

**Bekanntmachung des Auswahlverfahrens zur Aufnahme
von Nr. 10 Auszubildenden zum Bildungsvorhaben mit
dem Code FSE 10326**

DIE GEHEIMNISSE DER KONDITOREI

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 8.vi Spezifisches Ziel 8.3

Genehmigt mit Dekret Nr. D200022333 vom 12/11/2020

Zielsetzung:

Ziel des Bildungsweges ist es, den Teilnehmern und Teilnehmerinnen eine Ausbildung mit soliden Grundlagen für den Beruf als Konditor oder Konditorgehilfe zu übermitteln. Dieses Berufsbild ist in Südtirol sehr gefragt, insbesondere im Gastgewerbe und Tourismus. Mit den angeeigneten Kompetenzen können sich die Teilnehmer am Arbeitsmarkt und im Gastgewerbe bewerben.

Struktur und Unterteilung:

Deutsch	20h
Kommunikation	16h
Teammanagement	20h
Einführung in die Konditortechniken	20h
Geräte und Ausrüstung	12h
Mürbeteig, italienischer Sandkuchen und Rouladen	36h
Steif geschlagene Massen, Butter, Baiser und Brandteig	24h
Zubereitung von Cremes und Füllungen	30h
Lebensmittelhygiene und -sicherheit HACCP	24h
Verzierungsstechniken	18h
Italienische Süßspeisen mit Schwerpunkt Südtirol	20h
Praktikum	150h
Aktive Arbeitssuche	8h
Persönliche Orientierung	2h

Voraussetzung für die Teilnahme:

Das Projekt richtet sich an zehn italienische oder ausländische Männer oder Frauen, die über 45 Jahre alt und arbeitslos sind, mit Wohnsitz oder Domizil in der Provinz Bozen. Der Kurs richtet sich an Anfänger und Anfängerinnen, angehende Konditoren und Konditorinnen und an alle Personen, welche die Grundlagen der Konditorei und Verzierung erlernen wollen. Ziel des Kurses ist es, so schnell wie möglich die Grundelemente für die Zubereitung von Teigen, Cremes und Verzierungen zu übermitteln und so die unentbehrlichen Kompetenzen für den Zugang zum Beruf des Konditors oder des Konditorgehilfen zu liefern.

**Avviso di selezione per l'ammissione di nr. 10 allievi
all'intervento formativo cod. FSE 10326**

I SEGRETI DELLA PASTICCERIA

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.vi Ob. specifico 8.3

Approvato con Decreto n. D200022333 del 12/11/2020

Finalità:

Il percorso intende offrire una formazione con l'obiettivo di dare ai partecipanti, solide basi per poter accedere alla professione di pasticciere o aiuto pasticciere. Una professionalità molto richiesta nel contesto Altoatesino, nel settore turistico e della ristorazione. Le competenze apprese consentiranno ai corsisti di potersi proporre sul mercato del lavoro e nel settore della ristorazione.

Struttura e articolazione:

Tedesco	20h
Comunicazione	16h
Gestione del team	20h
Introduzione alle tecniche di pasticceria	20h
Strumenti e attrezzature	12h
Pasta frolla, pan di spagna e arrotolati	36h
Masse montate, burro, meringaggi, bignè	24h
Tecniche di preparazione creme e farciture	30h
Igiene e sicurezza degli alimenti - HACCP	24h
Tecniche di decorazioni prodotti	18h
I dolci italiani- focus Alto Adige	20h
Ricerca attiva del lavoro	8h
Orientamento individualizzato	2h
Stage	150h

Requisiti di partecipazione:

Il progetto è destinato a dieci persone italiane o straniere, uomini o donne over 45 che siano disoccupati e residenti o domiciliati in provincia di Bolzano. Il corso si rivolge ai principianti, aspiranti pasticciere e a chiunque desideri imparare i fondamenti della pasticceria e della decorazione con l'obiettivo di fornire rapidamente gli elementi di base per la preparazione degli impasti, delle creme e delle decorazioni, che permettono di acquisire le competenze indispensabili per accedere al mestiere di pasticciere o aiuto pasticciere.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

SIS – Social Innovation South Tyrol – SIS – Social Innovation South Tyrol

Galileistr. 2/a – Via Galilei 2/a

Marie Curie str 11 – Via Marie Curie 11

Tel. 0471 1817898 – 0471 1817898

E-Mail info@sis-bz.it - E-Mail info@sis-bz.it

www.sis-bz.it – www.sis-bz.it

Auswahlverfahren:

Auswahltests zur Bewertung der Kompetenzen der Bewerber und Bewerberinnen. Das Auswahlverfahren wird vom Koordinator und Verantwortlichen des Projektes unter Beachtung der in der Ausschreibung angegebenen Modalitäten organisiert. Mit allen Bewerbern und Bewerberinnen, die die Einschreibung vorgenommen haben, wird ein ausführliches Motivationsgespräch geführt, um neben den Pflichtvoraussetzungen auch die Motivation und die berufliche Lage mit Prüfung der im Meldeblatt angegebenen Informationen zu bewerten. Eine eigens gegründete Kommission wird schließlich 10 Bewerber und Bewerberinnen aussuchen, die den gesamten Bildungsweg besuchen werden.

