



**Bekanntmachung des Auswahlverfahrens zur Aufnahme  
von Nr. 8 Auszubildenden zum Bildungsvorhaben mit dem  
Code FSE20031**

**Hilfskoch - Bozen**

umgesetzt im Rahmen des Operationellen Programms ESF  
2014-2020 der Autonomen Provinz Bozen und kofinanziert  
vom Europäischen Sozialfonds, von der Republik Italien und  
von der Autonomen Provinz Bozen

Achse 2 Investitionspriorität 9.i Spezifisches Ziel 9.2

Genehmigt mit Dekret Nr. 9542 vom 5/22/2018

**Zielsetzung:**

Das Projekt will die fachlich-fachlichen Kompetenzen im Bereich  
Gastronomische, Querschnitts- und Schlüsselkompetenzen  
(hauptsächlich sprachliche und Staatsbürgerschaft) zu stärken, mit  
dem Ziel der Bekämpfung von Armut und Ausgrenzung, und um die  
Eingliederung in lokalen Arbeitsplätzen zu erleichtern.

**Struktur und Unterteilung:**

Das Projekt sieht die Realisierung eines Ausbildungskurses von 501  
Stunden,

392 Stunden Unterricht und 109 Stunden Training Praktikum.

Inhalt und Fertigkeiten Output:

- 1-Italienisch
- 2-Deutsch
- 3-Bildung zur aktiven Bürgerschaft und Grundsätze der Hygiene
- 4-Personal Empowerment Professional
- 5-aktive Forschung der Arbeit und des selbst Unternehmertums
- 6-provinzielle und nationale Rechtsnormen zu Hygiene,  
Lebensmittelkonservierung und Arbeitssicherheit  
Hilfe Kochen
- 7-Wellness im Unternehmen
- 8-Technologien und Techniken der Catering-Innovation
- 9-die Vorbereitung der Halbzeuge und Gerichte auf der Grundlage  
von Gemüse, Fleisch, Fisch, Pasta, Pizzeria und Gebäck
- 10-die Behandlung und Konservierung von Rohstoffen und  
Halbfabrikaten in der Küche
- 11-die Verwaltung und Wartung der Ausrüstung in der Küche
- 12-Elemente des Produktes-angewandte Produkte
- 13-die operative Leitung und die Organisation der Küche Umwelt
- 14-Praktikum

**Voraussetzung für die Teilnahme:**

Zielgruppe des Projekts sind Personen im erwerbsfähigen Alter, die in  
der Autonomen

Provinz Bozen wohnhaft oder ansässig und nicht beschäftigt sind und  
die mindestens einer der hier aufgeführten schutzbedürftigen  
Gruppen angehören:

- Opfer von Gewalt, Verschleppung oder schwerer Formen der  
Ausbeutung und diskriminierungsgefährdete Personen;
- Migranten (einschließlich Asylantragsteller);
- Personen, denen internationaler, subsidiärer und humanitärer  
Schutz zuerkannt worden ist;
- Unbegleitete beinahe volljährige ausländische Minderjährige  
(vollendetes 16. Lebensjahr).

**Avviso di selezione per l'ammissione di nr. 8 allievi  
all'intervento formativo cod. FSE20031**

**Aiuto Cuoco - Bolzano**

realizzato nell'ambito del Programma operativo FSE 2014 -  
2020 della Provincia autonoma di Bolzano e cofinanziato dal  
Fondo sociale europeo, dalla Repubblica Italiana e dalla  
Provincia autonoma di Bolzano

Asse 2 Priorità d'investimento 9.i Ob. specifico 9.2

Approvato con Decreto n. 9542 del 05/22/2018

**Finalità:**

Il progetto intende potenziare le competenze tecnico-professionali nel  
settore gastronomico, trasversali e competenze chiave (soprattutto  
linguistiche e di cittadinanza) con il fine di intervenire nella lotta alla  
povertà e all'esclusione per facilitare l'integrazione delle persone in  
posti di lavoro sostenibili, richiesti dal territorio e di qualità.

**Struttura e articolazione:**

Il progetto prevede la realizzazione di un percorso formativo della  
durata di n. 501 ore,

392 ore di aula e 109 ore di stage formativo.

