



Bekanntmachung des Auswahlverfahrens zur Aufnahme von Nr. 8 Auszubildenden zum Bildungsvorhaben mit dem Code FSE 20026

Hilfskoch - Leifers

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. D180009542 vom 22/05/2018

Zielsetzung:

Die Ausbildung konzentriert sich auf die Entwicklung von technisch-
professionellen Fähigkeiten in den Bereichen Produktion und
Konservierung.

und Versorgung mit Lebensmitteln, Ausbildung in Bezug auf
Gesundheits- und Hygienevorschriften und -vorschriften, Ausbildung
in Fähigkeiten und Kompetenzen.

transversal, insbesondere in Bezug auf die Kommunikation in
Italienisch, Deutsch und Sozialkompetenz.

Sie vermittelt allgemeines und spezifisches Wissen zum Verständnis
der italienischen und südtiroler Esskultur.

Struktur und Unterteilung:

Der Kurs gliedert sich in die folgenden 13 didaktischen Module, die im
Klassenzimmer oder Labor abgehalten werden, und in 1 zusätzliches
praktisches didaktisches Modul:

- 1- Englisch
- 2- Deutsch
- 3- Bildung für aktive Staatsbürgerschaft und Hygienegrundsätze
- 4- Professionelles persönliches Empowerment
- 5- Aktive Arbeitssuche und Selbstständigkeit
- 6- Provinzielle und nationale Gesetze zu Hygiene,
Lebensmittelkonservierung und Arbeitssicherheit als Kochhilfe
- 7- Wellness im Unternehmen
- 8- Technologien und Techniken der Innovation in der Gastronomie
- 9- Die Zubereitung von Halbfabrikaten und Gerichten aus Gemüse,
Fleisch, Fisch, Pasta, Pizzeria und Gebäck
- 10- Behandlung und Lagerung von Rohstoffen und Halbfabrikaten in
der Küche
- 11- Verwaltung und Wartung von Küchengeräten
- 12- Warenbestandteile für Lebensmittel
- 13- Die Betriebsführung und Organisation der Küchenumgebung
Die Felddidaktik wird in Restaurants und Kantinen in der Umgebung
durchgeführt.

Voraussetzung für die Teilnahme:

Die Teilnahme an der Schulung ist für 8 Personen reserviert, die
folgende Voraussetzungen erfüllen:

1. Sie sind nicht erwerbstätig (d. h. diejenigen, die nicht erwerbstätig
sind).
- Arbeit in einer unselbständigen, parasubordinären oder selbständigen
Erwerbstätigkeit oder mit einem Jahreseinkommen, das unter dem
Mindestlohn liegt.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

GOURMETS INTERNATIONAL Srl/GmbH

B. Johannesstraße 9, 39012 Meran . Via B. Johannes 9, 39012 Merano

Tel: 0473 210011

E-Mail: info@gourmetsi.com

Homepage - Sito web: www.gourmets.international

Avviso di selezione per l'ammissione di nr. 8 allievi all'intervento formativo cod. FSE 20026

Aiuto Cuoco - Laives

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 Nr. D180009542 del 22/05/2018

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.

Struttura e articolazione:

Il percorso formativo è costituito da 392 ore di aula o laboratorio e da
109 ore di formazione pratica e didattica sul campo.

Il percorso è strutturato nei seguenti 13 moduli didattici svolti in aula o
laboratorio, e in 1 modulo addizionale di didattica pratica:

- 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
La didattica sul campo sarà svolta all'interno di ristoranti e mense del
territorio.

Requisiti di partecipazione:

La partecipazione al corso di formazione è riservata a 8 persone che
godono dei seguenti requisiti:

1. Si trovano in una situazione di non occupazione (ovvero coloro che
non svolgono attività lavorativa in forma subordinata, parasubordinata
o autonoma o che ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito
minimo escluso da imposizione. Nella macrocategoria dei non
occupati rientrano sia i disoccupati che gli inattivi).

Per ulteriori informazioni rivolgersi a



Steuerpflicht. Die Makrokategorie der Nichterwerbstätigen umfasst sowohl die Arbeitslosen als auch die Arbeitslosen (inaktiv).

2. Sie gehören mindestens einer der folgenden gefährdeten Gruppen an:

- Opfer von Gewalt, Menschenhandel oder schwerer Ausbeutung, die von Diskriminierung bedroht sind;
- Migranten (einschließlich Asylbewerber);
- Begünstigte des internationalen, subsidiären und humanitären Schutzes;
- Unbegleitete ausländische Minderjährige, die sich dem Alter der Volljährigkeit nähern (16 Jahre).

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:

Teilnehmer, die ihr Training mit mindestens 50% der geplanten Stunden erfolgreich abgeschlossen haben, erhalten eine Teilnahmebescheinigung.

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.

2. 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).

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 frequenza al percorso 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/europa/it/finanziamenti-ue/fondo-sociale-europeo-fse.asp> nella sezione "Offerta formativa FSE" (in basso a destra) entro la data di termine indicata sul sito www.gourmetsinternational.com/formazione.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

GOURMET'S INTERNATIONAL Srl/GmbH

B. Johannesstraße 9, 39012 Meran . Via B. Johannes 9, 39012 Merano

Tel: 0473 210011

E-Mail: info@gourmetsi.com

Homepage - Sito web: www.gourmets.international