

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

**Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools**

*Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40*

Sito web: www.alberghieromolfetta.edu.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

Albo -Sito-Amministrazione trasparente

<https://www.alberghieromolfetta.edu.it/tipologia-documento/albo-online/>

**OGGETTO: AVVISO INTERNO DI SELEZIONE PER DOCENTE ESPERTO E PER DOCENTE TUTOR PER LA
REALIZZAZIONE DI Percorsi formativi e laboratoriali cocurricolari**

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA
Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università,
Investimento 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle
scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica**

Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica (D.M. 170/2022)

CODICE CUP – D54D22009200006

finanziamento € 315.393,66

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Decreto del Ministro dell'istruzione 24 giugno 2022, n. 170: riparto delle risorse per la realizzazione di Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica;

VISTA la nota prot. 13 luglio 2022, n. 60586, Orientamenti per l'attuazione degli interventi nelle scuole, in relazione all'attuazione delle misure di cui al decreto ministeriale n. 170 del 2022;

VISTO il Decreto-legge n. 121/2021, art. 10, comma 4: opzioni di costo semplificate;

VISTE le circolari del Ministero dell'economia e delle finanze_ Ragioneria generale dello Stato-PNRR;

VISTE le Istruzioni operative per l'attuazione degli interventi contro la dispersione scolastica, prot. n. 109799 del 30/12/2022;

VISTE le delibere collegiali: delibera n. 13 del Collegio dei docenti del 30/12/2022 e delibera n. 3 del Consiglio di Istituto del 30/12/2022 di adozione dei documenti di rendicontazione e programmazione dell'istituto scolastico; delibera n. 15 del Collegio dei docenti del 24/02/2023 e delibera n. 1 del Consiglio di istituto del 24/02/2023 di approvazione dei progetti PNRR M4C1I3.2-2022-961 (classroom), M4C1I3.2-2022-962 (labs) e **M4C1I1.4-2022-981 Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica**; delibera n.3 del 14/02/2024 di approvazione PA 2024;

VISTO il Progetto dell'istituzione scolastica presentato sulla piattaforma del PNRR;

VISTO l'accordo di concessione firmato dall'autorità di missione prot. n. 52003 del 18/03/2023;

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.;

VISTO il DPR 275/99, norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTO il Decreto Interministeriale 129/2018, Nuovo regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche;

VISTA la determina 7323 del 5.07.2024 di avvio della procedura di selezione per il conferimento di incarichi individuali aventi ad oggetto la realizzazione delle attività finanziate da **PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA Componente 1 – Potenziamento dell’offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università, Investimento 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica -M4C111.4-2022-981 - Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica (D.M. 170/2022)**

PUBBLICA IL SEGUENTE AVVISO DI SELEZIONE INTERNA
**DOCENTE ESPERTO E PER DOCENTE TUTOR PER LA REALIZZAZIONE
 DI Percorsi formativi e laboratoriali cocurricolari
 NELL’AMBITO DEL PNRR CONTRO LA DISPERSIONE SCOLASTICA**

Figura di esperto	Compiti e progetto formativo	Destinatari del progetto formativo	Articolazione del percorso	N. Percorsi PREVISTI	N. Ore del percorso	Compensi
Docente esperto + docente tutor per la realizzazione di percorsi formativi e laboratoriali cocurricolari	Percorsi laboratoriali coerenti con gli obiettivi specifici dell’intervento e a rafforzamento del curriculum scolastico.	Studenti con fragilità didattiche, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica	Percorsi formativi e laboratoriali al di fuori dell’orario curricolare, afferenti a diverse discipline e tematiche da svolgersi nel periodo ottobre-novembre 2024 in orario extracurricolare	10	30	DOCENTE ESPERTO € 59,50 a ora Lordo dipendente DOCENTE TUTOR € 25,60 a ora Lordo dipendente

Articolo 1- Interventi previsti

Percorsi formativi e laboratoriali per studenti così come definiti nelle schede progetto per gruppi.

Articolo 2 – Requisiti di ammissione

Alla procedura selettiva di cui al presente Avviso possono partecipare i docenti in servizio presso questa istituzione scolastica nell’a.s. 2024/25.

In particolare, la docenza sarà affidata a docenti tecnico-pratici esperti delle attività progettuali di laboratorio, il tutoraggio a un docente di lingua incaricato di veicolare i contenuti in lingua straniera; per il solo percorso 1 (Uno speciale happy hour - vedi allegato A) il tutoraggio potrà essere affidato a un docente per l’inclusione.

Articolo 3 - Prestazioni richieste all’esperto formatore

- programmazione ed esecuzione dell’intervento (20 ore) da concludere entro il 15.11.2024;
- gestione della piattaforma dedicata del PNRR, e comunque la registrazione della frequenza delle attività da parte dei destinatari dell’intervento, dei contenuti delle attività svolte;
- rispetto delle norme in materia di tutela della privacy, secondo le disposizioni in materia di sicurezza previste dal GDPR 679/2016/UE e D.Lgs. n. 196/2003 modificato dal D.Lgs. n. 101/2018.

Articolo 4 - Criteri di selezione

Gli incarichi saranno attribuiti sulla base del punteggio nelle graduatorie interne relative all’individuazione del perdente posto a.s. 2023/24.

