



**Bekanntmachung des Auswahlverfahrens zur Aufnahme von Nr. 10 Auszubildenden zum Bildungsvorhaben mit dem Code FSE 10416**

**ECO GREEN KITCHEN:  
Hilfskraft für eine nachhaltige Küche“**

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 8.i Spezifisches Ziel 8.5

Genehmigt mit Dekret Nr. D220015269 del 20/09/2022

**Zielsetzung:**

Ziel des Projektes ist es, 10 Personen auszubilden – Männer und Frauen mit Schwierigkeiten im Einstieg bzw. Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt. Übermittelt wird eine bereichsübergreifende und berufsspezialisierende Ausbildung, um als Mitarbeiter/in in einer ökologisch nachhaltigen Küche arbeiten zu können. Der berufsspezialisierende Lehrgang sieht nicht nur die Übermittlung von Fachwissen im Küchenbereich, sondern auch einer regelrechten Lebenseinstellung im Zeichen der Umweltfreundlichkeit und Nachhaltigkeit auch außerhalb des beruflichen Bereiches vor. Die Teilnehmenden sind nach der Aneignung des erforderlichen Wissens, um Küchenchefs bei der Zubereitung von Vorspeisen, ersten Gängen, Hauptspeisen und Desserts zu unterstützen, in der Lage, die 3 Grundregeln der nachhaltigen Küche umzusetzen: Reduzierung des Konsums, Recycling, Wiederverwertung. Letztere stellt im Vergleich zu den üblichen Kochkursen eine Neuigkeit dar, da der Sektor immer mehr „green“ ist.

**Gliederung:**

Einführung in die Welt des ökologisch nachhaltigen Gastgewerbes	28h
Einführung in die nachhaltige Küche	28h
Die Vorspeisen	20h
Erste Gänge und Hauptspeisen	50h
Kochtechniken	24h
Techniken der Konditorei	28h
Brotbacken	30h
HACCP – Handhabung und Aufbewahrung der Nahrungsmittel / Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten	20h
Ökologisch nachhaltiges Buffet und Catering	24h
Erste Hinweise zur Warenkunde und Lebensmittelsensorik	8h
Einführung in die Rohkost	12h
GREEN-Strategien für die Abfallentsorgung - der Kompost	8h
Der biologische Hausgarten	8h
Sicherheit - allgemeiner Teil / Mittleres Risiko – spezifischer Teil	12h
Teambildung und Kommunikation	20h
Persönliche Ausbildung	3h
Unternehmertum und Unternehmensgründung	12h
Verfahren für die aktive Arbeitssuche	12h
Vegane und vegetarische Küche	20h
Glutenfreie Küche	12h

Für weitere Informationen wenden Sie sich an



**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](mailto:info@sis-bz.it) - E-Mail [info@sis-bz.it](mailto:info@sis-bz.it)

[www.sis-bz.it](http://www.sis-bz.it) – [www.sis-bz.it](http://www.sis-bz.it)

**Avviso di selezione per l'ammissione di nr. 10 allievi all'intervento formativo cod. FSE 10416**

**ECO GREEN KITCHEN:  
addetto/a alla cucina ECO sostenibile**

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 8.i Ob. specifico 8.5

Approvato con Decreto n. D220015269 del 20/09/2022

**Finalità:**

Il seguente progetto ha l'obiettivo di formare 10 persone: donne e uomini con maggiore difficoltà di inserimento e reinserimento nel mondo lavorativo fornendo loro una formazione trasversale e professionalizzante per svolgere la mansione di addetto/a alla cucina ecosostenibile. Si tratta di un percorso formativo professionalizzante che vede il trasferimento non solo di competenze tecnico specifiche legate al mondo della cucina ma anche di una vera e propria filosofia di vita improntata sul rispetto dell'ambiente e la sostenibilità da adottare al di fuori dell' ambito professionale. I destinatari avranno la possibilità, una volta apprese le nozioni per aiutare gli chef a cucinare antipasti, primi, secondi piatti e dolci, di mettere in pratica le 3 "R" della cucina sostenibile: riduzione dei consumi, riciclo, riutilizzo. Una novità quest'ultima rispetto ai consueti corsi di cucina, in quanto il settore è diventato sempre più "green".

**Struttura e articolazione:**

Introduzione al mondo della ristorazione eco sostenibile	28h
Introduzione alla cucina di base "Green"	28h
Gli antipasti	20h
I primi e secondi piatti	50h
Le tecniche di cottura	24h
Tecniche di pasticceria	28h
La panificazione	30h
HACCP – manipolazione e conservazione degli alimenti / allergie e intolleranze alimentari	20h
Buffet e catering Ecosostenibili	24h
Cenni di merceologia e analisi sensoriale	8h
Introduzione al crudismo	12h
Strategie GREEN per lo smaltimento rifiuti – il compost	8h
L'orto Bio domestico	8h
Sicurezza parte generale e parte specifica rischio medio	12h
Team building e comunicazione	20h
Formazione individualizzata	3h
Auto-imprenditorialità e creazione di impresa	12h
Metodologie di ricerca attiva del lavoro	12h
Cucina vegan e vegetariana	20h
La cucina glutenfree	12h
Tedesco	40h
Pasta fresca e ripiena	28h
Stage formativo	210h

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

Deutsch  
Frischer und gefüllter Teig  
Praktikum

40h  
28h  
210h

### Teilnahmevoraussetzungen:

Das Projekt richtet sich an zehn italienische oder aus EU- oder Drittländern stammende ausländische Männer oder Frauen, die entweder Asyl beantragen, erwerbslos, arbeitslos, nicht aktiv oder Langzeitarbeitslose sind.

