

Bekanntmachung des Auswahlverfahrens zur Aufnahme von Nr. 8 Auszubildenden zum Bildungsvorhaben mit dem Code 20039

Avviso di selezione per l'ammissione di nr.8 allievi all'intervento formativo cod. 20039

Schulung im Bereich Gastgewerbe – Bozen

Formazione nel settore della ristorazione - Bolzano

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

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

Achse	Investitionspriorität	Spezifisches Ziel
2	9.i	9.2

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

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

Approvato con Decreto n. 9542 del 5/22/2018

Zielsetzung:

Der Kurs hat das Ziel, technische Fähigkeiten in der
Lebensmittelproduktion, Konservierung und Lieferung sowie Schulung
in Bezug auf Hygiene und Hygienevorschriften und -vorschriften,
transversale Kompetenzen bzw. Italienisch, Deutsch und sozialen
Kompetenzen sowie den Bürgerkompetenzen zu lehren.

Es werden allgemeine und spezifische Fähigkeiten und Kenntnisse
der italienischen und südtiroler Esskultur vermittelt.

Für diese Berufsgruppe ist eine Anstellung in der Gastronomie
vorgesehen. Der Kurs bietet auch die Möglichkeit, ein professionelles
Praktikum bei Unternehmen der Branche zu absolvieren.

Finalità:

Il percorso formativo è focalizzato sullo sviluppo di competenze
tecnico-professionali in materia di produzione, conservazione ed
erogazione di alimenti, la formazione rispetto ai regolamenti e alle
normative igienico-sanitarie, la formazione di competenze
trasversali, soprattutto quelle legate alla comunicazione in italiano,
tedesco e alle competenze sociali e civiche.

Verranno fornite conoscenze generali e specifiche per la
comprensione della cultura del cibo, italiana ed altoatesina.
Per questa figura professionale è prevedibile un inserimento
lavorativo nel settore della ristorazione. Il percorso fornirà inoltre la
possibilità di effettuare uno stage professionalizzante all'interno di
strutture turistico-alberghiere..

Struktur und Unterteilung:

Der Kurs besteht aus 501 Unterrichtsstunden und 109 Stunden für
das Praktikum. Inhalte des Kurses:

- 1- Italienisch
- 2- Deutsch
- 3- Bildung für aktive Staatsbürgerschaft und Hygiene-Prinzipien
- 4- Professionelle persönliche Ermächtigung
- 5- Aktive Arbeitssuche und Selbstunternehmertum
- 6- Provinzielle und nationale Rechtsvorschriften zu Hygiene,
Lebensmittellagerung und Sicherheit am Arbeitsplatz als
Hilfe kochen
- 7 - Wellness in der Firma
- 8- Restaurant Innovation Technologien und Techniken
- 9- Die Zubereitung von Halbfertigprodukten und Gerichten auf der
Basis von Gemüse, Fleisch, Fisch, Pasta, Pizzeria und Gebäck
- 10- Behandlung und Konservierung von Rohmaterialien und
Halbfertigprodukten in der Küche
- 11- Management und Wartung von Geräten in der Küche
- 12- Elemente von Produkten für Lebensmittel
- 13- Operative Verwaltung und Organisation der Küchenumgebung
- 14-Praktikum

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- Formazione pratica in azienda

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

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

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

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

Gourmet's International – Gourmet's International
Bernard Johannes Strasse 9 – Via Bernard Johannes 9
0473 210011
hkoecher@meranowinefestival.com
meranowinefestival.com

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).

Der Zustand der Nichtbeschäftigung bezieht sich auf Personen, die in keinem abhängigen oder arbeitnehmerähnlichen Verhältnis stehen oder selbstständig sind bzw. die, obwohl sie einer solchen Beschäftigung nachgehen, ein jährliches Einkommen haben, das unter dem

steuerfreien Mindesteinkommen liegt.

In die Makrokategorie der Nicht-Beschäftigten sind sowohl arbeitslose als auch inaktive Personen einzuordnen.

Auswahlverfahren:

Das Auswahlverfahren umfasst die folgenden Momente:

- Aufruf der Kandidaten;
- Einrichtung einer Auswahlkommission;
- Durchführung von selektiven Tests;
- Zuordnung der Noten und anschließende Erstellung der Rangliste.

Die selektiven Tests, die vom Auswahlausschuss vorbereitet werden, sie umfassen die Durchführung eines psychoattitudinalen Tests der allgemeinen Kultur und a Das Interview orientiert sich hauptsächlich an der Motivation des Kandidaten, an dem Kurs teilzunehmen und zum Profil der ausgehenden Rolle.

Informationen zur Teilnahme:

Die Teilnahme am Kurs ist obligatorisch.

Bestätigungen am Ende des Vorhabens:

«Attestazioni_finali_DE»

Sitz, an dem die Tätigkeiten stattfinden:

In einem Kursraum des Begünstigten

Modalitäten und Fristen für den Beitritt:

Das Auswahlverfahren umfasst die folgenden Momente:

- Aufruf der Kandidaten;
- Einrichtung einer Auswahlkommission;
- Durchführung von selektiven Tests;
- Zuordnung der Noten und anschließende Erstellung der Rangliste.

Die selektiven Tests, die vom Auswahlausschuss vorbereitet werden, sie umfassen die Durchführung eines psychoattitudinalen Tests der allgemeinen Kultur und a Das Interview orientiert sich hauptsächlich an der Motivation des Kandidaten, an dem Kurs teilzunehmen und zum Profil der ausgehenden Rolle.

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).

La condizione di non occupazione fa riferimento alle persone che non svolgono attività lavorativa in forma subordinata, parasubordinata o autonoma ovvero coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione. Nella macrocategoria dei non occupati rientrano sia i disoccupati che gli inattivi.

Modalità di selezione:

La procedura di selezione prevederà i seguenti momenti:

- convocazione dei candidati;
 - istituzione di una commissione di selezione;
 - realizzazione delle prove selettive;
 - attribuzione dei punteggi e successiva redazione della graduatoria.
- Le prove selettive, che saranno predisposte dalla commissione di selezione, 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 partecipazione al corso è obbligatoria.

Attestazioni finali:

I partecipanti che concluderanno positivamente il percorso formativo frequentando almeno il 50% delle ore previste riceveranno un attestato di frequenza.

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 www.gourmetsinternational.com/formazione.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

Gourmet's International – Gourmet's International
Bernard Johannes Strasse 9 – Via Bernard Johannes 9
0473 210011
hkoecher@meranowinefestival.com
meranowinefestival.com