Articolo 5- Presentazione delle candidature

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno compilare l’allegato A, firmarlo, scansionarlo, e inviarlo dalla propria mail nome.cognome@alberghieromolfetta.it, all’indirizzo BARH04000D@istruzione.it entro il termine perentorio delle ore 12.00 del giorno 25.09.2024.

La mail dovrà avere il seguente oggetto: **“Candidatura docente percorsi individualizzati PNRR dispersione”**.

Articolo 6 – Valutazione comparativa e pubblicazione della graduatoria

L'esame delle candidature sarà curato dal dirigente scolastico.

La prestazione deve essere svolta personalmente dal soggetto individuato. Questa Istituzione Scolastica potrà recedere anticipatamente dal rapporto, senza preavviso, qualora il docente non presti la propria attività conformemente agli indirizzi impartiti e/o non svolga la prestazione nelle modalità pattuite, liquidando il docente stesso in relazione allo stato di avanzamento della prestazione.

La durata dell'incarico decorre dall'atto di nomina in funzione delle esigenze operative della Istituzione scolastica e, comunque, fino al termine della realizzazione dell'Azione in questione.

Articolo 7 – Rinuncia e surroga

In caso di rinuncia alla nomina, da presentarsi entro due giorni dalla comunicazione di avvenuta selezione, si procederà alla surroga.

Articolo 8 – Compenso

Per lo svolgimento dell'incarico è previsto il compenso specificato dalla tabella alla pag. 2 del presente avviso. L'attività dovrà risultare da atti di verbale/time sheet, redatti contestualmente al lavoro svolto. I compensi saranno corrisposti a saldo, **sulla base dell'effettiva erogazione dei fondi e della disponibilità degli accreditamenti disposti dagli Enti deputati**, previo consegna delle programmazioni e delle relazioni finali. Pertanto nessuna responsabilità, in merito ad eventuali ritardi nei pagamenti, indipendenti dalla volontà dell'Istituzione scolastica, potrà essere attribuita alla medesima. Sul compenso spettante saranno applicate le ritenute previdenziali ed erariali nella misura prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

Articolo 9 - Responsabile del procedimento

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 5 della legge 7 Agosto 1990, n. 241, il responsabile del procedimento nella presente selezione è il Dirigente Scolastico ANTONIO NATALICCHIO, in qualità di responsabile con potere di gestione del personale – dipendente e non – ivi compresa la stipula dei contratti di lavoro, di prestazione d'opera e di ricerca.

Articolo 10 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del D.Lgs. 196/2003 e art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679, riguardante “le regole generali per il trattamento dei dati”, si informa che i dati personali forniti dai candidati verranno acquisiti nell'ambito del procedimento relativo al presente avviso pubblico. I dati saranno raccolti e trattati, anche con l'ausilio di mezzi elettronici, esclusivamente per le finalità connesse alla presente procedura, ovvero per dare esecuzione agli obblighi previsti dalla Legge. I candidati potranno esercitare i diritti di cui agli artt. da 7 a 10 della medesima legge e dal Capo III del Regolamento. Relativamente ai dati personali di cui dovesse venire a conoscenza, il candidato è responsabile del trattamento degli stessi, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e del Regolamento Europeo 2016/679. Qualora si ritenga che il trattamento sia avvenuto in modo non conforme al Regolamento, ci si potrà rivolgere all'Autorità di controllo, ai sensi dell'art. 77 del medesimo Regolamento. Ulteriori informazioni in ordine ai Suoi diritti sulla protezione dei dati personali sono reperibili sul sito web del Garante per la protezione dei dati personali all'indirizzo www.garanteprivacy.it.

Articolo 11 - Pubblicazione dell'Avviso

Il presente Avviso è pubblicato sul sito internet dell'Istituto, in ALBO ed AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE. <https://www.alberghieromolfetta.edu.it/tipologia-documento/albo-online/>

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Antonio NATALICCHIO
firmato digitalmente

AVVISO INTERNO DI SELEZIONE PER DOCENTE ESPERTO E PER DOCENTE TUTOR PER LA REALIZZAZIONE DI
PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALI COCURRENTE

SCHEDE DEI PERCORSI

Esiti attesi comuni

- Migliorare le motivazioni di studentesse e studenti
- Migliorare la loro percezione di sé e delle proprie abitudini
- Migliorare la consapevolezza delle pratiche in relazione al settore di riferimento
- Motivare e formare cittadini consapevoli, attenti ai cambiamenti, alle innovazioni, alle diversità, per mezzo di una partecipazione attiva.
- Migliorare le capacità critiche e di riflessione, grazie all'inserimento all'interno di un gruppo eterogeneo
- Potenziare la capacità di fronteggiare i cambiamenti
- Potenziare le abilità comunicative
- Potenziare la capacità di collaborare con i compagni.

PERCORSO 1.

