

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027
Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
MCG MANAGER CONSULTING GROUP SOC. COOP.
Codice Accreditamento CIR ACL404
 Sede: Via Geraci n° 4, Castelbuono (PA)
 Riferimenti: tel. 0916816012; info@mcgcoop.it; mcg@pec.it

Progetto: UP - Codice Istanza 230



**BANDO DI SELEZIONE
 PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE
 SEDE CORSOUALE: **CASTELBUONO (PA)****

MCG Manager Consulting Group Soc. Coop., ente di formazione accreditato presso la Regione Siciliana, con il presente bando intende selezionare personale docente da impegnare in diversi corsi di formazione professionale di seguito elencati, che la cooperativa intende realizzare, in caso di concessione del finanziamento da parte della Regione Siciliana, ai sensi di quanto previsto dall'Avviso 7/2023.

L'Avviso, emanato dalla Regione Siciliana - Assessorato della Formazione Professionale e della Pubblica Istruzione, ha l'obiettivo di costituire un catalogo regionale dell'offerta formativa e promuovere la realizzazione di percorsi formativi mirati al raggiungimento dell'occupabilità in Sicilia.

I corsi di formazione, si svolgeranno, in caso di concessione del finanziamento, con il contributo del FSE + Sicilia 2021-2027, a Castelbuono, in Via Geraci n° 4.

VISTO

-il D.D.G n. 1095 del 11/10/2023, con il quale il Dirigente Generale del Dipartimento Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale ha approvato l'Avviso 7/2023 e il D.D.G. 1319 del 17/11/2023 di revisione dell'Avviso stesso;

- l'art. 6 dell'Avviso 7/2023 che prevede "...per ciascun percorso formativo le ore di docenza complessivamente erogate dovranno soddisfare i requisiti minimi previsti per i docenti, definiti in funzione del livello EQF (European Qualifica on Framework) del profilo oggetto o del percorso, di seguito riportati :

LIVELLO EQF	FASCE PROFESSIONALI DOCENTI		
	A	B	C
2 e 3	Minimo 40% ore docenza	Massimo 60% ore docenza	Massimo 25% ore docenza
4 e 5	Minimo 45% ore docenza	Massimo 55% ore docenza	Massimo 20% ore docenza
6 e 7	Minimo 60% ore docenza	Massimo 40% ore docenza	Massimo 15% ore docenza

Le fasce professionali dei docenti sono quelle previste e disciplinate dal par. 8.2 del Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia (A= esperienza professionale e didattica uguale o maggiore a 5 anni; B= esperienza professionale e didattica uguale o maggiore a 3 anni; C = esperienza professionale e didattica minore di 3 anni)

- l'art. 6 dell'Avviso 7/2023 "Ai sensi dell'art.15 della Legge regionale n.23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati e contrattualizzati dagli Enti accreditati di cui all'art.13 della stessa Legge, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l'obbligo degli stessi di contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formativo, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii."

Iniziativa cofinanziata dal PR SICILIA FSE + 2021-2027

- i regolamenti comunitari in materia di attuazione dell'FSE con specifico riguardo ai principi che impongono il rispetto dei criteri di trasparenza, pubblicità e pari opportunità negli interventi finanziati;
- il Regolamento (UE) n. 821/2014 in merito agli obblighi di informazione e pubblicità;
- il Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia;
- la normativa vigente in materia di Albo, Elenco e Registro dei Formatori della Regione Siciliana

CONSIDERATO CHE

- MCG Soc. Coop. a valere dell'Avviso Pubblico n. 7/2023 è proponente del progetto "UP" che comprende n. 21 corsi con sede a Castelbuono (PA) e, in caso di concessione del finanziamento da parte della Regione Siciliana, ha necessità di avvalersi di professionalità e competenze esterne a completamento di quelle di cui dispone in organico e per questo intende avviare un processo di selezione del personale docente necessario alla realizzazione dei corsi citati, rispettando quanto previsto dalla normativa vigente in materia di tutela dei lavoratori.

I corsi previsti nell'ambito del progetto sono i seguenti:

Id CORSO	Titolo del corso	EQF	Titolo conseguito	Ore corso	di cui stage	di cui FAD
CS1448ED2843	Addetto amministrativo segretariale	2	Qualifica	654	240	90
CS1448ED4877	Addetto amministrativo segretariale	2	Qualifica	654	240	90
CS1450ED2845	Collaboratore di cucina	2	Qualifica	554	200	0
CS1450ED4906	Collaboratore di cucina	2	Qualifica	554	200	0
CS1451ED2846	Operatore informatico di risorse web	3	Qualifica	554	200	75
CS1452ED2847	Addetto impianti elettrici civili	2	Qualifica	554	200	0
CS3123ED6504	Addetto contabilità	2	Qualifica	654	240	90
CS3123ED6530	Addetto contabilità	2	Qualifica	654	240	90
CS4428ED14804	Sommelier	3	Qualifica	654	120	60
CS3088ED6367	Addetto panificatore pasticciere	2	Qualifica	654	240	0
CS3098ED6414	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della	3	Qualifica	654	240	0
CS4416ED14772	Operatore specializzato import-export	4	Specializzazione	654	240	40
CS4451ED14875	Truccatore artistico (Make up artist)	3	Qualifica	954	360	135
CS1453ED2848	Operatore socio assistenziale	3	Qualifica	754	280	105
CS1453ED4918	Operatore socio assistenziale	3	Qualifica	754	280	105
CS1453ED4919	Operatore socio assistenziale	3	Qualifica	754	280	105
CS1453ED4921	Operatore socio assistenziale	3	Qualifica	754	280	105
CS1454ED2849	Animatore servizi all'infanzia	3	Qualifica	854	320	40
CS1454ED4922	Animatore servizi all'infanzia	3	Qualifica	854	320	40
CS2525ED4925	Assistente alla struttura educativa	2	Qualifica	304	60	0
CS2537ED4940	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	4	Specializzazione	954	270	50

Tutto ciò premesso e considerato,

ART. 1 OGGETTO

La MCG Soc. Coop. seleziona formatori esterni con specifica esperienza professionale e didattica e in possesso dei titoli e di adeguata qualificazione congruenti con le diverse conoscenze essenziali previste per i diversi moduli come di seguito riportate:

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE

MODULI /COMPETENZE	CONOSCENZE ESSENZIALI
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro TOT. ORE MODULO 12	<ul style="list-style-type: none"> • I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
Lingua straniera TOT. ORE MODULO 30	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza lingua inglese base per la professione

COLLABORATORE DI CUCINA

MODULI /COMPETENZE	CONOSCENZE ESSENZIALI
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni TOT. ORE MODULO 150	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature di servizio • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti TOT. ORE MODULO 150	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di gastronomia • Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina • Utensili per la preparazione dei cibi
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro TOT. ORE MODULO 12	<ul style="list-style-type: none"> • I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
Lingua straniera TOT. ORE MODULO 30	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza lingua inglese base per la professione

OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro TOT. ORE MODULO 12	<ul style="list-style-type: none"> I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
Lingua straniera TOT. ORE MODULO 30	<ul style="list-style-type: none"> Conoscenza lingua inglese base per la professione

ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico TOT. ORE MODULO 100	<ul style="list-style-type: none"> Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici Principali terminologie tecniche di settore Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti Simbologia impianti elettrici Tecniche di comunicazione organizzativa Tecniche di pianificazione Tipologie di impianti elettrici
Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali TOT. ORE MODULO 100	<ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio
Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche TOT. ORE MODULO 100	<ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche dei conduttori elettrici Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) Modalità di cablaggio Schemi elettrici Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico Tipologie di isolamento
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro TOT. ORE MODULO 12	<ul style="list-style-type: none"> I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
Lingua straniera TOT. ORE MODULO 30	<ul style="list-style-type: none"> Conoscenza lingua inglese base per la professione

OPERATORE SOCIO-ASSISTENZIALE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari TOT. ORE MODULO 105</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di osservazione e comunicazione • I bisogni primari: tecniche di base • Sicurezza e prevenzione • Tecniche di mobilitazione • Elementi di primo soccorso • Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative • Elementi di igiene personale • Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci • Conservazione dei farmaci e loro smaltimento
<p>Supportare la persona nelle attività domestiche alberghiere e igienico ambientali TOT. ORE MODULO 105</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria • Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico • Preparazione dei pasti • Prevenzione incidenti domestici • Elementi di igiene alimentare
<p>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro TOT. ORE MODULO 12</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
<p>Lingua straniera TOT. ORE MODULO 30</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza lingua inglese base per la professione

ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI A
Soddisfare i bisogni primari del bambino TOT. ORE MODULO 96	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di puericultura • Elementi di psicopedagogia • Elementi di neuropsichiatria infantile • Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio
Garantire la sicurezza del bambino TOT. ORE MODULO 96	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione
Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi TOT. ORE MODULO 96	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di antropologia e di relazione Interculturale • Teorie e tecniche di comunicazione
Individuare attività ludiche e di animazione TOT. ORE MODULO 96	<ul style="list-style-type: none"> • Attività ludiche, espressive, ricreative e psicomotorie • Tecniche di laboratorio • Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio
Progettare attività ludiche e di animazione TOT. ORE MODULO 96	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di progettazione • Tecniche di documentazione dell'attività di animazione
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro TOT. ORE MODULO 12	<ul style="list-style-type: none"> • I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
Lingua straniera TOT. ORE MODULO 30	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza lingua inglese base per la professione

ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni</p> <p>TOT. ORE MODULO 95</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di igiene ambientale e alimentare • Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche • Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia • Elementi di primo soccorso • Normative relative alla prevenzione e sicurezza
<p>Interagire con l'utenza e le altre figure professionali</p> <p>ORE 95</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni di psicologia dell'età evolutiva • Tipologia di utenza • Elementi di attività ludiche • Elementi di puericultura e igiene • Principi e tecniche della comunicazione • Regolamento e codici di comportamento dell'Assistente alla struttura educativa • Deontologia professionale
<p>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</p> <p>TOT. ORE MODULO 12</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
<p>Lingua straniera</p> <p>TOT. ORE MODULO 30</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza lingua inglese base per la professione

ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)</p> <p>TOT. ORE MODULO 160</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia • Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale • Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche • Principi della comunicazione verbale e non verbale • Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo • Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità • Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie • Strumenti per la network analysis • Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali

<p>Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto TOT. ORE MODULO 160</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati) • Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità • Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità • Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno • Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale • Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione • Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi socio-sanitari
<p>Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento TOT. ORE MODULO 160</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni • Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativi • Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità • Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali • Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza • Normativa in materia di protezione di dati personali • Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione • Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità • Tecniche di primo soccorso • Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe

	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di etica professionale • Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare • Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi • Elementi di sociologia della disabilità • Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo • Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto • Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari
<p>Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento TOT. ORE MODULO 150</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni • Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativi • Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità • Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali • Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza • Normativa in materia di protezione di dati personali • Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione • Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità • Tecniche di primo soccorso • Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe • Elementi di etica professionale • Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare • Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi • Elementi di sociologia della disabilità • Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo • Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto • Tecniche per la facilitazione

	dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro TOT. ORE MODULO 12	<ul style="list-style-type: none"> I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
Lingua straniera TOT. ORE MODULO 30	<ul style="list-style-type: none"> Conoscenza lingua inglese base per la professione

ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute TOT. ORE MODULO 180	<ul style="list-style-type: none"> Attrezzature di servizio Normative di sicurezza, igiene e HACCP Tecniche di pianificazione Tecniche di comunicazione organizzativa Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie TOT. ORE MODULO 180	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di gastronomia e merceologia alimentare Tecniche di impasto, lievitazione e cottura Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche Standard di qualità dei prodotti da forno Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro Tecnologie e metodi di stoccaggio
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro TOT. ORE MODULO 12	<ul style="list-style-type: none"> I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
Lingua straniera TOT. ORE MODULO 30	<ul style="list-style-type: none"> Conoscenza lingua inglese base per la professione

PIZZAIOLO (ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali</p> <p>TOT. ORE MODULO 50</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di qualità degli alimenti e materie prime • Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione • Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine; • Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini • Intolleranze alimentari e allergeni • Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve; • Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro; • Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento; • Documenti e procedure di autocontrollo alimentare
<p>Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare</p> <p>TOT. ORE MODULO 50</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti • Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione) • Strumentazioni di misurazione delle temperatura • Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.) • Normative di igiene e sicurezza alimentare
<p>Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro</p> <p>TOT. ORE MODULO 50</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti • Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione) • Strumentazioni di misurazione delle temperatura • Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.) • Normative di igiene e sicurezza alimentare
<p>Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo</p> <p>TOT. ORE MODULO 50</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti • Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)

