



Erasmus+



ISTITUTO ALBERGHIERO ASSISI



Prot. *vedi signature*

Città di Castello, 04 novembre 2019

A tutti gli studenti frequentanti
le classi terze a.s. 2019/2020
le classi quarte a.s. 2019/2020
le classi quinte a.s. 2019/2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Premesso

che l'esperienza di mobilità transnazionale nel settore istruzione e formazione professionale (VET) si presenta come una straordinaria opportunità:

- di crescita e di miglioramento delle competenze professionali, personali e interpersonali;
- di sviluppo del senso di iniziativa, dell'imprenditorialità e della capacità di comunicare in modo costruttivo in contesti e ambienti diversi da quelli di provenienza;
- di occasione unica per conoscere da vicino e inserirsi nel mondo del lavoro.

La mobilità individuale per l'ambito VET di Erasmus+ prevede, infatti, lo spostamento fisico in un uno fra i paesi partecipanti al programma per intraprendere un'attività di formazione in contesti lavorativi. La dimensione transnazionale dell'esperienza, oltre a promuovere lo sviluppo delle competenze individuali dei partecipanti, agevola il processo di crescita dell'innovazione dei sistemi di istruzione e formazione, lo sviluppo della progettualità europea, la creazione di reti, il trasferimento di esperienze, la cooperazione nel campo della formazione,

Vista

l'approvazione del progetto "Innovating the WBL to increase employability in sustainable and accessible tourist 4.0 destinations - WBL4SlowTour" Project n° 2019- 1-IT01-KA102-007209, da parte dell'Agenzia Nazionale INAPP il 23.07.2019 con Determina del Direttore Generale n.324, a valere sull'azione Key Action 1 -Learning Mobility of individuals-mobility project for VET learners and staff, call 2018 (EAC/A03/2018), proposto da un partenariato locale composto da:

- 1) Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, Servizi Commerciali, I.P.S.E.O.A.S.C. "G. De Carolis" di Spoleto (PG),
- 2) Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, Servizi Commerciali I.P.S.E.O.A.S.C. di Assisi, (PG),
- 3) Istituto di Istruzione Superiore "Patrizi, Baldelli, Cavallotti" di Città di Castello (PG),
- 4) Istituto Istruzione Superiore Artistica Classica e Professionale di Orvieto,
- 5) Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" di Milano,
- 6) Istituto Statale di Istruzione Superiore "Vittorio Veneto" di Napoli/Scampia,
- 7) Istituto Tecnico Agrario Superiore Valnerina - Sant'Anatolia di Narco (PG),
- 8) Istituto Omnicomprensivo "De Gasperi - Battaglia" di Norcia (PG),
- 9) Regione Umbria
- 10) MIUR - Ufficio Scolastico Regionale per l'Umbria
- 11) Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Perugia
- 12) Federalberghi Umbria,
- 13) Fondazione Enrica Amiotti di Milano,
- 14) Slow Tourism AC di Spoleto (PG),
- 14) Gruppo Editoriale Umbria Journal,



Erasmus+



15) Umbria Training Center di Scheggino, oltre che da un ampio partenariato internazionale composto da diverse organizzazioni.

Considerata

la necessità di selezionare n. 10 studenti/studentesse del 3°, 4° e 5° anno frequentanti questa Istituzione scolastica, per la partecipazione al seguente percorso di stage formativo all'estero in azienda e la seguente Tabella della Destinazione:

N. studenti	Destinazione	Durata mobilità	Periodo
10 (9+1)	Grecia	2 mesi	Luglio/Settembre 2020

EMANA IL SEGUENTE BANDO

-per il reclutamento di complessivi n. 7 studenti frequentanti classi III, IV, V dei settori Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, Servizi Commerciali,

-per il reclutamento di complessivi n. 2 studenti frequentanti le classi III, IV, e V, dei settori dell'agricoltura e dell'ambiente,

-per il reclutamento di n. 1 posto riservato a studenti/studentesse (H/ADHD) con vulnerabilità sociale e psico-fisica purché con adeguata autonomia personale e/o studenti con DSA certificati, di qualsiasi settore e classe, (destinazione Grecia). Sono riservati n. 4 posti (dei 9) agli studenti/studentesse con minori opportunità (BES/ISEE). I dati sensibili trattati durante il procedimento saranno gestiti secondo la Legge, art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e dall'art. 13 del GDPR 679/16. Il progetto, rivolto agli studenti dell'Istituto Patrizi Baldelli Cavallotti, prevede il finanziamento di borse di mobilità finalizzate a tirocini formativi presso imprese situate in altri Stati membri dell'UE nel settore della ristorazione e dell'ospitalità, dell'agricoltura e dell'ambiente. Lo stage darà l'opportunità di mettere in pratica le conoscenze teoriche lavorando in un'impresa all'estero e verrà realizzato in uno degli organismi partner.