UNO SPECIALE HAPPY HOUR

Obiettivi:

- Migliorare l'interesse e le conoscenze del mondo dell'enogastronomia e delle preparazioni in esso contenute, mediante l'azione di recupero del progetto. Al progetto sono inclusi in linea parallela anche alunni con difficoltà di apprendimento, ovvero ragazzi speciali (BES – DSA – DIVERSAMENTE ABILI) integrati nel contesto con alunni che necessitano azioni di recupero.
- Identificare le diverse attrezzature e i vari utensili e saperli usare correttamente.
- Saper organizzare la *mise en place* del proprio posto di lavoro in relazione alle operazioni da svolgere
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature
- Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio
- Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di pasticceria
- Essere in grado di preparare, cuocere e confezionare le preparazioni di base previsti dal programma in base alle ricette indicate e sviluppate in laboratorio.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e dei prodotti tipici del territorio per la promozione del *Made in Italy*
- Migliorare la conoscenza del mondo della pasticceria, ed utilizzo degli ingredienti del territorio a Km 0 per la realizzazione di dolci da credenza.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari

Articolazione dell'intervento (tempi e contenuti)

Gli incontri saranno calendarizzati concordando le date con gli studenti e comunque in blocchi formativi di 3 (tre) ore pomeridiane in laboratorio enogastronomico con utilizzo di materie prime specifiche e attrezzature in dotazione dell'Istituto.

1^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Gli aperitivi & happy hours salati
Preparazione e realizzazione di piccole prelibatezze da servire al banco di un bar

2^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Le mousse e le spume

Preparazione di finger food con loro utilizzo

3^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Il mondo del Glutino free: le intolleranze – uso delle farine specifiche
Preparazione di impasti e finger per intolleranti al glutine e lattosio

4^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Gli impasti lievitati_ pizette. Panzerottini, francesina
Preparazione di impasti e prodotti da forno con diverse tipologie di impasti di differenti lievitazioni

5^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Le farine complesse: Integrali, grano saraceno, Grano Arso
Preparazione di differenti impasti e prodotti per un happy hours speciale

6^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- I prodotti del territorio Pugliese: Focaccia, calzone Molfettese, Panzerotti
Preparazione impasti per la realizzazione di piccoli preparazioni che richiamano la tradizione Pugliese

7^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Canapé e tartine e fantasia nell'Assiette
Preparazione di piccoli finger food

8^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Le differenti tipologie di frittura
Preparazione di impasti per realizzazione di piccoli preparazioni regionali

9^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- I preparati e le Miscele per dolci e loro utilizzo
Utilizzo di semilavorati per la relazione di piccole preparazioni per un buffet di aperitivo

10^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- I grandi lievitati: panettoni, pandoro, colombe pasquali
Utilizzo di impasti preparati per la relazione degli stessi e realizzazione degli stessi da degustare a buffet

Attività:

Gli incontri calendarizzati saranno tenuti presso il Laboratorio Enogastronomico, con utilizzo delle attrezzature del laboratorio

Metodologie

- Lezione frontale in laboratorio;
- Lezione dialogata partecipativa per il consolidamento delle conoscenze;
- Esempificazioni metodologiche di analisi testuale;
- Discussioni libere e guidate.
- Flipped classroom
- Cooperative learning
- Videolezioni attraverso le piattaforme Zoom, Google Meet
- Utilizzazione di materiali on line

PERCORSO 2.

LE INTOLLERANZE E LE ALLERGIE

ARTICOLAZIONE DELL'INTERVENTO (TEMPI E CONTENUTI)

1^ Incontro

- Differenza tra intolleranza ed allergia
Principali prodotti allergizzanti e portatori di intolleranze e determinarne l'uso corretto

2^ Incontro

- Procedure corrette in laboratorio

3^ Incontro

- Cereali principali usati negli impasti
- Ricette note realizzate con prodotti privi di allergeni e intolleranti

4^ Incontro

- Tecniche di manipolazione di prodotti senza allergeni

5^ Incontro

- “Impasti speciali” con l’utilizzo di prodotti permessi

6^ Incontro

- la preparazione di piatti per utenti intolleranti o allergici al lattosio

7^ Incontro

- Preparazione di piatti più articolati da inserire in un menu per intolleranti

8^ Incontro

- produzione e impiego del lievito madre per preparazioni lievitate senza glutine
- preparazione di una focaccia con l’impiego della farina adatta

9^ Incontro

- La focaccia barese, ed i panini per hamburger
- preparazione dei panini all’olio fatti a mano con prodotti anallergici

Attività:

Gli incontri saranno calendarizzati nei mesi di settembre, ottobre e novembre e si terranno in un laboratorio di cucina.

Metodologie

- Lezione frontale.
- Lezione dialogata partecipativa per il consolidamento delle conoscenze.
- Discussioni libere e guidate.
- Videolezioni attraverso la piattaforma Google Meet.
- Utilizzazione di materiali on line.

PERCORSO 3.

LA PASTICCERIA REGIONALE: I DOLCI DELLA NONNA

Obiettivi:

- Migliorare l’interesse e le conoscenze del mondo della pasticceria e delle preparazioni in esso contenute
- Identificare le diverse attrezzature e i vari utensili e saperli usare correttamente.
- Saper organizzare la *mice en place* del proprio posto di lavoro in relazione alle operazioni da svolgere
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature
- Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio
- Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di pasticceria
- Essere in grado di preparare, cuocere e confezionare le preparazioni di base previsti dal programma in base alle ricette indicate e sviluppate in laboratorio.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e dei prodotti tipici del territorio per la promozione del *Made in Italy*
- Migliorare la conoscenza del mondo della pasticceria e utilizzare gli ingredienti del territorio a Km 0 per la realizzazione di dolci da credenza.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari

Articolazione dell’intervento (tempi e contenuti)

Gli incontri saranno calendarizzati in parallelo alle esigenze degli studenti e comunque in blocchi formativi di 3 (tre) ore pomeridiani in laboratorio enogastronomico con utilizzo di materie prime specifiche e attrezzature in dotazione dell’Istituto.

