



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

## POLO TECNICO PROFESSIONALE N. 9

### **“SISTEMA TURISTICO DEL MATESE”**

Sede legale c/o IPSEOA “E.V. Cappello”: Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D’Acquisto, 1  
Tel. 0823911648 – Fax 08231876505  
email: [CERH010001@istruzione.it](mailto:CERH010001@istruzione.it) – [CERH010001@pec.istruzione.it](mailto:CERH010001@pec.istruzione.it)



### **MIUR – USR Campania – ISS Piedimonte Matese**

ISTITUTO TECNICO AGRARIO PIEDIMONTE MATESE (AGRARIA, AGROAL E AGROINDUSTRIA) – CONVITTO – AZIENDA AGRARIA  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO FORMICOLA (AGRARIA, AGROAL. E AGRO INDUSTRIALE)  
ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE (COSTR. AMB. E TERR., ELETTR. E Elettrotecn., INFORM. E TELECOM, MECCAN., SIST. MODA)  
Uffici e Dirigenza: Via Giovan Giuseppe D’Amore n. 24 - 81016 Piedimonte Matese (CE)  
Centralino: 0823.911666; Segreteria: Tel. 0823.911060 – Fax 0823.913105  
Cod. Mecc.: CEIS00200V Sito web: [www.isissmatese.it](http://www.isissmatese.it) e-mail: [ceis00200v@istruzione.it](mailto:ceis00200v@istruzione.it) C.F.: 91000010610



Prot. n. 648 /C26

Piedimonte Matese, 02/02//2016

Oggetto: D.G.R.C. n. 83 del 14/03/2013 – DD.DD. n. 834 del 31/10/2014 e n. 270 del 30/06/2015  
- Piano Azione e Coesione III - Misure anticicliche Potenziamento istruzione tecnica e professionale di qualità, su un percorso che prevede attività di laboratorio professionale – Regione Campania. Azione A1 : lavoriamo in azienda N° progressivo 1  
Modulo formativo : ALTERNANZA SCUOLA LAVORO: “ Lavoriamo in azienda”

Il sottoscritto LOMBARDI Nicolino, nato il 15/02/1957 a SAN POTITO SANNITICO, ed ivi residente in alla via Provinciale per Gioia Sannitica, 37 in qualità di Legale rappresentante dell’Istituto Statale d’Istruzione Secondaria Superiore di Piedimonte Matese (CE) - associato al Polo Formativo n. 9 “Sistema Turistico del Matese” - in riferimento alle attività formative di cui all’oggetto,

### EMANA

**il seguente bando per procedere alla selezione di n. 15 alunni** appartenenti alle classi **QUARTE** dell’ITAS COPPOLA **per la realizzazione del modulo formativo** di ALTERNANZA SCUOLA LAVORO: “Lavoriamo in azienda”

Le domande di ammissione alla selezione, redatte in carta libera secondo lo schema allegato (All. A), dovranno essere recapitate, a pena di esclusione, entro il **16/02/2016**, tramite consegna a mano presso gli uffici di segreteria dell’istituto.

#### 1. Premessa

Il progetto si sviluppa all’interno del Piano di Azione e Coesione III, assegnato con D.D. n. 834 del 31/10/2014 a ciascun Polo Formativo della Regione Campania, per l’azione “Formando si apprende” - Piano Azione e Coesione III - Misure anticicliche Potenziamento istruzione tecnica e professionale di qualità, su un percorso che prevede attività di stage (alternanza scuola lavoro) . Gli studenti, avranno la possibilità di acquisire competenze Identificare e descrivere le caratteristiche significative di un contesto ambientale Organizzare

#### CAPOFILA: IPSEOA “E.V. CAPPELLO”

Partner: ITC “V. De Franchis” - ISS “Piedimonte Matese” - SCF Servizi Consulenza Formazione s.n.c. - HM srl - CDT srl - LDN srl - Società Agricola Quercete srl - Il Mulino di Patino - Ditta Antonio Joseph Ballarino - Hotel Capys srl - F.Ili Monaco & C. - Cooperativa agrituristica FA.LO.DE - Ente Parco Regionale del Matese - Banca Capasso Antonio S.p.A - Associazione Federalberghi - Slow Food Matese SUN Dip. di Scienze Politiche “Jean Monnet” - Università “Federico II” - Dipartimento di Ingegneria Industriale - Amministrazione comunale di Letino - Associazione ARIA



