

Die Landesregierung

Art. 6/bis des Landesgesetzes vom 12. November 1992, Nr. 40, „Ordnung der Berufsbildung“ verweist auf die Validierung und Zertifizierung der Kompetenzen, welche Personen im Laufe ihres Lebens in einem formalen, nichtformalen oder informellen Kontext erworben haben. Gemäß Absatz 3 können Kompetenzen im Sinne von strukturierten Gesamtheiten von Kenntnissen und Fertigkeiten validiert und zertifiziert werden. Als Bezugsrahmen gelten die Qualifikationen im Landesverzeichnis. Absatz 7 sieht vor, dass das Land das Landesverzeichnis der Abschlusstitel des Bildungssystems und der beruflichen Qualifikationen einführt und legt die Kriterien, Fristen und weitere Einzelheiten zur Errichtung, Implementierung und Aktualisierung des Verzeichnisses fest.

Mit Beschluss der Landesregierung Nr. 770 vom 25.10.2022, wurde das „Landesverzeichnis der Abschlusstitel der Berufsbildung und der beruflichen Qualifikationen und Kriterien für die Validierung und Zertifizierung von Kompetenzen“ aktualisiert.

Die Empfehlung des Rates der Europäischen Union Nr. 2012/C398/01 vom 20. Dezember 2012 behandelt die Validierung nichtformalen und informellen Lernens.

Die Empfehlung des Rates der Europäischen Union Nr. 2017/C189/03 vom 22. Mai 2017 legt den Europäischen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen fest.

Das Gesetzesvertretende Dekret vom 16. Januar 2013, Nr. 13, regelt unter anderem die Rahmenbedingungen für ein nationales System zur Validierung und Zertifizierung der Kompetenzen.

Das Interministerialdekret vom 30. Juni 2015 legt in der Anlage 2 die einzuhaltenden spezifischen Verfahren fest, welche die Beschreibung und die Eintragung von Berufsbildern und/oder beruflichen Qualifikationen in die regionalen Verzeichnisse gemäß dem nationalen Bezugsrahmen der regionalen Qualifikationen (Atlas der Arbeit und der Qualifikationen)

La Giunta Provinciale

Legge provinciale 12 novembre 1992, n. 40, articolo 6/, disciplina la validazione e certificazione delle competenze acquisite dalle persone lungo tutto l'arco della vita in contesti di apprendimento formali, non formali e informali. Il comma 3, definisce che le competenze validabili e certificabili, intese come insieme strutturato di conoscenze e abilità, sono quelle riferite alle qualificazioni presenti nel Repertorio provinciale. Il comma 7 dispone che la Provincia istituisca il Repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali e ne definisca i criteri, i termini e le modalità di istituzione, implementazione e aggiornamento.

Con la deliberazione della Giunta Provinciale del 25.10.2022 n. 770 è stato aggiornato il “Repertorio provinciale dei titoli di formazione professionale e delle qualificazioni professionali e criteri per la validazione e la certificazione delle competenze”.

La Raccomandazione del Consiglio europeo n. 2012/C398/01 del 20 dicembre 2012 tratta la convalida dell'apprendimento non formale e informale.

La Raccomandazione del Consiglio europeo n. 2017/C189/03 del 22 maggio 2017 stabilisce il quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente.

Il Decreto Legislativo 16 gennaio 2013, n. 13, definisce tra l'altro le norme generali del sistema nazionale di validazione e certificazione delle competenze.

Il Decreto Interministeriale del 30 giugno 2015 stabilisce, nell'allegato 2, le specifiche tecniche che devono essere rispettate per assicurare la descrizione e l'inserimento dei profili e/o delle qualificazioni professionali nei repertori regionali adeguati ai fini del raccordo al quadro di riferimento nazionale delle qualificazioni regionali (Atlante del lavoro e delle qualificazioni) nonché,

garantiert. Des Weiteren sind in der Anlage 3 die strukturierenden und beschreibenden Kriterien der Beruflichen Qualifikationen definiert, die für die Korrelation und Standardisierung derselben zu berücksichtigen sind.