1^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I dolci della tradizione locale: Cartellate – Sasanello**
Preparazione di impasti per la realizzazione degli stessi

2^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I grassi utilizzati negli impasti: olio evo – burro – margarina – strutto;**
Preparazione di dolci da credenza: Frangipane. Ciambellone

3^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Il mondo del Glutin free: le intolleranza - uso delle farine specifiche**

Preparazione di impasti e prodotti da forno per intolleranti al glutine e lattosio

4^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Gli impasti lievitati**

Preparazione di impasti e prodotti da forno con diverse tipologie di impasti di differenti lievitazioni

5^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Le farine complesse: Integrali, grano saraceno, farina di castagne**

Preparazione di differenti impasti e prodotti da forno

6^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I prodotti del territorio Pugliese: Focaccia, calzone Molfettese, Panzerotti**

Preparazione impasti per la realizzazione degli stessi

7^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Gli impasti con farina di mandorle**

Preparazione di impasti per dolci natalizi

8^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Gli impasti di frolla all'olio evo**

Preparazione di impasti per realizzazione degli stessi: Crostate

9^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I preparati e le Miscele per dolci e loro utilizzo**

Utilizzo di impasti preparati per la relazione di prodotti dolci da forno del territorio rivisti in chiave moderna

10^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I grandi lievitati: panettoni, pandoro, colombe pasquali**

Utilizzo di impasti preparati per la relazione degli stessi

Attività:

Gli incontri calendarizzati saranno tenuti presso il Laboratorio Enogastronomico, con utilizzo delle attrezzature del laboratorio di "Arte Bianca e Pasticceria" ubicato c/o sede succursale

Metodologie

- Lezione frontale in laboratorio;
- Lezione dialogata partecipativa per il consolidamento delle conoscenze;
- Esemplicazioni metodologiche di analisi testuale;
- Discussioni libere e guidate.
- Flipped classroom
- Cooperative learning
- Videolezioni attraverso le piattaforme Zoom, Google Meet
- Utilizzazione di materiali on line

PERCORSO 4.

ARTE BIANCA - IL MASTRO PANETTIERE

Obiettivi:

- Migliorare l'interesse e le conoscenze del mondo dell'Arte Bianca e delle preparazioni in esso contenute, mediante l'azione di recupero del progetto.
- Identificare le diverse attrezzature e i vari utensili e saperli usare correttamente.
- Saper organizzare la *mice en place* del proprio posto di lavoro in relazione alle operazioni da svolgere
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature
- Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio
- Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e del laboratorio di Arte Bianca
- Essere in grado di preparare, cuocere e confezionare le preparazioni di base previsti dal programma in base alle ricette indicate e sviluppate in laboratorio.

- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e dei prodotti tipici del territorio per la promozione del *Made in Italy*
- Migliorare la conoscenza del mondo della panificazione, ed utilizzo degli ingredienti del territorio a Km 0 per la realizzazione di piatti di Alta Cucina Mediterranea

Articolazione dell'intervento (tempi e contenuti)

Gli incontri saranno calendarizzati in relazione alle esigenze degli studenti e comunque in blocchi formativi di 3 (tre) ore pomeridiani in laboratorio enogastronomico con utilizzo di materie prime specifiche e attrezzature in dotazione dell'Istituto.

1^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Le farine e la forza lievitante**
Preparazione di lievito madre e semplici impasti per panificazione

2^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I grassi utilizzati negli impasti: olio evo - burro - margarina - strutto;**
Preparazione di impasti per croissant - sfoglia - focaccia

3^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Il mondo del Glutin free: le intolleranze - uso delle farine specifiche**
Preparazione di impasti e prodotti da forno per intolleranti al glutine e lattosio

4^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **La lievitazione: differenze delle tempistiche di lievitazione**
Preparazione di impasti e prodotti da forno con diverse tipologie di impasti di differenti lievitazioni

5^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Le farine complesse: Multicereali. Grano arso, Grano Saraceno**
Preparazione di differenti impasti e prodotti da forno

6^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I prodotti del territorio Pugliese: Focaccia, calzone Molfettese, Panzerotti**
Preparazione impasti per la realizzazione degli stessi

7^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Gli impasti dolci lievitati: pan di spagna, genovese, frolla**
Preparazione di impasti per torte da frigo e credenza

8^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **Gli impasti dolci lievitati per Krapfen e Bomboloni**
Preparazione di impasti per realizzazione degli stessi

9^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I preparati e le miscele da panificazione**
Utilizzo di impasti preparati per la relazione di prodotti da forno

10^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- **I grandi lievitati: panettoni, pandoro, colombe pasquali**
Utilizzo di impasti preparati per la relazione degli stessi

Attività:

Gli incontri calendarizzati saranno tenute presso il Laboratorio Enogastronomico, con utilizzo delle attrezzature esistenti del laboratorio di "Arte Bianca! Ubicato c/o sede succursale

Metodologie

- Lezione frontale in laboratorio;
- Lezione dialogata partecipativa per il consolidamento delle conoscenze;
- Esemplicazioni metodologiche di analisi testuale;
- Discussioni libere e guidate.
- Flipped classroom
- Cooperative learning
- Videolezioni attraverso le piattaforme Zoom, Google Meet
- Utilizzazione di materiali on line

PERCORSO 5.

