

Prot. n. 3027/A1b

Chianciano Terme, 22/10/2019

AVVISO PER IL RECLUTAMENTO DI ESPERTI DI LINGUA STRANIERA AI SENSI DELL'ART. 7 COMMA 6

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto il P.T.O.F. d' Istituto;
- Visto il D.I. n.44 del 01.02.2001 ed in particolare gli artt. 32, 33 e 40;
- Visto il D. Lgv. 165/2001, art. 7, comma 6;
- Visto il Regolamento di Istituto sugli esperti esterni approvato con delibera del Consiglio d'Istituto n°19 del 17 giugno 2016;
- Vista la richiesta dei docenti di lingua inglese nell'ambito del Progetto presentato;
- Considerato che per la realizzazione delle attività integrative, si rende necessario procedere all'individuazione dei contraenti cui conferire contratti di prestazione d'opera intellettuale per l'arricchimento dell'offerta formativa;

INDICE

Un avviso di selezione pubblica tramite procedura comparativa per il reclutamento di docenti/esperti esterni di lingua madre inglese da includere in elenchi da utilizzare per le attività/progetti di ampliamento e arricchimento dell'offerta formativa nell'ambito del settore linguistico al fine di fornire all'utenza la possibilità di potenziare le proprie competenze nelle lingue comunitarie.

A tal fine si ricerca:

- ❖ **Docente madrelingua Inglese per corso finalizzato al potenziamento della lingua inglese**

L'esperto sarà utilizzato nell'ambito del progetto "Improving Languages" destinato agli alunni dai 14 ai 19 anni per approfondire il linguaggio specifico settoriale.
Il corso si svolgerà nel periodo dicembre – febbraio in orario da concordare per un totale di 12 ore.
Il compenso orario è definito in euro 50 orari omnicomprensivi.

1. REQUISITI DI AMMISSIONE

Requisiti generali

- Età non inferiore agli anni 18;
- Godimento dei diritti civili e politici;
- Immunità da condanne penali che, ai sensi delle disposizioni di legge vigenti, rendano incapaci alla nomina.



Requisiti specifici

Saranno valutati, sulla base della domande pervenute, i seguenti requisiti

Titolo di studio: preclusivo	Laurea breve punti: 3 Laurea Specialistica punti: 5
Esperienze di lavoro nel campo di riferimento del progetto	Punti: 1 per ogni anno di esperienza fino ad un max di 5
Corsi di aggiornamento	Punti: 1 per ogni corso fino ad un max di 3 punti
Pubblicazioni cartacee e/o multimediali	Punti 0,5 per ogni pubblicazione fino ad un max di 3 punti
Valutazione del curriculum	Fino a 10 punti

2. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Al fine dell'ammissione al presente avviso, i soggetti interessati - ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. per l'autorizzazione al trattamento dei dati personali -, a proporre la propria candidatura dovranno far pervenire la propria domanda **obbligatoriamente utilizzando gli allegati al presente avviso**, corredata da dettagliato **Curriculum Vitae in Formato Europeo** attestante in maniera dettagliata i titoli/esperienze che si richiede di valutare, indirizzata al dirigente scolastico dell'Istituto P. Artusi di Chianciano Terme **esclusivamente via e-mail** all'indirizzo segreteria@alberghierochianciano.it **non oltre le ore 13 del giorno 04/11/2019. Tutta la documentazione inviata dovrà essere firmata in originale e scansionata in formato PDF.** Le esperienze di lavoro dovranno essere descritte riportando dettagliatamente luogo, azienda, durata e mansione svolta.

In caso di assenza totale di domande l'Istituto procederà a reperire le professionalità necessarie con contatti diretti di persone in possesso dei requisiti richiesti dal presente avviso, con i quali sarà possibile la stipula di un contratto di collaborazione solo previa presentazione di curriculum attestante il possesso dei requisiti richiesti e la sottoscrizione del contratto di collaborazione alle stesse condizioni e con gli stessi modi previsti per i docenti/esperti attinti dagli elenchi.

Per informazioni è possibile rivolgersi al responsabile della procedura Dott. Michele Micheli. Il presente Bando viene pubblicato in data odierna all'albo dell'istituto e sul sito internet dello stesso all'indirizzo www.alberghierochianciano.it

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Antonio Vannini)