



Prot. n. 1680/C24

Vercelli, 16/03/2018

AVVISO DI SELEZIONE ESPERTO E TUTOR

Progetto PON 2014-2020 – FSE- Competenze di base - Obiettivo specifico - 10.2.2A - "Azioni di integrazione e potenziamento aree disciplinari di base " - Avviso pubblico AOODGEFID\Prot. n. 1953 per il potenziamento delle competenze di base in chiave innovativa, a supporto dell'offerta formativa del 21/02/2017 CUP J55B17000250007

Il Dirigente Scolastico

- VISTO il decreto Legislativo 30 marzo 2001 n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.;
- VISTO il Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001 n. 44 recante "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo contabile delle istituzioni scolastiche";
- VISTO il D.P.R. n. 275/99 concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;
- VISTI il Regolamento (UE) n. 1303/2013 recante disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento europei, il Regolamento (UE) n. 1301/2013 relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) e il Regolamento (UE) n. 1304/2013 relativo al Fondo Sociale Europeo (FSE);
- VISTO il PON - Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 "Per la scuola - competenze e ambienti per l'apprendimento" approvato con Decisione C (2014) n. 9952 del 17 dicembre 2014 della Commissione Europea;
- VISTA la delibera del Consiglio d'Istituto n. 21 del 08 maggio 2017 con la quale si è deliberata la presentazione della candidatura al Progetto PON 2014-2020 - FSE- Competenze di base - Obiettivo specifico - 10.2.2A - "Azioni di integrazione e potenziamento aree disciplinari di base " - Avviso pubblico AOODGEFID\Prot. n. 1953 per il potenziamento delle competenze di base in chiave innovativa, a supporto dell'offerta formativa del 21/02/2017;
- VISTA la delibera del Collegio docenti del 14 maggio 2017 con la quale si è deliberata la presentazione della candidatura al Progetto PON 2014-2020 – FSE- Competenze di base - Obiettivo specifico - 10.2.2A - "Azioni di integrazione e potenziamento aree disciplinari di base " - Avviso pubblico AOODGEFID\Prot. n. 1953 per il potenziamento delle competenze di base in chiave innovativa, a supporto dell'offerta formativa del 21/02/2017;
- VISTA la delibera del Consiglio d'Istituto n. 8 del 30 gennaio 2017, di approvazione del Programma Annuale per l'Esercizio Finanziario 2017;
- VISTA la nota del MIUR prot. AOODGEFID/203 del 10/01/2018 che autorizza l'attuazione del progetto a valere sull'Avviso pubblico prot. n.AOODGEFID/38452 del 29/12/2017,



finalizzato alla azioni di integrazione e potenziamento aree disciplinari di base di € 35.053,50;

VISTA la necessità di nominare esperti e tutor ai fini della realizzazione del progetto di cui sopra;
CONSIDERATO che l'incarico può essere svolto da insegnanti nell'Istituto al di fuori dell'orario d'obbligo;

CONSIDERATO che i moduli progettati sono i seguenti:

E l'italiano vien mangiando

Descrizione modulo Le lezioni saranno suddivise in 15 incontri di 2 ore ciascuno. Gli spazi coinvolti saranno quelli dell'aula informatica dotata di pc e l'aula con lim. Parte dell'attività verrà svolta anche nel laboratorio di Cucina, alla Reception e in tutti gli spazi professionalizzanti a disposizione del plesso, in collaborazione con il modulo di lingua madre 'Le penne in cucina'.

Gli obiettivi didattico-formativi saranno: il potenziamento delle competenze di base nella produzione scritta e orale; il rinforzo dell'autostima; il consolidamento delle regole di convivenza civile; lo sviluppo delle abilità di scrittura creativa; lo sviluppo del senso identitario d'istituto e di cittadinanza; l'aumento dell'integrazione ; lo sviluppo dell'autonomia.

I contenuti verteranno sull'alimentazione, le problematiche del riciclo, la produzione di ricette, la presentazione dei piatti e sulla comunicazione e sulla storia della lingua e cultura italiana. Le metodologie saranno la flipped classroom, il cooperative learning, il role play e il peer to peer.

