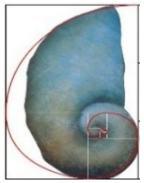


ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"MOCCIA - VANONI"
Sede centrale: Via Bonfante, n. 83/85 - 73048 NARDÒ (LECCE)
Cod. Fisc. 93173010757 – Tel. 0833-562865
PEO: leis053007@istruzione.it **PEC:** leis053007@pec.istruzione.it
www.iissmocciavanoni.edu.it

POLO TECNICO PROFESSIONALE

E.O.A. *Enogastronomia Ospitalità Alberghiera* ***A.F.M.*** *Amministrazione Finanza e Marketing*
S.S.A.S. *Servizi Sanitari Assistenza Sociale* ***T.S.*** *Turismo-Sportivo*
M.A.T. *Manutenzione Assistenza Tecnica* ***C.A.T.*** *Costruzioni Ambiente Territorio - **S.M.** Sistema Moda*

A.A. Mercedes Marcuccio

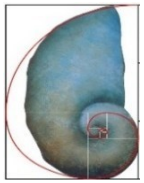
GRADUATORIA SELEZIONE DOCENTI ESPERTI INTERNI PER LE COMPETENZE DI BASE DI CUI AL D.M. 175/2025

Progetto PNRR AGENDA SUD "TUTTI PER UNO, UNO PER TUTTI"

Codice progetto: M4C1I1.4-2025-1686-P-62229 - CUP: I74D25003300006

GRADUATORIA ESPERTO INTERNO
PERCORSO TEMATICA ENOGASTRONOMIA E SALA - EOA TITOLO "CREATIVITA' E GUSTO 2"

COGNOME E NOME	Diploma di Laurea (quadriennale specialistica magistrale) coerente al modulo richiesto	Laurea triennale (La laurea triennale o di I livello che consente l'accesso alla laurea specialistica o magistrale non dà diritto ad avvalersi di ulteriore punteggio rispetto a queste ultime) coerente al modulo richiesto	Diploma di Istruzione secondaria di II grado (valutabile in mancanza della Laurea e non cumulabile con i precedenti punti 1 e 2) coerente	Dottorati di ricerca, Master, Specializzazioni Corsi di perfezionamento post lauream, Abilitazioni all'insegnamento coerenti con le tematiche oggetto del percorso formativo (4 punti per ciascun	Formazione certificata sulle tematiche oggetto del modulo (2 punto per attestato – Massimo 5 Corsi)	Certificazioni informatiche internazionali (EIPASS/ ECDL ecc.)	Docenza in corsi di formazione/ Seminari per il personale scolastico/ Educativo, in Qualità di esperto, sulle tematiche oggetto del Percorso formativo (2 punti per docenza – Massimo 3 Corsi)	Esperienze documentate di Coordinamento complesso (Funzioni strumentali, collaboratori DS, Responsabili indirizzo, Responsabili di sede, Coordinatori di Dip., Coordinatori C.D.C. ecc., componenti gruppo di progetto PON/PNRR/ *(1,5 punti per incarico svolto e*	Esperienze di docenza/ tutoraggio in progetti PON/POR PNRR (2 punti per docenza/ Tutoraggio (Massimo 10 progetti/ moduli formativi)	Esperienze di docenza tutoraggio in altri progetti PTOF (PCTO ecc.) *(1 punti per docenza/ tutoraggi* *(Max 10 progetti/ moduli formativi/*	Pubblicazioni coerenti con l'incarico (0,5 punto per pubblicazione – (Massimo 4 pubblicazioni	Anzianità di servizio (0,5 punto per anno scolastico Massimo 8 anni	Esperienza di collaborazione con ENTI DI FORMAZIONE/ FONDAZIONI A SCOPO SOCIALE/AGENZIE FORMATIVE E SIMILI per esperienze coerenti con il Percorso formativo 1 punto per esperienza – massimo 3 esperienze	**TOT.**



ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"MOCCIA - VANONI"
Sede centrale: Via Bonfante, n. 83/85 - 73048 NARDÒ (LECCE)
Cod. Fisc. 93173010757 – Tel. 0833-562865
PEO: leis053007@istruzione.it **PEC:** leis053007@pec.istruzione.it
www.iissmocciavanoni.edu.it
POLO TECNICO PROFESSIONALE
E.O.A. *Enogastronomia Ospitalità Alberghiera* ***A.F.M.*** *Amministrazione Finanza e Marketing*
S.S.A.S. *Servizi Sanitari Assistenza Sociale* ***T.S.*** *Turismo-Sportivo*
M.A.T. *Manutenzione Assistenza Tecnica* ***C.A.T.*** *Costruzioni Ambiente Territorio -* ***S.M.*** *Sistema Moda*

	P.ti 10	**P.ti 6**	al modulo richiesto **P.ti 4**	titolo Max 4 titoli) **Max P.ti 16**	**Max 10 P.ti**	**P.ti 4**	**MaxP.ti 6**	*concluso – massimo 10 incarichi)* **Max 15 p.ti**	**Max 20 p.ti**	*incarichi* ***Max 10 p.ti***	**Max 2 P.ti**	**Max 4 p.ti**	**Max 3 p.ti**	
			ESPERTI INTERNI PER LE COMPETENZE DI BASE TEMATICA ENOGASTRONOMIA E SALA-EOA TITOLO "CREATIVITA' E GUSTO 2"											
Re Fernando	10	/	/	/	10	/	6	/	10	10	/	4	/	50
Marcuccio Sergio	/	/	4	/	/	/	/	15	4	10	/	4	/	37

Avverso la presente graduatoria è ammesso reclamo entro 7 giorni dalla pubblicazione.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Maria Rosaria Pero'
firma digitale
MARIA ROSARIA
IMMACOLATA PERO'
28.02.2026 14:10:47 CET