ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"FEDERICO II DI SVEVIA"
Sede centrale Via Polibio 59 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 🖷 0931 797272
C.F. **93079150897** COD. MECC. **SRRH040007**

UNIONE EUROPEA

FEDSVE.A3043FF.REGISTRO PROTOCOLLO.U.0015404.08-11-2022

# Bando per il reclutamento di studenti in apprendistato di Primo Livello "Enogastronomia ed Ospitalita' Alberghiera" - articolazione Cucina –Sala-Bar-Arte Bianca - Accoglienza Turistica; "Arti Ausiliarie della Professione Sanitaria" - Ottico

## D.I. del 12 ottobre 2015

## IL DIRIGENTE SCOLASTICO

**Visti**

- l'art. 21 della L. 59/97 art.21 e il seguente DPR 275/99
- la L. 53/2003
- la L. 107/2015
- la L. 183/ 2014 (Jobs Act) e il seguente D.lgs 81 del 15 giugno 2015- Capitolo V
- il D.I del 12 ottobre 2015 in attuazione dell'articolo 46, comma 1, del Dlgs. 81/2015
- il DA 3082 del 20.06.2016 della Regione Sicilia che recepisce il citato Dlgs 81/2015 e il seguente già citato D.I
- il DPR 88 /2010 e le seguenti linee guida
- gli Accordi Interconfederali stipulati dalle associazioni sindacali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale in merito al contratto di apprendistato, in attuazione dell'art. 42 c.5 del D.lgs. 81/2015
- DDG N. 1796 del 09 Maggio 09/05/2019 **AVVISO PUBBLICO PER L'INDIVIDUAZIONE DI UN CATALOGO E IL SOSTEGNO ALLA REALIZZAZIONE DI UN'OFFERTA FORMATIVA IN APPRENDISTATO AI SENSI DELL'ART. 43 D.LGS. 81/2015 A.S E A.F. 2019/2020**
- DDS n. 5344 del 27/09/2019 di approvazione catalogo sopra citato;

**Tenuto conto che**

L'Istituto di Istruzione di secondo grado Federico II di Svevia di Siracusa è una " Istituzione formativa" che risponde ai requisiti definiti all'art.2, comma 1, lettera a) del D.I del 12 ottobre 2015, in quanto istituzione scolastica di istruzione secondaria di secondo grado;

**Accertato che**
le aziende rispondono ai requisiti soggettivi definiti all'art.2, comma 1, lettera b) del D.I del 12 ottobre 2015, in quanto ognuna di esse soggetto giuridico, titolare del rapporto di lavoro con l'apprendista e che ognuna di esse risponde ai requisiti del datore di lavoro espressi all'art 3 c.1 lettera a) b) c)

**Considerato che**
tra l'Istituto Federico II di Svevia e le ditte viene stipulato un accordo al fine di realizzare un percorso formativo di apprendistato di Primo Livello per studenti che sono stati ammessi all'anno scolastico 2022/2023 alla classe II, III, IV e V di Enogastronomia ed Ospitalita' Alberghiera per il conseguimento del diploma di istruzione Professionale – Tecnico di cucina- Tecnico di sala-bar-Tecnico di Arte Bianca Tecnico accoglienza turistica e Tecnico delle Arti Ausiliarie Socio Sanitarie di Ottica .

**Acclarato che**
è possibile costituire per i corsi diurni e per i percorsi di secondo livello (da anni 15 a anni 25) dell'Istituto Federico II di Svevia di Siracusa per l'anno scolastico 2022/2023 percorsi di apprendistato di Primo Livello, al secondo, al terzo, al quarto e quinto anno per il conseguimento del diploma di istruzione Professionale – Tecnico di cucina- Tecnico di sala-bar- Tecnico dell' Arte Bianca - Tecnico accoglienza turistica e Tecnico delle Arti Ausiliarie Socio Sanitarie di Ottica .

