

**Bekanntmachung des Auswahlverfahrens zur Aufnahme
von Nr. 8 Auszubildenden zum Bildungsvorhaben mit dem
Code FSE20152**

DIE KUNST DES BROT UND PIZZABACKENS

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 II Investitionspriorität 9i Spezifisches Ziel 9.2

Genehmigt mit Dekret Nr. D190025078 vom 04/12/2019

Zielsetzung:

Das Bildungsprojekt die Kunst des Brot- und Pizzabackens zielt auf die Bildung von acht Einwanderern, Flüchtlingen oder Asylbewerbern, die in der Provinz Bozen wohnhaft oder ansässig sind, nicht erwerbstätig und die als Pizzabäcker/Bäcker arbeiten möchten.

Kursort: Bozen

Struktur und Unterteilung:

Das Projekt entwickelt sich in einer einzigen Kursfolge und nach den unten genannten Bildungsmodulen strukturiert.

Kursdauer: 224 Unterrichtsstunden und 120 Stunden Praktikum.

MODULE	St.
Deutsch	24
Italienisch	60
Storytelling	8
Team Building	8
HACCP, Hygiene, Lebensmittel-und Produktsicherheit	12
Kenntnisse der verschiedenen Mehlsorten	12
Mehlalternativen zum Kochen	12
Teigzubereitung und Teigverarbeitung	24
Pizza auf dem Backblech und Fladenbrot	12
Übungen, Handfertigkeit und Schnelligkeit der Fertigware	24
Rohstoffentsorgung und verworfene Produkte vom Backprozess	8
Methodologie und Technik für die aktive Eingliederung in die Arbeitswelt	12
Sozialkunde	8
Stage	120
Individuelle Berufsberatung	4

**Avviso di selezione per l'ammissione di nr. 8 allievi
all'intervento formativo cod. FSE20152**

L'ARTE DEL PANE E DELLA PIZZA

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 II Priorità d'investimento 9i Ob. Specifico 9.2

Approvato con Decreto n. D190025078 del 04/12/2019

Finalità:

Il progetto formativo L'arte del Pane e della Pizza intende offrire una formazione a 8 persone immigrate, o rifugiate, o richiedenti asilo, residenti o domiciliati in provincia di Bolzano che si trovano in una situazione di non occupazione, e che desiderano lavorare come pizzaiolo/panificatore.

Sede del corso: Bolzano

Struttura e articolazione:

La struttura del progetto si sviluppa in un unico percorso articolato nei moduli formativi in tabella.

La durata del percorso formativo è di 224 ore di aula e 120 ore di stage.

MODULO	Ore
Tedesco	24
Italiano	60
Storytelling	8
Team Building	8
HACCP, Igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione	12
Conoscenza delle diverse tipologie di farina	12
Cucinare con le farine alternative	12
Preparazione e Lavorazione degli Impasti	24
La pizza in teglie e le focacce	12
Esercitazioni manualità e velocità del prodotto finito	24
Smaltimento materie prime e prodotti scartati dal processo di panificazione	8
Metodologie e tecniche per l'inserimento attivo nel mondo del lavoro	12
Educazione Civica	8
Stage	120
Orientamento individualizzato	4

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

CLS Consorzio Lavoratori Studenti

Via Roma / Romstraße 9/b, I-39100 Bolzano / Bozen (BZ)

0471-288003 - cls@cls-bz.it - www.cls-bz.it



Teilnahmevoraussetzungen:

Das Bildungsprojekt wendet sich an acht Einwanderer, die auf Arbeitssuche sind und die in der Provinz Bozen leben.

Die Teilnehmer sollen die Grundkenntnisse der italienischen Sprache beherrschen, dazu Motivation und Fähigkeit zur Stressbewältigung.

Auswahlverfahren:

Die Bewerber, die sich angemeldet haben, werden durch ein Einzelgespräch zur Bewertung der Motivation ausgewählt, die beim Sitz von CLS, in Bozen Romstr. 9, stattfinden wird. Möglicherweise online.

Informationen zur Teilnahme:

Es besteht Anwesenheitspflicht.

Teilnahmebestätigung:

Allen Teilnehmern, die mindestens 50% des gesamten Kurses, Praktikum inbegriffen, besucht haben, wird eine Teilnahmebescheinigung ausgestellt.

Zusätzliche Dienstleistungen:

Teilnahmegeld von 3,00 Euro brutto für jede Unterrichtsstunde, die man besucht hat.

Einschreibegebühr:

Der Kurs ist kostenlos.

Sitz, an dem die Tätigkeiten stattfinden:

Beim Sitz von CLS in der Romstr. 9 Bozen und für den praktischen Teil in der Pizzeria "Al Postillion" in Branzoll. Möglicherweise online.

Modalitäten und Fristen für den Beitritt:

Anträge zur Teilnahme am Kurs müssen über das auf der Internetseite des EFS-Amtes der Autonomen Provinz Bozen (<https://fse-esf.civis.bz.it/preiscrizioni/assi>) zur Verfügung gestellte Formular eingereicht werden (Bereich Kursangebot ESF-Achse 2/Projekte/ESF20152 die Kunst des Brot- und Pizzabackens).

Letzter Termin für die Anmeldung: 17/02/2021.

Requisiti di partecipazione:

Il percorso formativo si rivolge a 8 persone immigrate, alla ricerca di lavoro e inserite regolarmente nel territorio della Provincia di Bolzano. Ai partecipanti è richiesta la conoscenza basilare della lingua italiana, motivazione e buona gestione dello stress.

Modalità di selezione:

Per i soggetti che formalizzano l'adesione si procederà a un approfondito colloquio motivazionale. I colloqui di selezione si svolgeranno a Bolzano in via Roma 9, presso la sede del CLS. Eventualmente online.

Informazioni sulla partecipazione:

La frequenza al corso è obbligatoria.

Attestazioni finali:

Verrà rilasciato un attestato di frequenza a tutti i corsisti che prenderanno parte ad almeno il 50% delle ore previste dall'intero progetto, compreso lo stage.

Servizi aggiuntivi:

Indennità di partecipazione al corso nella misura di 3,00 € per ogni ora di frequenza.

Quota d'iscrizione:

Il corso è gratuito

Sede di svolgimento:

I corsi si svolgeranno in via Roma 9, presso la sede del CLS e per la parte pratica presso la pizzeria "Al Postillion" di Branzolo. Eventualmente online.

Modalità e termini per l'adesione:

Gli aspiranti candidati dovranno compilare una richiesta di adesione al progetto tramite l'apposito formulario online (<https://fse-esf.civis.bz.it/preiscrizioni/assi>), accessibile dal sito dell'Ufficio FSE della Provincia autonoma di Bolzano (sezione Offerta formativa FSE / Asse 2 / Progetti / FSE20152 L'arte del pane e della pizza).

Il termine ultimo per l'adesione è il 17/02/2021.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

CLS Consorzio Lavoratori Studenti

Via Roma / Romstraße 9/b, I-39100 Bolzano / Bozen (BZ)

0471-288003 - cls@cls-bz.it - www.cls-bz.it