direzione di un approccio integrato alle discipline di ambito scientifico. Nel laboratorio si offre agli alunni il confronto con l'oggetto di studio (un problema reale o un fenomeno riprodotto in laboratorio), si pongono delle domande significative, si formulano e confrontano delle ipotesi, le si verificano attraverso esperimenti da loro progettati e se ne discutono i risultati con i propri compagni e con il docente per concludere con una nuova domanda di ricerca.

L'intervento mirerà a veicolare un approccio scientifico delle conoscenze nel campo dell'alimentazione, aspetti fondamentali per la formazione dei cittadini, anche nell'ottica di una prevenzione nei confronti delle disfunzioni dovute ad una cattiva alimentazione. Le azioni saranno strutturate in modo da fornire agli allievi una competenza scientifica multidisciplinare nel campo di alimenti, nutrizione, corretta alimentazione, in un percorso sviluppato in sinergia tra chimica, biochimica e biologia. Il percorso formativo sarà costruito, anche, sulla base di una competenza pratica nella valutazione dello stato di nutrizione e nel calcolo del fabbisogno energetico.

Modulo: Competenze in Scienze, Tecnologia, Ingegneria e Matematica STEM**Titolo: Lo chef...matematico!**

Il percorso di apprendimento più efficace, che sarà utilizzato per il potenziamento, non è di carattere deduttivo, dalla legge all'esemplificazione, ma induttivo: partendo da problemi reali e dal contesto quotidiano si evidenziano quegli elementi utili e si avvia una riflessione per arrivare alla generalizzazione e ad un modello matematico. Il laboratorio si caratterizza come spazio fisico e mentale, con l'utilizzo del problem posing, del problem solving, della modellizzazione per favorire e facilitare la comprensione e la decodificazione del reale. Lo studente è al centro di questo percorso induttivo, raccoglie le evidenze e le mette in relazione tra loro argomentando intorno ad una possibile soluzione; saranno, quindi, fondamentali il lavoro di gruppo e i momenti di riflessione condivisa in cui anche la discussione sull'errore è un importante momento formativo per lo studente. L'ambiente di apprendimento privilegiato sarà il laboratorio di cucina nel quale ciascun studente sarà impegnato attivamente nelle pratiche operative di settore applicando aspetti e concetti matematici indispensabili per la gestione efficace della propria quotidianità professionale.

Modulo: Competenza digitale**Titolo: Insieme...al digitale!**

Educazione alla comprensione, fruizione ed uso consapevole dei media, soprattutto in riferimento alle dinamiche sociali e comportamentali sono le finalità del laboratorio, che approfondirà le caratteristiche specifiche dei media e degli intermediari digitali, della capacità di gestire una identità online e offline con integrità, delle caratteristiche della socialità in rete, della gestione dei conflitti su social network. Attraverso esempi operativi, basati sul corretto uso dello strumento, gli studenti apprendono strategie comportamentali per prevenire e gestire i rischi online.

L'intervento prevederà l'acquisizione delle competenze digitali degli alunni. Con esso si veicheranno gli studenti verso una visione del device, anche dello smartphone utilizzato quotidianamente, non semplicemente ludica e ricreativa ma scientifica intesa come capacità di sapersi orientare circa le potenzialità della tecnologia in termini di selezione delle informazioni e della conoscenza finalizzate allo sviluppo del proprio apprendimento. Il percorso prevederà un'alfabetizzazione ai media, il miglioramento delle capacità relazionali ed espressive e un uso critico dei media. L'obiettivo consisterà nel fornire conoscenze e abilità in termini di: alfabetizzazione informatica di base, elaborazione e uso di testi e immagini. Guiderà nella progettazione di una semplice mappa di navigazione, creazione di link e navigazione all'interno delle pagine.

Modulo: Competenza in materia di cittadinanza**Titolo: Sostenibilità in tavola!**

L'educazione all'ambiente naturale e alla natura si basa anche su esperienze di tipo laboratoriale per conoscere gli attrezzi per la coltivazione, le aiuole delle piante officinali, i diversi cereali, l'orto e le sue stagioni, le piante aromatiche, la raccolta di fiori o foglie per sperimentare la conservazione e l'uso delle piante raccolte.

