



Centro  
Territoriale  
per l'Inclusione  
I.I.S. "E. FERRARI"  
BATTIPAGLIA (SA)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
*Ufficio Scolastico Regionale per la Campania*

## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARIO2901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: [www.iisferraribattipaglia.it](http://www.iisferraribattipaglia.it) - post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) - C.U.U. UFR6ED

Ai Docenti Coordinatori delle Classi III e IV Enogastronomia

Ai Docenti delle Classi III e IV Enogastronomia

Agli Alunni delle Classi III e IV Enogastronomia

Ai genitori degli Alunni delle Classi III e IV Enogastronomia

All'Albo- Sito WEB

Atti

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA  
Prot. 0000175 del 08/01/2019  
04-06 (Uscita)

**Oggetto: Avviso Selezione Alunni delle Classi III e IV Indirizzo Enogastronomia  
Progetto Key Action 2- Partenariato Strategico per gli scambi tra Scuole-  
Settore Istruzione Scolastica- "GoodFood, BetterHealth",  
n. 2018-1-IT02-KA229-048417\_1CUP: B27I18060840006**

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Visto il Progetto GOOD food, BETTER healthn. 2018-1-IT02-KA229-048417\_1CUP: B27I18060840006ERASMUS+ AZIONE CHIAVE 2 (KA2) finanziato in favore di questo Istituto;

Considerato che il Progetto "GOOD food, BETTER health" mira alla costruzione di una partnership europea tra Istituti scolastici del settore enogastronomico (Italia, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca) che possa favorire lo sviluppo di processi virtuosi di scambio e confronto a supporto della trasmissione e della conservazione della tradizione gastronomica europea e della cultura sostenibile del cibo, partendo dall'insegnamento fondante della prima e più importante istituzione medica europea, l'Antica Scuola Medica Salernitana, e dal motto "Sia il cibo la tua Medicina" (Ippocrate).

Considerato altresì che nell'ambito del Progetto "GOOD food, BETTER health" n. 2018-1-IT02-KA229-048417\_1 codice CUP: B27118060840006 l'Istituto d'Istruzione Superiore Enzo Ferrari di Battipaglia (ITALIA) è in collaborazione con altri 3 Istituti europei:

- INSIGNARE - Associacao de Ensino e Formacao (Portogallo)
- Stredniskola gastronomie a sluzeb Nova Paka, Masarykovo nam.2 (Repubblica Ceca)
- ZespolszkolGastronomiczno-Hotelarskich (Polonia)

emana

il seguente **Bando di reclutamento studenti interni** :

**Articolo 1 . Obiettivi del progetto**

Gli obiettivi che il progetto mira a raggiungere sono:

- Rafforzare la capacità delle scuole di farsi portatrici di modelli alimentari sani ed equilibrati.
- Valorizzare il comune patrimonio gastronomico europeo, la varietà e la qualità dei prodotti agricoli ed agroalimentari europei.
- Supportare l'utilizzo di approcci sostenibili in cucina che siano mirati alla riduzione dello spreco alimentare.
- Favorire la commistione tra le diverse tradizioni culinarie e la trasmissione reciproca dei saperi.

**Articolo 2. Programma delle attività di mobilità transnazionale**

Il programma delle attività pianificate a partire da novembre 2018 fino a settembre 2020 è organizzato nel modo seguente:

- ricerca sui principali fattori alla base di scelte alimentari sbagliate e spreco alimentare.
- analisi del sondaggio condotto in ogni scuola partner.

Il progetto produrrà i seguenti risultati tangibili:

- presentazioni dei prodotti locali e delle ricette tipiche di ogni territorio coinvolto;
- realizzazione di 3 lavori multimediali riguardanti i prodotti agricoli e la loro divisione in gruppi di colori associati alle caratteristiche nutritive (1); i prodotti a marchio DOP, IGP e STG (2); le buone pratiche di riutilizzo degli scarti in cucina (3);
- realizzazione di un ricettario condiviso per la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti locali e delle tradizioni culinarie.

**ATTIVITÀ IN MOBILITÀ TRANSAZIONALE PREVISTE DAL PROGETTO**

Il progetto avrà la durata di 24 mesi e prevede lo svolgimento di n. 4 "blendendmobilities" ed in particolare:

ATTIVITA'	TEMPISTICA	STUDENTI	PAESE DI DESTINAZIONE
Activity C1	Febbraio 2019 (4-9 febbraio 2019)	N. 8	PORTOGALLO
Activity C2	Ottobre 2019	N. 8	POLONIA

Activity C3	Marzo 2020	N.8	REPUBBLICA CECA
Activity C4	Settembre 2020	N.8	ITALIA

### **Articolo 3. Servizi agli studenti beneficiari**

Nell'ambito della mobilità, saranno finanziati e garantiti a ciascuno studente i seguenti servizi :

- biglietto A/R verso il Paese di destinazione;
- accommodation in full board;
- attività culturali.