	<ul style="list-style-type: none"> • Strumentazioni di misurazione delle temperatura • Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.) • Normative di igiene e sicurezza alimentare
<p>Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali</p> <p>TOT. ORE MODULO 50</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti • Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione) • Strumentazioni di misurazione delle temperatura • Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.) • Normative di igiene e sicurezza alimentare
<p>Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo</p> <p>TOT. ORE MODULO 50</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti • Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione) • Strumentazioni di misurazione delle temperatura • Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.) • Normative di igiene e sicurezza alimentare
<p>Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini</p> <p>TOT. ORE MODULO 60</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni • Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce • Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini • Tecniche e metodi di impiattamento • Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande) • Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free
<p>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</p> <p>TOT. ORE MODULO 12</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
<p>Lingua straniera</p> <p>TOT. ORE MODULO 30</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza lingua inglese base per la professione

ADDETTO CONTABILITA'

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro TOT. ORE MODULO 12	<ul style="list-style-type: none"> I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
Lingua straniera TOT. ORE MODULO 30	<ul style="list-style-type: none"> Conoscenza lingua inglese base per la professione

OPERATORE SPECIALIZZATO IMPORT-EXPORT

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Contribuire alla rilevazione di fatti di gestione TOT. ORE MODULO 180	<ul style="list-style-type: none"> Normative civilistiche e fiscali di riferimento Elementi di contabilità Applicativo gestionale Elementi di tecnica mercantile in ambito internazionale
Supportare il sistema aziendale rivolto al commercio internazionale TOT. ORE MODULO 180	<ul style="list-style-type: none"> Procedure di import - export Elementi di tecnica doganale Elementi di tecnica valutaria Elementi di corrispondenza commerciale anche in lingua straniera
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro TOT. ORE MODULO 12	<ul style="list-style-type: none"> I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
Lingua straniera TOT. ORE MODULO 30	<ul style="list-style-type: none"> Conoscenza lingua inglese base per la professione

SOMMELIER

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef</p> <p>TOT. ORE MODULO 160</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di enologia • Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche • Terminologia tecnica in lingua straniera • Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione
<p>Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini</p> <p>TOT. ORE MODULO 160</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci • Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande • Tecniche di stoccaggio merci • Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier)
<p>Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente</p> <p>TOT. ORE MODULO 160</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp • Progettazione e modellistica • Tecniche di degustazione • Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente
<p>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</p> <p>TOT. ORE MODULO 12</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
<p>Lingua straniera</p> <p>TOT. ORE MODULO 30</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza lingua inglese base per la professione

TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Organizzare l'attività e la prestazione professionale</p> <p>TOT. ORE MODULO 80</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato. • Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori. • Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo. • Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze. • CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto. • Responsabilità civile e penale legata all'esercizio della professione. • Aspetti etici e deontologici. • Aspetti contrattualistici e fiscali (obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio). • Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa. • Settore delle produzioni dello spettacolo (cinema, teatro, televisione), moda e arte e le figure professionali coinvolte. • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
<p>Sviluppare l'offerta di servizi</p> <p>TOT. ORE MODULO 80</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Canoni estetici correnti. • Servizi di make up artist nei settori moda, scena, editoria (fotografico), eventi. • Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di trucco artistico. • Fonti informative utili ai fini della ricognizione delle tendenze e delle innovazioni del settore di riferimento (partecipazione a sfilate, riviste di settore, corsi di aggiornamento, etc.). • Modalità e strumenti di promozione dell'offerta di servizi di trucco artistico (portfolio/book, canali di comunicazione, social media, etc.).
<p>Sviluppare il progetto di trucco artistico</p> <p>TOT. ORE MODULO 80</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Storia del costume • Trucco nelle diverse epoche • Elementi di disegno a mano libera • Prodotti e strumenti professionali per il make up • Teoria dei colori –luci e ombre • Piani del volto • Teoria del trucco fotografico • Teoria del trucco moda e passerella