Ci si attende un miglioramento delle competenze di base nella produzione scritta e orale. La valutazione avverrà attraverso la produzione di video, podcast, brochure apposite

Le 'penne' in cucina

Le lezioni saranno suddivise in 15 incontri di 2 ore ciascuno. Gli spazi coinvolti saranno quelli dell'aula informatica dotata di pc e l'aula con lim. Parte dell'attività verrà svolta anche nel laboratorio di Cucina, alla Reception e in tutti gli spazi professionalizzanti a disposizione del plesso.

Gli obiettivi didattico-formativi saranno: il potenziamento delle competenze di base nella produzione scritta e orale; il rinforzo dell'autostima ;lo sviluppo delle abilità di scrittura creativa; lo sviluppo del senso identitario d'istituto; l'aumento dell'integrazione all'interno del gruppo; lo sviluppo dell'autonomia.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
GALILEO FERRARIS

VCIS012001 WWW.IIS-GALILEOFERRARIS.IT
PIAZZA DELLA VITTORIA 3 - 13100 VERCELLI - tel. 0161 257 222
COD. FIS. 80006300026 - P.IVA 0190010022 - MAIL VCIS012001@ISTRUZIONE.IT - PEC VCIS012001@PEC.ISTRUZIONE.IT

VERCELLI - CRESCENTINO
IST. TECNICO TECNOLOGICO

CRESCENTINO
IST. TECNICO ECONOMICO

TRINO
IST. PROF. SERVIZI PER
ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA' ALBERGHIERA



I contenuti verteranno sull'alimentazione, le problematiche del riciclo, la produzione di ricette, la presentazione dei piatti e sulla comunicazione. Le metodologie saranno la flipped classroom, il cooperative learning, il role play e il peer to peer. Ci si attende un miglioramento delle competenze di base nella produzione scritta e orale. La valutazione avverrà attraverso la produzione di video, podcast, brochure apposite.

HOTEL...LO!

Le lezioni saranno suddivise in 15 incontri di 2 ore ciascuno. Gli spazi coinvolti saranno quelli dell'aula informatica dotata di pc e l'aula con lim. Parte dell'attività verrà svolta anche nel laboratorio di Sala, alla Reception e in tutti gli spazi professionalizzanti a disposizione del plesso.

Gli obiettivi didattico-formativi saranno: il potenziamento delle competenze di base nella produzione scritta e orale; il rinforzo dell'autostima; lo sviluppo delle abilità espressive; lo sviluppo del senso identitario d'istituto;

l'aumento dell'integrazione all'interno del gruppo.

Il modulo prevederà un allestimento di una rappresentazione teatrale, ideata dai ragazzi coadiuvati dai docenti. Le metodologie saranno il role play e il peer to peer. Ci si attende un miglioramento delle competenze di base nella produzione orale e nelle competenze chiave di Cittadinanza. La valutazione avverrà attraverso la rappresentazione.

"Recuperando si guadagna"

Le attività saranno articolate in 15 interventi da due ore. Gli spazi coinvolti saranno quelli dell'aula informatica dotata di pc e l'aula con lim. Parte dell'attività verrà svolta anche nel laboratorio di Cucina e in tutti gli spazi professionalizzanti a disposizione del plesso.

Gli obiettivi didattico-formativi saranno: il potenziamento delle competenze di base nella produzione scritta e orale; il rinforzo dell'autostima; il potenziamento delle competenze di base in Scienze degli Alimenti; il potenziamento delle competenze di base in Fisica e Chimica; l'aumento dell'integrazione all'interno del gruppo; lo sviluppo dell'autonomia. I contenuti verteranno sull'alimentazione, lo sviluppo di una maggior consapevolezza nei confronti di tematiche come il riuso, lo spreco alimentare, la sostenibilità dell'ambiente... Le metodologie saranno la flipped classroom, il cooperative learning, il role play e il peer to peer. Ci si attende un miglioramento delle competenze di base nelle materie coinvolte. La valutazione avverrà attraverso la produzione di video, podcast, brochure apposite.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
GALILEO FERRARIS