Unione Europea



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

attività produttive ecocompatibili. Operare nel rilievo e nelle interpretazioni delle realtà ambientali e territoriali. Attivare e gestire interventi relativi all'agriturismo, alla prevenzione ambientale, alla valorizzazione delle risorse naturali e delle biodiversità. Organizzare e gestire attività produttive nell'ambito delle coltivazioni agrarie, valorizzando aspetti qualitativi dei prodotti. Trasformare i prodotti nel rispetto delle loro caratteristiche organolettiche operando secondo precise norme di conservazione, igiene e sicurezza alimentare

Il progetto di stage si propone di garantire agli allievi l'opportunità di realizzare un'esperienza di tirocinio in contesti aziendali, per sperimentare le proprie competenze comunicative, relazionali, sociali, organizzative e tecnico-specialistiche. L'attenzione per tale pluralità di aspetti permetterà di valorizzare l'esperienza in affiancamento quale percorso per "mettere alla prova risorse cognitive, affettive e relazionali, configurando valori, identità, comportamenti e apprendimenti. Si perseguirà l'obiettivo fondamentale di favorire la conoscenza globale del sistema-azienda, nelle sue peculiarità organizzativo-gestionali, garantendo una visione d'insieme del sistema produttivo agricolo territoriale, allo scopo di orientare i partecipanti verso la condizione di occupabilità nelle modalità più consone rispetto alle proprie attitudini, vocazioni e predisposizioni – dal lavoro subordinato all'auto-imprenditorialità nel settore di pertinenza

## 2. Obiettivi e Finalità

La realizzazione del progetto ha come finalità principale quella di sostenere e valorizzare le potenzialità del territorio basandosi sui suoi principali punti di forza.

L'offerta del Polo Formativo intende, dunque, contestualizzarsi in una estesa area rurale, quella dell'Alto Casertano, in funzione delle sue specificità territoriali quali: prodotti tipici, ospitalità, ambiente e natura e di tutte le caratteristiche socio-economiche dell'area interessata con fine precipuo di cogliere gli elementi di cambiamento sostanziali e rispondere ad essi in termini sistemici, partendo da quella che sotto ogni punto di vista è considerata la leva principale per ogni azione di sviluppo: la risorsa uomo e le sue capacità e competenze nell'agire.

Obiettivi:

- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel sistema produttivo del proprio territorio
- Valorizzare e promuovere le tradizioni
- Adottare comportamenti adeguati in materia di sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro nel settore di riferimento, con particolare attenzione anche alla salvaguardia ambientale
- Utilizzare le corrette tecniche di lavorazione e gli strumenti di lavoro.
- Identificare e descrivere le caratteristiche significative di un contesto ambientale Organizzare attività produttive ecocompatibili.
- Operare nel rilievo e nelle interpretazioni delle realtà ambientali e territoriali Attivare e gestire interventi relativi all'agriturismo, alla prevenzione ambientale, alla valorizzazione delle risorse naturali e delle biodiversità.
- Organizzare e gestire attività produttive nell'ambito delle coltivazioni agrarie, valorizzando aspetti qualitativi dei prodotti.
- Trasformare i prodotti nel rispetto delle loro caratteristiche organolettiche operando secondo precise norme di conservazione, igiene e sicurezza alimentare
- Acquisire conoscenze e competenze tecniche relative al profilo professionale

Obiettivi specifici dell'attività di tirocinio:

- Conoscere l'organizzazione del lavoro e dei compiti di ruolo/profilo professionale di riferimento

**CAPOFILA: IPSEOA "E.V. CAPPELLO"**

Partner: ITC "V. De Franchis" - ISS "Piedimonte Matese" - SCF Servizi Consulenza Formazione s.n.c. - HM srl - CDT srl - LDN srl - Società Agricola Quercete srl - Il Mulino di Patino - Ditta Antonio Joseph Ballarino - Hotel Capys srl - F.Ili Monaco & C. - Cooperativa agrituristica FA.LO.DE - Ente Parco Regionale del Matese - Banca Capasso Antonio S.p.A - Associazione Federalberghi - Slow Food Matese SUN Dip. di Scienze Politiche "Jean Monnet" - Università "Federico II" - Dipartimento di Ingegneria Industriale - Amministrazione comunale di Letino - Associazione ARIA



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

- Acquisire conoscenze e competenze tecniche relative al profilo professionale;
- Acquisire autonomia e responsabilità nella pratica lavorativa;
- Gestire relazioni e situazioni conformemente alle caratteristiche del contesto lavorativo.

### 3. Contenuti

Il percorso formativo si svolgerà secondo le seguenti modalità:

- percorso formativo della durata di 50 ore di cui 10 ore di formazione e 40 ore di stage
- Partecipanti: n. 15 allievi;
- Sede delle attività di stage: aziende da individuare mediante bando
- Sede stage: presso le aziende aderenti al Polo Formativo n. 9;
- Il percorso formativo si svolgerà presumibilmente nel periodo febbraio– giugno 2016;
- Unità formative:

	ORE TEORIA	ORE PRATICA
1 riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni e sapersi orientare nella normativa del settore	2,30	10
2 operare nei sistemi aziendali con riferimento a processo produttivo, dall'ideazione alla previsione, organizzazione, conduzione, realizzazione del prodotto, per la parte di propria gestione e controllo;	2,30	10
3. operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia alla sua innovazione sia al suo adeguamento organizzativo e tecnologico;	2,30	10
4. Organizzare attività produttive ecocompatibili	2,30	10
<b>TOTALE STAGE</b>		<b>40</b>
<b>TOTALE MODULO FORMATIVO (laboratorio + stage)</b>		<b>50</b>

### 6. Costo del percorso formativo

La partecipazione è totalmente gratuita.

### 7. Criteri di selezione

L'attività è riservata a n. 15 alunni, in caso di eccedenza nella presentazione delle domande di partecipazione si applicano i seguenti criteri di selezione:

- Media più alta nella valutazione del I quadrimestre;
- A parità di punteggio avranno la precedenza gli alunni con la media più alta riportata nelle seguenti discipline: comportamento, materie professionizzanti.

Ad ulteriore parità di punteggio avranno la precedenza gli alunni appartenenti a nuclei familiari con reddito più basso. (Come da formulario, paragrafo "selezione alunni" agli atti della scuola)

### 8. Obblighi degli allievi

Ogni allievo, unitamente ai genitori stipulerà con l'istituzione scolastica un patto formativo in cui saranno previsti gli obblighi e gli impegni vincolanti per la partecipazione.

### 9. Riservatezza delle informazioni

**CAPOFILA: IPSEO "E.V. CAPPELLO"**

Partner: ITC "V. De Franchis" - ISS "Piedimonte Matese" - SCF Servizi Consulenza Formazione s.n.c. - HM srl - CDT srl - LDN srl - Società Agricola Quercete srl - Il Mulino di Patino - Ditta Antonio Joseph Ballarino - Hotel Capys srl - F.Ili Monaco & C. - Cooperativa agrituristica FA.LO.DE - Ente Parco Regionale del Matese - Banca Capasso Antonio S.p.A - Associazione Federalberghi - Slow Food Matese SUN Dip. di Scienze Politiche "Jean Monnet" - Università "Federico II" - Dipartimento di Ingegneria Industriale - Amministrazione comunale di Letino - Associazione ARIA



Unione Europea



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**

Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs 196/2003 e ss.mm.ii.) i dati, gli elementi, ed ogni altra informazione acquisita in sede di selezione, saranno utilizzati dall'Istituto Scolastico esclusivamente ai fini del procedimento di individuazione dei soggetti aggiudicatari, garantendo l'assoluta riservatezza, anche in sede di trattamento dati, con sistemi automatici e manuali. Con la presentazione dell'istanza di partecipazione i concorrenti esprimono il loro consenso al predetto trattamento.

#### 10. Rinvio

Per quanto non espressamente contemplato nel presente bando si fa espresso rinvio a quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

#### 11. Responsabile del procedimento

Il Responsabile del Procedimento è il dirigente prof. Nicolino LOMBARDI - Tel 0823/911060 - fax 0823913105 - e-mail [CEIS00200V@ISTRUZIONE.IT](mailto:CEIS00200V@ISTRUZIONE.IT)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof. Nicolino LOMBARDI

#### CAPOFILA: IPSEO "E.V. CAPPELLO"

Partner: ITC "V. De Franchis" - ISS "Piedimonte Matese" - SCF Servizi Consulenza Formazione s.n.c. - HM srl - CDT srl - LDN srl - Società Agricola Quercete srl - Il Mulino di Patino - Ditta Antonio Joseph Ballarino - Hotel Capys srl - F.Ili Monaco & C. - Cooperativa agrituristica FA.LO.DE - Ente Parco Regionale del Matese - Banca Capasso Antonio S.p.A - Associazione Federalberghi - Slow Food Matese SUN Dip. di Scienze Politiche "Jean Monnet" - Università "Federico II" - Dipartimento di Ingegneria Industriale - Amministrazione comunale di Letino - Associazione ARIA