



CIRCOLARE N. 292

Nicolosi, 28 febbraio 2024

Agli allievi classe II/III/IV
 Agli allievi percorsi di II livello
 Ai genitori
 Al C.di C., docenti di sostegno delle classi II/III/IV
 Al tutor PCTO classi II/III/IV
 Sede di Nicolosi- S.M. di Licodia e Paternò
 Bachecca

Procedura selettiva allievi indirizzo Sala e Bar/Cucina/Accoglienza Turistica - stage estivo – c/o strutture convenzionate - dal 1 giugno al 30 settembre

Il Dirigente Scolastico

Premesso che

- la deliberazione n. 292 del 19 luglio 2017 ha recepito le Linee Guida in materia di tirocini estivi e di orientamento
- la legge 30 dicembre 2018, n. 145, recante “*Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2019 e bilancio pluriennale per il triennio 2019-2021*” (legge di Bilancio 2019) ha disposto la ridenominazione dei percorsi di alternanza scuola lavoro di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, in “*percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento*”
- ai sensi dell'art. 1 del D. Lgs. 77/05, tali percorsi costituiscono una modalità di realizzazione dei corsi nel secondo ciclo del sistema d'istruzione e formazione, per assicurare ai giovani l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- ai sensi della legge 13 luglio 2015 n.107, art.1, commi 33-43, i percorsi in esame sono organicamente inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'istituzione scolastica come parte integrante dei percorsi di istruzione;
- durante i percorsi gli studenti sono soggetti all'applicazione delle disposizioni del d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche e integrazioni;
- l'Istituto Rocco Chinnici ravvisa la necessità di sviluppare adeguate forme di raccordo tra il mondo della formazione e il mondo del lavoro, al fine di migliorare la qualità dei processi

formativi e di favorire l'inserimento dei giovani corsisti in contesti operativi aziendali correlati allo sbocco occupazionale previsto dal corso formativo.

- le vigenti disposizioni di legge in materia di stage (periodi di tirocinio) in azienda nell'ambito di processi formativi;
- le linee guida PCTO al Cap. definiscono al punto 4.2 Livelli e modalità di progettazione e gestione organizzativa dei percorsi
- la delibera n. 23 del collegio dei docenti del 31/10/2023 ha approvato modalità di svolgimento delle attività PCTO "come percorsi curriculari integrati da realizzare in contesti operativi anche differenti, connotati da una forte integrazione ed equivalenza formativa. La loro realizzazione, da sviluppare preferibilmente nel periodo di svolgimento delle lezioni"
- I PCTO sono percorsi che "possono estendersi anche ai periodi di sospensione delle attività didattiche, qualora particolari esigenze lo richiedano, soprattutto quando le esperienze si collocano all'esterno degli ambienti scolastici, ovvero qualora i percorsi prevedano periodi di apprendimento da realizzare in momenti diversi da quelli fissati dal calendario delle lezioni, come, ad esempio, nei casi in cui le strutture ospitanti siano caratterizzate da attività stagionali."

Al fine di

- realizzare momenti di alternanza tra studio e lavoro nell'ambito dei processi formativi;
- incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti, i *Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento* alias *Alternanza Scuola-Lavoro* sono attuati, per una durata complessiva obbligatoria, nel triennio del percorso di studi, di almeno 210 ore.

Emana

Il seguente bando per la selezione degli allievi frequentanti le classi II (che abbiano compiuto il quindicesimo anno di età) III/IV indirizzi Sala e Bar/Cucina/Accoglienza Turistica per stage estivo **c/o strutture convenzionate - dal 1 giugno al 30 settembre**

Condizioni di presentazione domanda

Le studentesse e gli studenti dovranno candidarsi attraverso il seguente link [Candidatura Stage Estivi](#) (google form) entro e non oltre il **15 marzo 2024**.

Si ricorda altresì che gli interessati dovranno aver conseguito attestato per alimentaristi entro il 30 maggio, requisito necessari per poter essere accolti in azienda. Per maggiori informazioni contattare la responsabile corsi HACCP prof.ssa Russo Giovanna email prof.russog@chinnici.org

Criteri ammissione

Qualora le iscrizioni superino il numero richiesto, le studentesse e gli studenti saranno selezionati sulla base dei seguenti criteri.

Titolo valutabili
Media scolastica – I quadrimestre
Valutazione disciplina professionale – I quadrimestre
Condotta

Subito dopo verrà pubblicata, sulla base dei criteri sopra esposti, una graduatoria di merito. In caso di parità di punteggio, si procederà con lo studente più anziano di età.

L'IPSSAT "Rocco Chinnici" si farà carico delle spese di viaggio e l'azienda provvederà a fornire vitto e alloggio.

Nel caso di interruzione anticipata dell'esperienza di stage estivo, per motivi non legati alla salute, le spese di rientro saranno a carico delle rispettive famiglie

Al termine delle attività verrà rilasciata la "Certificazione delle competenze" riconosciuta come credito formativo III/IV e V anno.

Per qualsiasi ulteriori informazioni rivolgersi al referente PCTO Prof. Safonte Alessandro attraverso l'email pcto@chinnici.org

Il Dirigente Scolastico
Salvatore Distefano

Il presente atto è firmato digitalmente
ai sensi del c.d. Codice dell'Amministrazione
digitale e norme ad esso connesse

Sito web www.ipssatchinnicinicolosi.edu.it **C.F.** 93128180879 **CUF** UFDKIK

Sede Centrale Via F.lli Gemmellaro s.n.c 95030 Nicolosi (CT) Tel. 095.6136609 - Cod.Min. CTRH05000N

Sede coordinata Via Mirti s.n.c 95038 Santa Maria di Licodia (CT) Tel. 095.6136631 - Cod.Min. CTRH05001P

Corso serale Via F.lli Gemmellaro s.n.c 95030 Nicolosi (CT) Tel. 095.6136609 - Cod.Min. CTRH050503

Email: ctrh05000n@istruzione.it **PEC:** ctrh05000n@pec.istruzione.it