

**Bekanntmachung des Auswahlverfahrens zur Aufnahme
von Nr. 8 Auszubildenden zum Bildungsvorhaben mit dem
Code FSE20283**

Stärkung der Kompetenzen im Bereich der Gastronomie

Kursfolge 1 Mitarbeiter im Speisesaal

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. 19939/2022 vom 25/10/2022

Zielsetzung:

Das Projekt zielt auf die Ausbildung von 8 schutzbedürftigen Personen ab, einschließlich Asylbewerber, die in Restaurants, Bars und Cateringbetrieben im Gebiet arbeiten können. Die Ausbildung ist in drei Kurse unterteilt: „Mitarbeiter im Speisesaal“, „Mitarbeiter an der Bar“ und „Mitarbeiter im Cateringdienst“. Diese drei Berufsfiguren sind in der Südtiroler Produktion immer sehr gefragt und bieten den Teilnehmern gute Chancen auf einen Arbeitsplatz. Ziel der Ausbildung ist nicht nur, die Entwicklung von technisch-beruflichen Fähigkeiten zu fördern, sondern auch von fachübergreifenden Fähigkeiten, wie die Fähigkeit, sich auf Italienisch und Deutsch zu verständigen sowie soziale Kenntnisse und Bürgerkunde, Schlüsselkompetenzen für einen guten Integrationsprozess in den Südtiroler Kontext.

Von besonderer Bedeutung ist auch die Möglichkeit, ein Praktikum in lokalen Betrieben zu absolvieren, um die im Unterricht erworbenen Fähigkeiten zu vertiefen.

Struktur und Unterteilung:

Die Kursfolge „Mitarbeiter im Speisesaal“ hat eine Dauer von 308 Stunden: 216 Stunden im Unterrichtsraum und 92 Stunden praktische Ausbildung im Betrieb.

Modulen

- 1 - Einführung und Abschluss des Raumpflegerkurses
- 2 - Italienisch für den Raumpfleger
- 3 - Deutsch für die Raumpflegerin/den Raumpfleger
- 4 - Staatsbürgerkunde für den Raumpfleger
- 5 - HACCP und Hygienegrundsätze für den Raumpfleger
- 6 - Das Organigramm für die Raumpflegerin/den Raumpfleger
- 7 - Kundenbegrüßung für den Raumpfleger
- 8 - Servicestile und Transporttechniken
- 9 - Das Mise en place
- 10 - Die Tischwäsche
- 11 - Der Frühstücksservice
- 12 - Die Weinkarte
- 13 - Abräumen und Ablösen
- 14 - Sicherheit am Arbeitsplatz für den Raumpfleger
- 15 - Hilfsmittel für Arbeitsvermittlung und Selbständigkeit für den Raumpfleger/die Raumpflegerin
- 16 - Selbstverantwortung für den Raumpfleger/die Raumpflegerin
- 17 - Individuelle Einarbeitung 1
- 18 - Berufspraktikum 1

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

ForTeam GmbH – ForTeam srl

Buozzi Strasse 8 – Via Buozzi 8

04711886804 - 04711886804

info@forteam.it

www.forteam.it - www.forteam.it

**Avviso di selezione per l'ammissione di nr. 8 allievi
all'intervento formativo cod. FSE20283**

Potenziamento delle competenze nell'ambito gastronomico

Percorso 1 Addetto alla sala

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. 19939/2022 del 25/10/2022

Finalità:

Il progetto mira a formare 8 soggetti vulnerabili, target migranti, compresi i richiedenti asilo, che siano in grado di operare in ristoranti, bar e aziende di catering del territorio. Il progetto di formazione sarà distinto in tre percorsi: "addetto alla sala", "addetto al bar" e "addetto al servizio catering". Queste tre figure, sempre molto richieste dal contesto produttivo altoatesino, forniscono ai formati buone possibilità di trovare sbocchi lavorativi. I percorsi formativi mirano a favorire oltre allo sviluppo di competenze tecnico-professionali, relative alle tre figure professionali, anche quelle trasversali quali il saper comunicare in lingua italiana e tedesca e conoscenze sociali e civiche, competenze chiave per creare un buon processo di integrazione con il contesto locale altoatesino.

