



Unione Europea

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2007-2013



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV  
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei  
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE)



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera  
I.P.S.S.E.O.A.

## “Raffaele Viviani”

Dirigente Scolastico: prof.ssa Luciana Di Gennaro  
e-mail: luciana.digennaro@gmail.com – cell.3387034918

Sito internet: <http://www.alberghiero.it/>  
Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801  
PEC: [NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT); E-mail: [narh09000q@istruzione.it](mailto:narh09000q@istruzione.it)  
**Sede Centrale:** Via Annunziatella, 23 - 80053 Castellammare di Stabia (Napoli)  
Tel. 081 8714116 - 081 8713843 - Fax 081 0112257  
**Sede Coordinata:** Agerola, via Vertina, tel./fax 081 8731490  
**Succursale:** Rovigliano, tel. 081 8700890 fax.081 0112776

### ALLEGATO A

Al Dirigente Scolastico

Il/la sottoscritt \_\_\_\_\_, nat\_ a \_\_\_\_\_  
Prov. (\_\_\_) il \_\_\_\_\_ in servizio presso codesto istituto in qualità di  
\_\_\_\_\_ con contratto a tempo \_\_\_\_\_ per la classe di  
concorso \_\_\_\_\_,

### CHIEDE

di partecipare alla selezione per il conferimento dell'incarico di **TUTOR D'AULA** per i seguenti  
moduli (indicare il numero di preferenza per un massimo di 3 moduli):

| CODICE<br>PROGETTO<br>NAZIONALE | TITOLO PROGETTO                        | ORE                               | DESTINATARI                       | P |
|---------------------------------|--|-----------------------------------|-----------------------------------|---|
| B-1-FSE-2013-289                | DISTURBI SPECIFICI DELL'APPRENDIMENTO  | 30                                | PERSONALE DOCENTE                 |   |
| C-1-FSE-2013-1548               | LE MANI IN PASTA                       | 30                                | Alunni (sede Agerola-I biennio)   |   |
|                                 | YES, I CAN                             | 30                                | Alunni (sede Agerola-II biennio)  |   |
|                                 | PARLO ITALIANO                         | 50                                | Alunni (sede centrale-I biennio)  |   |
|                                 | NATURALMENTE...                        | 30                                | Alunni (sede centrale-I biennio)  |   |
|                                 | LA DAMA BIANCA                         | 30                                | Alunni (sede centrale-I biennio)  |   |
|                                 | PROFESSIONE ALBERGO                    | 30                                | Alunni (sede centrale-II biennio) |   |
|                                 | EN FRANÇAIS, MERCI!                    | 30                                | Alunni (sede centrale-II biennio) |   |
|                                 | CAKE CHIC                              | 30                                | Alunni (sede centrale-II biennio) |   |
|                                 | ERBE AROMATICHE: DAL PIATTO ALLA TAZZA | 30                                | Alunni (sede centrale-II biennio) |   |
| L'ARTE DEL CIOCCOLATO           | 30                                     | Alunni (sede centrale-II biennio) |                                   |   |



|                  |                                   |    |                                   |  |
|------------------|-----------------------------------|----|-----------------------------------|--|
| C-2-FSE-2013-347 | IL MIO FUTURO NEL TURISMO         | 30 | Alunni (sede centrale-II biennio) |  |
| F-2-FSE-2013-50  | DESTINAZIONE BARMAN 2             | 30 | Alunni (sede centrale-I biennio)  |  |
|                  | CAFFE' E DINTORNI                 | 30 | Alunni (sede centrale-I biennio)  |  |
|                  | CORSO SOMMELIER                   | 30 | Alunni (sede centrale-II biennio) |  |
|                  | SOMMELIER PROFESSIONALI DELL'OLIO | 30 | Alunni (sede Agerola-I biennio)   |  |
|                  | TEAM BUILDING AL MASTER CHEF      | 30 | Alunni (sede Agerola-II biennio)  |  |

**è a conoscenza del fatto che:**

1. per la designazione dei tutor dei progetti, realizzati con gli studenti della sede succursale di Agerola, sarà data la precedenza ai docenti in servizio presso la suddetta sede;
2. per quanto riguarda i progetti relativi alla tecnica operativa di enogastronomia/sala e vendita/accolgenza turistica saranno preferite le candidature dei docenti ITP;
3. tra i Tutor d'aula saranno individuati dal GOP n° 2 tutor d'obiettivo che insieme al Facilitatore e al Referente per la valutazione entreranno a far parte del Gruppo Operativo di Piano Integrato FSE "Competenze per lo sviluppo", annualità 2013/2014 come da Bando, inerente al Piano Integrato d'Istituto, diramato da codesta Istituzione Scolastica.

A tal fine, allega:

- a) curriculum professionale in formato europeo
- b) griglia di valutazione titoli

Il/la sottoscritt\_ si impegna a svolgere l'incarico senza soluzione di continuità e nel rispetto del calendario predisposto dal Gruppo Operativo di Piano.

Il/la sottoscritt\_ autorizza codesta Istituzione Scolastica al trattamento dei propri dati personali, nel rispetto della vigente normativa, di cui al D. Lgs. n. 196/2003.

Castellammare di Stabia, \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_