

**Kurs Trajnimi për
Zhvillimin e Specialiteteve Enogastronomike Vendase në Shqipëri**

Thirrje¹ për përzgjedhjen e pjesëmarrësve

Afati i fundit për dorëzimin e formularit të aplikimit:
30 mars 2024



AGENZIA DI SVILUPPO
MERCATO ITALIANO
GAL MERIDAUNIA



¹ Thirrje në kuadër të projektit "Rezistenca marginale: modeli i ekonomisë qarkulluese për zhvillimin e profesioneve të territorit" - identifikuar me kodin AID 012314/02/5 - aprovuar dhe miratuar për financim në kuadër të Thirrjes për dhënie me koncesion të kontributeve për nismat e paraqitura nga autoritetet lokale për "Promovimin e partneriteteve territoriale dhe zbatimin territorial të Agjendës 2030" - GURI - Fletorja Zyrtare e Republikës Italiane, seria e përgjithshme e datës 27 dhjetor 2019, nr. 302.

PARATHËNIE DHE PËRMBAJTJA

Thirrja për “Kurse Trajnimi për Zhvillimin e Specialiteteve Enogastronomike Vendase në Shqipëri” është pjesë e nismës "Rezistenca marginale: modeli i ekonomisë qarkulluese për zhvillimin e profesioneve të territorit" (më tej referuar si "Iniciativa") – identifikuar me kodin AID 012314/02/5 – aprovuar dhe miratuar për financim në kuadër të Thirrjes për dhënien me koncesion të kontributeve për nismat e paraqitura nga autoritetet vendore për "Promovimin e partneriteteve territoriale dhe zbatimin territorial të Axhendës 2030" – GURI - Fletorja Zyrtare e Republikës Italiane, seria e përgjithshme e datës 27 dhjetor 2019, nr. 302.

Iniciativa kryhet në Partneritet Territorial me subjektet e mëposhtme: Rajoni i Pulias si Partner Kryesor, Qarku i Vlorës, Bashkia e Vlorës dhe Bashkia e Himarës, si Palë përfutuese; Administrata e Provincës së Leçes, Bashkia e Casalvecchios në Rajonin e Pulias, Grupi i Nismave Lokale (GAL) Meridaunia dhe Biznes Albania, si partnerë; Shoqata Kombëtare e Komunave Italiane (ANCI) Puglia, Ministria e Bujqësisë dhe e Zhvillimit Rural të Republikës së Shqipërisë dhe Agjencia Kombëtare e Diasporës së Republikës së Shqipërisë, si Partnerë të Asociuar.

Projekti ka një kohëzgjatje totale prej 36 (tridhjetë e gjashtë) muajsh, duke filluar nga data 15 shkurt 2022, me një vlerë të përgjithshme financiare prej 1,468, 033.77 eurosh.

Objektivi i përgjithshëm i projektit është të orientojë proceset e zhvillimit të territorit drejt objektivave të Axhendës 2030 dhe të përmirësojë kapacitetin qeverisës të Autoriteteve Vendore të piketuara për planifikimin dhe zbatimin e politikave *place – based* apo e thënë ndryshe, politikave që bazohen mbi karakteristikat e territorit ku kryhen aktivitetet e projektit. Në veçanti, iniciativa ka këto qëllime:

- të përmirësojë kapacitetin planifikues, parë kjo nga perspektiva e zhvillimit të qëndrueshëm të territorit, në përputhje me parimet e ekonomisë qarkulluese;
- të përmirësojë nivelin e shërbimeve të ofruara për qytetarët nga administratat publike të piketuara, duke rritur potencialin socio-ekonomik lokal dhe profesionet specifike territoriale, në zbatim të parimeve të ekonomisë qarkulluese.