VCIS012001 WWW.IIS-GALILEOFERRARIS.IT
PIAZZA DELLA VITTORIA 3 - 13100 VERCELLI - tel. 0161 257 222
COD. FIS. 80006300026 - P.IVA 0190010022 - MAIL VCIS012001@ISTRUZIONE.IT - PEC VCIS012001@PEC.ISTRUZIONE.IT







VERCELLI - CRESCENTINO
IST. TECNICO TECNOLOGICO

CRESCENTINO
IST. TECNICO ECONOMICO

TRINO
IST. PROF. SERVIZI PER
ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA' ALBERGHIERA



Enjoy your meal!

Le lezioni verranno svolte in 15 lezioni di due ore ciascuna nella giornata di venerdì. Gli spazi interessati saranno l'aula informatica e i laboratori di cucina. Le lezioni saranno inizialmente di tipo frontale. In un secondo momento gli alunni saranno divisi in gruppi di livello e lavoreranno in modo simultaneo.

Gli obiettivi didattico-educativi saranno:

il potenziamento delle abilità comunicative di base; utilizzo pratico della micro-lingua di settore; consolidamento delle conoscenze lessicali e delle strutture morfo-sintattiche; riflessione sugli aspetti culturali dell'enogastronomia in un'ottica internazionale.

Lezioni frontali si alterneranno a momenti di cooperative learning, peer to peer, flipped classroom, role play.

Si attende un miglioramento delle abilità e delle competenze di base. Gli strumenti per attuare il percorso didattico saranno i più vari: podcast, visione e produzione di video, smartphone, lim, ipad, pc. La produzione di tali materiali sarà considerata parte integrante della valutazione.

Archimede Pitagorico Chef

Gli interventi saranno strutturati in 15 lezioni di 2 ore ciascuno. L'attività verrà svolta a classi aperte. Gli spazi previsti all'interno del plesso saranno dotati di proiettore e pc. I ragazzi lavoreranno a piccoli gruppi simultaneamente su temi diversi. I contenuti verteranno su giochi matematici, su problemi di logica, robotica educativa, calcolo delle probabilità e storia della Matematica. Le metodologie utilizzate saranno il problem solving, il peer to peer, il cooperative learning e la didattica laboratoriale, la flipped classroom.

Gli obiettivi da conseguire saranno:

potenziare le capacità logico-matematiche; risolvere semplici problemi in situazioni diverse e sempre più complesse; migliorare la propria autonomia di lavoro; potenziare le capacità di astrazione.

Da questo percorso si attende un miglioramento delle competenze di base nell'area scientifica. Saranno previste gare interne per stimolare la competitività positiva dei ragazzi e per permettere così un monitoraggio costante, sarà prevista la partecipazione ai Giochi di Archimede.

Non mancherà la produzione di materiale multimediale da proporre alle classi e la redazione di brochure con giochi matematici.



Tutto ciò visto e rilevato, che costituisce parte integrante del presente avviso

COMUNICA

che è aperta la procedura di selezione per il reclutamento di personale interno per il Progetto "Azioni di integrazione e potenziamento aree disciplinari di base "dal titolo "Fantasie dello Chef", compenso orario onnicomprensivo (lordo Stato) € 70,00 per il profilo ESPERTO ed € 30,00 per il profilo TUTOR

PROFILO DELL'ESPERTO

Il Docente ESPERTO dovrà possedere:

- titoli culturali attinenti e coerenti con l'Azione formativa richiesta;
- esperienze professionali coerenti con l'azione formativa richiesta;
- esperienza nell'uso delle tecnologie informatiche e nell'attività laboratoriale (uso della LIM ecc.);
- esperienze già maturate nel settore di attività di riferimento e grado di conoscenza delle normative di settore;
- qualità della metodologia che si intende adottare nello svolgimento dell'incarico, desumibile eventualmente anche da un sintetico progetto che espliciti tale metodologia;
- pregressa esperienza presso istituzioni scolastiche, con precedenza a quelle aventi lo stesso ordine e grado.