Eventuali costi supplementari destinati a coprire spese personali o ulteriori costi di trasporto locale saranno a carico degli studenti partecipanti e delle loro famiglie.

### **Articolo 4. Requisiti di partecipazione**

Alunni iscritti e frequentanti le classi terze e quarte dell'I.I.S. "Enzo Ferrari" Indirizzo Enogastronomia

### **Articolo 5 . Selezione degli alunni**

Il presente bando è destinato alla selezione di **n.32 studenti ( n. 8 studenti per ciascuna destinazione)** delle classi terze e quarte dell'I.I.S. "Enzo Ferrari", indirizzo Enogastronomia.

Per partecipare al bando di selezione, gli studenti dell'Istituto "Enzo Ferrari" delle classi terze e quarte, indirizzo Enogastronomia dovranno compilare una richiesta scritta (ANNEX I) da scaricare sul sito web dell'Istituto a cui allegare una copia del proprio documento di identità, della tessera sanitaria e l'autorizzazione firmata dai propri genitori. Tutti i documenti devono essere consegnati all'ufficio protocollo a mano o tramite posta elettronica ordinaria [sais029007@istruzione.it](mailto:sais029007@istruzione.it) o posta elettronica certificata [sais029007@pec.istruzione.it](mailto:sais029007@pec.istruzione.it) fino al **15/01/2018 ore 13.00**

Nella valutazione saranno prese in considerazione:

- I voti relativi alle discipline di indirizzo attinenti ai progetti di ciascuno scambio (0-3 punti)
- Il voto relativo alla lingua inglese (0-3 punti)
- Il voto di condotta (0-3 punti)
- La media (0-3 punti)
- Motivazione a partecipare, da valutare in base a quanto esposto nella lettera motivazionale (0-3 punti)

Ad ogni alunno verrà, pertanto, assegnato un punteggio complessivo di **massimo 15 punti**.

A parità di punteggio, il partenariato cercherà di incentivare la partecipazione di studenti appartenenti alle categorie svantaggiate quali profili più a rischio, creando un gruppo eterogeneo e in rappresentanza del contesto scolastico locale.

Un elenco di beneficiari sarà pubblicato sul sito della scuola a seguito della valutazione di un'apposita Commissione.

Sarà redatta una graduatoria unica per tutti i Paesi di destinazione in base al punteggio attribuito.

Gli studenti non potranno scegliere il Paese di destinazione, che sarà assegnato in base alla posizione in graduatoria.

L'abbinamento tra lo studente utilmente collocato in graduatoria e il Paese di destinazione avverrà rispettando l'ordine in graduatoria e l'ordine delle partenze.

#### **Articolo 6. Recesso**

Il finanziamento delle attività è a carico del programma ERASMUS+. Una volta che la Scuola d'invio ha sostenuto spese a nome e per conto degli studenti partecipanti (ad esempio l'acquisto di biglietti aerei, ecc.), questi ultimi, in caso di recesso, saranno tenuti a rimborsare eventuali costi già sostenuti (salvo nei casi estremi relativi a cause di forza maggiore, malattia e/o infortunio grave del partecipante; morte o grave malattia di un familiare di primo grado).

#### **Art. 7 Trattamento dei dati personali**

Tutti i dati personali trasmessi dai candidati per la partecipazione alla selezione, ai sensi del decreto legislativo 196/2003, saranno utilizzati esclusivamente per la gestione di questa e di qualsiasi altra procedura relativa all'attuazione del progetto.

### **ULTERIORI INFORMAZIONI**

Per ulteriori informazioni, è possibile contattare le Prof.ssa Giuseppina Botta e Giovanna Tomeo.

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Daniela Palma



**Il presente progetto è finanziato col Contributo dell'Unione Europea**

\*Il contenuto del presente progetto non rispecchia necessariamente la posizione dell'Unione Europea o dell'Agenzia Nazionale e non li rende in alcun modo responsabili.

\*\* L'IIS Ferrarisi riserva la possibilità di variare le date di partenza, in quanto subordinate al ricevimento del finanziamento da parte dell'Agenzia Nazionale.



## *Allegato I - APPLICATION FORM*



# GOODfoodBETTERhealth

***n. 2018-1-IT02-KA229-048417\_1***

***CUP: B27118060840006***

### **Dettagli Personali**

**Nome:** .....

**Cognome:** .....

**Data di Nascita:** .....

**Indirizzo:**.....

**Mail :** .....

**Nazionalità:** .....

**Numero di Telefono:** .....

**Cellulare (Personale):** .....

**Madre:** .....

**Padre:**.....

**LETTERA MOTIVAZIONALE**

**Spiega i motivi per cui vorresti partecipare a questo progetto**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Firma**

(Studente) \_\_\_\_\_

(Madre) \_\_\_\_\_

(Padre) \_\_\_\_\_