



DIE SCHULDIREKTORIN

Nach Einsichtnahme in:

- das LG vom 10.08.1977, Nr. 29 „Berufsbildungskurse von kurzer Dauer“;
- Die Artikel 1 und 2 des LG vom 12.11.1992, Nr. 40 die vorsehen, dass die Autonome Provinz Bozen Maßnahmen zur beruflichen Grund- und Weiterbildung ergreift und zur Unterstützung des beruflichen Bildungssystems verschiedene Tätigkeiten veranlasst;
- in das LG vom 24. September 2010 Nr. 11 Art. 5 Absatz 7, dass die Autonomie der Berufsschulen in Bezug auf Organisation, Didaktik, Finanzwesen und Verwaltung anerkennt;
- in den BLR Nr. 524 vom 05.05.2015, welche die Kriterien hinsichtlich der Bestimmung der Teilnahmegebühren für Berufsbildungskurse von kurzer Dauer feststellt
- den BLR Nr. 1387/2018, mit welchem das Landesverzeichnis errichtet und die Festlegung der Modalitäten für die Validierung und die Zertifizierung der beruflichen Kompetenzen genehmigt worden ist;
- in die Anlage A – Kursplan der Berufsbildungskurse von kurzer Dauer der Berufsschule in italienischer Sprache Landeshotelfachschule „Cesare Ritz“ und für den Schuljahr 2021-2022, die einen wesentlichen Bestandteil dieses Dekretes bildet und welche die Kursbezeichnung, die Dauer, die Anzahl der Teilnehmer und die eventuelle Validierung/Zertifizierung der beruflichen Kompetenzen beinhaltet;

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Visti:

- la LP 10.08.1977 n. 29 “Corsi di formazione professionale di breve durata”;
- gli artt. 1 e 2 della LP 12.11.1992, n. 40 che prevedono che la Provincia autonoma di Bolzano attui azioni di formazione al lavoro e sul lavoro e promuova attività varie a sostegno del sistema formativo;
- l’art. 5 comma 7 della LP 24 settembre 2010, nr. 11 che riconosce autonomia organizzativa, didattica, finanziaria e amministrativa alle scuole di formazione professionale;
- la DGP n. 524 del 05.05.2015 che stabilisce i criteri con cui vengono determinate le quote di partecipazione ai corsi di formazione continua di breve durata;
- la DGP n. 1387/2018 con la quale è stato istituito il repertorio provinciale ed è stata approvata la definizione delle modalità per la validazione e certificazione delle competenze professionali;
- l’allegato A - Piano dei corsi di formazione professionale di breve durata della scuola professionale alberghiera in lingua italiana “Cesare Ritz” per l’anno formativo 2021-2022, che fa parte integrante del presente decreto e contenente la denominazione del corso, la sua durata, il numero dei frequentanti e l’eventuale validazione/certificazione delle competenze professionali;

Gleichgestellt anerkannt
Dekret A.D. n. 120/17.1-11.07.02

Scuola Paritaria
Decreto D.R. n. 120/17.1-11.07.02





v e r f ü g t

1 Die, in der Anlage **A – Kursplan der Berufsbildungskurse von kurzer Dauer der Berufsschule in italienischer Sprache Landeshotelfachschule „Cesare Ritz“ für den Schuljahr 2021-2022** enthaltenen Kurse;

1. zur Kenntnis zu nehmen, dass das vorliegende Dekret keine Ausgabenverpflichtung bedingt

DIE SCHULDIREKTORIN

d e c r e t a

1 di istituire/approvare i corsi contenuti nell'allegato **A - Piano dei corsi di formazione professionale di breve durata della scuola professionale alberghiera in lingua italiana “Cesare Ritz” per l'anno scolastico 2021-2022;**

1. di dare atto che il presente provvedimento non comporta impegno di spesa.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Allegato A

