



Bekanntmachung des Auswahlverfahrens zur Aufnahme von Nr. 8 Auszubildenden zum Bildungsvorhaben mit dem Code FSE20035

Kellner - Meran

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 zielt darauf ab, die technisch-fachlichen Kompetenzen im
gastronomischen Bereich zu stärken,
und Schlüsselkompetenzen (vor allem sprachliche und Bürgerschaft)
mit dem Ziel

In den Kampf gegen Armut und Ausgrenzung einzugreifen, um die
Integration der Menschen zu erleichtern

Nachhaltige Arbeitsplätze, die vom Territorium und der Qualität
gefordert werden

Struktur und Unterteilung:

Das Projekt sieht die Realisierung eines Ausbildungskurses von 501
Stunden vor,

392 Stunden Unterricht und 109 Stunden Ausbildungs Praktikum.

Inhalt und Kompetenz Ausgabe:

- 1- Italienisch
- 2-Deutsch
- 3-Bildung zur aktiven Bürgerschaft und Hygiene Grundsätze
- 4-persönliche Ermächtigung Professional
- 5-aktive Erforschung von Arbeit und selbstunternehmertum
- 6-provinzielle und nationale Rechtsnormen für Hygiene,
Lebensmittelkonservierung und Arbeitssicherheit als Kellner
- 7-Wellness in der Firma
- 8-Vorbereitung und Organisation des Raumes und der Bar-Abteilung:
Aufgaben, Haupttechnologien und Ausrüstung
- 9-das Wissen und die Verwaltung der Speisekarte
- 10-die Produkte der Cafeteria
- 11-die gegen Produkte: Cocktails, alkoholische und
Erfrischungsgetränke
- 12-Grundkenntnisse für die Zubereitung von Buffets, Snacks und
Frühstück
- 13-Vertriebs-und Kommunikationstechniken mit dem Kunden
- 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;

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

www.gourmetsinternational.com

Avviso di selezione per l'ammissione di nr. 8 allievi all'intervento formativo cod. FSE20035

Cameriere - Merano

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
cameriere
- 7- Benessere in azienda
- 8- La preparazione e l'organizzazione della sala e del reparto bar:
mansioni, principali tecnologie e attrezzature
- 9- La conoscenza e la gestione del menù
- 10- I prodotti della caffetteria
- 11- I prodotti da bancone: cocktails, bevande alcoliche ed analcoliche
- 12- Competenze di base per allestimento di buffet, snack e colazioni
- 13- Tecniche di vendita e di comunicazione con il cliente
- 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).

Per ulteriori informazioni rivolgersi a



- Unbegleitete beinahe volljährige ausländische Minderjährige
(vollendetes 16. Lebensjahr).

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 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.

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

www.gourmetsinternational.com

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