PROFILO DEL TUTOR

Il Docente TUTOR dovrà:

- Conoscere approfonditamente il modulo per cui si presenta la candidatura;
- Organizzare l'anagrafica degli alunni partecipanti al modulo;
- Avere competenze per l'utilizzo delle applicazioni informatiche necessarie alla gestione della piattaforma infotelematica GPU per la documentazione dei progetti PON,
- Collaborare con i Docenti Esperti e con il personale di segreteria.

CRITERI DI SELEZIONE

Possono partecipare i docenti a tempo indeterminato/determinato in servizio presso l'Istituto d'Istruzione Superiore "G. Ferraris".

A parità di punteggio si terrà conto della maggiore anzianità di servizio.



PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Gli aspiranti potranno presentare la propria candidatura, compilando gli allegati A e B2 corredati di curriculum vitae in formato europeo, perentoriamente entro le ore 12,00 del giorno **26 marzo 2018**, brevi manu, presso la segreteria dell'Istituto Superiore a Vercelli o presso uno degli sportelli degli Istituti di Trino e di Crescentino.

La domanda che giungerà oltre il predetto termine sarà considerata non ammissibile e non sarà sottoposta a valutazione, né saranno prese in considerazione domande e documentazioni acquisite dall'Istituto precedentemente alla data del presente bando.

L'allegato modello di domanda è corredato da una dichiarazione di autocertificazione al trattamento dei dati D.L.vo n. 196 del 30/06/2003.

Tutte le istanze, pena l'esclusione, dovranno essere firmate dall'aspirante.

GRADUATORIA

La graduatoria sarà stilata attraverso la comparazione dei curricula secondo i criteri di valutazione come da tabella allegato B1 al presente bando.

PUBBLICAZIONE RISULTATI

Le graduatorie provvisorie saranno pubblicate su OneDrive all'interno del sistema aziendale di posta interna Microsoft Office 365.

Le graduatorie affisse avranno valore di notifica agli interessati che potranno inoltrare reclamo entro 7 giorni dalla data della pubblicazione.

Successivamente il Dirigente Scolastico procederà all'assegnazione degli incarichi a favore degli aspiranti collocati in posizione utile.

COMPENSI

Il compenso orario è quello previsto nella nota prot. 0038115 del 18/12/2017.

La liquidazione del compenso previsto sarà commisurata all'attività effettivamente svolta e debitamente documentata e avverrà a conclusione delle attività ed a seguito dell'effettiva acquisizione del budget assegnato a questa Istituzione.

TRATTAMENTO DATI

In applicazione del D.L.vo 196/2003, i dati personali richiesti saranno raccolti ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e, comunque nell'ambito dell'attività istituzionale dell'Istituto.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
GALILEO FERRARIS

VCIS012001 WWW.IIS-GALILEOFERRARIS.IT
PIAZZA DELLA VITTORIA 3 - 13100 VERCELLI - tel. 0161 257 222
COD. FIS. 80006300026 - P.IVA 0190010022 - MAIL VCIS012001@ISTRUZIONE.IT - PEC VCIS012001@PEC.ISTRUZIONE.IT



VERCELLI - CRESCENTINO
IST. TECNICO TECNOLOGICO

CRESCENTINO
IST. TECNICO ECONOMICO

TRINO
IST. PROF. SERVIZI PER
ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA' ALBERGHIERA

DIFFUSIONE DEL BANDO

Il presente avviso viene pubblicato in data odierna su OneDrive all'interno del sistema aziendale di posta interna Microsoft Office 365 e sul sito istituzionale.