Il percorso prevederà attività di apprendimento e sperimentazione, quali ciclo vitale delle piante e loro differenze, i frutti e i semi, vita degli insetti (il loro corpo, il loro colore, le zampe, la bocca, gli elementi di difesa; danze e mimetismi; crescita e sviluppo), conoscenza degli animali della fattoria, percorsi di orticoltura e floricoltura, finalizzati a sviluppare abilità pratiche e manuali, di osservazione e conoscenza "sul campo" dei cicli biologici dei vegetali e degli animali. L'intervento mirerà a coinvolgere le studentesse e gli studenti nella conoscenza e classificazione delle erbe aromatiche operando la distinzione delle diverse erbe e il loro uso quotidiano con particolare

riguardo al settore di sala e bar. Ogni studente sarà coinvolto nella conoscenza e cura ambientale e naturale delle erbe aromatiche. Le azioni proposte si collegheranno con l'area professionale di sala e bar attraverso l'utilizzo delle erbe coltivate nell'ambito della realizzazione di una mise en place a tema capace di coinvolgere gli studenti e il potenziale cliente nella sperimentazione di un percorso sensoriale.

Modulo: Competenza imprenditoriale**Titolo: Il flair bartending: divertirsi...lavorando**

Le attività consentiranno di arricchire i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), attraverso modalità innovative di work based learning e di orientamento, centrati sullo studenti e sul riconoscimento dei propri talenti e della proprie vocazioni.

L'intervento proposto di Flair Bartending mirerà a valorizzare le competenze e le attitudini per ciò che concerne il bar con particolare riguardo alla figura del bar tender, finalizzando le proprie capacità professionali nella conquista e coinvolgimento del cliente con tecniche di preparazione spettacolari unite a uno stile mixology. Il percorso guiderà gli studenti ad apprendere le regole e le pratiche del barman freestyle per la realizzazione di drink con tecniche evolute, lanci-prese, jigglering, shaking e trick da bar ispirati al nuovo stile flair.

Il percorso consentirà di acquisire tecniche spettacolari per poter lavorare da professionista del flair in un'attività di beverage nel segmento luxury e gourmet. Il lavoro di flair bartender prevede competenze specifiche – regole, operative, conoscenze merceologiche e tecniche – sempre più richieste nel mondo del lavoro. Avere buone basi e conoscenze teorico-pratiche del mestiere consentirà di ottenere un profilo lavorativo migliore e una carriera nel mondo del beverage.

Modulo: Competenza imprenditoriale**Titolo: Le mille espressioni...del latte art!**

Il laboratorio inizia attraverso un brainstorming per l'individuazione e selezione di idee da sviluppare concretamente con definizione di punti di forza e punti di debolezza per ogni idea per favorire l'emersione di ruoli e personalità. Ogni gruppo di lavoro verrà strutturato con un project-manager chiamato a coordinare le altre figure alle quali saranno assegnate mansioni specifiche. Sono previsti anche giochi di ruolo basati sull'organizzazione di un'impresa o un gruppo di lavoro, per far emergere i fattori che intervengono sull'efficienza e l'efficacia di un gruppo di lavoro come ambiente, comunicazione interna, chiarezza dei ruoli, etc., oltre ad esercizi per confrontare diverse modalità di lavoro (es. lavoro individuale, competitivo o cooperativo) o per rafforzare l'idea di gruppo e di interdipendenza (es. camminata di gruppo) o per confrontare le modalità di project-management di diversi gruppi.

A fronte di quanto detto l'intervento di latte art avrà come finalità quella di incentivare le attitudini, valorizzare i talenti, guidare verso nuovi interessi gli allievi che mostrano insofferenza all'ordinario vissuto scolastico. Il percorso di "latte art" prevederà una serie di tecniche di caffetteria moderna atte a creare disegni e decorazioni sui cappuccini o sui caffè col solo aiuto del latte o con semplici stuzzicadenti. Seguendo questa tecnica i partecipanti potranno così disegnare cuori, foglie, animali, spirali e tanto altro ancora, rendendo di fatto ogni bevanda una creazione unica.