	<ul style="list-style-type: none"> • Teoria del trucco di scena
<p>Realizzare interventi di trucco artistico</p> <p>TOT. ORE MODULO 80</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di chimica e cosmetologia • Elementi di dermatologia • Studio del viso • Trucco correttivo • Base del trucco • Trucco della bocca • Trucco degli occhi • Principi del chiaro scuro, ombre e luci • Tecniche del trucco fotografico • Tecniche del trucco moda e passerella • Tecniche del trucco di scena • Effetti speciali • Trucco invisibile, trucco giorno e sera
<p>Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro</p> <p>TOT. ORE MODULO 80</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa e regolamenti regionali (comprese disposizioni di ASL) in materia di igiene nell'ambito dei processi di estetica. • Strumenti per la sterilizzazione di oggetti. • Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti. • Caratteristiche di prodotti igienizzanti per la pulizia e la disinfezione di: ambiente di lavoro (locali, arredi e impianti), apparecchiature, attrezzature, strumenti e oggetti in genere utilizzati per le prestazioni. • Principi di igiene e cura della persona • Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze. • CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto. • Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.
<p>Valutare l'erogazione del servizio</p> <p>TOT. ORE MODULO 60</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti di gestione della qualità di un processo. • Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. • Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio. • Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa

<p>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</p> <p>TOT. ORE MODULO 12</p>	<ul style="list-style-type: none"> I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
<p>Lingua straniera</p> <p>TOT. ORE MODULO 30</p>	<ul style="list-style-type: none"> Conoscenza lingua inglese base per la professione

ART. 2 REQUISITI RICHIESTI

Alla data di scadenza del presente bando, i candidati devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti generali di accesso:

- Essere in possesso della cittadinanza italiana o la cittadinanza di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- Godere dei diritti civili e politici;
- Non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- Non essere stati esclusi dall'elettorato politico attivo;
- Non essere stati licenziati, destituiti o dispensati dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione
- Essere iscritti all'Albo degli Operatori della Formazione Professionale ai sensi dell'art.15 della Legge Regionale n.23 del 2019 e dell'all'art. 5 della Legge Regionale 10/2018 e, subordinatamente, essere già inseriti nel Registro Elenco Formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla legge regionale 23/2019 e ss.mm.

Requisiti specifici di accesso:

- Titoli di studio e/o formativi pertinenti alle conoscenze oggetto della candidatura e alla fascia di appartenenza
- Essere in possesso almeno del titolo di Diploma di Scuola Media Superiore
- Possedere comprovata esperienza sia didattica che professionale coerente con le conoscenze essenziali oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza.

ART. 3 MODALITÀ DI CANDIDATURA

I soggetti interessati, in possesso dei requisiti richiesti dovranno presentare, debitamente compilata e firmata, la seguente documentazione, pena l'inammissibilità:

- domanda di ammissione**, in carta semplice, da redigere secondo il modello di cui all'**allegato A**, sottoscritta dal candidato scaricabile dal sito www.mcgcoop.it;
- curriculum vitae in formato Europeo** datato e firmato, reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR 445/2000, con liberatoria al trattamento dei dati, da cui si dovranno evincere tutte le esperienze didattiche e professionali maturate che saranno oggetto di valutazione;
- fotocopia di un **documento di identità** in corso di validità e copia del **codice fiscale**;
- eventuale documentazione comprovante il possesso dei requisiti richiesti.

Su eventuale richiesta della MCG, il possesso dell'esperienza professionale e didattica potrà essere attestata con esibizione di titoli, certificati, attestati di servizio e altra documentazione, in originale.

E' possibile candidarsi per più conoscenze, sempre in coerenza con l'esperienza maturata.

Il calcolo degli anni di esperienza professionale e didattica verrà determinato sulla base di quanto disposto con DDG n.966 del 19/03/2013.