Këto objektiva do të mund të arrihen nëpërmjet kryerjes së një planifikimi në një zonë të gjerë, i cili, në përpjekje për të promovuar veçantinë dhe karakteristikat lokale, do të kontribuojë gjithashtu edhe në reduktimin e hendekut territorial midis pjesës së brendshme të territorit shqiptar dhe bregdetit. Iniciativa përfshin zbatimin e një sërë aktivitetesh, të cilat kanë të bëjnë me:

- Përcaktimin e një Plani Strategjik për Profesionet Territoriale, ose më saktë, një strategji për vlerësimin e karakteristikave lokale;
- Krijimin e një mikro qendre për grumbullimin dhe përpunimin e produkteve bujqësore, pasi të jetë kryer një kurs trajnimi i përshtatshëm dhe të jenë ndjekur veprimet e duhura të marketingut;
- Krijimin e një mikro qendre të përpunimit të produkteve të qumështit, ku përfshihen aktivitete të kualifikimit të produkteve dhe nisja e *start-up*-eve të të rinjve, të aktivizuara nëpërmjet dhënies së mikro-kredisë;
- Aktivitete inovative të komunikimit, për t'i dhënë vizibilitet projektit dhe për të përforcuar rrjetin institucional të punës.

Për realizimin e trajnimit të sipërmendur, Bashkia Casalvecchio e Rajonit të Pulias, si partnere e Iniciativës, në bazë të Vendimit Ekzekutiv me numër 266, datë 26.10.2023, ia ka besuar zbatimin e aktivitetesh të projektit, subjektit **Shkolla Qendrore e Formimit**, me zyra qendrore në Venecia - CF 80223150584.

1. OBJEKTI DHE QËLLIMI I THIRRJES

Kjo thirrje ka për qëllim përzgjedhjen e 15 pjesëmarrësve për “Kursin e Trajnimit për Zhvillimin e Specialiteteve Enogastronomike Vendase në Shqipëri”

Kursi i trajnimit ka për qëllim të promovojë përfshirjen sociale të të rinjve që kanë më pak mundësi nga të tjerët, të grave dhe emigrantëve të kthyer, nëpërmjet fuqizimit dhe rritjes së mundësive për punë në sektorët e shërbimit dhe të hotelierisë, për të nxitur:

- Punësimin e të rinjve, grave dhe emigrantëve të kthyer, duke rivënë në përdorim aftësitë e fituara;
- Zhvillimin e *soft skills*-ave që i duhen kompanive nga pjesëmarrësit e kursit;
- Një hapje më e madhe e pjesëmarrësve më të rinj ndaj Bashkimit Evropian, si një mundësi për rritje personale, kulturore, sociale dhe profesionale.

Për më tepër, aktivitetet e zhvilluara si pjesë e kursit të trajnimit do të kontribuojnë në:

- Rritjen dhe konsolidimin e nivelit të kompetencave bazë të të gjithë pjesëmarrësve;
- Të rrisë aftësitë e marrëdhënieve ndërpersonale dhe të zhvillojë aftësinë e vetëvlerësimit të pjesëmarrësve, duke nxitur vetëvlerësimin dhe orientimin e tyre;
- Të nxisë emancipimin dhe integrimin social të pjesëmarrësve, duke parandaluar dhe duke minimizuar vështirësitë shkollore/arsimore dhe rrezikun e përfshirjes në sjellje devijuese apo shqetësuese dhe marginalizimin në peridhën afatmesme;
- Të zhvillojë vetëdijen e pjesëmarrësve për projektin e jetës së tyre personale, nëpërmjet zhvillimit të fuqizimit personal dhe integritimit social;
- Të përmirësojë aftësitë bazë, ato të tërthorta dhe aftësitë tekniko-profesionale, që pjesëmarrësit kanë përfunduar gjatë stazhit me kompanitë e sektorit të hotelierisë, duke lehtësuar kualifikimin e tyre në tregun e punës dhe/ose në zhvillimin e aftësive për të bërë biznes, edhe nëpërmjet përvijës që kanë fituar në kompanitë më pararojë në sektorin e hotelierisë;
- Të favorizojë mundësinë e punës individuale, në sektorin e hotelierisë tipike lokale.

