



Bekanntmachung des Auswahlverfahrens zur Aufnahme von Nr. 10 Auszubildenden zum Bildungsvorhaben mit dem Code FSE10151

IM SERVICE UND AN DER BAR 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 1 Investitionspriorität 8i Spezifisches Ziel 8.5

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

Zielsetzung:

Das Schulungsprojekt hat zum Ziel, die Kompetenzen des Chef de Rang zu entwickeln. Der Kellner ist jene Fachkraft, die den Gästen Speisen und Getränke serviert. Beim Begriff „Kellner“ muss unterschieden werden zwischen jenen, die sich in Bars oder Restaurants um die Bedienung kümmern (also die Bestellungen vom Tresen oder der Küche den Kunden am Tisch bringt) und jene, die in Hotels angestellt sind und sich um den Zimmerservice kümmern. Außerdem ist der Kellner eine Fachkraft, die auch in Häusern Arbeit finden kann, wo er Privatpersonen Speisen in ihrem Haus serviert. Der Chef de Rang ist für die Bedienung in seiner Arbeitsabteilung zuständig. Als professioneller Kellner führt er jeden Schritt des Bedienens aus, häufig nimmt er die Bestellungen entgegen. Er unterhält eine ständige und höfliche Beziehung zur Kundschaft. Dem Chef de Rang steht häufig ein Mitarbeiter (Commis) zur Seite, dem er die Arbeitstechniken und andere Berufsgeheimnisse erklärt. Diese Fachkraft beherrscht nicht nur die Techniken und Werkzeuge seiner Arbeit, sondern zeichnet sich auch durch eine gute Allgemeinbildung und eine gute (wenn nicht ausgezeichnete) Kenntnis einer oder mehrerer Fremdsprachen aus.

Struktur und Unterteilung:

Die Schulung besteht aus 392 Unterrichtsstunden
(Schulungsraum/Labor), 260 Stunden Praktikum und 4 Stunden
individuelle Beratung.

Lehrmodule:

- 1 - Landes- und nationale Rechtsvorschriften zum Beruf
- 2 - Kundenempfang mit Bezug auf die Tourismusbranche in Südtirol
- 3 - Dekoration, Einrichtungsgestaltung und Organisation des Raumes
- 4 - Lebensmittel- und Kochkenntnisse sowie Erstellung von Menüs
- 5 - Umwelt, Wein und Gebiet
- 6 - Ausstellung und Bedienung von Kaffeehaus- und Barprodukten
- 7 - Grundkenntnisse zum Gestalten von Buffets, Snacks und Frühstück
- 8 - Verkaufs- und Kundenkommunikationstechniken
- 9 - Stärkung der zwischenmenschlichen und sozialen Kompetenzen
- 10 - Methoden für die aktive Eingliederung in die Arbeitswelt und die Entwicklung selbstständiger Erwerbstätigkeit, unterstützende IT-Werkzeuge
- 11 - Kommunikation und Vermeidung von Konflikten im Betrieb
- 12 - Italienisch: Fachsprache für Kellner
- 13 - Englisch für Kellner
- 14 - Deutsch für Kellner
- 15 - Individuelle Berufsberatung
- 16 - Anwendung der im Unternehmen erworbenen Fähigkeiten

Avviso di selezione per l'ammissione di nr. 10 allievi all'intervento formativo cod. FSE10151

LAVORARE IN AMBITO SALA/BAR

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 1 Priorità d'investimento 8i Ob. specifico 8.5

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

Finalità:

Il progetto formativo nasce con l'intento di sviluppare la competenza di cameriere chef de rang. Il cameriere è quella figura professionale che si occupa di servire cibo e bevande alla clientela. Quando si parla di camerieri occorre distinguere tra quelli che si occupano del servizio all'interno di bar o di ristoranti (portando quindi dal bancone o dalla cucina le ordinazioni ai clienti seduti ai tavoli) e i camerieri che invece sono impiegati negli alberghi e si occupano del servizio in camera. Il cameriere, inoltre, è un profilo professionale che può trovare lavoro anche in abitazioni, occupandosi quindi di servire le pietanze a dei privati nella loro casa. Lo chef de rang ha la responsabilità del servizio nella zona di lavoro a lui assegnata in sala. Cameriere professionista, segue tutte le fasi del servizio; spesso ha il compito di prendere le comande. Mantiene un rapporto costante e cordiale con la clientela. Lo chef de rang di solito è affiancato da un collaboratore, il commis, al quale trasmette le tecniche di lavoro e altri segreti del mestiere. Questa figura professionale, oltre ad avere padronanza delle tecniche e degli strumenti del suo lavoro, è caratterizzata da un buon bagaglio culturale e la buona (se non ottima) conoscenza di una o più lingue straniere.

Struttura e articolazione:

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

- 1 - Norme giuridiche provinciali e nazionali rilevanti per la professione alberghiera dell'Alto Adige
- 2 - Sistemi di accoglienza del cliente con cenni al settore turistico
- 3 - Sistemi decorativi e forme di arredamento e di Organizzazione del locale
- 4 - Merceologia alimentare e conoscenza di cucina, e creazione del menù
- 5 - Ambiente, Vino e Territorio
- 6 - Forme di esposizione e di servizio dei prodotti caffettieri e da bar
- 7 - Competenze base per allestimento di buffet, snack e colazioni
- 8 - Tecniche di vendita e di comunicazione con il cliente
- 9 - Potenziamento delle competenze civiche e sociali
- 10 - Metodologie per l'inserimento attivo nel mondo del lavoro e sviluppo autoimprenditoriale, strumenti informatici a supporto
- 11 - Comunicazione e prevenzione dei conflitti in azienda
- 12 - Lingua italiana: il micro-linguaggio per cameriere
- 13 - Lingua inglese per cameriere
- 14 - Lingua tedesca per cameriere
- 15 - Orientamento individuale
- 16 - Applicazione delle competenze acquisite in azienda

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



Voraussetzung für die Teilnahme:

Die vorliegende Bekanntmachung richtet sich an alle, die in der Provinz Bozen ansässig sind oder ihren Wohnsitz haben. Der Kurs ist Frauen und Männern im arbeitsfähigen 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 Teilnehmer, n 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 23.01.2020.

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/politica-diritto-relazioni-estere/europa/finanziamenti-ue/fondo-sociale-europeo-fse-2014-2020.asp> nella sezione "Offerta formativa FSE" entro il 23.01.2020.

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

www.gourmets.international

