



Bekanntmachung des Auswahlverfahrens zur Aufnahme von Nr. 10 Auszubildenden zum Bildungsvorhaben mit dem Code FSE10116

IN DER EISDIELE ARBEITEN

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 I Investitionspriorität 8i Spezifisches Ziel 8.5

Genehmigt mit Dekret Nr. 11380 vom 26/06/2019

Zielsetzung:

Diese hochqualifizierte Schulung zielt auf die Entwicklung von Fachkräften mit unterschiedlichen Fähigkeiten ab. Einerseits alle Phasen bei der Eisherstellung bewältigen und beherrschen und dabei besonders auf die Zutaten achten, unter Einhaltung der Hygiene, Sicherheit und Nachhaltigkeit bei dem gesamten Herstellungsprozess von handwerklich hergestelltem Speiseeis und von verschiedenen Sorbetarten, unter Verwendung von umweltschonenden Materialien, sowie die Dekoration von Eisbechern und -schalen. Andererseits werden Kompetenzen vermittelt, die zur Eröffnung eines Betriebs in diesem Sektor notwendig sind. Während der Ausbildung werden die Aspekte der beruflichen Kompetenzen vertieft, mit denen man das Marketing mit verschiedenen digitalen Werkzeugen verwalten kann, sowie der unternehmerische Aspekt der Eisherstellung, mit einem Blick auf die Fachsprache, sowohl auf Deutsch als auch auf Englisch. Integraler Bestandteil des Kurses ist eine Praktikumszeit bei Partnerbetrieben/-institutionen, um praktische Erfahrung zu bieten und den anschließenden Einstieg in die Arbeitswelt zu fördern.

Struktur und Unterteilung:

Die Schulung besteht aus 392 Unterrichtsstunden (Schulungsraum/Labor), 260 Stunden praktisches Training und 4 Stunden Berufsberatung und individuelles Gespräch.

Inhalte und vermittelte Fähigkeiten:

- Hygiene, HACCP und Sicherheit
- Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis
- Produktkontrolle, Lagerung und Verarbeitungsprozesse
- Zusammensetzung der Zutaten
- Kenntnis und Anwendung einer speziellen Software zum Bilanzieren und Produktionsverwaltung
- Bilanzieren und Mischen der Zutaten
- Pasteurisieren von Mischungen
- Reifen von Mischungen
- Eis einfrieren/kaltrühren
- Herstellung von Fruchteis/Sorbets
- Herstellung und Dekoration von Halbgefrorenem, Eisgebäck und Eisbechern
- Härten/Schnellkühlung und Aufweichen des Produkts bei richtiger Betriebstemperatur
- Energiesparen, Mülltrennung und korrekte Entsorgung von Abfällen
- Innovative Auswahl an Maschinen und Geräten
- Marketing, Unternehmenskommunikation und Planung der unternehmerischen Tätigkeit
- Persönliche berufliche Stärkung
- Individuelle Berufsberatung
- Fachdeutsch
- Fachenglisch

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)

(+39) 0473 / 210011

info@meranowinefestival.com

www.gourmets.international

Avviso di selezione per l'ammissione di nr. 10 allievi all'intervento formativo cod. FSE10116

LAVORARE IN GELATERIA

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 I Priorità d'investimento 8i Ob. specifico 8.5

Approvato con Decreto n.11380 del 26/06/2019

Finalità:

Questo percorso di Alta Formazione mira alla creazione di una figura professionale con svariati tipi di competenze. Il partecipante imparerà ad affrontare e padroneggiare tutte le fasi di produzione del gelato. Particolare attenzione sarà riservata alla scelta dei prodotti nel rispetto delle norme d'igiene, sicurezza e sostenibilità dell'intero processo produttivo del gelato artigianale, utilizzando materiali a basso impatto ambientale. Attraverso un modulo dedicato sarà possibile acquisire le competenze necessarie per avviare un'impresa nel settore, imparando a gestire le fasi del Marketing attraverso vari strumenti digitali. Sarà inoltre possibile acquisire competenze tecnico-linguistiche in tedesco e in inglese. Parte integrante del corso è un periodo di formazione pratica presso aziende/enti partner, volta a fornire un'esperienza operativa e favorire il successivo inserimento nel mondo del lavoro.

Struttura e articolazione:

Il percorso consiste di 392 ore di lezioni in aula/laboratorio e 260 ore di stage e 4 ore di orientamento e colloquio individuale.

Contenuti e Competenze in uscita:

- Igiene, HACCP e sicurezza
- Processo di lavorazione del gelato artigianale
- Controllo dei prodotti, stoccaggio e processi di lavorazione
- Composizione degli ingredienti
- Conoscenza e utilizzo di uno specifico software di bilanciamento e di gestione della produzione
- Bilanciamento e miscelazione degli ingredienti
- Pastorizzazione delle miscele
- Maturazione delle miscele
- Gelatura/Mantecazione del gelato
- Produzione di gelati di frutta/sorbetti
- Produzione e decorazione di semifreddi, pasticceria gelata e coppe
- Indurimento/abbattitura e rinvenimento del prodotto alla corretta temperatura di esercizio
- Risparmio energetico, raccolta differenziata, e corretto smaltimento degli scarti
- Scelte innovative di macchinari e attrezzature
- Marketing, comunicazione d'impresa e programmazione dell'attività imprenditoriale
- Empowerment professional personale
- Orientamento individualizzato
- Tedesco tecnico-professionale
- Inglese tecnico-professionale



- Aktive Arbeitssuche
- Praktikum

Voraussetzung für die Teilnahme:

Die Zielgruppe dieser Bekanntmachung besteht aus allen in der Autonomen Provinz Bozen Ansässigen oder mit Wohnsitz ebenda. Der Kurs ist Frauen und Männern im arbeitsfähigem Alter vorbehalten, Langzeitarbeitslosen und Unbeschäftigten auf Arbeitssuche seit über zwölf Monaten oder, falls jünger als 25, seit über sechs Monaten.

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:

Am Ende des Kurses wird allen Teilnehmern, die mindestens 75% des gesamten Kurses besucht haben, eine Teilnahmebescheinigung unter Angabe der einzelnen Module und deren Dauer, wie auch der jeweiligen Kompetenzen ausgestellt.

Sitz, an dem die Tätigkeiten stattfinden:

Der Ausbildungskurs wird in einem akkreditierten Schulungsraum des Begünstigten abgehalten.

Modalitäten und Fristen für den Beitritt:

Bitte folgende Anmeldung ausfüllen:

<http://www.provinz.bz.it/europa/de/eu-foerderung/europaeischer-sozialfonds-esf.asp> im Abschnitt "Kursangebot ESF" (unten rechts) bis zum 11/12/2019.

- Ricerca attiva del lavoro
- Stage

Requisiti di partecipazione:

I destinatari del presente Avviso sono tutti i residenti o domiciliati in Provincia autonoma di Bolzano. Il corso è riservato a donne e uomini in età lavorativa, disoccupati di lunga durata e non occupati alla ricerca di nuova occupazione da più di dodici mesi o da più di sei mesi se giovani con meno di 25 anni.

Modalità di selezione:

Prove volte a valutare le competenze individuali dei candidati e selezioni psico-attitudinali

Informazioni sulla partecipazione:

la frequenza al percorso formativo 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 75% delle ore del percorso.

Sede di svolgimento:

Le lezioni del corso si svolgeranno presso un'aula accreditata 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 il 11/12/2019.

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)

(+39) 0473 / 210011

info@meranowinefestival.com

www.gourmets.international