Art. 1 - Requisiti generali per tutti i partecipanti:

1. essere cittadino di uno stato membro della U.E. o aver ottenuto ufficialmente lo stato di rifugiato o apolide di uno Stato membro, o se cittadini extracomunitari, essere "residenti permanenti" in uno stato della U.E. o dello S.E.E. ai sensi dell'art. 9 della Legge n. 189 del 30/07/2002,
2. non essere residenti o cittadini del Paese in cui si intende compiere lo stage,
3. non aver superato il 21° anno di età alla data di scadenza del bando,
4. essere uno studente iscritto dell'IPSSARCT Cavallotti di Città di Castello,
5. avere una buona conoscenza della lingua inglese,
6. avere motivazione e attitudine all'esperienza di mobilità,
7. aver conseguito un voto di condotta, nell'esito finale del precedente a.s., non inferiore ad otto,
8. aver conseguito un voto pratico di laboratorio (a seconda della specializzazione in essere: Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, Servizi Commerciali, dell'agricoltura e dell'ambiente), nell'esito finale del precedente a.s., non inferiore al sette
- 9) 4 posti sono riservati a studenti in prima fascia ISEE o BES.
- 10) 1posto è riservat a studenti/studentesse in prima fascia H/ADHD/DSA certificati.



Erasmus+



ISTITUTO ALBERGHIERO ASSISI



Art.2– Servizi finanziati dal contributo

- Viaggio, alloggio utenze incluse, contributo vitto per il periodo di permanenza in appartamenti o in altro tipo di alloggio da individuare in base alle specifiche esigenze dell'Ente ospitante,
- assicurazione contro rischi ed infortuni e Responsabilità Civile contro Terzi (RCT), Sanitaria,
- assistenza organizzativa e tutoraggio all'estero da parte del partner ospitante del progetto,
- preparazione linguistica-culturale, il progetto prevede la partecipazione di tutti i beneficiari a corsi di preparazione linguistica e culturale *full immersion*. I vincitori della borsa dovranno prendere parte, obbligatoriamente, ad almeno il 75% delle ore previste.
- Placement presso aziende del settore della Ristorazione / Ospitalità e del settore Agricoltura / Ambiente
- certificazione Europass Mobility ed ECVET.

Art. 3 Ammissione

L'ammissione risulterà subordinata al possesso dei requisiti richiesti all' art. 1 (validati dal D.S. o da suo delegato all'atto della presentazione delle domande da parte degli studenti, dichiarandone la ammissibilità o la non ammissibilità, attribuendo il punteggio di condotta e di laboratorio), al superamento di:

- un test di lingua inglese volto ad accertare la buona conoscenza della lingua inglese,
- un test attitudinale volto ad accertare l'attitudine all'esperienza di mobilità,
- un colloquio motivazionale volto ad accertare la motivazione all'esperienza della mobilità (valutazione minima 10/20),

Alla preparazione di:

- Una scheda di progetto con mission, target, descrizione dell'evento, nelle tematiche di sviluppo turistico, enogastronomico, culturale e ambientale sul patrimonio - scheda di progetto allegata.

Per lo svolgimento delle prove scritte ed orali verrà costituita una apposita commissione d'Istituto, composta dal D.S. (o suo delegato) e da 4 docenti interni alla scuola, che provvederà a formulare una graduatoria ed a trasmetterla all'Istituto capofila per la pubblicazione.

Art. 4 – Termini e modalità di presentazione delle candidature

Gli studenti interessati potranno presentare la domanda di partecipazione, secondo il modello in allegato, all'ufficio protocollo della propria Scuola, entro e non oltre

le ore 12,00 del giorno 27 novembre 2019.