Documenti allegati:

Allegato A - Domanda di partecipazione al bando

Allegato A1 - Tabella di riferimento ore moduli

Allegato B1 - Griglia di valutazione per l'attribuzione di incarico di ESPERTO e TUTOR

Allegato B2 - Scheda riepilogativa titoli

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Giovanni Marciandò

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
Ai sensi dell'art.3, comma 2, del D.L.vo 39/1993



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
GALILEO FERRARIS**

VCIS012001 WWW.IIS-GALILEOFERRARIS.IT
PIAZZA DELLA VITTORIA 3 - 13100 VERCELLI - tel. 0161 257 222
COD. FIS. 80006300026 - P.IVA 0190010022 - MAIL VCIS012001@ISTRUZIONE.IT - PEC VCIS012001@PEC.ISTRUZIONE.IT



VERCELLI - CRESCENTINO
IST. TECNICO TECNOLOGICO

CRESCENTINO
IST. TECNICO ECONOMICO

TRINO
IST. PROF. SERVIZI PER
ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA' ALBERGHIERA

Allegato A

Al Dirigente Scolastico
dell'I.I.S. "G. Ferraris"
Piazza della Vittoria, 3
13100 VERCELLI (VC)

OGGETTO: Domanda di partecipazione al bando per incarico di ESPERTO/TUTOR

Il/La sottoscritt _____ nat_ a _____
 il _____ e residente a _____ in Via _____
 n. _____ cap _____ Prov. _____ in servizio presso l'Istituto d'Istruzione Superiore
 "G. Ferraris" in qualità di _____
 codice fiscale _____ Tel. _____
 e-mail _____

CHIEDE

di partecipare al bando, di cui all'oggetto, per l'attribuzione dell'incarico di esperto/tutor
 [cancellare la voce che non interessa] per il modulo _____,
 per n. ore _____ nell'ambito del Progetto " Fantasia dello Chef", prot.
 n.AOODGEFID/38452 del 29/12/2017.

A tal fine allega:

- Curriculum vitae in formato europeo;
- Scheda riepilogativa titoli allegato B2.

Vercelli, lì _____

Firma _____

I sottoscritt autorizza codesto Istituto, per i soli fini istituzionali, al trattamento dei dati personali, ai sensi e per gli effetti del D. L.vo n. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

Vercelli, lì _____

Firma _____



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
GALILEO FERRARIS**

VCIS012001 WWW.IIS-GALILEOFERRARIS.IT
PIAZZA DELLA VITTORIA 3 - 13100 VERCELLI - tel. 0161 257 222
 COD. FIS. 80006300026 - P.IVA 0190010022 - MAIL VCIS012001@ISTRUZIONE.IT - PEC VCIS012001@PEC.ISTRUZIONE.IT

VERCELLI - CRESCENTINO
IST. TECNICO TECNOLOGICO

CRESCENTINO
IST. TECNICO ECONOMICO

TRINO
IST. PROF. SERVIZI PER
ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA' ALBERGHIERA



Allegato B1

Griglia di valutazione per l'attribuzione di incarico di collaudatore in ambito PON/FESR

ELEMENTI	PUNTEGGIO
1. Titolo di studio	
Laurea quadriennale o quinquennale specialistica del settore richiesto	Punti 10
Laurea triennale specifica del settore richiesto	Punti 6
Altra laurea tecnica diversa dal settore specifico richiesto	Punti 4
Diploma ad indirizzo tecnico specifico del settore richiesto	Punti 2
2. Certificazioni	
Certificazioni informatiche riconosciute (ECDL CORE, Mos, IC3, Eipass 7 moduli)	Punti 1 (Max 2 titoli valutabili)
Partecipazione a corsi di formazioni, aggiornamento, master inerenti al settore di pertinenza e all'utilizzo delle nuove tecnologie (di almeno 20 ore)	Punti 3 per certificazione (Max 4 titoli valutabili)
3. Master	
Master di supporto alla didattica	Punti 1 (Max 2 titoli valutabili)
4. Esperienze specifiche	
Anzianità di docenza (di ruolo o non di ruolo)	Punti 1 per anno (Max 20 punti)
Incarichi ricoperti in ambito scolastico	Punti 1 per anno (Max 20 punti)



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
GALILEO FERRARIS**

VCIS012001 WWW.IIS-GALILEOFERRARIS.IT
PIAZZA DELLA VITTORIA 3 - 13100 VERCELLI - tel. 0161 257 222
 COD. FIS. 80006300026 - P.IVA 0190010022 - MAIL VCIS012001@ISTRUZIONE.IT - PEC VCIS012001@PEC.ISTRUZIONE.IT