Contenuti e competenze in uscita:

- 1- Italiano
- 2- Tedesco
- 3- Educazione alla cittadinanza attiva e principi di igiene
- 4- Empowerment personal professionale
- 5- Ricerca attiva del lavoro e autoimprenditorialità
- 6- Norme giuridiche provinciali e nazionali su igiene, conservazione  
degli alimenti e sicurezza sul lavoro come aiuto cuoco
- 7- Benessere in azienda
- 8- Tecnologie e tecniche di innovazione della ristorazione
- 9- La preparazione di semilavorati e piatti a base di vegetali, carni,  
pesce, pasta, pizzeria e pasticceria
- 10- Il trattamento e la conservazione delle materie prime e dei  
semilavorati in cucina
- 11- La gestione e la manutenzione delle attrezzature in cucina
- 12- Elementi di merceologia applicata agli alimenti
- 13- La gestione operativa e l'organizzazione dell'ambiente di cucina
- 14- Stage

**Requisiti di partecipazione:**

I destinatari del progetto sono i soggetti in età lavorativa, residenti o  
domiciliati in Provincia autonoma di Bolzano, che si trovano in una  
situazione di non occupazione e che appartengono ad almeno uno  
dei gruppi vulnerabili di seguito in elenco:

- Vittime di violenza, di tratta o grave sfruttamento e a rischio di  
discriminazione;
- Migranti (compresi i richiedenti asilo);
- Beneficiari di protezione internazionale, sussidiaria ed umanitaria;
- Minori stranieri non accompagnati prossimi alla maggiore età (16  
anni compiuti).

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

**Gourmet's International Srl/GmbH**

Via Bernhard-Johannes-Straße 9 - I - 39012 Merano/ Meran (BZ)

(BZ) Tel: (+39) 0473 / 210011

[info@gourmentsi.com](mailto:info@gourmentsi.com)

[www.gourmentsinternational.com](http://www.gourmentsinternational.com)



## Auswahlverfahren:

*Psycho-aptitude Selektionen, die die Durchführung eines psychoattitudinalen Tests der allgemeinen Kultur beinhalten und ein Interview, das sich hauptsächlich an der Motivation des Kandidaten für die Teilnahme am Kurs und an dem ausgehenden Rollenprofil orientiert.*

## Informationen zur Teilnahme:

*Die Teilnahme am Kurs ist obligatorisch.*

## Bestätigungen am Ende des Vorhabens:

*Die Teilnahme an dem Kurs sieht eine positive Anwesenheitsbescheinigung für diejenigen vor, die mindestens 50% der geplanten Stunden besucht haben.*

## Sitz, an dem die Tätigkeiten stattfinden:

*In einem Kursraum des Begünstigten.*

## Modalitäten und Fristen für den Beitritt:

*Bitte folgende Anmeldung ausfüllen:*

*<http://www.provinz.bz.it/politik-recht-aussenbeziehungen/europa/eu-foerderungen/europaeischer-sozialfonds-esf-2014-2020.asp> im Abschnitt "Kursangebot ESF" (Unten rechts) bis zum auf der Webseite [www.gourmetsinternational.com/formazione](http://www.gourmetsinternational.com/formazione) angegebenen Endtermin.*

## Modalità di selezione:

*Selezioni psico-attitudinali che comprenderanno la somministrazione di un test psicoattitudinale di cultura generale e un colloquio principalmente orientato sulla motivazione del candidato alla frequenza del corso e al profilo del ruolo in uscita.*

## Informazioni sulla partecipazione:

*La frequenza al percorso è obbligatoria.*

## Attestazioni finali:

*La partecipazione al corso con esito positivo prevede il rilascio un attestato di frequenza per coloro che hanno frequentato almeno il 50% delle ore previste.*

## Sede di svolgimento:

*Presso un'aula del beneficiario.*

## Modalità e termini per l'adesione:

*Compilare il formulario presente alla pagina <http://www.provincia.bz.it/politica-diritto-relazioni-estere/europa/finanziamenti-ue/fondo-sociale-europeo-fse-2014-2020.asp> nella sezione "Offerta formativa FSE" entro la data di termine indicata sul sito Internet di [www.gourmetsinternational.com/formazione](http://www.gourmetsinternational.com/formazione).*

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

**Gourmet's International Srl/GmbH**

Via Bernhard-Johannes-Straße 9 - I - 39012 Merano/ Meran (BZ)

(BZ) Tel: (+39) 0473 / 210011

[info@gourmetsi.com](mailto:info@gourmetsi.com)

[www.gourmetsinternational.com](http://www.gourmetsinternational.com)

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