Die berufliche Qualifikation „Barkeeper/Barkeeperin“, wurde gemäß Anlage A von den Landesdirektionen für die Berufsbildung ausgearbeitet und berücksichtigt die obgenannten Verfahren und Kriterien.

b e s c h l i e ß t

einstimmig in gesetzmäßiger Weise:

1. die Einführung der beruflichen Qualifikation „Barkeeper/Barkeeperin“ gemäß Anlage A und deren Aufnahme in das „Landesverzeichnis der Abschlusstitel der Berufsbildung und der beruflichen Qualifikationen und Kriterien für die Validierung und Zertifizierung von Kompetenzen“, Abschnitt „Berufliche Weiterbildung“, gemäß Art. 3, Absatz 1, Buchstabe c) der Anlage 1 des Beschlusses der Landesregierung Nr. 1387 vom 18. Dezember 2018. Die berufliche Qualifikation „Barkeeper/Barkeeperin“ laut Anlage A, ist integrierender Bestandteil dieses Beschlusses.

Dieser Beschluss wird gemäß Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe d) des Regionalgesetzes vom 19. Juni 2009, Nr. 2, i. g. F. im Amtsblatt der Region veröffentlicht, da die entsprechende Maßnahme an die Allgemeinheit gerichtet ist.

DER LANDESHAUPTMANN

DER GENERALSEKRETÄR DER L.R.

nell'allegato 3, i criteri costruttivi e descrittivi dei qualificazioni professionali che devono essere rispettati per la correlazione e standardizzazione delle qualificazioni.

La proposta della qualificazione professionale “Il/la Barkeeper ” (allegato A) è stata elaborata dalle direzioni provinciali per la formazione professionale, e che questa rispetta le tecniche e i criteri di cui al punto precedente.

d e l i b e r a

a voti unanimi legalmente espressi:

1. L'introduzione della seguente qualificazione professionale “Il/la Barkeeper”, di cui all'allegato A e l'inserimento nel “Repertorio provinciale dei titoli di formazione professionale e delle qualificazioni professionali e criteri per la validazione e la certificazione delle competenze”, sezione “formazione professionale continua sul lavoro”, di cui all'art. 3, comma 1, lettera c) dell'allegato 1 della delibera della Giunta provinciale del 18 dicembre 2018, n. 1387. La qualificazione professionale “Il/la Barkeeper”, descritta nell'allegato A, è parte integrante della presente deliberazione.

La presente deliberazione sarà pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione, ai sensi dell'articolo 4, comma 1, lettera d) della legge regionale 19 giugno 2009, n. 2, e successive modifiche in quanto atto destinato alla generalità dei cittadini.

IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA

IL SEGRETARIO GENERALE DELLA G.P.

Denominazione della qualificazione professionale	BARKEEPER
Descrizione sintetica della qualificazione professionale	Il/la Barkeeper prepara bevande mixate e miscelate classiche, elaborate e innovative, anche ideando ricette di cocktail sia innovativi che in grado di valorizzare i prodotti del territorio. Nell'attività di preparazione coinvolge, consiglia e orienta il cliente improntando la relazione d'intrattenimento rispetto al consumo ed alla promozione delle bevande prodotte.
Livello QNQ/EQF della qualificazione professionale	4
Referenziazione CP/ISTAT	5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate
Referenziazione ATECO/ISTAT	56.30 - Bar e altri esercizi simili senza cucina
Settore economico professionale di correlazione della qualificazione professionale all'Atlante del lavoro e delle qualificazioni	Servizi turistici
Aree di Attività/Attività lavorative	COMPETENZE
<p>ADA.23.01.05 – Preparazione di snack e bevande</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparazione di cocktail e long drink - Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari - Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari <p>e nello specifico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Configurazione e organizzazione del bar, della cocktail workstation - Valutazione sensoriale (vista, olfatto) - igienizzazione, pulizia e sanificazione - Ideazione e sperimentazione di cocktail innovativi - Preparazione di bevande mixate e miscelate classiche - Decorazione e guarnizione - Variazione di cocktail classici a seconda delle esigenze di contesto 	Ideare e preparare bevande mixate e miscelate classiche, elaborate e innovative, scegliendo e modificando gli ingredienti, utilizzando varie tecniche di preparazione e di guarnizione
<p>ADA.23.01.05 – Preparazione di snack e bevande</p> <ul style="list-style-type: none"> - Servizio al bancone e/o ai tavoli di snack e bevande <p>e nello specifico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Flair bartending 	Gestire la relazione col cliente improntata al suo coinvolgimento nella preparazione di prossimità di varie bevande e alla loro promozione.

