

**Bekanntmachung des Auswahlverfahrens zur Aufnahme
von Nr. 10 Auszubildenden zum Bildungsvorhaben mit
dem Code FSE10368**

**Experte/Expertin in der Lebensmittel- und
Getränkewirtschaft**

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. 22333/2020 vom 12/11/2020

Zielsetzung:

Ziel des Projekts ist es, den Teilnehmern das Wissen und die Fähigkeiten zu vermitteln, um im weitläufigen Gastronomie- und Tourismussektor, einem der Kerngeschäfte Südtirols, tätig zu sein. In unserem Gebiet ist das Berufsbild des Experten in der Lebensmittel- und Getränkewirtschaft dank des günstigen Zustandes der Produktionsbranche seit jeher sehr gefragt. Das Projekt zielt darauf ab, die Besonderheit der Südtiroler Wirtschaft zu stärken, indem es die vielen verschiedenen Bereiche unterstützt, in denen diese Figur eine Beschäftigung finden kann: Hotels, Restaurants und Pizzerien, Catering-Organisationen, Ressorts, Weinlokale und Ferienorte eröffnen der Figur nach dem Projekt gute Beschäftigungsmöglichkeiten. Der Kurs beinhaltet Unterricht, Beratung und ein Praktikum und vermittelt den Teilnehmern auch fachübergreifende Fähigkeiten, um ihre Soft Skills zu festigen.

Struktur und Unterteilung:

Der Schulungskurs besteht aus 356 Stunden (Schulungsraum, Workshops, Fallstudien), 4 Stunden individueller Beratung und 200 Stunden Praktikum in Betrieben des Sektors.

Inhalt:

- Die Verwaltungsbereiche des Gastronomiesektors
- Leitung der Gastronomiebetriebe
- Zulieferer prüfen und auswählen
- Die Arbeit organisieren, das Personal in Küche, Speisesaal und Bar koordinieren
- Lager, Vorräte und Weinkeller verwalten
- Budgeting und Kostenkontrolle
- Brand Management, Marketingplan eines Restaurants
- Relaunch des Barkonzepts und des gastronomischen Angebots
- Digitalisierung und virtuelle Realität für das Gastgewerbe
- Beratung und Kundenservice
- Verkaufs- und Kommunikationstechniken
- Green Policy: gesunde Küche mit Kräutern und Produkten des Gebiets
- Menu Engineering
- Italienische und ausländische Weine und Destillate
- Die neuen Trends des guten Trinkens: handwerklich gebrautes Bier
- Aktive Arbeitssuche und selbstständige Erwerbstätigkeit
- Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz
- Deutsch für den Beruf
- Einschlägige Rechtsvorschriften und HACCP
- Persönliche Stärkung
- Praktikum
- Individuelle Beratung

Voraussetzung für die Teilnahme:

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

CIBUS BZ S.r.l.

Via Marie Curie, 13 39100 Bolzano (BZ) | Italia.

T. +39 3401681681

info@cibus.bz

**Avviso di selezione per l'ammissione di nr 10 allievi
all'intervento formativo cod. FSE10368**

Esperto/a in Food & Beverage Management

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. 22333/2020 del 12/11/2020

Finalità:

Il progetto intende fornire ai partecipanti conoscenze e competenze per operare in seno all'ampio settore della ristorazione e del turismo, che è uno dei core business dell'Alto Adige. Nel nostro territorio la figura professionale di Esperto/a in Food & Beverage Management è sempre molto richiesta, grazie allo stato di grazia del ramo produttivo. Il progetto intende valorizzare la specificità dell'economia altoatesina, sostenendo i molteplici comparti del settore in cui la figura potrà trovare impiego: alberghi, ristoranti e pizzerie, organizzazioni di catering, resort, wine bar e villaggi turistici offrono spesso infatti buone opportunità occupazionali al profilo in esito al progetto. Il corso prevede attività di aula, di orientamento e di stage e trasferirà ai partecipanti anche competenze trasversali per potenziare le loro soft skills.

Struttura e articolazione:

Il percorso consiste in 356 ore di lezione (aula, workshop, case study), 4 ore di orientamento individualizzato e 200 ore di formazione pratica all'interno di aziende del settore.