VERSO IL RESTAURANT MANAGER

Obiettivi

- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati;
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali legati al mondo dell'hotellerie.
- Relazionarsi con la clientela su argomenti attinenti e non a tematiche relative al rapporto col cibo.

Articolazione dell'intervento (tempi e contenuti)

Gli incontri saranno calendarizzati in base alle esigenze degli studenti e comunque in blocchi formativi di 3 (tre) ore.

1^incontro

- Il mondo della ristorazione
- Varie forme di ristorazione

2^incontro

- Lo staff di sala nella ristorazione moderna
- Organizzare una Job Description

3^incontro

- I reparti annessi al ristorante
- La funzione di coordinamento: peculiarità e problematiche

4^incontro

- Le tipologie di menu
- La stagionalità della carta

5^incontro

- L'accoglienza della clientela
- La comunicazione

6^incontro

- Le strategie di marketing
- Il rispetto della Privacy

7^incontro

- La banchettistica
- Organizzazione di eventi

8^incontro

- Cenni di enologia
- La carta dei vini; la cantina del giorno.

9^incontro

- Visita ad una struttura ristorativa

10^incontro

- Visita ad una struttura ricettiva

Attività:

Gli incontri saranno calendarizzati nei mesi di settembre, ottobre e novembre e si terranno in un laboratorio di sala - bar.

Metodologie

- Lezione frontale.
- Lezione dialogata partecipativa per il consolidamento delle conoscenze.
- Discussioni libere e guidate.
- Videolezioni attraverso la piattaforma Google Meet. (se necessaria)
- Utilizzazione di materiali on line.
- Visita a strutture ricettive e/o ristorative.

PERCORSO 6.

VINI E DISTILLATI

Obiettivi:

- Migliorare l'interesse e le conoscenze del mondo della *sommellerie* e della *mixology*,
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;

- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e dei prodotti tipici del territorio, non solo enologici, per la promozione del *Made in Italy*
- Relazionarsi con la clientela su argomenti attinenti alla produzione del vino, al servizio nonché all'abbinamento cibo-vino.
- Migliorare la conoscenza del mondo del bar quali i momenti di servizio, dell'uso delle attrezzature e la realizzazione di bevande

Articolazione dell'intervento

Gli incontri saranno calendarizzati in parallelo alle esigenze degli studenti e comunque in blocchi formativi di 3 (tre) ore pomeridiani in laboratorio enogastronomico con utilizzo di materie prime specifiche e attrezzature in dotazione dell'Istituto.

1^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Il mondo enologico e la viticoltura del territorio
- Il servizio del vino e attrezzi del Sommeliere

2^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Le tipologie di spumanti e champagne " Le Bollicine"
- Il servizio dello Spumante

3^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- La tecnica di degustazione dei vini (vino bianco)
- Servizio del vino e analisi organolettica

4^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- La tecnica di degustazione dei vini (vino rosato)
- Servizio del vino e analisi organolettica

5^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- La tecnica di degustazione dei vini (vino rosso)
- Servizio del vino e analisi organolettica_ La decantazione

6^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- La tecnica di degustazione dei vini (gli spumanti e/o champagne)
- Servizio del vino e analisi organolettica

7^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Il mondo della mixology. I distillati (gin_rum_grappa)
- Preparazione di drink miscelati con l'utilizzo degli stessi distillati
- Uso delle attrezzature

8^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Il mondo della mixology . I distillati (whisky)
- Preparazione di drink miscelati con l'utilizzo degli stessi distillati
- Uso delle attrezzature

9^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Il mondo della mixology . I distillati (brandy - Cognac)
- Preparazione di drink miscelati con l'utilizzo degli stessi distillati
- Uso delle attrezzature

10^incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Il mondo della mixology . I liquori home made
- Preparazione di drink miscelati con l'utilizzo degli stessi
- Uso delle attrezzature _ preparazione di canapè e tartine fancy

Attività:

Gli incontri calendarizzati saranno tenute presso il Laboratorio Enogastronomico di Sala e Vendita, con utilizzo delle attrezzature esistenti.

Metodologie

- Lezione frontale in laboratorio;
- Lezione dialogata partecipativa per il consolidamento delle conoscenze;
- Esemplicazioni metodologiche di analisi testuale;
- Discussioni libere e guidate.
- Flipped classroom
- Cooperative learning
- Videolezioni attraverso le piattaforme Zoom, Google Meet

- Utilizzazione di materiali on line

PERCORSO 7.

LATTE & ART CAFFÈ: Il caffè letterario

Obiettivi:

- Migliorare l'interesse e le conoscenze del mondo della Caffetteria e delle preparazioni delle bevande calde
- Predisporre prodotti, servizi e menù da proporre in un caffè letterario coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e dei prodotti tipici del territorio per la promozione del *Made in Italy*
- Relazionarsi con la clientela su argomenti attinenti alla produzione del caffè, tè e tisane, al servizio nonché all'abbinamento con piccoli dolci
- Migliorare la conoscenza del mondo del bar caffetteria, quali i momenti di servizio, l'uso delle attrezzature e della macchina del caffè espresso

Articolazione dell'intervento (tempi e contenuti)

Gli incontri saranno calendarizzati in relazione alle esigenze degli studenti e comunque in blocchi formativi di 3 (tre) ore pomeridiani in laboratorio enogastronomico con utilizzo di materie prime specifiche e attrezzature in dotazione dell'Istituto.