<ul style="list-style-type: none">- Flair exhibition- Illustrazione e narrazione del processo e del prodotto- Promozione del bar e delle consumazioni	
Requisiti per accedere al processo di certificazione:	<p>CERTIFICAZIONE IN ESITO AL PERCORSO DI FORMAZIONE CONTINUA DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE: Non sono previsti prerequisiti per le persone in possesso di una qualifica nel settore di riferimento.</p> <p>Per le persone prive di una qualifica nel settore pertinente, sono definiti come prerequisiti al percorso di formazione due anni di esperienza lavorativa nel settore e il superamento di un esame di ammissione riferibile a competenze di livello 3° QNQ/EQF.</p> <p>Per qualifiche nel settore di riferimento si intendono la qualifica professionale come tale oppure un diploma professionale associabili e/o associati alla professione ISTAT 5.2.2.4.0 "Baristi e assimilati".</p> <p>SERVIZIO DI CERTIFICAZIONE: Sono ammesse solo le persone in possesso di una qualifica nel settore di riferimento. L'apertura del servizio è stabilita dalle due Direzioni provinciali per la formazione professionale.</p>

COMPETENZA N. 1	
Ideare e preparare bevande mixate e miscelate classiche, elaborate e innovative, scegliendo e modificando gli ingredienti, utilizzando varie tecniche di preparazione e di guarnizione	
Livello QNQ/ EQF 4	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di configurazione e organizzazione del bar, della cocktail workstation secondo le tendenze emergenti e in modo funzionale - Applicare criteri e tecniche di pianificazione delle attività - Applicare tecniche di valutazione sensoriale (vista, olfatto) delle materie prime - Utilizzare e manutentare le attrezzature e gli ausili in modo funzionale e in sicurezza - Applicare criteri e tecniche di igiene, pulizia e sanificazione che rispettano le disposizioni normative igienico-sanitarie - Applicare criteri e tecniche di ideazione e sperimentazione di cocktail innovativi - Applicare tecniche di preparazione di bevande mixate e miscelate classiche secondo le ricette - Applicare criteri di selezione degli ingredienti del territorio per la preparazione di cocktail - Applicare tecniche di decorazione e guarnizione - Applicare le indicazioni internazionali IBA (International Bartenders Association) - Applicare tecniche di variazione di cocktail classici a seconda delle esigenze di contesto (tipo di bar, eventi, clienti) - Utilizzare materie prime, ingredienti e tecniche nel rispetto di criteri di economicità e sostenibilità 	<ul style="list-style-type: none"> - Protocolli per l'igiene e la sicurezza alimentare (HACCP) - Tecniche di miscelazione - Tecniche di guarnitura - Miscelatori: tipologie e caratteristiche - Attrezzature di lavoro - Attrezzature per cocktail molecolari - Ricettari cocktails classici - Indicazioni IBA - Elementi di merceologia - Categorie di bevande - Barstock: composizione e funzionalità per la corretta preparazione di bevande - Ingredienti del territorio e cocktail: tipicità, caratteristiche, modalità e valore aggiunto d'utilizzo - Ingredienti comuni nella preparazione di cocktail - Tendenze di mercato e del gusto in riferimento ai cocktail - Criteri di conservazione delle materie prime - Analisi sensoriali: modalità - Postazione di lavoro del barkeeper: caratteristiche, funzionalità, aspetti organizzativi - Tecniche di pianificazione della linea di produzione e del servizio - Tipologie di bevande: alcoliche e analcoliche, liquori locali, nazionali ed esteri, distillati - Beverage costs - L'alcol e i suoi effetti