Modulo: Competenza imprenditoriale**Titolo: Pasti...e...impasti**

Le attività consentiranno di arricchire i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), attraverso modalità innovative di work based learning e di orientamento, centrati sullo studenti e sul riconoscimento dei propri talenti e della proprie vocazioni.

L'intervento mira a coinvolgere gli studenti in azioni capaci di stimolare attitudini e sollecitare ciascuna aspettativa di crescita professionale. Esso nasce con l'intento di diffondere l'arte della preparazione dei pasti e degli impasti in cucina per la realizzazione di un menu equilibrato capace di valorizzare le abilità di ciascun studente coinvolto e soddisfare le esigenze della clientela. Allo stesso tempo si spazierà verso una cucina creativa che miscela ricette e usanze di territori diversi, dando vita a particolari esperienze gustative.

Le azioni avranno lo scopo di potenziare le pratiche operative, fortemente penalizzate dall'esperienza pandemica, degli studenti coinvolti circa le abilità legate alle principali basi della cucina, indispensabili per la creazione di un menu. L'attività descritta si fonda su indispensabili competenze disciplinari quali utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera, controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Modulo: Competenza imprenditoriale**Titolo: Tagli di...sapori tra intagli...di colori**

Il laboratorio inizia attraverso un brainstorming per l'individuazione e selezione di idee da sviluppare concretamente con definizione di punti di forza e punti di debolezza per ogni idea per favorire l'emersione di ruoli e personalità. Ogni gruppo di lavoro verrà strutturato con un project-manager chiamato a coordinare le altre figure alle quali saranno assegnate mansioni specifiche. Sono previsti anche giochi di ruolo basati sull'organizzazione di un'impresa o un gruppo di lavoro, per far emergere i fattori che intervengono sull'efficienza e l'efficacia di un gruppo di lavoro come ambiente, comunicazione interna, chiarezza dei ruoli, etc., oltre ad esercizi per confrontare diverse modalità di lavoro (es. lavoro individuale, competitivo o cooperativo) o per rafforzare l'idea di gruppo e di interdipendenza (es. camminata di gruppo) o per confrontare le modalità di project-management di diversi gruppi. L'intervento coinvolgerà gli studenti nelle azioni inerenti le pratiche operative di base della cucina manipolando le verdure, attuando le diverse tipologie di taglio e allo stesso tempo sperimentando le procedure per la decorazione degli ortaggi come elementi di guarnizione di pietanze, buffet e bevande servite al bar. I gruppi agiranno in modo sinergico, articolando al loro interno una scala gerarchica a rappresentazione di ruoli e mansioni da svolgere in modo interdipendente per il raggiungimento dell'obiettivo professionale finale.

Modulo: Competenza imprenditoriale**Titolo: Professione accoglienza tra sapori e territori**

Il laboratorio inizia attraverso un brainstorming per l'individuazione e selezione di idee da sviluppare concretamente con definizione di punti di forza e punti di debolezza per ogni idea per favorire l'emersione di ruoli e personalità. Ogni gruppo di lavoro verrà strutturato con un project-manager chiamato a coordinare le altre figure alle quali saranno assegnate mansioni specifiche. Sono previsti anche giochi di ruolo basati sull'organizzazione di un'impresa o un gruppo di lavoro, per far emergere i fattori che intervengono sull'efficienza e l'efficacia di un gruppo di lavoro come ambiente, comunicazione interna, chiarezza dei ruoli, etc., oltre ad esercizi per confrontare diverse modalità di lavoro (es. lavoro individuale, competitivo o cooperativo) o per rafforzare l'idea di gruppo e di interdipendenza (es. camminata di gruppo) o per confrontare le modalità di project-management di diversi gruppi.