Particolare rilevanza riveste inoltre la possibilità di effettuare uno stage presso aziende del territorio per fortificare le competenze acquisite in aula.

Struttura e articolazione:

Il percorso "Addetto alla sala" ha una durata di n. 308 ore: 216 ore di aula e 92 ore di stage formativo.

Moduli:

- 1 - Introduzione e conclusione del corso per l'addetto alla sala
- 2 - Italiano per l'addetto alla sala
- 3 - Tedesco per l'addetto alla sala
- 4 - Educazione Civica per l'addetto alla sala
- 5 - HACCP e principi di igiene per l'addetto alla sala
- 6 - L'organigramma di sala
- 7 - Accoglienza al cliente per l'addetto alla sala
- 8 - Stili di servizio e tecniche di trasporto
- 9 - La mise en place
- 10 - Il tovagliato
- 11 - Servizio di prima colazione
- 12 - La carta dei vini
- 13 - Sbarazzo e rimpiazzo
- 14 - Sicurezza nei luoghi di lavoro per l'addetto alla sala
- 15 - Strumenti per l'inserimento nel mondo del lavoro e auto-imprenditorialità per l'addetto alla sala
- 16 - Self empowerment per l'addetto alla sala
- 17 - Orientamento individualizzato 1
- 18 - Stage 1

Per ulteriori informazioni rivolgersi a



Voraussetzung für die Teilnahme:

der Maßnahme 8 schutzbedürftige Personen (Migranten), einschließlich Asylbewerber, im arbeitsfähigen Alter, die in der Provinz Bozen wohnhaft oder ansässig und nicht beschäftigt, arbeitslos oder inaktiv sind und ihre Ausbildung im Gastronomiesektor vertiefen möchten, um sich in die Arbeitswelt und die Gesellschaft einzugliedern. Weder Erfahrung noch Studientitel noch eine vorherige Ausbildung in diesem Sektor sind notwendig, sondern die Motivation, einen Ausbildungsweg einzuschlagen, um angemessene Professionalität im Bereich der Gastronomie zu erwerben.

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 50 % der Stunden im Schulungsraum und 50 % der praktischen Ausbildung im Betrieb absolvieren, wird eine Teilnahmebescheinigung ausgestellt.

Zusätzliche Dienstleistungen:

Jenen Teilnehmern, die das Teilnahmeziel erreichen, wird ein Teilnahmezuschuss von 3,00 Euro für jede Teilnahme Stunde gewährt. Um die Teilnahme zu begünstigen, werden außerdem die Kosten für Transport und Verpflegung in den in den Verwaltungsvorschriften vorgesehenen Fällen übernommen.

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 23/04/2023

Requisiti di partecipazione:

I destinatari dell'intervento sono 8 soggetti vulnerabili migranti, compresi i richiedenti asilo, residenti o domiciliati in Provincia di Bolzano, in età lavorativa e che si trovino in uno stato di non occupazione, o disoccupazione o inattività e che desiderano accrescere la propria formazione nel settore della gastronomia, al fine di potersi inserire nel mondo del lavoro e nella società. Non è richiesta alcuna esperienza né titolo di studio né altra formazione pregressa alla mansione ma motivazione ad intraprendere un percorso di formazione per acquisire una adeguata professionalità nell'ambito del settore gastronomico.

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 50% delle ore di lezione in aula e il 50% delle ore di formazione pratica in azienda.

Servizi aggiuntivi:

Ai frequentanti che raggiungeranno gli obiettivi di frequenza, sarà riconosciuta un'indennità pari a 3€/h per ogni ora frequentata. Per favorire la frequenza, inoltre, saranno rimborsate le spese di trasporto e di vitto, nei casi previsti dalle Norme di Gestione.

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 23/04/2023

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

ForTeam GmbH – ForTeam srl

Buozzi Strasse 8 – Via Buozzi 8

04711886804 - 04711886804

info@forteam.it

www.forteam.it - www.forteam.it