2. KARAKTERISTIKAT E KURSIT TË TRAJNIMIT

Kurset e trajnimit do të zhvillohen si më poshtë:

Stafi akademik

Antonio Calò, Mirko Esposito, Valentino Merla, Francesco Morra e Michele Parisi

Formimi teorik

Nga e hëna në të premte, 15 prill- 10 maj 2024 (4 javë - 144 orë) *

Nga e hëna në të premte, 7 tetor- 8 nëntor 2024 (5 javë - 180 orë) **

Hub-i në Vlorë

E hënë-e shtunë: ora 08:00-14:00

Të hënë, të mërkurë dhe të premten pasdite: vizita në kompani të ndryshme (27)

*Mësimi dhe vizita e ditës së mërkurë, e planifikuar më datë 1 maj do të shtyhet për ditën e shtunë, në datën 4 maj;

**Mësimi dhe vizita e ditës së premte, e planifikuar më 2 nëntor, do të shtyhet për ditën e shtunë, më 26 tetor.

Përforcimi i kompetencave tekniko-profesionale me qëllim punësimi, me një bashkëpërcaktim të fortë gjithëpërfshirës e një prirje domethënëse drejt rritjes autonome dhe, nëpërmjet zbulimit të "aftësive dhe njohurive të reja" specifike për fushën profesionale (sektorët e hotelierisë/shërbimit dhe të mirëqënies)

Aktivitetet kryesore do të përqendrohen në këto fusha:

- *Fusha tekniko-profesionale: njohuri dhe aftësi në kryerjen e detyrave si kuzhinier, kamarier, banakier, si edhe në përgatitjen dhe në shërbimin e pjatave dhe pijeve tipike vendase, në përputhje me rregulloret aktuale për higjienën dhe për sigurinë e ushqimit, si dhe në përputhje me zakonet dhe traditat vendase (p.sh. rregulla të lidhura me vendndodhjen dhe specifikat e strukturës së restorantit/hotelit pritës, si përshembull: taverna, restorantet me yje, gastronomia, hotelet, sallat e pritjes, mensat)*
- *Fusha e kompetencave për jetën (life skill): analiza, planifikimi dhe organizimi; bashkëpunimi me subjektë të tjerë; zgjidhja e problemeve; përshtatja dhe elasticiteti.*

Trajnimi praktik

Nga e hëna deri të dielën, 13 maj- 26 maj 2024 (2 javë - 72 orë)

Nga e hëna deri të dielën, 4 nëntor-17 nëntor 2024 (2 javë - 72 orë)

Pietramontecorvino, Palazzo Ducale
Troia, Centro del Gusto dei Monti Dauni

E hënë-e premte: ora 08:00-15:00

E shtunë: ora 09:00-14:00

E diel: vizita në kompani të ndryshme (2)

Kursi i trajnimit do të zhvillohet në gjuhën italiane, me ndihmën e një përkthyesi në gjuhën shqipe.

Ndjekja e kursit të trajnimit është falas dhe e detyrueshme për të gjitha aktivitetet dhe fazat mësimore. Pjesëmarrësit do të pajisen me materiale mësimore individuale dhe materiale konsumi gratis (dy uniforma, dy kapele, pajisje të vogla mësimore, si për shembull; okllai, spatula, makineri për të bërë makarona 'alla chitarra') dhe fletëpalosje; Kostot e udhëtimit, përvoja e akomodimit dhe të ushqimit të pjesëmarrësve nga Vlorë në Monti Dauni, si dhe shpenzimet e akomodimit dhe të ushqimit të pjesëmarrësve gjatë periudhës së qëndrimit në Monti Dauni, do të mbulohen tërësisht nga Shkolla Qendrore e Formimit.

Pjesëmarrësit që kanë ndjekur kursin e trajnimit (me një përqindje minimale prej 70%), do të pajisen me një Certifikatë Pjesëmarrjeje për *Kursin e Trajnimit për Zhvillimin e Specialiteteve Enogastronomike Vendase në Shqipëri*.

