

**Bekanntmachung des Auswahlverfahrens zur Aufnahme
von Nr. 10 Auszubildenden zum Bildungsvorhaben mit
dem Code FSE10354**

WEIN-MANAGER/IN

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 1 Investitionspriorität 8.i Spezifisches Ziel 8.5

Genehmigt mit Dekret Nr. 22333/2020 vom 12/11/2020

Zielsetzung:

Das Ausbildungsvorhaben zielt auf die Ausbildung der Figur des Weinmanagers ab. Es bieten sich viele Beschäftigungsmöglichkeiten für Fachleute dieser Branche. Sie können z.B. folgende Aufgaben übernehmen: Weinmanager in Restaurants und Weinläden, Branchenberater und Einkaufsmanager für Getränke. Der Ausbildungskurs konzentriert sich auf verschiedene Module: nationale und internationale Weingeographie unter besonderer Berücksichtigung der Südtiroler Weine, biologischer und biologisch-dynamischer Anbau, der die wirtschaftliche Besonderheit der Provinz Bozen hervorheben kann. Der Kurs gliedert sich in Unterricht im Klassenzimmer, Beratung und Praktikum, bei denen die Teilnehmer die Möglichkeit haben, die örtlichen Gegebenheiten kennen zu lernen, indem sie das im Klassenzimmer Erlernte in die Praxis umsetzen. Das Projekt zielt auch darauf ab, durch persönliche berufliche Stärkung und selbstständige Erwerbstätigkeit fachübergreifende Kompetenzen zu entwickeln.

Struktur und Unterteilung:

Der Schulungskurs besteht aus 340 Stunden (Schulungsraum, Workshops, Fallstudien), 4 Stunden individueller Beratung und 200 Stunden Praktikum in Betrieben des Sektors.

Module:

- Geschichte der Weinreben, ihr Lebenszyklus und Anbausysteme
- Zertifizierungssysteme und -verfahren der Nachhaltigkeit der Weine: biologischer und biologisch-dynamischer Anbau
- Weinherstellung, Kellereiverfahren und Behandlung von Most
- Entwicklung, Veränderungen, Rebskrankheiten und Weinfehler
- Nationale Weingeographie
- Internationale Weingeographie
- Geschmacks- und Sinnesanalyse
- Techniken der Verkostung und Speisen-Weinpaarung
- Likörweine, Spätlese, Weine mit Edelfäule, dickflüssige und aromatisierte Eisweine, Bier und Destillate
- Rechtsvorschriften und Etiketten
- Ausgezeichnete Weinbaubetriebe im Südtiroler Gebiet
- Führung der Kellerei und Weinkarte
- Weintourismus und Weinerlebnis
- Organisation von Weinveranstaltungen
- Strategische Führung und Verwaltungskontrolle im Weinbaubetrieb
- Digitale Innovation für das Weinmarketing
- Englisch für Weinmanagement
- Deutsch für Weinmanagement
- Persönliche und berufliche Stärkung
- Aktive Arbeitssuche und selbstständige Erwerbstätigkeit
- Individuelle Beratung

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

Gourmet's International

B. Johannesstraße 9 – 39012 Meran (BZ) – Via B. Johannes 9 – 39012 Merano (BZ)

0473 / 21 00 11

info@meranowinefestival.com

www.gourmets.international

**Avviso di selezione per l'ammissione di nr. 10 allievi
all'intervento formativo cod. FSE10354**

WINE MANAGER

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 1 Priorità d'investimento 8.i Ob. specifico 8.5

Approvato con Decreto n. 22333/2020 del 12/11/2020

Finalità:

Il progetto formativo intende formare la figura di Wine Manager. Le opportunità lavorative previste per i professionisti del settore sono tante. Potranno rivestire ruoli come: wine manager in ristoranti ed enoteche; consulenti del settore e responsabili degli acquisti beverage. Il percorso formativo affronterà nello specifico diversi moduli: l'enografia nazionale ed internazionale con particolare riferimento ai vini dell'Alto Adige, la coltivazione biologica e biodinamica, in grado di valorizzare la specificità dell'economia della Provincia di Bolzano. Sarà strutturato con attività in aula, di orientamento e stage durante il quale i partecipanti avranno modo di conoscere le realtà del territorio mettendo in pratica quanto appreso in aula. Il progetto mira inoltre a sviluppare competenze trasversali attraverso l'empowerment personal professionale e l'autoimprenditorialità.

Struttura e articolazione:

Il percorso consiste in 340 ore di lezione (aula, workshop, case study), 4 ore di orientamento individualizzato e 200 ore di formazione pratica all'interno di aziende del settore.