Nr.	Ritz_Code	TITOLO CORSO	certificazione - validazione competenze	Durata ore	Anno Formativo	Nr. frequentanti	Preventivo di spesa
1		Introduzione al lavoro di cucina		18	2021 - 2022	10	- €
2		Introduzione al lavoro di cucina		18	2021 - 2022	10	- €
3		Introduzione al lavoro di cucina		18	2021 - 2022	10	- €
4		Introduzione al lavoro di cucina		18	2021 - 2022	10	- €
5		Introduzione al lavoro di cucina		18	2021 - 2022	10	- €
6		Introduzione al lavoro di cucina		18	2021 - 2022	10	- €
7		Introduzione al lavoro di cucina		18	2021 - 2022	10	- €
8		Introduzione al lavoro di cucina		18	2021 - 2022	10	- €
9		Introduzione al lavoro di cucina		18	2021 - 2022	10	- €
10		Introduzione al lavoro di cucina		18	2021 - 2022	10	- €
11		Introduzione al lavoro di cucina		18	2021 - 2022	10	- €
12		Introduzione al lavoro di cucina		18	2021 - 2022	10	- €
13		Cucina di base		30	2021 - 2022	10	4.500,00 €
14		Cucina di base		30	2021 - 2022	10	4.500,00 €
15		Cucina di base		30	2021 - 2022	10	4.500,00 €
16		Cucina di base		30	2021 - 2022	10	4.500,00 €
17		Cucina di base		30	2021 - 2022	10	4.500,00 €
18		Cucina di base		30	2021 - 2022	10	4.500,00 €
19		Cucina di base		30	2021 - 2022	10	4.500,00 €
20		Cucina di base		30	2021 - 2022	10	4.500,00 €
21		Tecniche di cucina		40	2021 - 2022	10	7.000,00 €
22		Tecniche di cucina		40	2021 - 2022	10	7.000,00 €
23		Tecniche di cucina		40	2021 - 2022	10	7.000,00 €
24		Tecniche di cucina		40	2021 - 2022	10	7.000,00 €
25		Tecniche di cucina		40	2021 - 2022	10	7.000,00 €
26		Tecniche di cucina		40	2021 - 2022	10	7.000,00 €
27		Tecniche di cucina		40	2021 - 2022	10	7.000,00 €
28		Finger food		12	2021-2022	10	900,00 €
29		Finger food		12	2021-2022	10	900,00 €
30		Finger food		12	2021-2022	10	900,00 €
31		Finger food		12	2021-2022	10	900,00 €
32		Finger food		12	2021-2022	10	900,00 €
33		Finger food dolci e salati		30	2021-2022	10	3.000,00 €
34		Finger food dolci e salati		30	2021-2022	10	3.000,00 €
35		Finger food dolci e salati		30	2021-2022	10	3.000,00 €
36		Finger food dolci e salati		30	2021-2022	10	3.000,00 €
37		Finger food dolci e salati		30	2021-2022	10	3.000,00 €
38		Finger food dolci e salati		30	2021-2022	10	3.000,00 €
39		Cucina per celiaci		6	2021-2022	10	2.100,00 €
40		Cucina per celiaci		6	2021-2022	10	2.100,00 €
41		Pasticceria per celiaci		4	2021-2022	10	1.300,00 €
42		Pasticceria per celiaci		4	2021-2022	10	1.300,00 €
43		Cucina per celiaci di base		30	2021-2022	10	6.000,00 €
44		Cucina per celiaci di base		30	2021-2022	10	6.000,00 €
45		Cucina per celiaci di base		30	2021-2022	10	6.000,00 €
46		Cucina per celiaci base		12	2021-2022	10	3.000,00 €
47		Cucina per celiaci base		12	2021-2022	10	3.000,00 €
48		Cucina per celiaci base		12	2021-2022	10	3.000,00 €
49		Pasticceria per celiaci base		12	2021-2022	10	3.000,00 €
50		Pasticceria per celiaci base		12	2021-2022	10	3.000,00 €
51		Pasticceria per celiaci base		12	2021-2022	10	3.000,00 €
52		Pasticceria per celiaci base		12	2021-2022	10	3.000,00 €
53		Pasticceria di base		28	2021-2022	10	1.800,00 €
54		Pasticceria di base		28	2021-2022	10	1.800,00 €
55		Pasticceria di base		28	2021-2022	10	1.800,00 €
56		Pasticceria di base		28	2021-2022	10	1.800,00 €
57		Panificazione per ristorazione		12	2021-2022	10	1.800,00 €
58		Panificazione per ristorazione		12	2021-2022	10	1.800,00 €
59		Panificazione per ristorazione		12	2021-2022	10	1.800,00 €
60		Panificazione per ristorazione		12	2021-2022	10	1.800,00 €
61		Panificazione per ristoranti e prodotti da forno per la vendita al minuto		28	2021-2022	10	1.200,00 €
62		Panificazione per ristoranti e prodotti da forno per la vendita al minuto		28	2021-2022	10	1.200,00 €
63		Panificazione per ristoranti e prodotti da forno per la vendita al minuto		28	2021-2022	10	1.200,00 €
64		Introduzione al lavoro di sala-bar		30	2021-2022	10	2.770,00 €
65		Introduzione al lavoro di sala-bar		30	2021-2022	10	2.770,00 €
66		Introduzione al lavoro di sala-bar		30	2021-2022	10	2.770,00 €
67		Corso di base di sala-bar		22	2021-2022	10	6.870,00 €
68		Corso di base di sala-bar		22	2021-2022	10	6.870,00 €