Art. 5 – Criteri di selezione e valutazione delle candidature

Le domande pervenute entro l'orario e la relativa data, saranno oggetto di una prima verifica formale (validate dal D.S. o da suo delegato, dichiarandone la ammissibilità o la non ammissibilità, attribuendo il



Erasmus+



ISTITUTO ALBERGHIERO ASSISI



punteggio di condotta e di laboratorio, provvedendo a formulare una graduatoria ed a trasmetterla all'Istituto capofila per la pubblicazione.)

Le prove di selezione saranno valutate sulla base dei seguenti criteri:

- Conoscenza della lingua inglese (test risposta multipla 20 domande): massimo 20 punti.
- Attitudine alla mobilità (test risposta multipla 10 domande): massimo 10 punti.
- Motivazione alla mobilità (colloquio con commissione) e discussione scheda progetto turismo sostenibile: massimo 20 punti (valutaz. minima 10/20).

-Voto di condotta conseguito dallo studente nell'esito finale del precedente a.s. non inferiore ad

otto, massimo 5 punti così assegnati: voto di condotta 8 - 1 punto, voto di condotta 9 – 3 punti, voto di condotta 10 – 5 punti.

-Voto pratico di laboratorio (a seconda della specializzazione in essere: Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, Servizi Commerciali, lab. Multimediale ex trattamento testi, Agricoltura e Ambiente), nell'esito finale del precedente a.s., non inferiore al sette, massimo 5 punti così assegnati: voto di laboratorio 7 - 2 punti, voto di laboratorio 8 – 3 punti, voto di laboratorio 9 – 4 punti, voto di laboratorio 10 – 5 punti.

Entro il giorno 14 dicembre 2019 sarà pubblicata sulla bacheca della scuola e sul sito web www.alberghierospoleto.it (sezione Erasmus+ 2019-2020), la lista dei candidati idonei che saranno collocati in base al punteggio raggiunto, all'ordine di preferenze prescelto e alla quota riservata per le singole classi e indirizzi. **Nessuna comunicazione ufficiale sarà inviata ai vincitori.** In caso di subentro di candidati idonei, essi saranno informati dai competenti uffici. Al fine di garantire pari opportunità, il reclutamento avverrà proporzionale per i diversi settori. Le graduatorie saranno stilate per settore, saranno selezionati:

- n. 7 alunni/e di cui 2 per il settore di Enogastronomia, 2 per i Servizi di Sala e Vendita, 2 per il settore Accoglienza Turistica e 1 per i servizi commerciali delle classi III, IV, e V
- n. 2 alunni/e per il settore Agricoltura e Ambiente delle classi III, IV, e V.
- n. 1 alunno/a H/ADHD/DSA certificato/a, di qualsiasi settore e classe.

Le borse (Grecia) verranno assegnate in base all'ordine della graduatoria e alla quota riservata per classi ed indirizzi fino ad esaurimento dei posti, in caso di parità di punteggio con le stesse preferenze, verranno valutate anche le lingue nel curriculum scolastico dei ragazzi e costituiranno priorità per la destinazione. Qualora non venga soddisfatta l'assegnazione dei posti per le diverse classi, si procederà all'assegnazione della borsa come da graduatoria dando precedenza alle classi superiori. Ad esaurimento settore si selezionerà da settore affine. In condizione di parità si farà riferimento al seguente criterio: età anagrafica dello studente dando precedenza a quello con maggiore età anagrafica. La graduatoria di ogni Istituto partner verrà utilizzata a scorrimento fino ad esaurimento, qualora fosse necessario assegnare borse vacanti si attribuiranno all'Istituto capofila del progetto. I dati sensibili



Erasmus+



ISTITUTO
ALBERGHIERO
ASSISI



INTERNATIONAL CAMPUS
Istituto Istruzione Superiore
"Manzi - Bonicelli - Cavallotti"



trattati durante il procedimento saranno gestiti secondo la Legge, art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e dall'art. 13 del GDPR 679/16 e successive modificazioni.

Per informazioni rivolgersi a:

prof. **Lamberto Crulli**

dell'IIS Patrizi Baldelli Cavallotti email: lcrulli@gmail.com - telefono: 345 2497256

prof. Andrea Martoglio ricevimento@alberghierospoleto.it www.alberghierospoleto.it

IPSSART "G. De Carolis" Spoleto (PG) centralino 0743 222788

Città di Castello, 08.11.2019

Il Dirigente Scolastico prof.ssa Marta Boriosi