Voraussetzung ist die Kenntnis der italienischen Sprache, Niveau A2. Eine auch nur kurze Berufserfahrung im Gastgewerbe als Küchengehilfe, Tellerwäscher oder Kellner ist vorzuziehen, aber nicht unbedingt notwendig.

### Auswahlverfahren:

Die Auswahlmöglichkeit wird vom Tutor organisiert und wenn Sie mehr Bewerbungen benötigen, Zusammenarbeit mit den Arbeits- und/oder APL-Zentren der Provinz Bozen, die Sie können potenzielle Bewerber benennen. Die Auswahlgespräche stützen sich auf: - den aktuellen Lebenslauf der Teilnehmenden, - eine Tabelle mit den verschiedenen Parametern, die vom auswählenden Personal zur Bewertung der Motivation des Bewerbenden in Hinblick auf den Zugang zum Bildungsplan und zur Bewertung der erforderlichen Mindestkompetenzen verwendet wird. Es werden Einzelgespräche durchgeführt, bei denen für jede Eigenschaft eine Punktzahl zugewiesen wird. Die Summe ergibt sodann die Bewertung des Bewerbenden. Es wird ein erstes Gitter von Bewertung, gefolgt von einer Rangliste der zugelassenen Teilnehmer.

### Informationen zur Teilnahme:

Die Teilnahme ist für mindestens 75% der Kursdauer.

### Bestätigungen am Ende des Vorhabens:

Es wird eine Teilnahmebestätigung für alle, die an mindestens 75% der Kursdauer.

### Zusätzliche Dienstleistungen:

Sprachvermittlung für Migranten

### Einschreibgebühren:

*Nicht vorgesehen*

### Sitz, an dem die Tätigkeiten stattfinden:

Die Bildungsmaßnahmen finden in Bozen in Marie Curie Str.11 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/1200/seleziona\\_progetto](https://fse-esf.civis.bz.it/preiscrizioni/1200/seleziona_progetto)

abrufbar unter der Internetseite des ESF-Büros der Autonomen Provinz Bozen (Abteilung ESF-Bildungsangebot / Achse 1 / Projekte / **10416** "ECO GREEN KITCHEN: Hilfskraft für eine nachhaltige Küche".

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 Daten mittels Online-Formular einzugeben. Der Begünstigte (SIS) kann den Teilnehmer bei der Eingabe der Daten unterstützen. Die Einschreibefrist endet am 11/12/2022.

### Requisiti di partecipazione:

I destinatari del seguente piano sono 10 persone: donne e uomini domiciliati in provincia di Bolzano, sia italiani che stranieri UE e extra UE compresi i richiedenti asilo politico, inoccupati, disoccupati, inattivi, disoccupati di lunga durata. E' richiesta una conoscenza della lingua italiana ad un livello A2. E' preferibile ma non necessario aver maturato una precedente esperienza, anche di breve durata, in ambito ristorativo - hotellerie come aiuto cucina, lavapiatti, cameriere di sala

### Modalità di selezione:

L'attività di selezione viene organizzata dal tutor e nel caso ci sia la necessità di reperire più candidature, in collaborazione con i centri per l'impiego e/o APL della provincia di Bolzano, i quali potranno indicare potenziali candidati. Nei colloqui di selezione gli strumenti utilizzati saranno:- Curriculum aggiornato per ciascun partecipante,- una griglia contenente diversi parametri utilizzati dai selezionatori per valutare la motivazione del candidato ad accedere al piano formativo e per le competenze minime richieste. Verrà scelta la modalità del colloquio individuale durante il quale per ognuno degli items considerati si darà un punteggio, la cui somma fornirà la valutazione del candidato. Sarà stilata una prima griglia di valutazione, cui seguirà una graduatoria per l'individuazione dei partecipanti ammessi.

**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.

### Servizi aggiuntivi:

Mediazione in caso di migranti

### Quota d'iscrizione:

*Non previsto*

### Sede di svolgimento:

Le attività formative si svolgeranno a Bolzano in via Marie Curie, 11.

### 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/1200/seleziona\\_progetto](https://fse-esf.civis.bz.it/preiscrizioni/1200/seleziona_progetto)

accessibile dal sito dell'Ufficio FSE della Provincia autonoma di Bolzano (sezione Offerta formativa FSE / Asse 1 / Progetti / **10416** "ECO GREEN KITCHEN: addetto/a alla cucina ECOsostenibile"

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 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 11/12/2022.

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](mailto:info@sis-bz.it) - E-Mail [info@sis-bz.it](mailto:info@sis-bz.it)

[www.sis-bz.it](http://www.sis-bz.it) – [www.sis-bz.it](http://www.sis-bz.it)