L'intervento avrà l'intento di fornire gli strumenti ai giovani del territorio per accendere un faro sui punti di forza del territorio stesso, spesso oscurati da fenomeni di cronaca, fatto di storia e patrimonio culturale. L'intento sarà quello di affrancare i giovani dall'etichetta negativa ereditata dall'illegalità e malaffare, per vivere e costruire una vita "normale". Il gruppo, formato da giovani e adulti, si costituirà come promotore di un itinerario delle bellezze del territorio da presentare e lasciare in eredità alla comunità. L'intento consisterà nel renderli capaci di descrivere e valorizzare le ricchezze dei loro contesti di vita come descrizione positiva di se stessi e del proprio vissuto. La padronanza di strutture e contenuti comunicativi consoliderà autonomia nella relazione con gli altri, nella gestione di problemi di carattere socio-relazionale.

Modulo: Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale**Titolo: Insieme con flair play...**

In età scolare praticare sport e soprattutto sport di squadra fa bene per migliorare lo stato emotivo dei bambini e degli adolescenti. Si cresce anche attraverso la capacità di gioire insieme per una vittoria e di soffrire insieme e di supportarsi ed aiutarsi dopo una sconfitta. Questo allenamento alla gestione e partecipazione al gruppo aiuta di conseguenza a gestire meglio i piccoli conflitti che si presentano nel vivere quotidiano e ad affrontare i problemi con più ottimismo. Il laboratorio, che sarà svolto in linea con le norme anti-Covid vigenti, intende rafforzare la possibilità per tutti i bambini e adolescenti di praticare con divertimento e soddisfazione uno sport anche nei casi in cui non si è propriamente portati per quella disciplina per la relazione positiva che il gioco di squadra può dare.

Esso mirerà a coinvolgere i partecipanti in un percorso di attività sportive strutturato nell'ottica dell'importanza della dimensione valoriale soprattutto quando si gareggia in squadre avversarie. Il percorso trae spunto dalla pratica del "faire play" intesa come atteggiamento di rispetto per le regole, rispetto degli altri, rispetto per se stessi, valorizzazione delle diversità e delle unicità, lealtà, gioco per divertirsi. L'intervento predisporrà anche ad un processo di riflessione costruttiva circa l'importanza della "sconfitta" come momento, opportunamente guidato da un coach, da sfruttare per concentrare le energie e trasformare un punto di debolezza in un punto di forza, di stimolo al miglioramento, di gestione positiva delle emozioni frustranti generate dall'esperienza negativa.

Modulo: Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale

Titolo: Diba...ttiamo: pensieri a confronto!

La testimonianza si presta in modo privilegiato ad educare alla memoria, con una attenzione tutta particolare alle vicende del Novecento, comprese le pagine più difficili della storia. Nel laboratorio gli studenti diventano consapevoli che l'attenzione alle vicende complesse del presente chiamano in causa le conoscenze di storia generale, ai fini di una prima comprensione del mondo. L'intervento mira a fornire agli studenti il sostegno e le risorse necessarie affinché possano avere un ruolo attivo e propositivo nella società imparando a predisporre ad un ascolto attivo nell'accogliere il punto di vista dell'altro, bilanciandolo con le proprie opinioni, e strutturando un proprio modo di argomentare fatti e situazioni. L'obiettivo risiede nell'intenzione di far vivere a ciascuno esperienze di educazione alla cittadinanza attraverso il dibattito su questioni di attualità assumendo posizioni, spesso discordanti, rispetto al tema trattato. Dal confronto scaturiranno percorsi di ricerca di dati e informazioni utili al sostegno della propria opinione, alla capacità di strutturare un proprio discorso e alla conseguente analisi critica di eventi del passato e dei giorni nostri.

Metodologie degli interventi

Le tematiche affrontate per il rinforzo disciplinare **dovranno privilegiare l'approccio laboratoriale** e di peer tutoring, avvalendosi delle innovazioni didattiche di cui al piano DDI: cooperative learning, learning by doing, one to one, flipped classroom e problem solving, realizzando unità formative brevi e autosufficienti, personalizzate, responsabilizzanti e propedeutiche alla progettazione didattico-educativa di ciascun anno di corso.