COMPETENZA N. 2	
Gestire la relazione col cliente improntata al suo coinvolgimento nella preparazione di prossimità di varie bevande e alla loro promozione.	
Livello QNQ/ EQF 4	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di Flair bartending e Flair exhibition - Applicare tecniche di promozione del bar e delle consumazioni di bevande di varie tipologie - Orientare e accompagnare la scelta del cliente rispetto alle bevande da consumare - Applicare tecniche di illustrazione e narrazione delle diverse fasi di preparazione, degli ingredienti utilizzati, del risultato ottenuto - Applicare modalità di coinvolgimento attivo del cliente nell'ideazione e preparazione di bevande che rispecchino i suoi gusti e il tipo di esperienza che vuole vivere - Applicare criteri e regole di cura del proprio aspetto e della propria immagine a seconda del contesto di operatività 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di Flair bartending e Flair exhibition - Tecniche di servizio e di presentazione dei prodotti - Elementi di base della comunicazione verbale (in diverse lingue) e non verbale - Tecniche di ascolto attivo - Tecniche di intrattenimento a seconda del contesto (orario del servizio, evento, tipologia di locale) - Tipologie di cliente: caratteristiche, bisogni, approcci di coinvolgimento e fidelizzazione - Criteri e regole di cura del proprio aspetto e immagine

Bezeichnung der Beruflichen Qualifikation	BARKEEPER / BARKEEPERIN
Beschreibung der Beruflichen Qualifikation	Der Barkeeper/ die Barkeeperin bereitet klassische, kombinierte und innovative Mixgetränke und Mischgetränke zu, wobei er/sie auch innovative Cocktailrezepte und solche zur Aufwertung lokaler Produkte entwickelt. Bei der Zubereitung bezieht er/sie Kunden ein, berät und leitet sie, indem er/sie die Unterhaltung auf den Konsum und die Bewerbung der Getränke fokussiert.
NQR/EQR- Niveau der Beruflichen Qualifikation	4
Referenzierung CP/ISTAT	5.2.2.4.0 – Barkellner und Gleichgestellte
Referenzierung ATECO/ISTAT	56.30 - Cafés und Bars ohne Küche
Berufs- und Wirtschaftsbereich der Beruflichen Qualifikation verknüpft mit dem „Atlas der Arbeit und der Qualifikationen“	Bereich Tourismus
Tätigkeitsbereiche/berufliche Tätigkeiten	KOMPETENZEN
<p>ADA.23.01.05 – Zubereitung von Snacks und Getränken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zubereiten von Cocktails und Longdrinks - Konservieren und Lagern von Rohstoffen und Lebensmitteln - Anwenden von Verfahren zur Selbstkontrolle bzgl. Lebensmittelsicherheit <p>im Detail:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einrichten und Organisieren der Bar, des Arbeitsbereichs - Sensorisches Bewerten (Sehen, Riechen) - Hygienisieren, Reinigen, Desinfizieren - Entwickeln von und Experimentieren mit innovativen Cocktails - Zubereiten von klassischen Misch- und Mixgetränken - Dekorieren und Garnieren - Abändern von klassischen Cocktails nach Erfordernissen des Kontextes 	Klassische, kombinierte und innovative Mix- und Mischgetränke entwickeln und zubereiten, dabei Ingredienzien auswählen und ändern sowie verschiedene Zubereitungs- und Garniturtechniken anwenden.
<p>ADA.23.01.05 – Zubereitung von Snacks und Getränken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Servieren von Snacks und Getränken an der Theke und/oder am Tisch 	Die Beziehung zu den Kunden gestalten durch deren Einbindung bei der Getränkezubereitung sowie in Bezug auf die Bewerbung dieser Getränke.

<p>im Detail:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Flair bartending - Flair exhibition - Erläutern des Herstellungsprozesses und Beschreiben des Produktes - Bewerben der Bar und der Getränke 	
<p>Voraussetzung für den Zugang zum Zertifizierungsprozess:</p>	<p>ZERTIFIZIERUNG IM ANSCHLUSS AN WEITERBILDUNGSLEHRGÄNGE DER BERUFSBILDUNG: Für Personen mit einem Berufsabschluss im einschlägigen Bereich sind keine Voraussetzungen vorgesehen.</p> <p>Für Personen ohne Berufsabschluss im einschlägigen Bereich sind als Voraussetzung für den Zugang zum Weiterbildungslehrgang eine zweijährige Arbeitserfahrung im Sektor sowie das erfolgreiche Absolvieren einer Eingangsprüfung definiert, welche Kompetenzen auf NQR/EQR-Niveau 3 entspricht.</p> <p>Berufsabschlüsse des einschlägigen Bereichs sind das Berufsbefähigungszeugnis sowie das Berufsbildungsdiplom, welche der staatliche Berufsklassifikation 5.2.2.4.0 "Barkellner und Gleichgestellte" zugeordnet werden können.</p> <p>ZUM ZERTIFIZIERUNGSDIENST sind nur Personen mit einem Berufsabschluss im einschlägigen Bereich zugelassen. Die Öffnung des Dienstes wird von den beiden Landesdirektionen für Berufsbildung bestimmt.</p>