Informationen zur Teilnahme:

Die Teilnahme ist für mindestens 75 % der Dauer des Lehrgangs vorgeschrieben

Bestätigungen am Ende des Vorhabens:

Die Teilnehmer*innen, die mindestens 75% des Kurses besucht haben, erhalten eine Teilnahmebestätigung. Zudem wird eine Bestätigung in Bezug auf die Lebensmittelkontrolle und -sicherheit (HACCP) ausgestellt.

Zusätzliche Dienstleistungen:

Sprachvermittlung für Migranten

Einschreibegebühren:

Nicht vorgesehen

Sitz, an dem die Tätigkeiten stattfinden:

Die Bildungsmaßnahmen finden in Bozen in Galileo Galilei-Straße statt.

Modalitäten und Fristen für den Beitritt:

Die Kursbewerber müssen, wie vom ESF vorgesehen, einen Antrag zur Kursteilnahme ausfüllen. Die Teilnahmeanträge für das Projekt müssen mittels entsprechendem Online-Formular ausgefüllt werden:

https://fse-esf.civis.bz.it/preiscrizioni/856/seleziona_progetto

abrufbar unter der Internetseite des ESF-Büros der Autonomen Provinz Bozen (Abteilung ESF-Bildungsangebot / Achse 1 / Projekte / **10326 "Die Geheimnisse der Konditorei"**). Nach Eingabe aller Daten erstellt das Formular ein PDF, das der Interessierte ausdrucken, datieren, unterschreiben und im Original dem Träger (SIS) übermitteln muss. Die tatsächliche Einschreibung erfolgt mit der Übermittlung des gegengezeichneten Originals: daher ist es nicht ausreichend, die

Modalità di selezione:

Prove di selezione volte a valutare le competenze individuali dei candidati L'attività di selezione viene organizzata dal coordinatore e dal responsabile di progetto nel rispetto delle modalità previste dal bando. Per tutti coloro che formalizzeranno l'adesione si procederà a un approfondito colloquio motivazionale per poter verificare, oltre ai criteri obbligatori in ingresso, la motivazione, la condizione lavorativa andando a verificare ogni informazione riportata attraverso la scheda anagrafica professionale. Una apposita commissione di valutazione procederà infine a selezionare i 10 candidati che prenderanno parte all'intero percorso formativo.

Informazioni sulla partecipazione:

La frequenza è obbligatoria per almeno il 75% della durata del corso.

Attestazioni finali:

Verrà rilasciato un attestato di frequenza a chi avrà partecipato ad almeno il 75% della durata del corso.

Verrà rilasciato un attestato relativo al controllo sicurezza degli alimenti: HACCP

Servizi aggiuntivi:

Mediazione linguistica nel caso di migranti.

Quota d'iscrizione:

Non previsto

Sede di svolgimento:

Le attività formative si svolgeranno a Bolzano in via Galileo Galilei 2/A

Modalità e termini per l'adesione:

Gli aspiranti candidati dovranno compilare una richiesta di adesione al corso, come previsto dall'FSE. Le domande di adesione al progetto devono essere compilate tramite l'apposito formulario online:

https://fse-esf.civis.bz.it/preiscrizioni/856/seleziona_progetto

accessibile dal sito dell'Ufficio FSE della Provincia autonoma di Bolzano (sezione Offerta formativa FSE / Asse 1 / Progetti / **10326 "I segreti della pasticceria"**)

Una volta inseriti tutti i dati, il formulario genera un pdf che l'interessato deve stampare, datare, firmare e consegnare in originale al beneficiario (SIS). L'atto effettivo di adesione coincide con la consegna dell'originale controfirmato: non è pertanto sufficiente

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

SIS – Social Innovation South Tyrol – SIS – Social Innovation South Tyrol

Galileistr. 2/a – Via Galilei 2/a

Marie Curie str 11 – Via Marie Curie 11

Tel. 0471 1817898 – 0471 1817898

E-Mail info@sis-bz.it - E-Mail info@sis-bz.it

www.sis-bz.it – www.sis-bz.it

ESF | FSE

Europäischer Sozialfonds
Fondo Sociale Europeo



EUROPEAN UNION



AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL



PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE

Daten mittels Online-Formular einzugeben. Der Begünstigte (SIS) kann den Teilnehmer bei der Eingabe der Daten unterstützen. Letzter Termin für die Anmeldung: 30 April 2021.

inserire i dati tramite il formulario online. Il beneficiario (SIS) può supportare l'utente nell'inserimento dei dati. Il termine ultimo per l'adesione è il 30 aprile 2021.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

SIS – Social Innovation South Tyrol – SIS – Social Innovation South Tyrol

Galileistr. 2/a – Via Galilei 2/a

Marie Curie str 11 – Via Marie Curie 11

Tel. 0471 1817898 – 0471 1817898

E-Mail info@sis-bz.it - E-Mail info@sis-bz.it

www.sis-bz.it – www.sis-bz.it

