



**Bekanntmachung des Auswahlverfahrens zur Aufnahme
von Nr. 10 Auszubildenden zum Bildungsvorhaben mit
dem Code FSE10431**

"Mitarbeiter/in im nachhaltigen Weinbau"

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 8.1

Genehmigt mit Dekret Nr. 15269/2022 vom 01/09/2022

Zielsetzung:

Das Ausbildungsprojekt zielt auf die Schulung von grünen Arbeitern im Weinbau ab. Ziel ist es, Fachkräfte auf den Arbeitsmarkt zu bringen, die Betriebe des Weinsektors beim wichtigen Prozess der Umstellung auf Nachhaltigkeit zu unterstützen. Die Nachhaltigkeit (ökologisch, sozial und wirtschaftlich) der Weinproduktion ist ein Wert, der vom Markt und damit auch von den Weinbaubetrieben als unentbehrlich angesehen wird. Der Kurs zielt auf die Entwicklung von unerlässlichen technisch-beruflichen Fähigkeiten ab, um die Chancen der Green Economy und der Kreislaufwirtschaft zu nutzen, sowohl was den Einzelbetrieb und die Lieferkette betrifft, als auch fachübergreifende Kompetenzen wie aktive Arbeitssuche, Instrumente, die beim Finden eines Jobs als Angestellte oder bei der Gründung eines eigenen Betriebs bei der Anstellung nützlich sind.

Struktur und Unterteilung:

Die Schulung besteht aus 400 Unterrichtsstunden, 260 Praxisstunden in einer lokalen Firma und 4 Stunden individueller Beratung.

Inhalte:

1. Befähigung für die nachhaltige Ausübung der Weinverarbeitungskette – A
2. Rolle und Aufgaben des nachhaltigen Betreibers der Weinverarbeitungskette
3. Europäischer, nationaler und regionaler Rechtsrahmen für eine nachhaltige Weinproduktion
4. Weinmarktentwicklung
5. Agenda 2030 des Weinkonsortiums
6. SQNPI Zertifikat
7. Verständlicher Ansatz eines nachhaltigen Weinbaus
8. Life Cycle Assessment (LCA)
9. Bodenbewirtschaftung und moderne Anbautechniken
10. Innovative Schnitttechniken
11. Integrierter Anbau
12. Neue Betriebstechnologien zur Überwachung der Kulturen
13. Moderne Technologien im Keller
14. Digitalisierung der Weinverarbeitungskette
15. Deutsch
16. Persönliches und professionelles Empowerment
17. Arbeitssicherheit
18. Individuelle Beratung
19. Aktive Arbeitssuche und Selbständigkeit
20. Praktikum
21. Befähigung zum nachhaltigen Betreiber der Weinverarbeitungskette-B

**Avviso di selezione per l'ammissione di nr. 10 allievi
all'intervento formativo cod. FSE10431**

**"Lavoratore/Lavoratrice della filiera vitivinicola
sostenibile"**

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 8.1

Approvato con Decreto n. 15269/2022 del 01/09/2022

Finalità:

Il progetto di formazione è finalizzato a formare operatori green della filiera vitivinicola. Obiettivo è immettere nel mercato del lavoro specialisti in grado di affiancare le imprese del settore vitivinicolo nell'importante processo di trasformazione avviato in chiave sostenibile. La sostenibilità (ambientale, sociale ed economica) delle produzioni vitivinicole è un valore che è ormai percepito come irrinunciabile dal mercato e quindi anche dalle aziende viticole. Il corso prevede lo sviluppo sia di competenze tecnico-professionali, indispensabili per cogliere le opportunità derivanti dalla green economy e dell'economia circolare, sia a livello di singola impresa che di filiera, sia competenze trasversali quali la ricerca attiva del lavoro, strumenti utili al partecipante per trovare lavoro come dipendente o per avviare e gestire la propria impresa..

Struttura e articolazione:

Il percorso consiste in 400 ore di lezione e 260 ore di formazione pratica all'interno di aziende del territorio e 4 ore di orientamento.

Moduli:

1. Lo sviluppo delle competenze per un operatore green della filiera vitivinicola – A
2. Ruolo e mansioni dell'operatore green della filiera vitivinicola
3. Quadro legislativo europeo, nazionale e regionale per una viticoltura sostenibile
4. Evoluzione del mercato del vino
5. L'Agenda 2030 del Consorzio Vini Alto Adige
6. La certificazione SQNPI
7. La vitivinicoltura sostenibile come approccio globale
8. Il Life Cycle Assessment (LCA)
9. Gestione del terreno e le moderne tecniche colturali
10. Tecniche innovative di potatura
11. Approcci e metodi per la difesa integrata nel rispetto dell'uomo e dell'ambiente
12. Le nuove tecnologie per la gestione e la sorveglianza delle colture
13. Moderne tecnologie nelle fasi di attività della cantina
14. La digitalizzazione nella filiera vitivinicola
15. Tedesco
16. Empowerment personal e professionale
17. Sicurezza sul lavoro.
18. Orientamento individualizzato
19. Ricerca attiva del lavoro ed Autoimprenditorialità
20. Stage
21. Lo sviluppo delle competenze per un operatore green della filiera vitivinicola – B

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



Voraussetzung für die Teilnahme:

Zielgruppe der Bildungsmaßnahme sind zehn junge Leute mit folgenden Mindestanforderungen: - Alter zwischen 16 und 29 Jahren (bis zum Tag vor dem 30. Geburtstag); - wohnhaft oder ansässig in der Autonomen Provinz Bozen; - nicht beschäftigt, arbeitslos, oder auf der Suche nach der ersten Anstellung oder inaktiv. Berücksichtigt wird bei der Auswahlphase die konkrete Bereitschaft der Teilnehmer, den Kurs zu belegen, der, wie in der Analysephase hervorgehoben, breite Möglichkeiten im Sektor bietet.

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:

Allen Teilnehmern, die den Kurs erfolgreich mit Besuch von 75% der Stunden absolvieren, wird eine Teilnahmebescheinigung ausgestellt.

Einschreibegebühren:

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

Modalitäten und Fristen für den Beitritt:

Bitte folgende Anmeldung ausfüllen:

<https://fse-esf.civis.bz.it/preiscrizioni/assi>

im Abschnitt "Kursangebot ESF" (unten rechts) bis zum 05/02/2023

Requisiti di partecipazione:

I destinatari dell'intervento formativo sono dieci giovani e dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti minimi: - età compresa tra i 16 ed i 29 anni (fino al giorno precedente al compimento del trentesimo compleanno); - residenti o domiciliati in Provincia Autonoma di Bolzano; - non occupati, o disoccupati/in cerca di prima occupazione o inattivi; Sarà tenuta in considerazione, in fase di selezione, la motivazione specifica dei candidati ad affrontare il percorso che offre, come evidenziato in fase di analisi, ampie possibilità nel settore.

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 le 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

Modalità e termini per l'adesione:

Compilare il formulario presente alla pagina:

<https://fse-esf.civis.bz.it/preiscrizioni/assi>

nella sezione "Offerta formativa FSE" (in basso a destra) entro il 05/02/2023

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