3. KËRKESAT PËR PRANIMIN E PJESËMARRËSVE

Aplikimet për pjesëmarrje mund të dorëzohen ekskluzivisht nga individët rezidentë dhe/ose me vendbanim në Shqipëri, të cilët paraqesin të paktën një nga kërkesat e mëposhtme:

- Të rinjtë NEET (18-29 vjeç) me të drejta/detyrë arsimimi/trajnimi ose që mund të marrin pjesë në Kurset e Arsimit dhe Trajnimit të Lartë Teknik, kryesisht të ardhur nga kontekste të brishta nga pikëpamja gjeografike, sociale ose ekonomike;
- Të rinjtë afër kualifikimit ose të sapokualifikuar/diplomuar;
- Gratë dhe emigrantët e kthyer.

4. AFATI DHE MËNYRA E DËRGIMIT TË FORMULARIT PËR APLIKIM

Afati i fundit për paraqitjen e kërkesës për aplikim është data 30 mars 2024, me dënim përjashtimi.

Aplikimi për pjesëmarrje duhet të hartohet sipas modelit të bashkëngjitur në këtë Thirrje (**Formulari A**), i plotësuar në tërësi dhe i nënshkruar siç duhet.

Kërkesës për aplikim duhet t'i bashkëngjiten sa vijon:

- a) Kopja e një dokumenti të vlefshëm identiteti;
- b) CV-ja, me datë dhe firmë të kandidatit.

Formulari i aplikimit dhe dokumentat e bashkëlidhura duhet të jenë në **formatin Pdf**.

Formulari i aplikimit dhe dokumentat bashkëngjitëse të sipërpërmendura duhet të dërgohen **ekskluzivisht me postë elektronike** në adresën: info@scformazione.org duke përcaktuar lëndën: Kurs trajnimi tekniko-profesional për Zhvillimin e Specialiteteve Enogastronomike Vendase në Shqipëri - APLIKIMI - (emri dhe mbiemri).

5. MËNYRA E PËRZGJEDHJES SË PJESËMARRËSVE

Shkolla Qendrore e Formimit do të marrë përsipër të pranojë aplikimet për pjesëmarrje, duke verifikuar në përputhje me nenin nr. 4 të kësaj Thirrjeje:

- Mënyrat dhe kushtet e dorëzimit të formularit të aplikimit,
- Dokumentacionin e dërguar në mënyrë të plotë.

Më pas, Shkolla Qendrore e Formimit do të sigurojë që kandidatët të plotësojnë kërkesat e pranueshmërisë, në përputhje me nenin nr. 3 të kësaj Thirrjeje, duke u caktuar atyre një numër pikësh, sipas kriterëve të përcaktuara më poshtë:

KUSHTET (neni 3)	NUMRI I PIKËVE
Të rinjtë NEET (18-29 vjeç) me të drejta/detyrë arsimimi/trajnimi ose që mund të marrin pjesë në Kurset e Arsimit dhe Trajnimit të Lartë Teknik, kryesisht të ardhur nga kontekste të brishta nga pikëpamja gjeografike, sociale ose ekonomike;	5
Të rinjtë afër kualifikimit ose të sapokualifikuar/diplomuar,	5
Gratë dhe emigrantët e kthyer	5

Për më tepër, Shkolla Qendrore e Formimit do të analizojë CV-të e kandidatëve, duke u caktuar atyre një sasi pikësh, duke u bazuar në kriteret e specifikuar më poshtë:

KUSHTET (neni 3)	NUMRI I PIKËVE
E ulët	10
Mesatare	20
E lartë	30

Për këtë arsye, Shkolla Qendrore e Formimit do të hartojë renditjen e përkohshme, siç specifikohet më poshtë:

RENDITJA E PËRKOSSHME E PIKËVE	NUMRI I PIKËVE	
	MIN	MAKS
KUSHTET (neni 3)	5	15

PËRSHTATJA E CURRICULUMIT ME TEMAT E KURSIT TË FORMIMIT	10	30
TOTALI	15	45

Shkolla Qendrore e Formimit do të publikojë **renditjen e përkohshme të pikëve** në faqen e saj të internetit (<https://scformazione.org/>) deri më **5 prill 2024**.

Nëse aplikimet konsiderohen të pranueshme, sipas neneve 3 dhe 4 të kësaj Thirrjeje dhe nëse numri i tyre rezulton më i madh se 15, përzgjedhja do të bëhet me intervistë.