KOMPETENZ NR. 1	
<p>Klassische, kombinierte und innovative Mix- und Mischgetränke entwickeln und zubereiten, dabei Ingredienzien auswählen und ändern sowie verschiedene Zubereitungs- und Garniturtechniken anwenden.</p>	
NQR/EQR - Niveau 4	
FERTIGKEITEN	KENNTNISSE
<ul style="list-style-type: none"> - Kriterien für eine nach Trends sowie Funktionalität ausgerichtete Gestaltung und Organisation der Bar sowie Cocktailstation anwenden - Kriterien und Techniken der Planung hinsichtlich der Aktivitäten anwenden - Techniken zur sensorischen Bewertung (Sehen, Riechen) von Rohstoffen anwenden - Geräte und Hilfsmittel funktionell und sicher verwenden und warten - Kriterien und Techniken zur Hygiene, Reinigung und Desinfektion gemäß Gesundheits- und Hygienevorschriften anwenden - Kriterien und Techniken der Entwicklung und des Experimentierens innovativer Cocktails anwenden - Techniken der Zubereitung von klassischen Misch- und Mixgetränken nach Rezeptvorgaben anwenden - Kriterien zur Auswahl lokaler Ingredienzien in der Cocktailzubereitung anwenden - Dekorations- und Garniturtechniken anwenden - IBA-Richtlinien (International Bartenders Association) anwenden - Techniken anwenden, um klassische Cocktails je nach den Kontextanforderung (Art der Bar, Event, Kunden) abzuändern - Rohstoffe, Zutaten und Techniken nach Kriterien der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit verwenden 	<ul style="list-style-type: none"> - Protokolle der Lebensmittelhygiene und -sicherheit (HACCP) - Mischtechniken - Garniturtechniken - Mischer: Typen und Merkmale - Arbeitsgeräte - Geräte zur Herstellung von Molekularcocktails - Klassische Cocktail-Rezepte - IBA-Richtlinien - Elemente der Warenkunde - Getränkeategorien - Barstock: Zusammenstellung und Funktionalität für eine reibungslose Abwicklung der Getränkezubereitung - Lokale Ingredienzien und Cocktails: Typizität, Eigenschaften, Methoden und Mehrwert im Einsatz - Gängige Zutaten bei der Cocktailzubereitung - Markt- und Geschmackstrends bei Cocktails - Kriterien für die Konservierung der Rohstoffe - Sensorische Analyse: Methoden - Arbeitsplatz des Barkeepers: Merkmale, Funktionalität, Organisation - Techniken der Planung von Produktionslinien und des Service - Getränkearten: alkoholische und alkoholfreie Getränke, lokale, nationale und ausländische Liköre, Destillate - Beverage costs - Alkohol und seine Auswirkungen

