

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

Stärkung der Kompetenzen im Bereich der Gastronomie

Kursfolge 3 Mitarbeiter im Cateringdienst

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 Cateringdienst“ hat eine Dauer von 308
Stunden: 216 Stunden im Unterrichtsraum und 92 Stunden praktische
Ausbildung im Betrieb.

Modulen:

- 37 - Einführung und Abschluss des Kurses für den Barassistenten
- 38 - Italienisch für den Caterer
- 39 - Deutsch für den Gastronomen/die Gastronomin
- 40 - Politische Bildung für Gastronomen
- 41 - HACCP und Hygienegrundsätze für den Gastronomen
- 42 - Die Figur des Gastronomen
- 43 - Kundenempfang für den Gastronomen
- 44 - Der Bankettdienst
- 45 - Aufbau des Buffets
- 46 - Der Catering-Service
- 47 - Der Tischdienst
- 48 - Bühnenbild und Blumendekoration
- 49 - Der Umgang mit kritischen Situationen
- 50 - Sicherheit am Arbeitsplatz für den Gastronomen
- 51 - Instrumente für die Arbeitsvermittlung und die Selbstständigkeit
des Gastronomen
- 52 - Selbstverantwortung für Gastronomen
- 53 - Individualisierte Orientierung 3
- 54 - Berufspraktikum 3

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 3 Addetto al servizio catering

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 al servizio catering“ ha una durata di n. 308 ore:
216 ore di aula e 92 ore di stage formativo.

Moduli:

- 37 - Introduzione e conclusione del corso per l'addetto al servizio
catering
- 38 - Italiano per l'addetto al servizio catering
- 39 - Tedesco per l'addetto al servizio catering
- 40 - Educazione Civica per l'addetto al servizio catering
- 41 - HACCP e principi di igiene per l'addetto al servizio catering
- 42 - La figura dell'addetto al servizio catering
- 43 - Accoglienza al cliente per l'addetto al servizio catering
- 44 - Il servizio banqueting
- 45 - Allestimento del buffet
- 46 - Il servizio catering
- 47 - Il servizio ai tavoli
- 48 - Scenografia e addobbi floreali
- 49 - La gestione delle criticità
- 50 - Sicurezza nei luoghi di lavoro per l'addetto al servizio catering
- 51 - Strumenti per l'inserimento nel mondo del lavoro e auto-
imprenditorialità per l'addetto al servizio catering
- 52 - Self empowerment per l'addetto al servizio catering
- 53 - Orientamento individualizzato 3
- 54 - Stage 3

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 Teilnahmestunde gewährt. Um die Teilnahme zu begünstigen, werden außerdem die Kosten für Transport und Verpflegung in den in den Verwaltungsvorschriften vorgesehenen Fällen übernommen.

Einschreibengebühren:

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 7/05/2023

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 7/05/2023

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