1^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Il caffè e la coltivazione
- Preparazione di bevande calde.

2^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- La torrefazione
- Preparazione di bevande calde.

3^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- I diverse qualità di caffè
- Preparazione di bevande calde.

4^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Il confezionamento e trasporto del caffè
- Preparazione di bevande calde.

5^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- La macchina da caffè espresso
- Preparazione di bevande calde

6^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- La macchina da caffè espresso: la depurazione
- Preparazione di bevande calde

7^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Il caffè e analisi organolettica del caffè espresso
- Preparazione di bevande calde

8^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Tè e tisane: le tipologie
- Preparazione di tè e tisane

9^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Tè e tisane: le tipologie
- Preparazione di tè e tisane

10^ incontro dalle ore 14.30 alle 17.30

- Abbinamento delle bevande calde ai finger cake

Attività:

Gli incontri calendarizzati saranno tenute presso il Laboratorio Enogastronomico di Sala e Vendita, con utilizzo delle attrezzature esistenti.

Metodologie

- Lezione frontale in laboratorio;
- Lezione dialogata partecipativa per il consolidamento delle conoscenze;
- Esemplicazioni metodologiche di analisi testuale;
- Discussioni libere e guidate.
- Flipped classroom
- Cooperative learning
- Videolezioni attraverso le piattaforme Zoom, Google Meet
- Utilizzazione di materiali on line

PERCORSO 8.

L'ARTE DEL FIAMMEGGIARE

Obiettivi:

- Migliorare l'interesse e le conoscenze del mondo della Ristorazione in particolare riferimento al Servizio di Sala
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e dei prodotti tipici del territorio non solo enologici per la promozione del *Made in Italy*
- Relazionarsi con la clientela su argomenti attinenti alle preparazioni effettuate davanti al cliente
- Migliorare la conoscenza del mondo dell'ospitalità e del servizio di sala, quali i momenti di servizio, dell'uso delle attrezzature e la realizzazione di bevande e piatti.

Articolazione dell'intervento (tempi e contenuti)

Gli incontri saranno calendarizzati in relazione alle esigenze degli studenti e comunque in blocchi formativi di 3 (tre) ore pomeridiani in laboratorio enogastronomico con utilizzo di materie prime specifiche e attrezzature in dotazione dell'Istituto.

Dal 1^ al 7^ incontro (ore 14.30 - 17.30)

- La cucina di sala
Preparazione di piatti con utilizzo di prodotti locali da valorizzare e relativo abbinamento cibo/vino

Dall'8^ al 10^ incontro (ore 14.30 - 17.30)

- La cucina di sala
Preparazione di piatti con utilizzo di prodotti internazionali da valorizzare e relativo abbinamento cibo/vino

Attività:

Gli incontri calendarizzati saranno tenute presso il Laboratorio Enogastronomico di Sala e Vendita, con utilizzo delle attrezzature esistenti.

Metodologie

- Lezione frontale in laboratorio;
- Lezione dialogata partecipativa per il consolidamento delle conoscenze;
- Esemplicazioni metodologiche di analisi testuale;
- Discussioni libere e guidate.
- Flipped classroom
- Cooperative learning
- Videolezioni attraverso le piattaforme Zoom, Google Meet
- Utilizzazione di materiali on line

PERCORSO 9.

"I SOCIAL MEDIA E LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO"

Obiettivi:

- Promuovere la vendita dei servizi e dei prodotti turistici coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio tramite il web.
- saper individuare i canali digitali più efficaci per la promozione del territorio;
- saper raccogliere ed analizzare informazioni turistiche e condividerle tramite i social media;
- saper progettare on line iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio;
- saper ideare e proporre soluzioni promozionali che valorizzino il territorio, utilizzando il web.

Articolazione dell'intervento (tempi e contenuti)

Incontro 1 - durata 3 h

Obiettivi: comprendere l'importanza del web per valorizzare i siti turistici.

Attività: Presentazione del progetto, suddivisione in gruppi di lavoro, analisi delle risorse digitali per un'efficace comunicazione.

Metodologie: cooperative learning e didattica laboratoriale.

Incontro 2-durata 3 h

Obiettivi: saper usare correttamente le forme di comunicazione per presentare e promuovere i prodotti turistici.

Attività: analisi in laboratorio dei diversi canali digitali

Metodologie: cooperative learning e didattica laboratoriale.

Incontro 3 - durata 5 h

Obiettivi: saper utilizzare gli strumenti digitali per promuovere i siti turistici di carattere storico - naturalistico.

Attività: acquisizione del materiale digitale del Pulo di Molfetta (Video, immagini ecc.) da utilizzare nei progetti promozionali.

Metodologie: Project based learning con lezione all'aperto.

Incontro 4 - durata 4 h

Obiettivi: saper utilizzare gli strumenti digitali per promuovere i siti d'interesse storico, culturale e artistico.

Attività: acquisizione del materiale digitale del centro storico e del Porto di Molfetta.

Metodologie: Project based learning con lezione all'aperto.

