



**Ministero dell'Istruzione e
della Ricerca**

Dipartimento della
programmazione
DG per gli Affari
Internazionali - Uff. IV



**ISTITUTO D' ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"C. AGOSTINELLI"**

LICEO CLASSICO – SCIENTIFICO – I.T.C. - IPSIA - IPSSS - IPSSAR

Via Ovidio–
CEGLIE MESSAPICA (Br)



Unione Europea

P.O.N. "Competenze per lo
sviluppo"
Fondo Sociale Europeo

Segr. 0831 377890- Fax 0831 379023: BRIS006001@istruzione.it, www.istitutoagostinelli.it



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2007-2013



MIUR

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)

Prot. N°

Al Dirigente USR per la Puglia

70100 BARI

Al Dirigente USP di

7210 Brindisi

Ai Dirigenti Scolastici

delle Istituzioni Scolastiche

Provincia di Brindisi

Ai Rettori delle Università di

Brindisi e Lecce

Ai Sindaci dei Comuni di

Ceglie Messapica, Cisternino, Francavilla

Fontana, Ostuni, San Michele Salentino e

Villa Castelli

Agli organi di Stampa locale:

Gazzetta del Mezzogiorno, Quotidiano,

Senza Colonne

All'albo della scuola

Al sito web dell'Istituto

Oggetto: Programmazione Fondi Strutturali 2007-2013. PON "Competenze per lo sviluppo" finanziato con FSE .

Bando di partecipazione al corso (Corsisti)

"LA CUCINA MEDITERRANEA "

Obiettivo Azione G 1

Bando AODGAI 3760 2010

Codice Progetto Nazionale G-1-FSE-2010-113

Il Dirigente Scolastico

- **Vista** l'avviso Prot. n. AODGAI/3760 del 31/03/2010 Bando Piani Integrati FSE per l'annualità 2010/2011
- **Vista** la nota Prot. n. AODGAI/ 9943 del 29/07/2010 con la quale è stato autorizzato il Piano Integrato di Istituto – annualità 2010-2011;
- **Viste** le Linee Guida PON 2007/2013 - edizione 2009;
- **Viste** le delibere degli Organi collegiali dell'Istituzione Scolastica relative all'approvazione del Piano Integrato d'Istituto e all'indicazione dei criteri per l'individuazione dei corsisti, in conformità alla normativa vigente;

- **Tenuto** conto che il M.P.I. ha autorizzato l'I.I.S.S. "C. Agostinelli" di Ceglie Messapica ad avviare le attività del Piano Integrato d'Istituto nell'ambito del Programma Operativo Nazionale (PON) "Competenze per lo Sviluppo", finanziato dal Fondo Sociale Europeo (FSE), per l'annualità 2010/2011;
- **Al fine** di garantire l'attuazione delle attività progettate e per procedere all'individuazione delle risorse umane necessarie alla realizzazione delle iniziative sopra indicate

COMUNICA

L'I.I.S.S. "CATALDO AGOSTINELLI" di Ceglie Messapica (BR), nell'ambito del Programma Operativo Nazionale, organizza il corso "LA CUCINA MEDITERRANEA" (PON Obiettivo G Azione 1), rivolto ad adulti di Ceglie Messapica e delle province di Brindisi, Bari, Lecce e Taranto, per favorire il loro inserimento/reinserimento nel mercato del lavoro.

Obiettivi del corso sono:

- Innalzare il livello di conoscenze e competenze degli adulti;
- Consentire il pieno raggiungimento del diritto di cittadinanza attiva;
- Rimuovere gli ostacoli che impediscono il libero sviluppo della persona;
- Favorire le pari opportunità.

Caratteristiche del corso:

- Il corso è completamente gratuito (finanziato dal Fondo Sociale Europeo)
- Il corso è limitato a max 20 partecipanti;
- La durata del corso è di 60 ore;
- Le lezioni, della durata di 3 o 4 ore, si terranno durante le ore pomeridiane ;
- Il corso prevede:
 - una **fase iniziale** (accoglienza) di prima osservazione e diagnosi delle conoscenze e competenze per predisporre il corso;

Modulo 1. Cucina e pasticceria tipica locale (30 ore);

In questo modulo si procederà alla spiegazione ed alla realizzazione di piatti tipici legati al territorio e alle sue tradizioni. La finalità è quella di far conoscere i piatti tipici, attraverso la loro presentazione teorica e pratica; e di utilizzare e valorizzare i prodotti locali utilizzandoli nella realizzazione di ricette nuove, favorendo quindi l'apprendimento, da parte dei corsisti, delle tecniche e delle competenze professionali. **Modulo 2. Organizzazione del servizio di sala-bar ed enologia locale. (30 ore);** In questo modulo si procederà alla spiegazione tecnica ed alla simulazione dell'intero sistema di gestione della ristorazione con particolare riferimento alla gestione della clientela ed all'organizzazione del servizio di sala, bar e di enologia. La finalità è quella di far conoscere le principali regole per la l'organizzazione del servizio di sala bar e gli elementi fondamentali di enologia: - i principali vitigni locali, le tecniche di degustazione applicate al vino, le tecniche di decantazione, e le tecniche di servizio.

- una **fase di verifica intermedia** ;

- una **fase di verifica finale e diagnosi delle competenze in uscita con predisposizione del proprio CV** ;

- Ai partecipanti sarà rilasciato un attestato che certifichi le conoscenze acquisite;
- È indispensabile frequentare almeno il 70% delle ore previste; diversamente la partecipazione sarà considerata nulla e non potrà essere rilasciata alcuna certificazione in merito;

Requisiti di accesso ;

- Residenza in Ceglie Messapica o nelle province di Brindisi, Bari, Lecce e Taranto;
- Età compresa tra i 18 e i 50 anni;
- Titolo di studio (licenza media o titolo superiore ma sarà accordata la preferenza ai titoli inferiori);
- Essere in cerca di 1^a occupazione o essere disoccupato (in lista di mobilità o in cassa integrazione);

Al corso saranno ammessi prioritariamente coloro che risultino in possesso dei requisiti richiesti.

I partecipanti al corso firmeranno un contratto formativo con il quale l'ente si impegna a portare a termine lo stesso secondo le modalità predette e i corsisti si impegnano a concludere il percorso formativo.

Il Gruppo di Progetto si riserva la possibilità di richiedere la documentazione attestante quanto dichiarato.

Le domande di partecipazione, redatte su apposito modulo da ritirare presso la segreteria didattica dell'ISS "Cataldo Agostinelli" di Ceglie Messapica in Via Ovidio o da scaricare dal sito www.istitutoagostinelli.it dal link: "attività cofinanziata FSE", dovranno essere presentate entro il 20.01.2011 presso la segreteria della scuola.

La graduatoria degli ammessi sarà pubblicata all'albo dell'istituto e sul sito della scuola.

I primi 20 classificati saranno contattati per partecipare al corso che inizierà presumibilmente entro il mese di marzo 2011.

Trattamento dei dati personali

I dati forniti da ciascun candidato in occasione al presente procedimento e al successivo rapporto contrattuale saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale dell'amministrazione (art.13 D.L.vo 30/06/03 n° 196 e successive integrazioni)

**Il Dirigente Scolastico
prof. Francesco Caramia**