# INDICE

considerate le premesse, il presente Bando per il reclutamento di studenti, per la costituzione nell'anno scolastico 2022/2023, diurno, di percorsi in apprendistato di primo livello , al secondo, al terzo, al quarto e quintoanno per il conseguimento del diploma di istruzione Professionale – Tecnico di cucina- Tecnico di sala-bar- Tecnico dell' Arte Bianca, Tecnico accoglienza turistica e Tecnico delle Arti Ausiliarie Socio Sanitarie di Ottica, riservandosi la possibilità di ampliare o di restringere l'accesso o di annullare lo stesso Bando nel caso di sopravvenute situazioni o impedimenti. Sono previsti rimborsi per spese sostenute, in caso di stipula del contratto con l'azienda e, subordinatamente, all' ammissione della scuola, al catalogo e di relativo finanziamento secondo il ddg n. 1796 del 09/05/2019

Tenendo conto dell'accordo, espresso nelle premesse, e delle disposizioni all'art. 43 c.2 del Dlgs 81/2015 sono richiesti i seguenti requisiti:

a) Essere stati ammessi nell' a.s. 2019/20 alla classe alla classe II/III/ IV / V del settore enogastronomia e ospitalita' alberghiera, articolazione Cucina - Sal - bar - Arte Bianca, Ricevimento - Ottica;
b) avere già compiuto i 15 anni di età al 1° settembre 2022.

La domanda di candidatura dovrà pervenire attraverso la funzione online predisposta nel sito istituzionale dell'Istituto Federico II di Svevia di Siracusa all'indirizzo **srrrh040007@istruzione.it** **entro le ore 12.00 del __ Novembre 2022** corredata da tutte le richieste ivi espresse inclusa **l'autorizzazione genitoriale nel caso di minori.**

Nella domanda il candidato indicherà:

a) la media riportata allo scrutinio finale dell'anno o degli anni precedenti;
b) le relative valutazioni riferite alle discipline dell'area professionalizzante;(sala, cucina, pasticceria, ricevimento, ottica);
c) la votazione riportata allo scrutinio finale dell'AS 2021/2022 riferita alla condotta;
d) il n. ore in ASL /PCTO svolte negli anni scolastici, 2020/2021 - 2021/2022 per le classi V e 2020/21 per le classi IV;

**Modalità di selezione:**

E' costituita una commissione composta da tre- cinque membri individuati dalle aziende di cui uno sarà il Presidente con la presenza di un docente per supporto di carattere generale, in particolare, sul percorso formativo caratteristico della specializzazione. La Commissione provvederà alla selezione e all'assegnazione dell'apprendista all'azienda. La prova consisterà in un colloquio individuale. Detto colloquio si svolgerà il giorno: **decidere data presso l'Istituto Federico Ii di Svevia di Siracusa** . Gli aspiranti verranno selezionati in base ai seguenti descrittori pesati :

- Curricolo : punti da 1 a 5
- Capacità di problem solving : punti da 1 a 5
- Capacità di relazionarsi: punti da 1 a 5
- Ulteriori elementi di merito collegati all'indirizzo professionale: punti da 1 a 5

I punteggi sono graduati secondo i seguenti indicatori di livello:

p=1 sufficiente
p=2 adeguato
p=3 discreto
p=4 buono
p=5 ottimo

Nel rispetto dei principi di trasparenza e pari opportunità, tutti i componenti della Commissione non avranno vincoli di parentela e di affinità entro il quarto grado con i candidati che dovranno esaminare.

**Assunzione a contratto**

I soggetti individuati sono assunti dalla ditta con contratto di apprendistato per il diploma di istruzione secondaria superiore di cui all'art. *43* del Dlgs 81/2015 e il rapporto di lavoro è regolato in conformità alla disciplina legislativa vigente e alla contrattazione collettiva di riferimento. Le attività in azienda saranno distribuite nei periodi scolastici e non scolastici. La quota lavorativa verrà stabilita in sede di contratto tra l'apprendista e l'azienda secondo le norme vigenti e nel rispetto degli accordi interconfederali. La quota formativa è di seguito espressa.