Intervistat do të zhvillohen në datat 9, 10 dhe 11 Prill 2024 në Hub-in e Vlorës, në gjuhën shqipe.²

Ora e caktimit për intervistë do t'u komunikohet me e-mail vetëm atyre kandidatëve që plotësojnë kushtet e përcaktuara në nenin nr. 3 të kësaj Thirrjeje dhe atyre aplikimeve që konsiderohen të pranuar në përputhje me nenin nr. 4 të kësaj Thirrjeje. Kandidatët duhet të paraqiten në datën, orën dhe vendin e treguar, me një dokument identifikimi të vlefshëm.

Në rast të mos shfaqjes së kandidatit në datën dhe vendin e treguar, ai/ajo do të konsiderohet se ka hequr dorë dhe NUK do të pranohet për të ndjekur kursin e trajnimit.

Për realizimin e intervistave do të caktohet një Komision i posaçëm Vlerësimi, i përbërë nga tre anëtarë me përbërje si më poshtë:

- një anëtar nga Shkolla Qendrore e Formimit Trajnimit (në distancë);
- një anëtar nga Biznes Albania;
- një anëtar nga Rajoni i Pulias.

Intervista do të përqendrohet në temat e mëposhtme:

- elemente të kuzhinës mesdhetare;
- metodat e gatimit;
- prezantimi i pjatave tipike shqiptare dhe teknikat e përgatitjes.

Komisioni i Vlerësimit do t'i caktojë një pikë intervistës së secilit kandidat sipas kritereve të përcaktuara më poshtë:

NJOHURI PËR TEMATIKAT E CAKTUARA	NUMRI I PIKËVE
Të ulëta	20
Mesatare	35
Të larta	50

Komisioni i Vlerësimit mund të caktojë një pikësim bonus (nga një minimum prej 0 deri në maksimum 5 pikë) për kandidatët që shfaqin njohuri të gjuhës angleze dhe/ose italiane gjatë intervistës.

Në fund, Komisioni i Vlerësimit do të hartojë renditjen përfundimtare, siç specifikohet më poshtë:

RENDITJA PËRFUNDIMTARE E PIKËVE	NUMRI I PIKËVE	
	MIN.	MAKS.
KUSHTET (neni 3)	5	15
PËRSHTATJA E CV-VE ME TEMAT E KURSIT TË FORMIMIT	10	30
NJOHURI PËR TEMATIKAT E CAKTUARA (INTERVISTA)	20	50
PIKË MË TEPËR PËR GJUHËN	0	5
TOTALI	35	100

² Është parashikuar një shërbim përkthimi për përfaqësuesit e Shkollës Qendrore të Formimit dhe/ose të Rajonit të Pulias

Shkolla Qendrore e Formimit do të publikojë **renditjen përfundimtare të pikëve** në faqen e saj të internetit (<https://scformazione.org/>) deri më **12 prill 2024**.

Në rast se një ose më shumë kandidatë të klasifikuar në renditjen përfundimtare, heqin dorë nga ndjekja e kursit, do të vijohet me klasifikimin e emrave të listuara poshtë tyre.

6. PËRPUNIMI I TË DHËNAVE PERSONALE (Ish neni nr. 13 GDPR- General Data Protection Regulation 2016/679)

Ju informojmë se, dhënia e të dhënave personale në përputhje me Thirrjen e Shkollës Qendrore të Formimit, do të përpunohet në përputhje me dispozitat e Rregullores së BE-së 2016/679, që ka të bëjë me mbrojtjen e personave fizikë dhe përpunimin e të dhënave të tyre personale, si dhe me qarkullimin e lirë të këtyre të dhënave dhe që shfuqizon Direktivën 95/46/EC (Rregullorja e Përgjithshme për Mbrojtjen e të Dhënave, më poshtë GDPR).