Moduli:

- Storia della vite, ciclo biologico della vite e sistemi di coltivazione
- I sistemi e i processi di certificazione della sostenibilità del vino: coltivazione biologica e biodinamica
- Vinificazione, pratiche di cantina e trattamento mosti
- Evoluzione, alterazioni, malattie e difetti del vino
- Enografia nazionale
- Enografia internazionale
- Analisi organolettica e sensoriale
- Tecniche di degustazione e di abbinamento con i cibi
- Vini passiti, vendemmia tardiva, Muffati, Icewine liquorosi ed aromatizzati, birra e distillati
- Legislazione ed etichette
- Eccellenze vitivinicole del territorio dell'Alto Adige
- Gestione della cantina e carta dei vini
- L'enoturismo e la wine experience
- Wine events management
- Gestione strategica e controllo di gestione nell'impresa vitivinicola
- Digital Innovation per il Wine Marketing
- Lingua inglese per il wine management
- Lingua tedesca per il wine management
- Empowerment personal professionale
- Ricerca attiva del lavoro e autoimprenditorialità
- Orientamento individuale

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

**GOURMET'S
INTERNATIONAL**

- Praktikum

- Stage

Voraussetzung für die Teilnahme:

Das Projekt richtet sich an 10 Personen mit Wohnsitz oder Ansässigkeit in der Provinz Bozen, die Langzeitarbeitslose sind oder Personen, die größere Schwierigkeiten bei der beruflichen Eingliederung haben.

Für die Teilnahme am Kurs sind keine Vorerfahrungen und Kenntnisse erforderlich - auch wenn sie in der Auswahlphase unverbindlichen Prioritäten darstellen - sondern lediglich eine starke Motivation zur Teilnahme am Kurs und Interesse am Fachgebiet.

Bei gleicher Punktzahl bei der Auswahl sind die Geschlechterquoten gewährleistet.

Auswahlverfahren:

Prüfungen zur Bewertung der individuellen Fähigkeiten der Kandidaten und psychologische Eignungstests.

Informationen zur Teilnahme:

Die Teilnahme am Kurs ist obligatorisch.

Bestätigungen am Ende des Vorhabens:

Am Ende des Kurses wird allen Teilnehmern, die mindestens 75% des gesamten Kurses besucht haben, eine Teilnahmebescheinigung unter Angabe der einzelnen Module und deren Dauer, wie auch der jeweiligen Kompetenzen ausgestellt.

Einschreibgebühren:

Der Kurs wird im Rahmen des PO ESF 2014-2020 finanziert und ist somit kostenlos

Sitz, an dem die Tätigkeiten stattfinden:

Der Klassenraum wird entsprechend der Herkunft der Anträge definiert, um die Teilnahme am Kurs zu erleichtern, wobei in jedem Fall der Einhaltung von "Anti-Covid"-Maßnahmen Vorrang eingeräumt wird.

Modalitäten und Fristen für den Beitritt:

Bitte folgende Anmeldung ausfüllen: <https://fse-esf.civis.bz.it/preiscrizioni/assi> im Abschnitt "Kursangebot ESF" (unten rechts) innerhalb dem 28/05/2021

Requisiti di partecipazione:

Il progetto è rivolto a 10 persone, residenti o domiciliate nella Provincia di Bolzano che si trovano in una situazione di non occupazione di lunga durata o con maggiore difficoltà di inserimento lavorativo.

Per la partecipazione al corso non sono richieste esperienze e conoscenze pregresse, anche se costituiscono priorità non vincolante in fase di selezione, ma solo una forte motivazione a prendere parte al percorso e interesse nel settore di riferimento.

A parità di punteggio in selezione, saranno garantite le quote di genere.

Modalità di selezione:

Prove volte a valutare le competenze individuali dei candidati e selezioni psico-attitudinali.

Informazioni sulla partecipazione:

La frequenza al percorso è obbligatoria.

Attestazioni finali:

Sarà rilasciata attestazione di frequenza con indicazione dei moduli e della loro durata e delle competenze formate a tutti i partecipanti che avranno frequentato almeno il 75% delle ore.

Quota d'iscrizione:

Il percorso è gratuito.

Il percorso è finanziato nell'ambito del PO FSE 2014-2020.

Sede di svolgimento:

L'aula sarà definita in base alla provenienza delle candidature, in modo da facilitare la partecipazione al corso, e comunque privilegiando il rispetto delle misure "anti-Covid".

Modalità e termini per l'adesione:

Compilare il formulario presente alla pagina <https://fseesf.civis.bz.it/preiscrizioni/assi> nella sezione "Offerta formativa FSE" entro la data di termine 28/05/2021

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

Gourmet's International

B. Johannesstraße 9 – 39012 Meran (BZ) – Via B. Johannes 9 – 39012 Merano (BZ)

0473 / 21 00 11

info@meranowinefestival.com

www.gourmets.international