**Articolazione della formazione**

La formazione interna presso l'azienda è di 370 ore nel quinto anno**.** Questa istituzione scolastica completerà la formazione nel ruolo del formatore esterno attraverso un piano formativo individualizzato (di seguito denominato piano o piano formativo) concordato tra le due parti che coniuga le funzioni e mansioni assegnate all'apprendista nell'ambito dell'inquadramento contrattuale con le finalità formative di questa Istituzione Scolastica inclusi i bisogni formativi specifici di cui la stessa azienda è concorrente. Un tutor aziendale e un tutor scolastico verranno designati per l'attuazione del piano e per il monitoraggio.
Questa istituzione scolastica, avvalendosi della materia legislativa afferente e conseguente all'art.21 della Legge 59/97, di concerto con l'azienda definisce il piano formativo che prevede presso l'azienda, in via del tutto orientativa e rimodulabile, due giorni a settimana, dal lunedì al venerdì, e periodi non scolastici con un impegno giornaliero di 7h e 36 m cui si aggiunge una pausa meridiana, salvo ulteriori adattamenti logistici- organizzativi per coniugare le esigenze di tutte le aziende.

***Valutazione e certificazione delle competenze***

Relativamente agli aspetti formativi concorrenti tra le due entità formative verrà predisposto un piano che prevede la valutazione iniziale, intermedia e finale degli apprendimenti con note sui comportamenti . Di conseguenza verranno opportunamente calibrate misure di riallineamento sostegno e recupero anche nel caso di sospensione del giudizio. Dette valutazioni oltre a misurare i progressi avranno finalità pertanto di monitoraggio e saranno utili per l'ammissione agli esami conclusivi dei percorsi di apprendistato i cui risultati verranno comunicati all'apprendista e, nel caso diminorenni, ai titolari della responsabilità genitoriale. Per quanto riguarda la formazione interna, ossia in azienda, saranno realizzate delle valutazioni a cura del tutor aziendale. Il complesso di questi sistemi valutativi saranno apprezzamento ai fini del credito scolastico

Per avere diritto alla valutazione e certificazione finale, l'apprendista deve avere frequentato al termine del percorso almeno tre quarti del monte ore previsto sia della formazione interna che dellaformazione esterna. Gli esami conclusivi dei percorsi in apprendistato si effettuano, laddove previsti, in applicazione delle vigenti norme relative ai rispettivi percorsi ordinamentali, anche tenendo contodelle valutazioni espresse dal tutor formativo e dal tutor aziendale espresse nel dossier individuale e in funzione dei risultati di apprendimento definiti nel piano formativo individuale.

Agli apprendisti anche nei casi di abbandono o risoluzione anticipata del contratto, a partire da un periodo minimo di lavoro di tre mesi dalla data di assunzione, viene rilasciato l'attestazione della formazione aziendale svolta.
La scuola rilascia a conclusione del programma sperimentale una certificazione relativa alle competenze acquisite nel periodo di apprendimento sviluppato tra scuola e azienda.

La certificazione delle competenze spetta alla scuola, sulla base della relazione del tutor scolastico e tutor aziendale e, convalidata dal dirigente scolastico, viene inserita nel fascicolo personale. Tale certificazione viene consegnata allo studente apprendista insieme al diploma di stato alla fine del cicloscolastico, o su richiesta dell'interessato, nel caso di interruzione del programma sperimentale.
Si rende noto, come previsto dal dlgs81/2015 all'art.42 c 3 "…costituisce giustificato motivo di licenziamento il mancato raggiungimento degli obiettivi formativi come attestato dall'istituzione formativa".

**Tutela dei dati e RUP**

L'istituzione Scolastica informa che i dati in possesso dei concorrenti saranno utilizzati per lo scopo del presente Bando e trattati in conformità alle disposizioni vigenti. Come previsto dall'art. 9 del D.I, si realizzano, in relazione ai compiti istituzionali, azioni di monitoraggio e autovalutazione dei percorsi mettendosi a disposizione del MIUR per la disseminazione dei risultati e per consentire una proficua diffusione delle buone pratiche.

Il Responsabile Unico del procedimento ai sensi dell'art. 5 della Legge 241 del 7/8/1990 è ilDirigente Scolastico dell'Istituto Federico II di Svevia di Siracusa

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**
**Prof.ssa Carmela Accardo**
Firmato digitalmente ai sensi art. 20 CAD