

**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  
 RIAPERTURA**

**SEDE CORSUALE: 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 deve realizzare ai sensi di quanto previsto dall'Avviso 7/2023. L'Avviso, emanato dalla Regione Siciliana - Assessorato della Formazione Professionale e della Pubblica Istruzione, ha previsto un catalogo regionale dell'offerta formativa con percorsi mirati al raggiungimento dell'occupabilità in Sicilia.

I corsi di formazione si svolgeranno 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 4 corsi con sede a Castelbuono (PA) e 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	CIP	ore teoria	di cui FAD	Stage	totale
CS1448 ED4877	Addetto amministrativo segretariale	2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/106	414	90	240	654
CS1448 ED2843	Addetto amministrativo segretariale	2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/278	414	90	240	654
CS1450 ED2845	Collaboratore di cucina	2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/401	354	0	200	554
CS1450 ED4906	Collaboratore di cucina	2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/243	354	0	200	554

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 riportati:

#### ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE - CS1448 ED4877

MODULO/COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
<b>COLLABORARE ALLA GESTIONE DEI FLUSSI INFORMATIVI</b>	Tecniche di comunicazione TOT. ORE 40
	Tecniche di archiviazione TOT. ORE 20
	Corrispondenza commerciale TOT. ORE 50
	Tecniche di segreteria TOT. ORE 20
	Funzionalità del software applicativo TOT. ORE 40
<b>COLLABORARE ALLA GESTIONE AMMINISTRATIVA</b>	Elementi di tecnica commerciale TOT ORE 40
	Strumenti di incasso e pagamento TOT ORE 40
	Elementi di organizzazione aziendale TOT ORE 40
<b>ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA</b>	Conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet TOT ORE 12
<b>LINGUA STRANIERA</b>	Lingua inglese base per la professione TOT. ORE 30

**ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE - CS1448 ED2843**

MODULO/COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
<b>COLLABORARE ALLA GESTIONE DEI FLUSSI INFORMATIVI</b>	Tecniche di comunicazione TOT. ORE 40
	Tecniche di archiviazione TOT. ORE 20
	Corrispondenza commerciale TOT. ORE 50
	Tecniche di segreteria TOT. ORE 20
	Funzionalità del software applicativo TOT. ORE 40
<b>COLLABORARE ALLA GESTIONE AMMINISTRATIVA</b>	Elementi di tecnica commerciale TOT ORE 40
	Strumenti di incasso e pagamento TOT ORE 40
	Elementi di organizzazione aziendale TOT ORE 40
<b>ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA</b>	Conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet TOT ORE 12
<b>LINGUA STRANIERA</b>	Lingua inglese base per la professione TOT. ORE 30

**COLLABORATORE DI CUCINA CS1450 ED2845**

MODULO/COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
<b>DEFINIRE E PIANIFICARE LE FASI DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE SULLA BASE DELLE ISTRUZIONI RICEVUTE E DEL SISTEMA DI RELAZIONI</b>	Attrezzature di servizio TOT. ORE 20
	Principali terminologie tecniche di settore TOT. ORE 20
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo TOT. ORE 20
	Tecniche di comunicazione organizzativa TOT. ORE 30
	Tecniche di pianificazione TOT. ORE 20
<b>SCEGLIERE E PREPARARE LE MATERIE PRIME E I SEMILAVORATI SECONDO GLI STANDARD DI QUALITÀ DEFINITI E NEL RISPETTO DELLE NORME IGIENICO -SANITARIE VIGENTI</b>	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi TOT. ORE 30
	Standard di qualità dei prodotti alimentari TOT. ORE 30
<b>ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA</b>	Conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet TOT ORE 12
<b>LINGUA STRANIERA</b>	Lingua inglese base per la professione TOT. ORE 30

**COLLABORATORE DI CUCINA CS1450 ED4906**

MODULO/COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
DEFINIRE E PIANIFICARE LE FASI DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE SULLA BASE DELLE ISTRUZIONI RICEVUTE E DEL SISTEMA DI RELAZIONI	Attrezzature di servizio TOT. ORE 20
	Principali terminologie tecniche di settore TOT. ORE 20
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo TOT. ORE 20
	Tecniche di comunicazione organizzativa TOT. ORE 30
	Tecniche di pianificazione TOT. ORE 20
SCEGLIERE E PREPARARE LE MATERIE PRIME E I SEMILAVORATI SECONDO GLI STANDARD DI QUALITÀ DEFINITI E NEL RISPETTO DELLE NORME IGIENICO -SANITARIE VIGENTI	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi TOT. ORE 30
	Standard di qualità dei prodotti alimentari TOT. ORE 30
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	Conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet TOT ORE 12
LINGUA STRANIERA	Lingua inglese base per la professione TOT. ORE 30

**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;
- Per i corsi per "Addetto Amministrativo Segretariale" è richiesta altresì competenza per la realizzazione di lezioni in modalità FAD

**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:

- a) **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](http://www.mcgcoop.it);
- b) **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;
- c) fotocopia di un **documento di identità** in corso di validità e copia del **codice fiscale**;
- d) 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 **19/04/2024**:

- per mail certificata (esclusivamente da indirizzo di posta certificata) all'indirizzo [mcg@pec.it](mailto: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 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 per i corsi "Addetto Amministrativo Segretariale" 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 corsuali.

L'incarico 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.

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 – SEDE 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](http://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](http://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](http://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](http://WWW.MCGCOOP.IT)- mail: [INFO@MCGCOOP.IT](mailto:INFO@MCGCOOP.IT) – tel. 091 6816012  
Castelbuono, 12/04/2024

MCG SOC. COOP.  
Il Legale Rappresentante