69		Corso di base di sala-bar		22	2021-2022	10	6.870,00 €
70		Tecniche di sala/bar		40	2021-2022	10	2.100,00 €
71		Tecniche di sala/bar		40	2021-2022	10	2.100,00 €
72		Tecniche di sala/bar		40	2021-2022	10	2.100,00 €
73		Tecniche professionali per pizzaiolo		30	2021-2022	10	2.500,00 €
74		Tecniche professionali per pizzaiolo		30	2021-2022	10	2.500,00 €
75		Tecniche professionali per pizzaiolo		30	2021-2022	10	2.500,00 €
76		Tecniche professionali per pizzaiolo		30	2021-2022	10	2.500,00 €
77		Corso di qualificazione professionale per pizzaiolo	Certificazione delle competenze	180+20	2021-2022	10	16.400,00 €
78		Corso di qualificazione professionale per pizzaiolo	Certificazione delle competenze	180+20	2021-2022	10	16.400,00 €
79		Tecniche di degustazione		9	2021-2022	10	700,00 €
80		Tecniche di degustazione		9	2021-2022	10	700,00 €
81		Tecniche di degustazione		9	2021-2022	10	700,00 €
82		Tecniche di degustazione		9	2021-2022	10	700,00 €
83		Abbinamento vino-cibo		9	2021-2022	10	800,00 €
84		Abbinamento vino-cibo		9	2021-2022	10	800,00 €
85		Abbinamento vino-cibo		9	2021-2022	10	800,00 €
86		Abbinamento vino-cibo		9	2021-2022	10	800,00 €
87		Tecniche di degustazione birra		12	2021-2022	10	1.500,00 €
88		Tecniche di degustazione birra		12	2021-2022	10	1.500,00 €
89		Tecniche di degustazione birra		12	2021-2022	10	1.500,00 €
90		Ricevimento e front office alberghiero		40	2021-2022	10	2.000,00 €
91		Ricevimento e front office alberghiero		40	2021-2022	10	2.000,00 €
92		Accoglienza turistica in hotel		90	2021-2022	10	5.000,00 €
93		Accoglienza turistica in hotel		90	2021-2022	10	5.000,00 €
94		Inglese tecnico: microlingua per il settore della ristorazione		16	2021-2022	12	900,00 €
95		Inglese tecnico: microlingua per il settore della ristorazione		16	2021-2022	12	900,00 €
96		Tedesco tecnico: microlingua per il settore della ristorazione		16	2021-2022	12	900,00 €
97		Tedesco tecnico: microlingua per il settore della ristorazione		16	2021-2022	12	900,00 €
98		Workshop di intaglio di frutta e verdura		4	2021-2022	10	1.000,00 €
99		Workshop di intaglio di frutta e verdura		4	2021-2022	10	1.000,00 €
100		Workshop di intaglio di frutta e verdura		4	2021-2022	10	1.000,00 €
101		Workshop sul consumo consapevole dell'olio extravergine d'oliva		2	2021-2022	10	1.000,00 €
102		Workshop sul consumo consapevole dell'olio extravergine d'oliva		2	2021-2022	10	1.000,00 €
103		Workshop sul consumo consapevole dell'olio extravergine d'oliva		2	2021-2022	10	1.000,00 €
104		Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (Modulo 1)		4	2021-2022	10	450,00 €
105		Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (Modulo 1)		4	2021-2022	10	450,00 €
106		Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (Modulo 1)		4	2021-2022	10	450,00 €
107		Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (Modulo 1)		4	2021-2022	10	450,00 €
108		Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (Modulo 1)		4	2021-2022	10	450,00 €
109		Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (Modulo 1)		4	2021-2022	10	450,00 €
110		Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (Modulo 1)		4	2021-2022	10	450,00 €
111		Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (Modulo 1)		4	2021-2022	10	450,00 €
112		Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (Modulo 1)		4	2021-2022	10	450,00 €

113		Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (Modulo 1)		4	2021-2022	10	450,00 €
114		Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (Modulo 1)		4	2021-2022	10	450,00 €
115		Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (Modulo 2)		4	2021-2022	10	450,00 €
116		Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (Modulo 2)		4	2021-2022	10	450,00 €
117		Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (Modulo 2)		4	2021-2022	10	450,00 €
118		Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (Modulo 2)		4	2021-2022	10	450,00 €
119		Formazione igienico-sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (Modulo 2)		4	2021-2022	10	450,00 €
120		Igiene e sicurezza alimentare nella piccola e media industria alimentare		8	2021-2022	10	900,00 €

Il numero minimo di allievi frequentanti i corsi di formazione professionale di breve durata è di norma di 10 unità; per motivi di sicurezza e sulla base del numero di postazioni disponibili, i corsi che si svolgono nelle officine e nei laboratori tecnico-pratici il numero minimo di allievi frequentanti potrà scendere a 7 unità.					Totale Preventivo	291.520,00 €
--	--	--	--	--	-------------------	--------------