

**Bekanntmachung des Auswahlverfahrens zur Aufnahme
von Nr. 8 Auszubildenden zum Bildungsvorhaben mit dem
Code FSE20034**

Hilfe kochen

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:

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.

Struktur und Unterteilung:

Gehende Inhalte und Fähigkeiten:

- 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

Voraussetzung für die Teilnahme:

Zielgruppe des Projekts sind 8 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:

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

Gourmet's International Srl/GmbH

Bernhard-Johannes-Straße 9 Merano (BZ) - Via Bernhard-Johannes 9, Merano (BZ)

(+39) 0473 /210011

info@gourmetsi.com

www.gourmetsinternational.com

**Avviso di selezione per l'ammissione di nr. 8 allievi
all'intervento formativo cod. FSE20034**

Aiuto Cuoco - Ponte Gardena

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 5/22/2018

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.
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.

Struttura e articolazione:

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- Stage

Requisiti di partecipazione:

I destinatari del progetto sono 8 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:

Per ulteriori informazioni rivolgersi a



- Opfer von Gewalt, Verschleppung oder schwerer Formen der Ausbeutung und diskriminierungsgefährdete Personen;

- Migranten (einschließlich Asylantagsteller);

- 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:

Die Teilnahme an dem Kurs mit positiven Ergebnissen erfordert die Ausstellung einer Teilnahmebestätigung für diejenigen, die mindestens 50% der geplanten Stunden besucht haben.

Der Vorbereitungsweg für die Erteilung einer spezifischen Bescheinigung über die obligatorische Ausbildung, die für das HACCP-System erforderlich ist, ist vorgesehen (dies ist sowohl für die praktische Ausbildung im Betrieb als auch für die Aufnahme des Berufes erforderlich).

Sitz, an dem die Tätigkeiten stattfinden:

Der Kurs findet 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.

- 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 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.

È previsto il percorso di preparazione per il rilascio di specifica certificazione inerente la formazione obbligatoria prevista per il sistema HACCP (necessaria sia per poter svolgere la formazione pratica in azienda sia per intraprendere la professione).

Sede di svolgimento:

Il corso si svolgerà 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

Gourmet's International Srl/GmbH

Bernhard-Johannes-Straße 9 Merano (BZ) - Via Bernhard-Johannes 9, Merano (BZ)

(+39) 0473 /210011

info@gourmetsi.com

www.gourmetsinternational.com

Per ulteriori informazioni rivolgersi a