IPSEOA "Tor carbone - A.Narducci"
Prot. 0001618 del 10/02/2026
I (Uscita)

Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Tor Carbone - Alessandro Narducci
Via di Tor Carbone, 53 - 00178 Roma
☎ 06121122600 🖷 0667663821 - VIII (EX XI) Municipio - Distretto 19°
Codice Scuola RMRH01000T - C.F. 80197150586 -
www.ipssartorcarbone.it - rmrh01000t@istruzione.it - rmrh01000t@pec.istruzione.it

AVVISO INTERNO SELEZIONE DOCENTI INTERNI PER LA COSTITUZIONE DEL GRUPPO PROGETTUALE POC "Per la Scuola" POC – Laboratori Professionalizzanti (Azione 10.8.1.B2) - Avviso pubblico prot. n. 88643 del 03/06/2025 10.8.1.B2-FDRPOC-LA-2025-7 CUP: F84D25002120001

Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR)– Obiettivo specifico – 10.8: "Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi" – Azione 10.8.1: "Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave – Interventi per la realizzazione di laboratori di settore, in particolare tecnico-professionali" – 10.8.1.B2 Laboratori, Avviso Prot. 88643 del 03/06/2025 – "Realizzazione di laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio". "Per la Scuola" 2014-2020, POC "Per la Scuola" POC – Laboratori Professionalizzanti (Azione 10.8.1.B2) - Avviso pubblico prot. n. 88643 del 03/06/2025

10.8.1.B2-FDRPOC-LA-2025-7

CUP: F84D25002120001

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO l'Avviso pubblico prot. n. 88643 del 03/06/2025 – POC – Laboratori Professionalizzanti – Azione 10.8.1 – Sottoazione 10.8.1.B2;

VISTA la candidatura presentata da questa Istituzione scolastica: IPSSAR "Tor Carbone – Alessandro Narducci" (RMRH01000T) – Candidatura n. 1097311;

VISTO il progetto presentato: Titolo progetto “Laboratori” – Modulo “Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera”;

VISTO il CUP: F84D25002120001;

VISTA la lettera di autorizzazione Prot. AOOGABMI-170275 del 06/10/2025

VISTO l’importo totale progetto: € 201.000,00;

VISTO il periodo previsto di attuazione: 01/08/2025 – 31/12/2026;

VISTO il D.Lgs. 165/2001;

VISTO il D.I. 129/2018;

VISTO il D.P.R. 275/1999;

VISTO il D.P.R. 445/2000;

VISTO il D.Lgs. 36/2023, per quanto applicabile;

VISTO il Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e il D.Lgs. 196/2003 come modificato dal D.Lgs. 101/2018;

CONSIDERATA la necessità di costituire il Gruppo Progettuale per la corretta attuazione del progetto;

EMANA

il presente Avviso interno per la selezione di docenti interni disponibili a ricoprire incarichi nell’ambito del Gruppo Progettuale relativo al progetto POC – Laboratori Professionalizzanti.

1. OGGETTO DELL’AVVISO

Il presente avviso è finalizzato all’individuazione di docenti interni per lo svolgimento di attività di supporto organizzativo e gestionale, nonché di supporto alla progettazione, con particolare riferimento alla definizione delle priorità e del fabbisogno della scuola, in coerenza con le finalità dell’intervento e con gli obiettivi del PTOF.

2. NUMERO DI DOCENTI E DISCIPLINE COINVOLTE

È prevista la selezione di un numero massimo di n. 9 docenti interni, per la costituzione del Gruppo Progettuale, così distribuiti:

- n. 3 docenti di Enogastronomia
- n. 3 docenti di Sala e Vendita
- n. 3 docenti di Accoglienza Turistica / Ricevimento

L’individuazione avverrà garantendo, per quanto possibile, la presenza di n. 1 docente per ciascuna materia e per ciascun plesso di appartenenza, al fine di assicurare una rappresentanza equilibrata e funzionale alle esigenze progettuali.

