

*Istituto Professionale di Stato - Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera  
"S. Savioli" - Riccione*

CUP: C89I17000170007

All'Albo  
Al Sito Web

**Oggetto:** Bando per la selezione degli studenti che parteciperanno al Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020.  
Avviso Prot. AOODGEFID/3781 del 05/04/2017 "Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro". Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.6 Qualificazione dell'offerta di istruzione e formazione Tecnica e Professionale - Azione 10.6.6 Sotto azioni 10.6.A Obiettivo Specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi- Azione 10.2.5 Progetto:  
**"Apprendo in caput mundi" e "Apprendo in caput fashion" PON 10.6.6A-FSEPON-EM-2017-26**

#### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTO l'Avviso pubblico protocollo n. AOODGEFID/3781 del 05/04/2017 "Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro". Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.6. – Qualificazione dell'offerta di Istruzione e formazione Tecnica e Professionale – Azione 10.6.6 – Obiettivo Specifico 10.2 – Miglioramento delle competenze chiave degli allievi Azione 10.2.5. - emanato nell'ambito del Programma Operativo Nazionale Plurifondo "Per la Scuola - competenze e ambienti per l'apprendimento", a titolarità del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, approvato da parte della Commissione Europea con Decisione C(2014) n. 9952 del 17/12/2014 e successive modifiche e integrazioni.
- VISTA la graduatoria definitiva del Dirigente dell'Autorità di Gestione nota Prot. n. 38408 del 29 dicembre 2017.
- VISTA la nota prot. AOODGEFID/178 del 10 gennaio 2018 di autorizzazione di avvio dell'intervento a valere sull'obiettivo\azione 10.6.6A-FSEPON-EM-2017-26 del PON "Programma Operativo Nazionale "Per la scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento" ed il relativo finanziamento di € 35.292,00 (euro trentacinquemiladuecentonovantadue mila/00#);
- VISTA la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 2 dell' 08 febbraio 2018 con la quale è stato approvato il Programma Annuale per l'EF 2018 nel quale viene inserito il seguente progetto:  
**P16 - 10.6.6A-FSEPON-EM-2017-26 PON Alternanza Scuola Lavoro NAZIONALI**
- CONSIDERATO che questo Istituto è stato autorizzato all'attuazione dei percorsi formativi relativi all'Obiettivo Specifico 10.6 Qualificazione dell'offerta di istruzione e formazione Tecnica e professionale – Azione 10.6.6 – sottoazione 10.6.A:  
"Apprendo in caput mundi"  
"Apprendo in caput fashion"
- CONSIDERATO che per l'attuazione del Piano Integrato occorre procedere alla selezione degli alunni che parteciperanno alle previste attività ;
- VISTE le "Disposizioni ed Istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei";
- VISTE le "Istruzioni per la Gestione dei Piani";

#### INDICE



Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640  
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

[www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it) E-mail: [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it) – [rnrh01000q@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000q@pec.istruzione.it)



*Istituto Professionale di Stato - Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera  
"S. Savioli" - Riccione*

La selezione per il reclutamento degli alunni partecipanti, per ogni percorso formativo, relativamente al piano integrato di cui all'oggetto:

1. n. 15 alunni - Azione 10.6.6 – sottoazione 10.6.6A – percorsi di alternanza scuola lavoro in ambito regionale;
2. n. 15 alunni - Azione 10.6.6 – sottoazione 10.6.6A – percorsi di alternanza scuola lavoro in ambito regionale;

La durata di ogni percorso formativo è di 120 ore e le attività relative all'obiettivo Specifico 10.6 Qualificazione dell'offerta di istruzione e formazione Tecnica e professionale – Azione 10.6.6 – sottoazione 10.6.A, si dovranno concludere entro e non oltre il **31/08/2018**.

Il progetto è finalizzato al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Applicazione in un concreto ambiente di lavoro delle conoscenze, delle metodologie e delle tecniche acquisite durante il percorso formativo;
- Approfondimento e sviluppo di conoscenze relative a uno specifico ambito lavorativo, attraverso l'utilizzo degli strumenti acquisiti in formazione;
- Acquisizione delle abilità d'uso sulle attrezzature innovative presenti nell'ambiente di lavoro;
- Acquisizione di esperienze dirette di processo e di collaborazione con gli staff dirigenziali delle strutture ospitanti;
- Acquisizione di esperienza diretta di situazioni reali in ambiente di lavoro.

Il progetto è 120 ore di stage in struttura ricettiva in ambito nazionale.

Le attività si svolgeranno dal **18 Maggio al 10 giugno 2018**.

#### SELEZIONE DEGLI STUDENTI

Nel caso di un numero di domande eccedente il massimo previsto, la selezione sarà effettuata sulla base dei seguenti criteri di merito:

La selezione sarà effettuata sulla base dei seguenti criteri di merito:

1. 40% valutazione della condotta del 1<sup>a</sup> quadrimestre a.s. 2017/2018
2. 30% media dei voti del 1<sup>a</sup> quadrimestre a.s. 2017/2018
3. 30% voto della materia di indirizzo del 1<sup>a</sup> quadrimestre a.s. 2017/2018
4. A parità di punteggio verrà effettuato un colloquio per valutare gli aspetti motivazionali.

#### MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Gli alunni interessati dovranno presentare domanda di partecipazione compilando l'apposito modulo "**modulo candidatura**" allegato alla circolare di trasmissione e consegnarlo entro e non oltre le ore 14 di lunedì 16 Aprile 2018 all'ufficio di protocollo.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
*Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli*  
(documento firmato digitalmente secondo  
Il codice dell'amm.ne digitale D.L. 83/2005)

Allegato: Modulo candidatura

