



**Bekanntmachung des Auswahlverfahrens zur Aufnahme  
von Nr. 10 Auszubildenden zum Bildungsvorhaben mit  
dem Code FSE10124**

## **GRUNDAUSBILDUNG FÜR DIE KÜCHENARBEIT**

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 8vi Spezifisches Ziel 8.3

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

### **Zielsetzung:**

Das Projekt hat den Zweck, eine Schulung zu schaffen, die die Ausbildung erweitert und das Arbeitsleben der Zielgruppe verlängert (Nichterwerbstätige über 45/unter 70), um deren Umschulung und Wiedereingliederung in die Arbeitswelt zu fördern, durch einen Ausbildungsweg, der technisch-praktische und organisatorische Fähigkeiten der beruflichen Figur des Hilfskochs entwickelt und festigt. Das vorliegende Projekt zielt, im Einklang mit den Bestimmungen in der Bekanntmachung und den Programmplanungsdokumenten darauf ab, die Professionalität im Gastgewerbe zu stärken, um auf die unmittelbaren Bedürfnisse des Personals in den Betrieben dieses Sektors einzugehen. 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 402 Unterrichtsstunden (Schulungsraum/Labor), 250 Stunden praktisches Training und 4 Stunden individuelle Beratung.

Inhalte und vermittelte Fähigkeiten:

- 1 - Wohlbefinden bei der Arbeit
- 2 - Hygiene- und Hygienevorschriften (HACCP)
- 3 - Elemente der Lebensmittelwissenschaft
- 4 - Lebensmittelwarenkunde
- 5 - Eigenschaften und Funktionen der Küchenausstattung, -maschinen und -geräte
- 6 - Zubereitung von Vorspeisen
- 7 - Zubereitungen mit Fleisch, Fisch und Gemüse
- 8 - Zubereitung von Backwaren
- 9 - Nachhaltige Gastronomie
- 10 - Grundsätze der Weinpaarung
- 11 - Neue Ernährungstrends und innovative Kochtechniken
- 12 - Krankheiten, Lebensmittelunverträglichkeit und -allergien
- 14 - Praktikum
- 15 - Individuelle Berufsberatung
- 13 - Aktive Arbeitssuche und selbstständige Erwerbstätigkeit

### **Voraussetzung für die Teilnahme:**

Gemäß Bekanntmachung besteht die Zielgruppe aus 10 Personen, die in der Provinz Bozen ansässig sind oder ihren Wohnsitz haben, über 45 sind, nicht erwerbstätig (unbeschäftigt, arbeitslos oder inaktiv), ihre Ausbildung in der Gastronomie erweitern möchten, ihr Arbeitsleben verlängern möchten und Eingliederung in die Arbeitswelt suchen.

**Avviso di selezione per l'ammissione di nr. 10 allievi  
all'intervento formativo cod. FSE10124**

## **FORMAZIONE DI BASE PER LA CUCINA**

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 8vi Ob. specifico 8.3

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

### **Finalità:**

Il progetto è finalizzato alla realizzazione di un percorso formativo che accresca la formazione e che prolunghi la vita lavorativa del target a cui è rivolto (over 45/under 70 non occupati) in modo da favorirne la riqualificazione e il reinserimento nel mondo del lavoro attraverso un percorso che sviluppi e consolidi competenze tecnico/pratiche e organizzative legate alla figura professionale di aiuto cuoco. Il presente progetto, in coerenza con quanto previsto dall'Avviso e dai documenti programmatici, ha come obiettivo il potenziamento di professionalità nel settore ristorativo in modo da rispondere ad immediate esigenze di personale nelle imprese di settore.

### **Struttura e articolazione:**

Il percorso consiste di 402 ore di lezioni in aula/laboratorio e 250 ore di stage e 4 ore di orientamento e colloquio individuale.

Contenuti e Competenze in uscita:

- 1 - Benessere sul luogo di lavoro
- 2 - Igiene e legislazione igienico-sanitaria (HACCP)
- 3 - Elementi di scienza dell'alimentazione
- 4 - Merceologia alimentare
- 5 - Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina
- 6 - Preparazione dei primi piatti
- 7 - Preparazioni a base di carne, pesce e verdure
- 8 - Preparazione prodotti di pasticceria
- 9 - Ristorazione sostenibile
- 10 - Principi di abbinamento cibo vino
- 11 - Le nuove tendenze alimentari e principi innovativi di cottura
- 12 - Patologie, intolleranze e allergie alimentari
- 14 - Stage
- 15 - Orientamento individualizzato
- 13 - Ricerca attiva del lavoro e autoimprenditorialità

### **Requisiti di partecipazione:**

Come da Avviso, i destinatari del progetto sono 10 persone, residenti o domiciliati in Provincia di Bolzano, con un'età superiore ai 45 anni compiuti, che si trovano in una situazione di non occupazione (disoccupati, inattivi, inoccupati) e che intendono accrescere la propria formazione nel settore ristorativo con l'obiettivo di prolungare la propria vita lavorativa e reinserirsi nel mondo del lavoro.

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



## **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 Teilnehmer, 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 03.02.2020.*

## **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/politica-diritto-relazioni-estere/europa/finanziamenti-ue/fondo-sociale-europeo-fse-2014-2020.asp> nella sezione "Offerta formativa FSE" entro il 03.02.2020.*

**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](mailto:info@meranowinefestival.com)*

*[\[www.gourmets.international\]](http://www.gourmets.international)*