3. DESTINATARI

Il presente avviso è rivolto esclusivamente a docenti in servizio presso l’IPSSAR “Tor Carbone – Alessandro Narducci” (RMRH01000T).

4. ATTIVITÀ E COMPITI

I docenti selezionati svolgeranno attività di:

- supporto organizzativo e gestionale del progetto;
- supporto alla progettazione, con particolare riferimento alla definizione delle priorità e del fabbisogno della scuola, in relazione alla realizzazione dei laboratori previsti dal finanziamento.

Le attività saranno svolte in raccordo con il Dirigente Scolastico e con il DSGA e saranno dettagliate nella lettera di incarico.

5. REQUISITI DI AMMISSIONE

Per la partecipazione è richiesto:

- essere docente in servizio presso l’Istituzione scolastica;
- possedere competenze coerenti con l’incarico richiesto;
- disponibilità a svolgere le attività nel rispetto delle scadenze previste dal progetto.

6. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

Gli interessati dovranno presentare:

- Domanda di candidatura, con indicazione della disciplina (Enogastronomia / Sala / Accoglienza) e del plesso di appartenenza;
- Curriculum Vitae in formato europeo, datato e firmato;
- Documento di identità.

La domanda dovrà essere inviata esclusivamente tramite PEC al seguente indirizzo: **rmrh01000t@pec.istruzione.it**

7. SCADENZA

Le candidature dovranno pervenire entro e non oltre il 25/02/2026.

8. CRITERI DI SELEZIONE

La selezione avverrà mediante valutazione comparativa dei curricula, secondo i seguenti criteri generali:

- esperienze pregresse in progetti PON/POC/PNRR;
- competenze organizzative e gestionali;
- competenze digitali e documentali;
- titoli culturali coerenti con l'incarico.

Costituirà criterio preferenziale l'appartenenza alle discipline professionalizzanti (Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza/Ricevimento), in quanto l'intervento finanziato prevede la realizzazione di laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di competenze tecniche e professionali connesse agli indirizzi di studio.

In caso di parità, sarà data priorità al docente con maggiore esperienza specifica in progetti finanziati.

9. TABELLA VALUTAZIONE TITOLI

Criterio	Descrizione	Punteggio max
1. Esperienze progettuali analoghe	Esperienze documentate in progetti PON/POC/PNRR e/o attività progettuali analoghe in ambito laboratoriale	12
2. Competenze specifiche nell'organizzazione dei laboratori	Esperienza documentata nell'organizzazione, gestione e funzionamento di laboratori professionalizzanti (spazi, attrezzature, attività)	15
3. Competenze organizzative e gestionali	Esperienze in attività di pianificazione, coordinamento, gestione operativa e supporto organizzativo	10
4. Competenze digitali e documentali	Utilizzo di strumenti digitali per gestione documentale, procedure, piattaforme e supporto alle attività	8
5. Titoli professionali coerenti	Titoli/corsi/attestati coerenti con le finalità del progetto e con la progettazione laboratoriale	5

10. ATTRIBUZIONE INCARICO

L'incarico sarà conferito tramite formale provvedimento del Dirigente Scolastico. Il compenso, ove previsto, sarà determinato secondo la normativa vigente e nei limiti del piano finanziario autorizzato.

11. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. 196/2003 come modificato dal D.Lgs. 101/2018, i dati personali forniti saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla procedura di selezione.

12. PUBBLICAZIONE

Il presente avviso è pubblicato su Amministrazione Trasparente, Sito web istituzionale e Area riservata docenti.

Roma, 09/02/2026

Il Dirigente Scolastico
Cristina Tonelli

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Elenco firmatari

Cristina Tonelli

IL DIRIGENTE SCOLASTICO Cristina Tonelli

Il 10/02/2026 alle 13:05:25, Cristina Tonelli ha confermato la volonta' di apporre qui la propria Firma Elettronica Avanzata ai sensi dell'art. 20, comma 1-bis del CAD.

Firma .....