KOMPETENZ NR. 2	
Die Beziehung zu den Kunden gestalten durch deren Einbindung bei der Getranzubereitung sowie in Bezug auf die Bewerbung dieser Getränke.	
NQR/EQR-Niveau 4	
FERTIGKEITEN	KENNTNISSE
<ul style="list-style-type: none"> - Techniken aus den Bereichen Flair Bartending und Flair Exhibition anwenden - Techniken zur Bewerbung der Bar sowie des Konsums von Getränken verschiedener Art anwenden - Kunden bei der Auswahl der zu konsumierenden Getränke orientieren und begleiten - Techniken der Erläuterung und des Beschreibens der verschiedenen Zubereitungsphasen, der verwendeten Zutaten und des erzielten Ergebnisses anwenden - Methoden anwenden, um den Kunden aktiv in die Zusammenstellung und Zubereitung von Getränken einzubeziehen, die seinen Geschmack und das von ihm gewünschte Erlebnis widerspiegeln - Kriterien und Regeln für die Pflege des eigenen Aussehens und Erscheinungsbildes je nach Arbeitskontext anwenden 	<ul style="list-style-type: none"> - Techniken der Bereiche Flair Bartending und Flair Exhibition - Techniken des Service und der Produktpresentation - Grundelemente der verbalen (in verschiedenen Sprachen) und nonverbalen Kommunikation - Techniken für aktives Zuhören - Techniken der Unterhaltung je nach Kontext wie Tageszeit, Event, Art des Lokals - Kundentypen: Merkmale, Bedürfnisse, Ansätze der Beteiligung und Bindung - Kriterien und Regeln für die Pflege des eigenen Aussehens und Erscheinungsbildes

Sichtvermerke i. S. d. Art. 13 L.G. 17/93 und L.G. 6/22 über die fachliche, verwaltungsmäßige und buchhalterische Verantwortung

Visti ai sensi dell'art. 13 L.P. 17/93 e della L.P. 6/22 sulla responsabilità tecnica, amministrativa e contabile

Der Bildungsdirektor / Il Direttore per Istruzione e	TSCHENETT GUSTAV	29/03/2023 11:04:10
Der Landesdirektor / Il Direttore provinciale	PRIETH PETER	29/03/2023 11:02:01
Der Bildungsdirektor / Il Direttore per Istruzione e	GULLOTTA VINCENZO	22/03/2023 19:03:38
Der Abteilungsdirektor / Il Direttore di ripartizione	DELPERO GIUSEPPE	23/03/2023 15:03:42
Der Landesdirektor / Il Direttore provinciale	PRIETH PETER	29/03/2023 10:10:30

Laufendes Haushaltsjahr

Esercizio corrente

La presente delibera non dà luogo a impegno di spesa.
Dieser Beschluss beinhaltet keine Zweckbindung

zweckgebunden		impegnato
als Einnahmen ermittelt		accertato in entrata
auf Kapitel		sul capitolo
Vorgang		operazione

Der Direktor des Amtes für Ausgaben 29/03/2023 12:46:09 Il Direttore dell'Ufficio spese
PELLE LORENZO

Der Direktor des Amtes für Finanzaufsicht Il Direttore dell'Ufficio Vigilanza finanziaria

Der Direktor des Amtes für Einnahmen Il Direttore dell'Ufficio entrate

Diese Abschrift entspricht dem Original

Per copia conforme all'originale

Datum / Unterschrift

data / firma

Abschrift ausgestellt für

Copia rilasciata a



Der Landeshauptmann
Il Presidente

KOMPATSCHER ARNO

04/04/2023

Der Generalsekretär
Il Segretario Generale

MAGNAGO EROS

04/04/2023

Es wird bestätigt, dass diese analoge Ausfertigung, bestehend - ohne diese Seite - aus 12 Seiten, mit dem digitalen Original identisch ist, das die Landesverwaltung nach den geltenden Bestimmungen erstellt, aufbewahrt, und mit digitalen Unterschriften versehen hat, deren Zertifikate auf folgende Personen lauten:

nome e cognome: Arno Kompatscher

Si attesta che la presente copia analogica è conforme in tutte le sue parti al documento informatico originale da cui è tratta, costituito da 12 pagine, esclusa la presente. Il documento originale, predisposto e conservato a norma di legge presso l'Amministrazione provinciale, è stato sottoscritto con firme digitali, i cui certificati sono intestati a:

nome e cognome: Eros Magnago

Die Landesverwaltung hat bei der Entgegennahme des digitalen Dokuments die Gültigkeit der Zertifikate überprüft und sie im Sinne der geltenden Bestimmungen aufbewahrt.

Ausstellungsdatum

04/04/2023

Diese Ausfertigung entspricht dem Original

L'Amministrazione provinciale ha verificato in sede di acquisizione del documento digitale la validità dei certificati qualificati di sottoscrizione e li ha conservati a norma di legge.

Data di emanazione

Per copia conforme all'originale

Datum/Unterschrift

Data/firma