Funzioni degli Esperti

L'Esperto è un operatore della formazione con il compito di realizzare le attività formative e con la responsabilità del processo di apprendimento finalizzato a migliorare le conoscenze, le competenze e le abilità specifiche dei partecipanti. L'Esperto formatore organizza l'offerta formativa sulla base di un'analisi dei livelli di partenza dei destinatari e coerentemente con le finalità, i tempi e le risorse disponibili. Ha il compito di accertarsi dei requisiti richiesti in ingresso ai partecipanti ed approfondire la conoscenza dei singoli allievi, al fine di modulare il proprio intervento e ottenere i massimi risultati formativi. L'Esperto è incaricato di realizzare l'offerta didattica, rispondendo ai diversi bisogni di formazione dei corsisti e lavorando sulle competenze dei partecipanti. Il suo compito principale, dunque, è lo svolgimento pratico delle azioni formative per le quali elabora dettagliatamente contenuti e modalità specifiche organizzando lezioni classiche in aula, attività laboratoriali, ricerche, esercitazioni, lavoro di gruppo, studio di casi, simulazioni, formazione a distanza, in osservanza delle indicazioni scaturenti dal Progetto presentato in fase di candidatura. Si occupa, altresì, della verifica degli obiettivi stabiliti in fase di progettazione. Sulla base del programma definito, l'Esperto articola le varie fasi e i tempi dell'apprendimento, definendo l'organizzazione e la scansione di ogni modulo formativo. Nella fase di realizzazione, l'Esperto gestisce il gruppo e i singoli, in aula o in altra sede, attuando il programma stabilito per raggiungere gli obiettivi formativi. Il suo intervento deve essere flessibile e può subire rielaborazioni in corso d'opera, in base agli esiti della valutazione in itinere. Partecipa anche all'elaborazione delle valutazioni, in itinere e finali, delle diverse attività nonché del/dei, Modulo/Moduli riferiti al suo incarico. Gli strumenti e i metodi di verifica dei risultati sono stabiliti nella pianificazione dei corsi, l'Esperto può eventualmente introdurre ulteriori dispositivi di accertamento delle competenze/conoscenze acquisite. La partecipazione alle riunioni relative al modulo di sua competenza, la predisposizione del materiale didattico da utilizzare in sede di formazione è parte integrante del suo contratto/incarico. E' richiesta una preparazione nelle materie specifiche ma anche nelle tecniche di comunicazione e d'insegnamento. Deve conoscere le modalità per trasmettere le proprie conoscenze agli utenti del corso e le metodologie specifiche per la valutazione del processo di apprendimento. Fondamentali risultano le capacità di gestione dei rapporti interpersonali e dei meccanismi di conduzione di gruppi e dell'aula. L'Esperto deve saper creare ambienti favorevoli all'auto-apprendimento e al collaborative learning. È necessario che sappia motivare gli allievi e sappia trasmettere la voglia e la volontà di apprendere. L'adesione dell'allievo al processo formativo è, infatti, condizione fondamentale per il buon esito dello stesso. Il ruolo dell'esperto comporta un continuo aggiornamento dei contenuti didattici e un'attenzione alle evoluzioni in materia di strategia e metodologie d'insegnamento.

La domanda di partecipazione alla selezione, redatta in carta semplice e contenente l' indicazione delle generalità, della residenza, dell'indirizzo completo di recapito telefonico, dell'e-mail, del Codice Fiscale, della dichiarazione di disponibilità a svolgere l'incarico che si intende ricoprire, di assenza di incompatibilità all'incarico e di veridicità dei titoli e dei servizi dichiarati a corredo della candidatura ai sensi dell'art.46 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, oltre che l'indicazione del Modulo per cui si intende concorrere, **dovrà essere corredata**, pena l'esclusione, dal Curriculum Vitae, obbligatoriamente redatto sul modello europeo, dalla fotocopia del documento d'identità, dall'Autocertificazione, a norma di legge, dei titoli culturali e professionali in possesso degli aspiranti. L'istanza dovrà essere firmata e contenere, pena l'inammissibilità, l'Autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “ Codice in materia di protezione dei dati personali ” e dell'art. 13 del GDPR - Regolamento UE 2016/679. I dati forniti verranno trattati in conformità con la normativa vigente relativa alla privacy.