VERCELLI - CRESCENTINO
IST. TECNICO TECNOLOGICO

CRESCENTINO
IST. TECNICO ECONOMICO

TRINO
IST. PROF. SERVIZI PER
ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA' ALBERGHIERA

Allegato B2

Scheda riepilogativa Titoli di _____
 (Cognome e Nome)

Allegata alla domanda di esperto/tutor

TITOLI DI CUI AL PUNTO 1)	PUNTI	RISERVATO ALL'UFFICIO
1-		
2-		
3-		
4-		
5-		
TITOLI DI CUI AL PUNTO 2)	PUNTI	RISERVATO ALL'UFFICIO
1-		
2-		
3-		
4-		
5-		
TITOLI DI CUI AL PUNTO 3)	PUNTI	RISERVATO ALL'UFFICIO
1-		
2-		
3-		
4-		
5-		
TITOLI DI CUI AL PUNTO 4)	PUNTI	RISERVATO ALL'UFFICIO
1-		
2-		
3-		
4-		
5-		

Si dichiara che i titoli elencati in sintesi trovano riscontro nel Curriculum Vitae allegato.

Firma _____



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
GALILEO FERRARIS

VCIS012001 WWW.IIS-GALILEOFERRARIS.IT
PIAZZA DELLA VITTORIA 3 - 13100 VERCELLI - tel. 0161 257 222
COD. FIS. 80006300026 - P.IVA 0190010022 - MAIL VCIS012001@ISTRUZIONE.IT - PEC VCIS012001@PEC.ISTRUZIONE.IT

VERCELLI - CRESCENTINO
IST. TECNICO TECNOLOGICO

CRESCENTINO
IST. TECNICO ECONOMICO

TRINO
IST. PROF. SERVIZI PER
ENOAGRONOMIA E
OSPITALITA' ALBERGHIERA








ALLEGATO A1

Titolo	Tipologia modulo	Docente esperto	N. Ore consigliate	
E L'ITALIANO VIEN MANGIANDO	Potenziamento delle competenze di base nella produzione scritta e orale Corso di alfabetizzazione	Docenti di Lettere	20	
		Docenti di Sostegno	10	Nel caso in cui ci fossero degli alunni che necessitano aiuto
LE "PENNE" IN CUCINA	Sviluppo delle abilità di scrittura creativa	Docenti di Lettere	25	
		Docenti di Sostegno	5	Nel caso in cui ci fossero degli alunni che necessitano aiuto
HOTEL....LO	Sviluppo delle capacità di comunicazione e inclusione	Docenti di Lettere	20	
		Docenti di Sostegno	10	Nel caso in cui ci fossero degli alunni che necessitano aiuto
ARCHIMEDE PITAGORICO CHEF	Potenziamento delle competenze di base in matematica. Laboratorio di robotica educativa	Docenti di Matematica	20	
		Docenti di Sostegno	10	Nel caso in cui ci fossero degli alunni che necessitano aiuto
RECUPERANDO SI GUADAGNA	Potenziamento delle competenze di base in scienze degli alimenti, fisica e chimica	Docenti in Scienze degli Alimenti o Docenti di Chimica o Docenti di Fisica	25	
		Docenti di Sostegno	5	Nel caso in cui ci fossero degli alunni che necessitano aiuto
ENJOY YOUR MEAL	Potenziamento delle competenze di base in inglese Potenziamento delle quattro abilità linguistiche attraverso la produzione di materiale multimediale	Docenti di Inglese	20	
		Docenti di Cucina o Docenti di Sala o Docenti di Accoglienza Turistica	5	
		Docenti di Sostegno	5	Nel caso in cui ci fossero degli alunni che necessitano aiuto
BON APPÉTIT	Potenziamento delle competenze di base in francese Potenziamento delle quattro abilità linguistiche attraverso la produzione di materiale multimediale	Docenti di Francese	20	
		Docenti di Cucina o Docenti di Sala o Docenti di Accoglienza Turistica	5	
		Docenti di Sostegno	5	Nel caso in cui ci fossero degli alunni che necessitano aiuto