La domanda e gli allegati dovranno essere presentati, in una delle modalità di seguito indicate, entro il termine improrogabile del giorno **08/01/2024**:

- per mail certificata (esclusivamente da indirizzo di posta certificata) all'indirizzo mcg@pec.it indicando nell'oggetto "BANDO DI SELEZIONE DOCENTI- AVVISO 7"
- consegna a mano presso la sede di Via Geraci n. 4 Castelbuono (PA)

ART. 4. CAUSE DI ESCLUSIONE DELLA DOMANDA DI CANDIDATURA

Non saranno ammessi i candidati le cui domande pervengano, per qualsiasi motivo, successivamente al termine di cui al precedente art. 3 o pervenute con altri mezzi/modalità diverse da quelli sopra indicati. Inoltre, le istanze non complete o non contenenti le informazioni richieste previste dal presente bando saranno considerate nulle e non verranno prese in considerazione. Quindi, ad esempio, non saranno

Iniziativa cofinanziata dal PR SICILIA FSE + 2021-2027

considerate valide le domande nei seguenti casi: documentazione di cui all'art. 3 non sottoscritta con firma autografa; domanda di ammissione non completa in qualche sua parte; mancanza della documentazione di cui all'art. 3 (ad esclusione della documentazione di cui al punto D).

Art. 5 – SELEZIONE DEI CANDIDATI

Sono ammessi alla selezione soltanto coloro i quali avranno presentato la documentazione richiesta nei termini e nelle modalità di cui al presente bando e che dimostreranno di essere in possesso di tutti i requisiti di cui all'art. 2 del presente bando.

Scaduti i termini per la presentazione delle candidature, verranno convocati per un colloquio di selezione i candidati in possesso dei requisiti. Le convocazioni saranno fatte esclusivamente all'indirizzo mail indicato nell'Allegato A. Tale mail ha valore di notifica a tutti gli effetti e non verranno utilizzate altre forme di convocazione. L'ente declina qualsiasi responsabilità per eventuali casi di mancata ricezione della convocazione imputabile a problemi di carattere tecnico della casella di posta del destinatario. Il mancato riscontro alla convocazione sarà da ritenere quale esplicita rinuncia alla selezione.

La prova selettiva, affidata ad una Commissione appositamente nominata dalla MCG, consiste in un colloquio individuale che mira a valutare:

- **Affidabilità** (punteggio: da 0 a 20): saranno valutate eventuali esperienze professionali pregresse con MCG;
- **Motivazione e propensione al ruolo** (punteggio: da 0 a 20): saranno valutate la capacità e la ricchezza dell'espressione verbale, la motivazione allo svolgimento dell'incarico e la capacità di gestione e animazione di gruppi d'aula, la capacità di ascoltare e interpretare le reazioni del gruppo e la capacità di motivare all'apprendimento. I candidati inoltre, dovranno possedere capacità informatiche per l'erogazione dei moduli previsti in modalità FAD;
- **Esperienza professionale** (punteggio: da 0 a 30): saranno valutate le esperienze professionali possedute in riferimento alle conoscenze per cui ci si candida
- **Esperienza didattica** (punteggio: da 0 a 30): saranno valutate le esperienze didattiche possedute in riferimento alle conoscenze per cui ci si candida.

A conclusione dei colloqui, la Commissione stilerà una graduatoria finale degli idonei che terrà conto dell'obbligo dell'Ente di contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formativo, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii. Il punteggio massimo che potrà essere ottenuto è pari a 100 punti. E' garantita pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso agli incarichi di cui al presente bando.

La graduatoria sarà considerata esclusivamente per il periodo temporale di durata del percorso formativo, senza che la stessa determini l'assegnazione automatica dell'incarico che essendo *intuiti personae* resta comunque subordinato all'espressione di una totale discrezionalità dell'ente.

ART. 6 – ATTRIBUZIONE DELL'INCARICO

Con il presente bando, MCG non assume alcun obbligo nei confronti dei candidati, se non esclusivamente quelli assunti successivamente all'eventuale sottoscrizione del contratto di lavoro. Il conferimento degli incarichi è subordinato al rilascio da parte dell'Amministrazione Regionale e degli altri Uffici preposti delle autorizzazioni necessarie per l'effettivo avvio delle attività cursuali.

L'incarico, che potrà essere conferito in caso di concessione del finanziamento, non potrà essere riconducibile ad un rapporto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, bensì a tipologie contrattuali di temporaneità funzionali alla realizzazione del progetto. L'impegno richiesto sarà coerente con le esigenze didattiche/organizzative della MCG Soc. Coop. e con i tempi dettati dall'Amministrazione Regionale.

