



Bekanntmachung des Auswahlverfahrens zur Aufnahme von Nr. 10 Auszubildenden zum Bildungsvorhaben mit dem Code FSE 10410

CHEF ASSISTANT

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. D220015269 vom 01/09/2022

Zielsetzung:

Das Projekt Chef Assistant zielt auf die Ausbildung von 10 Personen ab, mit Wohnsitz oder Sitz in der Provinz Bozen, die arbeitslos sind und im Gastronomiebereich als Küchenhilfe arbeiten möchten.

Struktur und Unterteilung:

Die Pro-Kopf-Dauer des Lehrgangs beträgt 192 Unterrichtsstunden, 8 Orientierungsstunden und 100 Praktikumsstunden. Das Projekt entwickelt sich in einer einzigen Kursfolge und nach den unten genannten Bildungsmodulen strukturiert.

MODULE	St.
Deutsche Sprache	20
Problem solving	12
Team building	12
Arbeiten in einer Brigade	12
Einführung in die Küchenarbeit	32
HACCP	8
Grundlegende Kochtechniken	24
Organisation des Arbeitsumfelds	12
Koordinierung der Küchenaktivitäten	16
Werkzeuge und Ausrüstung in der Küche	20
Nachhaltige Menüs	12
Methoden und Techniken zur aktiven Eingliederung in die Arbeitswelt	12
Orientierung der Gruppe	8
Stage	100

Voraussetzung für die Teilnahme:

Der Kurs richtet sich an 10 Personen im erwerbsfähigen Alter, die nicht erwerbstätig sind, Italiener und/oder Ausländer, Frauen und/oder Männer, mit Wohnsitz oder Sitz in der Provinz Bozen, die als Küchenhilfe im Gaststättengewerbe arbeiten möchten. Es werden keine akademischen Qualifikationen vorausgesetzt, sondern die Fähigkeit zum Kochen, Teamarbeit und Lernbereitschaft.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

CLS Consorzio Lavoratori Studenti

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

0471-288003

cls@cls-bz.it

www.cls-bz.it

Avviso di selezione per l'ammissione di nr. 10 allievi all'intervento formativo cod. FSE 10410

CHEF ASSISTANT

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 8.i Ob. Specifico 8.5

Approvato con Decreto n. D220015269 del 01/09/2022

Finalità:

Il progetto formativo Chef Assistant intende offrire una formazione a 10 persone residenti o domiciliate in provincia di Bolzano che si trovano in una situazione di non occupazione, e che desiderano lavorare nel mondo della ristorazione come aiuto in cucina.

Struttura e articolazione:

La durata pro capite del percorso formativo è di 192 ore di aula, 8 di orientamento e 100 ore di stage.

La struttura del progetto si sviluppa in un unico percorso ed è articolato nei seguenti moduli formativi:

MODULI	Ore
Lingua tedesca	20
Problem solving	12
Team building	12
Lavorare in brigata	12
Introduzione al lavoro in cucina	32
HACCP	8
Tecniche di cucina di base	24
Organizzare l'ambiente di lavoro	12
Coordinamento attività di cucina	16
Strumenti e attrezzature in cucina	20
Menu sostenibili	12
Metodologie e tecniche per l'inserimento attivo nel mondo del lavoro	12
Orientamento di gruppo	8
Stage	100

Requisiti di partecipazione:

Il percorso formativo si rivolge a 10 persone in età lavorativa, in stato di non occupazione, italiane e/o straniere, donne e/o uomini, residenti o domiciliate in provincia di Bolzano, che desiderano lavorare nell'ambito della ristorazione come aiutanti in cucina. Non vengono richiesti titoli di studio ma attitudine alla cucina, al lavoro in gruppo e disponibilità ad apprendere.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a



CONSORZIO LAVORATORI STUDENTI

AGENZIA DI EDUCAZIONE PERMANENTE



Auswahlverfahren:

Mit denjenigen, die sich für eine Teilnahme entscheiden, wird ein ausführliches Motivationsgespräch geführt, in dem die konkrete Motivation für die Teilnahme am Ausbildungsweg, die Möglichkeit, die Anwesenheit während der gesamten Projektdauer zu gewährleisten, etwaige frühere Berufserfahrungen und die erforderlichen Mindestkompetenzen, um den Lehrgang zu absolvieren, geprüft werden.

Informationen zur Teilnahme:

Der Ausbildungsplan hat die Form eines Kursprojekts und sieht die obligatorische Teilnahme der Auszubildenden an allen vorgesehenen Modulen, einschließlich eines Praktikums, vor. Der Kurs ist in italienischer Sprache.

Bestätigungen am Ende des Vorhabens:

Eine Teilnahmebescheinigung wird für alle Teilnehmer ausgestellt, die an mindestens 75 % der vorgesehenen Stunden des gesamten Projekts teilnehmen.

Zusätzliche Dienstleistungen:

Um die Einstiegs- und Ausstiegskompetenzen der Auszubildenden genau zu analysieren, wurde ein Modul "Gruppenorientierung" (8 Stunden) vorgesehen, das ebenfalls auf eine bessere Eingliederung in die Arbeitswelt abzielt.

Einschreibengebühren:

Der Kurs ist kostenlos und keine Anmeldegebühren werden vorausgesehen.

Sitz, an dem die Tätigkeiten stattfinden:

Die Kurse finden in Bozen in den von CLS akkreditierten Unterrichtsräumen in der Romstrasse 9/B statt. Bei Bedarf können Fern- und/oder Hybridanwesenheitsmodi aktiviert werden.

Modalitäten und Fristen für den Beitritt:

Die Bewerber müssen ein spezielles Online-Formular (<https://fse-esf.civis.bz.it/preiscrizioni/assi>) ausfüllen, das auf der Website des ESF-Büros der Autonomen Provinz Bozen durch Eingabe von "10410 CHEF ASSISTANT" in das Suchfeld aufgerufen werden kann. Sie können auch einen Termin in den CLS-Büros in der Via Roma 9/B in Bozen vereinbaren. Bewerbungsfrist endet am 02/01/2023

Modalità di selezione:

Per i soggetti che formalizzano l'adesione si procederà ad un approfondito colloquio motivazionale, teso a verificare la concreta motivazione a prendere parte al percorso formativo, la possibilità di garantire la frequenza per tutta la durata del progetto, l'eventuale pregressa esperienza lavorativa e le competenze minime per affrontare il percorso.

Informazioni sulla partecipazione:

Il piano formativo si configura come un progetto corsuale e prevede la frequenza obbligatoria da parte dei corsisti di tutti i moduli previsti, stage compreso. Il corso è in lingua italiana.

Attestazioni finali:

Verrà rilasciato un attestato di frequenza a tutti i corsisti che prenderanno parte ad almeno il 75% delle ore previste dall'intero progetto.

Servizi aggiuntivi:

Per analizzare puntualmente le competenze in ingresso e in uscita dei corsisti, è stato previsto un modulo di "Orientamento di gruppo" (8ore), finalizzato anche ad un miglior inserimento nel mondo del lavoro.

Quota d'iscrizione:

Il corso è gratuito e non prevede quote di iscrizione.

Sede di svolgimento:

I corsi si svolgeranno a Bolzano presso le aule accreditate del CLS in via Roma 9/B. Ove necessario, potranno essere attivate modalità di frequenza da remoto e/o ibride.

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, digitando nel campo di ricerca "10410 CHEF ASSISTANT". Oppure potranno prendere appuntamento presso la sede di CLS in via Roma 9/B, Bolzano. Il termine ultimo per l'adesione è il 02/01/2023

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