Moduli:

- I reparti operativi del settore della ristorazione
- Gestione delle aziende ristorative
- Valutare e selezionare i fornitori
- Organizzare il lavoro, gestire e coordinare il personale di cucina, sala e bar
- Gestire il magazzino, le scorte e la cantina dei vini
- Budgeting e cost control
- Brand Management, il piano di marketing di un ristorante
- Re-launch del concetto bar e dell'offerta gastronomica
- Digitalizzazione e realtà virtuale applicata alla ristorazione
- Orientamento e servizio al cliente
- Tecniche di vendita e di comunicazione
- Green Policy: cucina salustistica con erbe e prodotti del territorio
- Menù Engineering
- Vini e distillati italiani ed esteri
- Nuovi Trend del bere di qualità: le birre artigianali
- Ricerca attiva del lavoro e autoimprenditorialità
- Sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro
- Tedesco tecnico professionale
- Normativa di settore e HACCP
- Empowerment
- Stage
- Orientamento individualizzato

Requisiti di partecipazione:

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

Gemäß Bekanntmachung richtet sich die Maßnahme an 10 Langzeitarbeitslose oder Personen, die stärkere Probleme bei der beruflichen Eingliederung haben, die in der Provinz Bozen wohnhaft oder ansässig sind und beabsichtigen, ihre Ausbildung im Bereich Food & Beverage-Management in der weitläufigen Branche der Gastronomie und des Tourismus zu vervollständigen. Damit die Projektziele, die auf die Neu- oder Wiedereingliederung der Zielgruppe in das Arbeitsleben unter Gewährleistung der Chancengleichheit für alle abzielen, voll und ganz erfüllt werden können, gibt es keine besonderen Studientitel oder Anforderungen für die Teilnahme am Kurs. In der Auswahlphase sind die konkrete Motivation zur Teilnahme am Ausbildungskurs und die echte Bereitschaft der Teilnehmer, sich in den lokalen Arbeitskontext einzufügen, der, wie in der Analysephase hervorgehoben, weitläufige Möglichkeiten im Gaststättengewerbe bietet, von wesentlicher Bedeutung. Bei gleicher Punktezahl bei der Auswahl sind die Geschlechterquoten gewährleistet.

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 Teilnehmern, die mindestens 75% des gesamten Kurses besucht haben, eine Teilnahmebescheinigung unter Angabe der einzelnen Module und deren Dauer, wie auch der jeweiligen Kompetenzen ausgestellt.

Einschreibgebühren:

Der Kurs wird im Rahmen des PO ESF 2014-2020 finanziert und ist somit kostenlos.

Sitz, an dem die Tätigkeiten stattfinden:

Der Klassenraum wird entsprechend der Herkunft der Anträge definiert, um die Teilnahme am Kurs zu erleichtern, wobei in jedem Fall der Einhaltung von "Anti-Covid"-Maßnahmen Vorrang eingeräumt wird.

Modalitäten und Fristen für den Beitritt:

Bitte folgende Anmeldung ausfüllen: <https://fse-esf.civis.bz.it/preiscrizioni/assi> im Abschnitt "Kursangebot ESF" (unten rechts) innerhalb dem 28/05/2021

Così come previsto dall'Avviso, destinatari dell'intervento sono 10 disoccupati di lunga durata o soggetti con maggiore difficoltà nell'inserimento lavorativo, residenti o domiciliati in Provincia di Bolzano, e che intendono accrescere la propria formazione nel Food & Beverage Management del vasto settore della ristorazione e del turismo. Per favorire appieno le finalità progettuali, che mirano all'inserimento/reinserimento lavorativo del target garantendo a tutti pari opportunità, non sono previsti per la partecipazione al corso particolari titoli di studio pregressi né requisiti specifici. Assume carattere segnatamente rilevante, in fase di selezione, la specifica motivazione a prendere parte al percorso formativo e l'effettiva volontà dei partecipanti di inserirsi nel contesto lavorativo territoriale, che offre, come evidenziato in fase di analisi, ampie possibilità nel settore della ristorazione. A parità di punteggio in selezione, saranno garantite le quote di genere.

Modalità di selezione:

Prove volte a valutare le competenze individuali dei candidati e selezioni psico-attitudinali.

Informazioni sulla partecipazione:

La frequenza al percorso 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.

Quota d'iscrizione:

Il percorso è gratuito.

Il percorso è finanziato nell'ambito del PO FSE 2014-2020.

Sede di svolgimento:

L'aula sarà definita in base alla provenienza delle candidature, in modo da facilitare la partecipazione al corso, e comunque privilegiando il rispetto delle misure "anti-Covid".

Modalità e termini per l'adesione:

Compilare il formulario presente alla pagina <https://fseesf.civis.bz.it/preiscrizioni/assi> nella sezione "Offerta formativa FSE" entro la data di termine 28/05/2021

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

Per ulteriori informazioni rivolgersi a

CIBUS BZ S.r.l.

Via Marie Curie, 13 39100 Bolzano (BZ) | Italia.

T. +39 3401681681

info@cibus.bz