La documentazione, indirizzata al Dirigente Scolastico dell' Istituto Professionale per i Servizi dell' Enogastronomia dell'Ospitalità Alberghiera I.P.S.E.O.A. “ Ippolito Cavalcanti ” sito in Via Taverna del Ferro, 4, 80146 Napoli (NA), **dovrà pervenire** a mezzo consegna diretta presso l'Ufficio Protocollo dell'Istituto e/o all'indirizzo mail NARH01000V@istruzione.it, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 15.00, in busta chiusa e sigillata con propria firma e recante sul retro la dicitura “Apprendimento e socialità” titolo del progetto “**INSIEME APPRENDIAMO...DI PIU'!**” codice identificativo **10.2.2A-FSEPON-CA-2021-33** con l'ulteriore indicazione del Modulo per cui si concorre, **entro e non oltre le ore 14.00 del giorno 10/12/2021**

Le attività si svolgeranno presso la sede dell' I.P.S.E.O.A.“ I. Cavalcanti ” di Via Taverna del Ferro, 4 in Napoli, in orario extracurricolare.

Qualora si voglia richiedere il conferimento di incarico per diversi Moduli, dovrà essere presentata distinta richiesta per ciascun Modulo, dato lo svolgimento contemporaneo dei corsi.

Gli incarichi per ciascun Modulo saranno attribuiti anche in presenza di un solo Curriculum pervenuto pienamente corrispondente alle richieste inserite per ciascun modulo nel presente Avviso.

Non saranno prese in considerazione le domande pervenute oltre i termini indicati.

Gli esiti della selezione saranno comunicati alla figura prescelta e la graduatoria relativa sarà pubblicata all'Albo e sul Sito Web della Scuola, con possibilità di eventuale reclamo entro 5 giorni dalla data di pubblicazione, trascorsi i quali la Graduatoria diventerà definitiva. Il trattamento economico previsto dal Piano Finanziario autorizzato, pari ad Euro 70,00, sarà corrisposto unicamente per le ore effettivamente svolte come da apposito registro presenze attività. In caso di parità di punteggio, scaturente dalla valutazione dei titoli e dei servizi, sarà preferito il candidato più giovane.

La valutazione comparativa dei Curricula verrà effettuata dalla Commissione di Valutazione presieduta dal Dirigente Scolastico, prof.ssa Carmela Libertino, sulla base della seguente Tabella di Valutazione:

PROFILO : ESPERTO				
	Titoli valutabili		Punti	Compilazione a cura della Commissione Valutazione
1	Laurea Magistrale, vecchio ordinamento ecc.	con voto \leq 110	4	
		con voto di 110 e lode	6	
2	Conseguimento del titolo di dottore di ricerca nel settore di pertinenza		2	
3	Per ogni diploma di specializzazione conseguito nel settore di pertinenza valido ai sensi dell'allegato D del <i>CCNI mobilità scuola 2009/2010</i> del 12 febbraio 2009 e/o per ogni master annuale nel settore di pertinenza		0,5 (max 2)	
4	Per ogni Corso di Perfezionamento e/o Corso di Formazione nel settore di pertinenza (valutabili se di durata non inferiori a 60)		0,5 (max 2)	
5	Esperienza certificata di docenza / tutoraggio in percorsi o progetti di recupero o rafforzamento delle competenze di base		2 (max 10)	
6	Per ogni esperienza di docenza o tutoraggio in progetti PON maturata nel settore di pertinenza		0,5 (max 2)	
TOTALE			24	

Il presente avviso viene reso pubblico sul sito ufficiale della scuola all'indirizzo web www.ipseoacavalcanti.edu.it

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Carmela Libertino*

*DOCUMENTO INFORMATICO FIRMATO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.LGS 82/2005 S.M.I. E NORME COLLEGATE, IL QUALE SOSTITUISCE IL DOCUMENTO CARTACEO E LA FIRMA AUTOGRAFA