Incontro 5-durata 3 h

Obiettivi: saper selezionare i prodotti digitali più efficaci per promuovere il territorio.

Attività: organizzazione in laboratorio del materiale digitale acquisito negli incontri precedenti e condivisione delle esperienze fatte.

Metodologie: cooperative learning e didattica laboratoriale.

Incontro 6-durata 3 h

Obiettivi: saper ideare e proporre soluzioni promozionali tramite il web

Attività: lavoro in squadra diretto alla realizzazione di proposte commerciali digitali.

Metodologie: cooperative learning e didattica laboratoriale.

Incontro 7-durata 3 h

Obiettivi: saper progettare azioni promozionali tramite i social

Attività: lavoro in squadra per l'elaborazione di progetti promozionali digitali

Metodologie: cooperative learning e didattica laboratoriale.

Incontro 8-durata 3 h

Obiettivi: saper ideare proposte promozionali in lingua inglese

Attività: lavoro in squadra per l'elaborazione dei prodotti digitali sotto il profilo linguistico.

Metodologie: cooperative learning e didattica laboratoriale.

Incontro 9-durata 3 h

Obiettivi: saper curare gli aspetti comunicativi promozionali digitali riferiti al territorio

Attività: Presentazione dei lavori realizzati in squadra durante il percorso.

Metodologie: cooperative learning, project based learning e didattica laboratoriale.

PERCORSO 10.

“ALLA SCOPERTA DELLE TRADIZIONI MOLFETTESI: PERCORSI TURISTICI - ENOGASTRONOMICI”

Obiettivi generali:

- Saper progettare, anche con tecnologie digitali, percorsi turistici – enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali in contesti nazionali ed internazionali per la promozione del Made in Italy;
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale.
- saper analizzare le risorse e gli spazi turistici;
- saper analizzare il rapporto tra turismo e sostenibilità;
- saper analizzare il fenomeno turistico;
- sapersi orientare nell’ambiente circostante da valorizzare;
- saper individuare le caratteristiche geografiche, storiche e artistiche del territorio molfettese per la realizzazione di percorsi turistici;
- saper realizzare percorsi turistici ponendo l’attenzione alle tradizioni del luogo che si intende valorizzare;
- saper simulare il ruolo di guida turistica;
- saper utilizzare una terminologia tecnica ed un linguaggio appropriato al contesto operativo, anche in lingua straniera.

Articolazione dell’intervento (tempi e contenuti)

Cronoprogramma (date e ore degli incontri): per ciascun incontro inserire

Incontro 1 – durata 3 h

Obiettivi: Individuare e riconoscere i beni culturali, le tipicità enogastronomiche e gli eventi che caratterizzano l’offerta turistica del territorio molfettese.

Attività: Presentazione del progetto, suddivisione in gruppi di lavoro, ricerca e analisi delle risorse naturali ed artificiali del territorio locale.

Metodologie: cooperative learning e didattica laboratoriale.

Incontro 2–durata 3 h

Obiettivi: Riconoscere nel territorio locale gli aspetti relativi all’eco sostenibilità ambientale

Attività: Indicazione degli atteggiamenti e dei metodi eco sostenibili applicati ai servizi turistici, ricerca dei servizi turistici ecosostenibili nel territorio di riferimento

Metodologie: cooperative learning e didattica laboratoriale.

Incontro 3 – durata 5 h

Obiettivi: Conoscere siti d’interesse storico, culturale e naturalistico

Attività: Visita guidata al Pulo di Molfetta e relativo museo.

Metodologie: Project based learning con lezione all’aperto.

Incontro 4 – durata 4 h

Obiettivi: Conoscere siti d’interesse storico, culturale e artistico

Attività: Visita del centro storico e del Porto di Molfetta.

Metodologie: Project based learning con lezione all’aperto.

Incontro 5–durata 3 h

Obiettivi: saper selezionare le informazioni acquisite per valorizzare il territorio locale.

Attività: organizzazione in laboratorio del materiale acquisito negli incontri precedenti e condivisione delle esperienze fatte.

Metodologie: cooperative learning e didattica laboratoriale.

Incontro 6–durata 3 h

Obiettivi: Progettare una guida turistica con percorsi spendibili nella valorizzazione del territorio.

Attività: lavoro in squadra alla realizzazione della road map.

Metodologie: cooperative learning e didattica laboratoriale.

Incontro 7-durata 3 h

Obiettivi: Realizzare una guida turistica del territorio Molfettese

Attività: lavoro in squadra per l'elaborazione dei percorsi turistici - enogastronomici

Metodologie: cooperative learning e didattica laboratoriale.

Incontro 8-durata 3 h

Obiettivi: saper ideare aspetti del percorso turistico in lingua francese

Attività: lavoro in squadra per l'elaborazione dei percorsi turistici - enogastronomici sotto il profilo linguistico.

Metodologie: cooperative learning e didattica laboratoriale.

Incontro 9-durata 3 h

Obiettivi: saper applicare le regole della comunicazione nel contesto professionale di riferimento

Attività: simulazione dell'attività riferita alla guida turistica.

Metodologie: cooperative learning, project based learning e didattica laboratoriale.

Al Dirigente Scolastico I.P.E.O.A. Molfetta

Oggetto: AVVISO INTERNO DI SELEZIONE PER LA REALIZZAZIONE DI Percorsi formativi e laboratoriali cocurricolari.