I candidati idonei, se dipendenti di Pubblica Amministrazione, dovranno essere autorizzati dalla stessa e la stipula del contratto sarà subordinato al rilascio di detta autorizzazione.

L'ente si riserva la facoltà di non affidare l'incarico, anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora, a suo insindacabile giudizio, dovesse decidere di non ricorrere ad una specifica qualifica e/o dovesse decidere di far ricoprire l'incarico a personale interno all'ente che si sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi progettuali.

MCG inoltre si riserva la facoltà di assegnare anche incarichi parziali, attribuendo solo una parte del monte ore del modulo, anche tra più candidati idonei.

Preventivamente alla sottoscrizione del contratto, la MCG SOC. COOP. verificherà se il collaboratore si trovi in una posizione contrattuale compatibile con quella proposta dalla cooperativa.

L'Ente si riserva inoltre di non affidare l'incarico anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora, a suo insindacabile giudizio decida di non ricorrere ad una specifica qualifica e/o di far ricoprire l'incarico a personale interno all'ente, che si sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi fissati dal progetto. Ed ancora MCG si riserva la possibilità di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta per fatti e motivi organizzativi, amministrativi, tecnico-operativi e finanziari o per disposizione dell'Amministrazione competente che impone la mancata prosecuzione dei corsi.

ART. 7 – SEDI DELLE ATTIVITÀ

I corsi con sede Castelbuono (PA) si svolgono in via Geraci n° 4

ART. 8 – ATTIVITÀ

Le attività dovranno essere svolte nel rispetto del CCNL Formazione Professionale e della normativa vigente (Avviso 7/2023; Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ SICILIA; circolari, comunicati e disposizioni attuative e s.m.i.....)

Il personale selezionato sarà tenuto a:

- rispettare il Codice Etico della MCG soc. coop., pubblicato sul sito www.mcgcoop.it;
- garantire lo svolgimento delle attività necessarie alla realizzazione delle attività, nonché il raggiungimento degli obiettivi, in coerenza con il progetto approvato;
- predisporre materiale didattico originale da fornire agli allievi (slides, dispense,);
- partecipare ad incontri preliminari ed in itinere alle attività, promossi dalla direzione;
- partecipare alla riunione finale, preliminare agli esami di qualifica, finalizzata alla valutazione delle competenze acquisite da ciascun allievo;
- compilare la modulistica per il monitoraggio, la valutazione e la gestione dell'attività;
- svolgere le attività di docenza a distanza, nel caso delle lezioni in FAD

ART. 8 DATI PERSONALI

I dati personali trasmessi dai candidati con le domande di partecipazione alla selezione saranno trattati esclusivamente ai sensi del Reg. UE 679/2016 per le finalità di gestione della presente procedura selettiva. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione.

ART. 9 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi e per gli effetti dell'art.8 della Legge 7/8/1990 n. 241, e successive modificazioni ed integrazioni, si informa che il Responsabile del procedimento relativo al presente bando è il dott. Pietro Calderaio.

ART. 10 ULTERIORI PRECISAZIONI

- Il presente bando è rivolto ad ambo i sessi
- Il presente bando ha valore di **convocazione ufficiale**
- Eventuali variazioni saranno pubblicate esclusivamente sul sito www.mcgcoop.it, salvo quanto previsto dalle disposizioni in vigore.
- Quanto indicato nel presente bando è coerente con le disposizioni impartite alla data di pubblicazione del bando stesso dalle Amministrazioni competenti, prima fra tutte l'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della formazione Professionale della Regione Siciliana. Nel caso di nuove disposizioni, la MCG si riserva di modificare/integrare/derogare/sostituire il presente bando
- Il bando è pubblicato sul sito di MCG (www.mcgcoop.it) e trasmesso al Centro per l'Impiego competente e all'Amministrazione Regionale per la pubblicazione sul sito istituzionale

Per ulteriori informazioni

web: WWW.MCGCOOP.IT- mail: INFO@MCGCOOP.IT – tel. 091 6816012
Castelbuono, 28 DICEMBRE 2023

*MCG SOC. COOP.
Il Legale Rappresentante*

Piero Calvino