

"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogiolitti.edu.it**Allegato 3 – SCHEDA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI POSSEDUTI**

**Al Dirigente Scolastico
IIS "G. GIOLITTI" VIA ALASSIO, 20 10126 TORINO**

Il/la Sottoscritto/a _____ Nato a (____) il _____ Residente _____ a _____
 _____ (____) in Via n. _____ C. F. _____ tel _____ cell. _____
 _____ Indirizzo di posta elettronica _____

DICHIARA

in relazione ai titoli posseduti, di aver diritto ai seguenti punteggi:

1° Macro criterio: Titoli di studio e culturali	PUNTI	PUNTI ASSEGNATI DAL CANDIDATO
Laurea triennale attinente al progetto (Architettura / Ingegneria/Agraria/Scienze geologiche) fino a 89: 2 punti da 90 a 104: 4 punti da 105 a 110: 6 punti 110 e lode: 8 punti	Massimo 8 punti	
Laurea secondo livello o di vecchio ordinamento attinente al progetto (Architettura /Ingegneria/Agraria/Scienze geologiche) fino a 89: 3 punti da 90 a 104: 5 punti da 105 a 110: 8 punti 110 e lode: 12 punti	Massimo 12 punti	
Diploma di maturità vecchio ordinamento Da 36 a 48: 5 punti Da 48 a 60: 9 punti 60 con lode: 10 punti Diploma di maturità nuovo ordinamento Da 60 a 85: 5 punti Da 85 a 100: 9 punti 100 e lode: 10 punti	Massimo 10 punti	
Master post laurea di 1500 ore (1 punto per ogni titolo conseguito max due titoli valutabili)	Massimo 2 punti	
Master post laurea di 3000 ore (1 punto per ogni titolo conseguito max due titoli valutabili)	Massimo 2 punti	

"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogiolitti.edu.it

Certificazioni informatiche (1 punto per ogni titolo conseguito max tre titoli valutabili)	Massimo 3 punti	
Certificazioni con attestati rilasciati dalla Regione Piemonte o da enti privati in ambito informatico, di progettazione e gestione (2 punto per ogni titolo conseguito max tre titoli valutabili)	Massimo 6 punti	
TOTALE	Massimo 43 punti	
2° Macro criterio: Titoli di servizio o lavoro	PUNTI	
Iscrizioni ad albi professionali (1 punto per ogni iscrizione max tre valutabili)	Massimo 3 punti	
Competenze specifiche in materia di progettazione, installazione e collaudo di laboratori didattici nell'ambito FESR o FSE o Monitor 440	Max 10 (2,5 punti per ogni progetto)	
Anzianità di servizio in ruolo con continuità presso l'istituto G. Giolitti Da 0 a 10 anni di servizio: 1 punto per ogni anno	Max 10 (1 punti per ogni anno)	
Esperienza lavorativa pertinente presso altri enti pubblici e/o privati inerenti al contenuto del progetto ex art. 2 del bando (massimo 3 esperienze valutabili)	Max 12 (4 punti per ogni esperienza)	
Collaborazioni con start up in ambito smart city ed ecosostenibilità (massimo 3 esperienze valutabili)	Max 12 (4 punti per ogni esperienza)	
Esperienza nello sviluppo e nella realizzazione di app e servizi di monitoraggio e raccolta dati (massimo 5 esperienze valutabili)	Max 10 (2 punti per ogni esperienza)	
TOTALE	57	
PUNTEGGIO TOTALE	100	

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

DATA _____

FIRMA _____

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogiolitti.edu.it



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale