



## GO TO EUROPE – Auslandspraktika für Lernende

### Länderinformationen zu Italien - Italienische Republik, Repubblica Italiana

#### 1. Allgemeine Information

##### 1.1 Land und Leute

- Nationalflagge:



- Landkarte:



- Landesteile:  
Italien ist in 20 Regionen unterteilt, von denen fünf autonome Regionen mit Sonderstatus sind. Die Regionen ihrerseits sind in 109 Provinzen unterteilt.
  - o Hauptstadt: Rom, 2,7 Mio. Einwohner
  - o Grösse/EWZ: 301.338 km<sup>2</sup>; 60,782 Mio. Einwohner
  - o Sprachen: Italienisch, offiziell anerkannte Minderheitensprachen ausserdem friaulisch, ladinisch, deutsch, slowenisch, okzitanisch, französisch, franko-provenzalisch, albanisch, griechisch, sardisch, katalanisch und kroatisch
- Staatsform und Staatsoberhaupt:
  - o Republik, parlamentarische Demokratie mit Zweikammersystem
  - o Präsident: Giorgio Napolitano
  - o Regierungschef: Ministerpräsident Matteo Renzi, seit 02/2014. Wahlmodus: durch den Präsidenten bestellt und von beiden Kammern bestätigt.

Links:

<https://www.eda.admin.ch/eda/de/home/laender-und-reiseinformationen/italien.html>

## 1.2 Lebens- und Arbeitsbedingungen

- Leben: Familiensinn  
Kinder und Jugendliche geniessen in der italienischen Gesellschaft hohes Ansehen, zumindest was ihren kulturellen und symbolischen Wert betrifft. Die italienische Familie ist sprichwörtlich für ihre emotionale Intensität und ihren Zusammenhalt gegenüber äusseren Einflüssen bekannt. Die jungen Leute wohnen sehr lange zu Hause und so wird von vielen Jugendlichen die Familie als Institution sehr hoch geschätzt und stellt für die meisten jungen Italiener/-innen die Lebensform dar, die sie selbst einmal leben möchten.
- Gastgeschenk: Als Gastgeschenk eignet sich eine gute Flasche Wein oder ein Reiseführer über die eigene Heimat in italienischer Sprache, sowie eine Besonderheit Ihres Heimatortes oder des Ausbildungsbetriebes.
- am Arbeitsplatz:  
Arbeitszeiten: üblich ist eine 40-Stundenwoche. In der Regel gibt es eine längere Mittagspause und man arbeitet bis in die frühen Abendstunden. Seit einigen Jahren zeichnet sich allerdings ein Trend zur Verkürzung der Mittagspause und einem früheren Dienstschluss ab, vor allem in den grossen Städten.
- Dress Code/Etikette:  
Wer weisse Socken und Sandalen trägt oder sich als nicht mehr ganz junger Mensch wie ein Teenager kleidet, der hat sein Image auf der gesamten Halbinsel verspielt. Denn wenn dieregionalen Unterschiede in Italien in Bezug auf Verhaltensregeln auch noch so groß sein können, die Regeln der "bella figura" sind italienweit (fast) identisch.  
Auch wenn viele Regeln im heutigen Italien nicht mehr so genau genommen werden, bleibt "far bella figura" (einen guten Eindruck machen) nach wie vor ein Muss. Darunter versteht man die Kunst, gut dazustehen und nicht unangenehm aufzufallen. Dazu gehört, dass man sich

geschmackvoll anzieht, ein gepflegtes Äusseres zeigt, freundlich ist und sich im allgemeinen zivilisiert benimmt. Andernfalls würde man sich vor den Mitmenschen blamieren.

Besonders im Arbeitsleben ist das Bestreben, "bella figura" zu machen, eine der Grundregeln. Man vermeidet direkte Konfrontationen, verhält sich diplomatisch. Ungeduld wird als schlechte Eigenschaft verpönt. Wenn auch nicht so ausgeprägt wie in Asien, so ist es bei der menschlichen Interaktion in Italien wichtig, dass jeder sein Gesicht wahren kann und eine Win-Win-Situation geschaffen wird.

Dass die "bella figura" in Italien tatsächlich einen hohen Stellenwert hat, kann man in der Presse sehr leicht feststellen. Dort werden, wenn über Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens geschrieben wird, sehr stark Aussehen, Kleidung und Manieren ausführlich kommentiert.

EURES: <http://ec.europa.eu/eures/main.jsp?acro=living&lang=de&parentId=0&countryId=IT>

### 1.3 Kultur und Gewohnheiten („Typisch italienisch“)

#### - Küche

Die italienische Küche besteht aus einer Vielzahl von regionalen Küchen, und bedingt durch die geografische Lage und lange Kochtradition kann sie auf eine Vielzahl von Zutaten und Spezialitäten zurückgreifen. Historisch unterscheidet man vor allem zwischen der Cucina alto-borghese (womit die exklusive Kochtradition der höheren Stände seit der Renaissance bezeichnet wird) sowie der Cucina povera (der regionalen bäuerlichen und städtischen Küche).

International bekannte Produkte sind zum Beispiel italienisches Olivenöl, diverse Käsesorten (zum Beispiel Parmesan, Mozzarella, Gorgonzola), Wurst und Fleischerzeugnisse (wie Mortadella, Salami, San-Daniele-Schinken, Parmaschinken) und natürlich Pasta und Pizza. Dazu kommt das reichhaltige einheimische Weinangebot (zum Beispiel: Chianti und Barolo).

In Italien ist üblicherweise das Abendessen die Hauptmahlzeit, die aus einer Vorspeise (Antipasto), zwei Hauptgängen und der Nachspeise besteht.

Typische Küche der Region Lombardei (Brescia):

Dennoch gibt es einige Elemente der lombardischen Küche, die in allen Regionen der Lombardei gleich sind: Butter gewinnt das kulinarische Rennen gegen das sonst übliche Olivenöl, Reis gewinnt gegen Pasta. Auch Speck und Polenta findet man überall in den Küchen der Lombardei. Überall in der Lombardei verbreitet ist auch die Vorliebe der Lombarden für Brühen, Sossen (Pucie), und Suppen, ebenso die Vorliebe für herzhaftes Schmorgerichte mit langer Garzeit.

#### - Umgangsformen

Duzen: Das Duzen kann in Italien zum Problem werden. Unter Jugendlichen ist es ein Muss, bei Erwachsenen und in Gegenwart von "Respektpersonen" sollte man besser darauf verzichten. Das Gleiche gilt für "Ciao".

Ciao: Das kleine Wörtchen "Ciao" hat sich als Begrüßungsformel zwar in der ganzen Welt durchgesetzt, in Italien ist es aber immer noch ein Zeichen von Vertraulichkeit. Eine formlose Begrüßung unter Freunden ist Ciao ("Hallo" oder "Tschüs"). Oft gehen Italiener gleichen Geschlechts Arm in Arm. Bei etwas offizielleren Anlässen hört man eher Buon giorno ("Guten

Tag") oder Buona sera ("Guten Abend"). Zu seinem Vorgesetzten oder Geschäftspartner ist es nach wie vor verpönt: Wenn man jemanden mit "Ciao" begrüsst, ist es, als hätte man ihn geduzt.

Formelle Begrüssung: Korrekt spricht man einen Fremden oder nicht Vertrauten mit der Anredeform "Signor" oder "Signora" und ggf. der Position (z.B. "Direttore"), oder einen Titel, wie "Dottore" oder "Ingegnere". "Buongiorno Ingegnere" ist beispielsweise eine korrekte Anredeform, genauso wie "Buongiorno Signora Bruni".

#### **1.4 Freizeitmöglichkeiten**

Sowohl in kleinen Dörfern wie in den Grossstädten gehört ein Abend- oder Sonntagsspaziergang ("Corso") durch den Ort oder die Stadt zu den festen Gewohnheiten. Die mit Abstand am weitesten verbreitete und beliebteste Sportart ist Fussball. Radrennen haben in Italien eine lange und immer noch lebendige Tradition. Viele der besten Hersteller von Rennrädern und Zubehör sind in Italien beheimatet, und viele Italiener schwingen sich am Abend oder an den Wochenenden für eine Tour aufs Rad. In den Alpen und anderen Gebirgsregionen sind auch Wandern, Klettern, Skifahren (in den Dolomiten) oder Familienausflüge mit dem Auto in die Berge sehr beliebt. Die Kunst, vor allem die Musik, nimmt noch immer einen wichtigen Platz im Leben vieler Italiener ein. Die Oper ist traditionell auch ein volkstümliches Vergnügen; berühmt sind die Aufführungen in der Arena von Verona. Weltberühmt und viel besucht sind die Kunstschatze der Museen und Galerien in Florenz und Rom. Auch in Italien ist längst der Fernseher der Mittelpunkt vieler Familien.

## 2. Berufsbildungssystem

### 2.1 Aufbau und Besonderheiten

Die Schulpflicht in Italien endet nach insgesamt neun Schuljahren mit dem 15. Lebensjahr. An die 5-jährige Scuola Elementare schliesst sich die 3-jährige Scuola Media an. Danach müssen alle Schüler mindestens ein weiteres Schuljahr an einer der verschiedenen weiterführenden Schulen besuchen. Nach Erfüllung der Schulpflicht gibt es folgende Möglichkeiten:

1. direkter Einstieg ins Berufsleben
2. Ausbildung an einem „Istituto Professionale“ (staatliches Schulsystem)
3. Ausbildung an einem „Istituto Tecnico“ (staatliches Schulsystem)
4. Berufsausbildung an einem „Centro di Formazione Professionale“
5. Teilnahme an einer Form der betrieblichen Berufsausbildung

Staatliche Berufsausbildung (formazione professionale statale):

Ein Blick auf das italienische Schulsystem erleichtert das Verständnis der einzelnen Ausbildungsgänge.

Alter	Schulstufe	Dauer	Italienische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung
3–6	<a href="#">Vorschulstufe</a>	3 Jahre	<i>Scuola dell'Infanzia</i>	<a href="#">Kindergarten</a>
6–11	<a href="#">Primarstufe</a>	5 Jahre	<i>Scuola Primaria</i>	<a href="#">Grundschule</a>
11–14	<a href="#">Sekundarstufe I</a>	3 Jahre	<i>Scuola Secondaria di Primo Grado</i>	<a href="#">Sekundarschule</a>
14–19	<a href="#">Sekundarstufe II</a>	3 bis 5 Jahre	<i>Liceo Istituto Tecnico Istituto Professionale</i>	<a href="#">Gymnasium</a> <a href="#">Fachoberschule</a> <a href="#">Berufsfachschule</a>
ab 19	<a href="#">Tertiärbereich</a>	1 bis 8 Jahre	<i>Università Istruzione e Formazione Tecnica Superiore</i>	<a href="#">Hochschulen</a> Berufshochschulen

### 2.2 Wesentliche Unterschiede zu Liechtenstein

Betriebliche Berufsausbildung hat in Italien eine geringe Tradition und Bedeutung. Ein duales Berufsausbildungssystem mit dem Wechsel zwischen betrieblicher Praxis und Berufsschule gibt es nur in der autonomen Region Südtirol (Alto Adige) sowie in einigen Grossbetrieben in Norditalien. Betriebe sind an der Berufsausbildung in Italien mit folgenden Formen beteiligt:

- Lehre (Apprendistato):

Jeder Arbeitgeber darf mit Jugendlichen zwischen 15 und 20 Jahren einen Sonderarbeitsvertrag abschliessen, mit einer Dauer von höchstens 5 Jahren. Der Jugendliche hat während dieser Zeit neben der praktischen Ausbildung im Betrieb auch theoretischen Unterricht zu erhalten, dessen Träger die Regionen sind. Da für den Lernenden nur das Recht, nicht aber die Pflicht besteht, an diesem Unterricht teilzunehmen, wird davon oft wenig Gebrauch gemacht. Diese Ausbildungsform findet vorwiegend im Handel und Handwerk statt. Aufgenommen werden Jugendliche mit erfüllter Schulpflicht, die nach 3 bis 5 Jahren mit der Diploma di Qualifica Professionale zur Ausübung eines Berufes qualifiziert sind. Die Anzahl der "Lernenden" beträgt jährlich ca. 500.000. Informationen dazu gibt das „Centro per l'impiego“ in der gewünschten Region oder Stadt.

- Ausbildung in Grossunternehmen:  
Einige wenige italienische Grossbetriebe (Fiat, Olivetti, Montedison, Zanussi und einige Staatskonzerne wie IRI, ENI, EFIM und ENEL) bieten betriebsinterne Ausbildungen im gewerblich-technischen und kaufmännischen Bereich, die in etwa mit einer Ausbildung in Liechtenstein vergleichbar sind.
- Ausbildungs- und Arbeitsverträge (Contratto di Formazione e Lavoro):  
Diese Form der Ausbildung wurde zu Beginn der 1980er Jahre zur Bekämpfung der Jugendarbeitslosigkeit konzipiert. Betriebe schliessen diese Verträge mit langzeitarbeitslosen Jugendlichen ab. In der Laufzeit von 1 bis 2 Jahren ist zwar auch fachtheoretischer Unterricht vorgesehen, dieser wird aber selten wahrgenommen. Vorwiegend manuelle Arbeit, die untertariflich bezahlt wird, kennzeichnet diese Form von "Ausbildung". Weitere Informationen dazu gibt es bei den „Informagiovani“ oder den „Centri per l'impiego“ in der gewünschten Region oder Stadt.
- Berufliche Ausbildung an privaten Schulen:  
Darüber hinaus bieten auch zahlreiche private Schulen kostenpflichtige Ausbildungskurse an, v.a. in den Bereichen Wirtschaft, Tourismus, Sprache, Design und Restaurierung. Gerade in den Bereichen Design, Mode und Restaurierung besitzt Italien weltweit einen hervorragenden Ruf. Deshalb gibt es hier auch zahlreiche international orientierte Schulen, die hervorragende Qualifikationen und Kenntnisse vermitteln. Aufgrund der internationalen Orientierung ist es hier teilweise möglich, auch mit weniger guten italienischen Sprachkenntnissen einzusteigen. Die Kurse dauern in der Regel ein bis drei Jahre.

### 3. Informationen für den Auslandsaufenthalt

#### 3.1 Fit für's Ausland

- die Vorbereitung ist das A und O  
Wir empfehlen eine interkulturelle Vorbereitung für den Auslandsaufenthalt, um erste Schwierigkeiten vor Ort besser meistern zu können. Als mögliche Themen bieten sich hier an:
  - Auseinandersetzung mit dem Begriff „Kultur“ und interkulturelle Übungen
  - Beschäftigung mit dem Thema „Europa“
  - Sprachtraining: sprachliche Selbsteinschätzung anhand des Europäischen Referenzrahmes (A1 bis C2). Wie können die Sprachkenntnisse bis zur Abreise aufgefrischt werden?  
Italienisches Sprachtraining
  - Warum ins Ausland? Erwartungen – Wünsche – Befürchtungen
  - Regelung der vertraglichen Unterlagen
  
- Möglichkeiten zur Verbesserung der Sprachkenntnisse:
  - Sprachkurs
  - Filme auf Italienisch anschauen
  - Italienisches Radio bzw. CDs hören
  - Italienische Bücher lesen
  - App für das Smartphone laden
  - Schul- bzw. Betriebsunterricht nutzen

Links zur Verbesserung der Sprachkenntnisse:

<http://lp.babbel.com/d/DEU>

<http://www.ribeca.de/e-aufgaben.html>

<http://www.italienisch.net/>

<http://www.italienisch-lehrbuch.de/>

<http://dict.leo.org/itde>

<http://www.jet2school.at/>

<http://www.languageguide.org/italian/vocabulary/>

<http://web.uvic.ca/hispanital/italian/italian100/>

#### 3.2 Jobchancen in Italien

- wie finde ich den richtigen Einstieg?  
Die Aussicht auf eine Tätigkeit in Italien ist im italienischen Norden grösser, als im italienischen Süden. In den Unternehmen mit internationaler Ausrichtung können Sie sich auch auf Englisch als Unternehmenssprache einstellen. Bei kleineren und grösseren nationalen Unternehmen sind natürlich gute Italienischkenntnisse enorm wichtig.

- Der italienische Lebenslauf:  
Die zwei entscheidenden Teile des italienischen Lebenslaufes sind die Angaben zur Person (Dati personali) und die Berufserfahrung (Curriculum Professionale). Der italienische Lebenslauf sollte mit Datum und Unterschrift des Bewerbers geschlossen werden. Auch hier gilt es den Lebenslauf möglichst kurz zu halten. Persönliche Interessen und Hobbys werden im italienischen Lebenslauf nicht erwartet.
- Das Bewerbungsschreiben auf Italienisch:  
Das italienische Anschreiben ist sehr kurz und eher auf Form bedacht, als auf eine inhaltliche Überzeugung. Natürlich spielt die Information hier auch eine wichtige Rolle, aber nicht so sehr wie Sie dies vielleicht aus Liechtenstein im Anschreiben gewohnt sind. Auf die Motivation wird im italienischen Bewerbungsschreiben daher nicht eindringlich eingegangen.
- Vorstellungsgespräch in Italien:  
Haben Sie es zu einem Vorstellungsgespräch in Italien geschafft, ist die erste Hürde genommen. Wichtige Fakten zum Unternehmen sind zwar wünschenswert, jedoch nicht zwingend für ein Vorstellungsgespräch in Italien. Viel wichtiger ist hier die Präsentation Ihrer Person mit den Stärken und Schwächen. Es ist in Italien durchaus üblich, dass der Bewerber zu verschiedenen Vorstellungsgesprächen eingeladen wird, bis er dann schliesslich den Job bekommt. Die Gespräche erfolgen aber dann jedes Mal mit einer anderen Person, vom Personalchef bis zum Bereichsleiter. Gruppendiskussionen sind in Italien genauso unüblich wie psychologische Tests. Es kann Ihnen aber ein italienischer Einstellungstest begegnen, in dem Sie Ihre Fertigkeiten beweisen müssen.

Weiterführende Informationen unter:

[http://www.online-bewerbung.org/bewerbung\\_italien.htm](http://www.online-bewerbung.org/bewerbung_italien.htm)

Quellen und Links:

<http://www.mein-italien.info>

<http://www.italien.com>

<http://www.cuisimonde.com>

[http://de.wikipedia.org/wiki/Italien#Schulwesen\\_und\\_Bildung](http://de.wikipedia.org/wiki/Italien#Schulwesen_und_Bildung)

[http://www.online-bewerbung.org/bewerbung\\_italien.htm](http://www.online-bewerbung.org/bewerbung_italien.htm)