Të dhënat personale mblidhen dhe përpunohen në baze të parimeve të korrektësisë, ligjshmërisë dhe mbrojtjes së konfidencialitetit, duke përdorur, gjithashtu, metoda informatike për qëllime ekskluzive të përpunimit të të dhënave personale, të deklaruara në formularin për aplikimin të Thirrjes, i cili i komunikohet Shkollës Qendrore të Formimit. Përpunimi ka si qëllim ushtrimin e funksioneve institucionale, të përcaktuara në Statutin e Shkollës Qendrore të Formimit dhe në këtë Thirrje.

Të dhënat e marra pas aplikimit për pjesëmarrje do të përdoren ekskluzivisht për qëllimet që lidhen me procedurën e përzgjedhjes të përmendur në këtë Thirrje.

Marrja e të dhënave dhe përpunimi i tyre është i detyrueshëm në lidhje me qëllimet e përshkruara më sipër; si rrjedhojë, çdo refuzim i mundshëm përcakton edhe pamundësinë e Kontrolluesit të të Dhënave për të ofruar shërbimin e kërkuar.

Të dhënat e kontaktit të Përgjegjesit të Mbrojtjes së të Dhënave janë: sacenti.f@scformazione.org

Kontrolluesi i të dhënave personale është Shkolla Qendrore e Trajnimit, ku i deleguar për përpunimin e tyre është Presidenti i Shkollës.

Të dhënat e ofruara do të përpunohen ekskluzivisht nga subjekte të emëruar dhe Përgjegjës të jashtëm të identifikuar nga Kontrolluesi i të Dhënave, ose nga subjekte të emëruar apo të identifikuar nga Përgjegjësi i jashtëm, të autorizuar dhe të trajnuar për këtë arsye, duke miratuar të gjitha ato masa teknike dhe organizative të përshtatshme për të mbrojtur të drejtat, liritë dhe interesat legjitime, të cilat u njihen me ligj palëve të interesuara.

Të dhënat, të bëra anonime, mund të përdoren edhe për qëllime statistikore (Dekreti Legjislativ 281/1999 dhe ndryshimet pasuese).

Të dhënat personale ruhen për një periudhë të caktuar kohore në Planin e dosjeve dhe të mirëmbajtjes të Shkollës Qendrore të Formimit.

Të dhënat personale nuk do të mund të transferohen, në asnjë mënyrë, në një vend të tretë jo-evropian, as nuk do t'u komunikohen palëve të treta, jashtë rasteve të parashikuara nga legjislacioni aktual, as në proceset e automatizuara të vendimmarrjes duke përfshirë profilizimin.

Mund të ushtrohen të drejtat e parashikuara duke filluar nga nenet 15 deri në 22 të Rregullores së BE-së 679/2016, të tilla si: konfirmimi i ekzistencës ose jo i të dhënave personale dhe vënia e tyre në dispozicion në një formë të kuptueshme; të merren parasysh qëllimet mbi të cilat bazohet përpunimi; të vendoset për anulimin, shndërrimin në formë anonime apo kufizimin ose bllokimin e të dhënave të përpunuara në kundërshtim me ligjin, si dhe përditësimin, korrigjimin e tyre ose, nëse ka interes, integrimin e të dhënave; kundërshtohet, për arsye legjitime, vetë-përpunimi i tyre, duke kontaktuar Kontrolluesin e të Dhënave, Zyrtarin e Mbrojtjes së të Dhënave ose Përpunuesin e të Dhënave,

nëpërmjet kontakteve të mësipërme ose, jepet e drejta për të bërë ankesë pranë Autoritetit Mbikëqyrës kompetent.

7. REFERENCAT

Personat e kontaktit për këtë Shpallje janë:

Alessandro Tonon (menaxher administrativ i Shkollës Qendrore të Trajnimit)

Elvira Scibinico (koordinatore e projektit)

Për informacione të mëtejshme mund t'i drejtoheni:

Shkollës Qendrore të Formimit

Tel: +39 (0)41 538 21 42

E-mail: info@scformazione.org

Teksti i kësaj Shpalljeje, së cilës i bashkangjitet FORMULARI A përkatës, është i disponueshëm në faqen e internetit:

<https://scformazione.org/>