Domanda di partecipazione.

Il/la sottoscritto/a _____ docente interno di _____ presso l'I.P.E.O.A. Alberghiero Molfetta per l'a.s. 2023/24.

CHIEDE

di partecipare alla selezione per l'attribuzione dell'incarico

	DOCENTE ESPERTO
	DOCENTE TUTOR

in relazione percorso n° _____ titolo _____

A tal fine, consapevole della responsabilità penale e della decadenza da eventuali benefici acquisiti nel caso di dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità quanto segue:

- di aver preso visione dell'Avviso e di accettarne tutte le condizioni, in particolare quelle definite dall'art.8 in relazione al riconoscimento del compenso

In allegato:

- 1) curriculum vitae et studiorum
- 2) documento di riconoscimento
- 3) dichiarazione inesistenza cause di incompatibilità.

Data ____/____/____

Firma _____

Il/la sottoscritto/a, ai sensi della legge 196/03, autorizza L'Ente Scolastico al trattamento dei dati contenuti nella presente autocertificazione esclusivamente nell'ambito e per i fini istituzionali della Pubblica Amministrazione.

Data ____/____/____

Firma _____

**AI DIRIGENTE SCOLASTICO
I.P.E.O.A. MOLFETTA**

Albo –Sito-Amministrazione trasparente

**OGGETTO: AVVISO INTERNO DI SELEZIONE PER DOCENTE ESPERTO E PER DOCENTE TUTOR PER LA REALIZZAZIONE DI Percorsi formativi e laboratoriali cocurricolari –
DICHIARAZIONE INESISTENZA CAUSE DI INCOMPATIBILITÀ**

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA
Componente 1 – Potenziamento dell’offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università,
Investimento 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle
scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica**

Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica (D.M. 170/2022)

CODICE CUP – D54D22009200006

finanziamento € 315.393,66

Il sottoscritto _____ nato a _____, in data _____, C.F. _____, in servizio presso _____, con la qualifica di **DOCENTE PER LA CLASSE DI CONCORSO _____** in relazione all’incarico in oggetto

VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante «*Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi*»;

VISTI in particolare, gli articoli 5 e 6-*bis* della predetta legge;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante «*Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche*»;

VISTO il decreto legislativo 8 aprile 2013, n. 39, recante «*Disposizioni in materia di inconfiribilità e incompatibilità di incarichi presso le pubbliche amministrazioni e presso gli enti privati in controllo pubblico, a norma dell’articolo 1, commi 49 e 50, della legge 6 novembre 2012, n. 190*»;

VISTO il Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell’istruzione, adottato con D.M. del 26 aprile 2022, n. 105;

VISTA la legge 6 novembre 2012, n. 190, recante «*Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell’illegalità nella pubblica amministrazione*»;

DICHIARA

consapevole che la falsità in atti e le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia e che, laddove dovesse emergere la non veridicità di quanto qui dichiarato, si avrà la decadenza dai benefici eventualmente ottenuti ai sensi dell’art. 75 del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 e l’applicazione di ogni altra sanzione prevista dalla legge, nella predetta qualità, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 46 e 47 del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000:

- a) non trovarsi in situazione di incompatibilità, ai sensi di quanto previsto dal d.lgs. n. 39/2013 e dall'art. 53, del d.lgs. n. 165/2001;
- b) di non avere, direttamente o indirettamente, un interesse finanziario, economico o altro interesse personale nel procedimento in esame ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal D.M. 26 aprile 2022, n. 105, recante il Codice di Comportamento dei dipendenti del Ministero dell'istruzione e del merito, né di trovarsi in altra condizione di conflitto di interessi (neppure potenziale) ai sensi dell'art. 6-*bis* della legge n. 241/1990. In particolare, che l'assunzione dell'incarico di Responsabile del procedimento:
 - i. non coinvolge interessi propri;
 - ii. non coinvolge interessi di parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, oppure di persone con le quali abbia rapporti di frequentazione abituale;
 - iii. non coinvolge interessi di soggetti od organizzazioni con cui egli o il coniuge abbia causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi;
 - iv. non coinvolge interessi di soggetti od organizzazioni di cui sia tutore, curatore, procuratore o agente, titolare effettivo, ovvero di enti, associazioni anche non riconosciute, comitati, società o stabilimenti di cui sia amministratore o gerente o dirigente;
- c) che non sussistono diverse ragioni di opportunità che si frappongano al conferimento dell'incarico in questione;
- d) di aver preso piena cognizione del D.M. 26 aprile 2022, n. 105, recante il Codice di Comportamento dei dipendenti del Ministero dell'istruzione e del merito;
- e) di impegnarsi a comunicare tempestivamente all'Istituzione scolastica eventuali variazioni che dovessero intervenire nel corso dello svolgimento dell'incarico;
- f) di impegnarsi altresì a comunicare all'Istituzione scolastica qualsiasi altra circostanza sopravvenuta di carattere ostativo rispetto all'espletamento dell'incarico;
- g) di essere stato informato, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 e del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, circa il trattamento dei dati personali raccolti e, in particolare, che tali dati saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente per le finalità per le quali le presenti dichiarazioni vengono rese e fornisce il relativo consenso;

Molfetta, data

IL DICHIARANTE