



CORSI 2011 - 2012



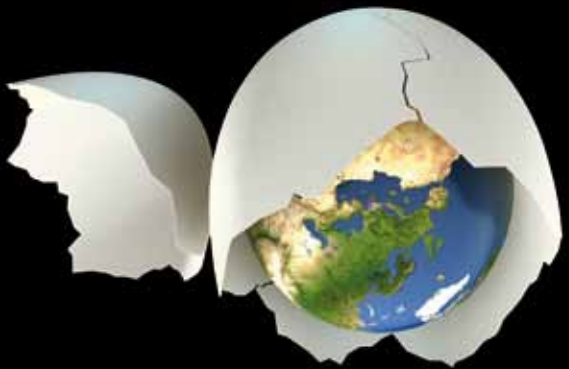
ascom formazione bergamo

ascom formazione bergamo

CORSI 2011-2012

SUPPLEMENTO AL N. 32 DE "LA RASSEGNA" DEL 15 SETTEMBRE 2011 - SPED. IN ABB. POSTALE

ascom formazione bergamo



CORSI 2011 - 2012



Per informazioni



ACCADEMIA  
DEL GUSTO  
ASCOM BERGAMO

ACCADEMIA DEL GUSTO  
Piazzetta Don Gandossi, 1  
24046 Osio Sotto (BG)  
tel. 035 41.85.706  
fax 035 41.85.712  
info@ascomformazione.it  
www.ascomformazione.it

Qualora la segreteria risultasse non raggiungibile telefonicamente a causa della concomitante erogazione di corsi, rivolgersi ai recapiti di Bergamo.



ascom  
BERGAMO

UFFICIO FORMAZIONE

Via Borgo Palazzo, 137  
24125 Bergamo  
tel. 035 41.20.180  
tel. 035 41.20.183  
fax 035 24.98.48  
info@ascomformazione.it  
www.ascomformazione.it



Camera di Commercio  
Bergamo

## La Camera di Commercio di Bergamo e la formazione

I corsi proposti in questa agenda sono realizzati dal Centro di Assistenza Tecnica dell'Ascom, Ente accreditato presso la Regione Lombardia, con il contributo della Camera di Commercio di Bergamo, in collaborazione con la sua Azienda Speciale, Bergamo Formazione. I liberi professionisti, i titolari ed i collaboratori di aziende con sede operativa e/o legale in provincia di Bergamo e gli aspiranti imprenditori (con il limite massimo del 15% sul totale dei partecipanti) possono accedere ai corsi beneficiando di un contributo del 60% sull'importo della quota d'iscrizione, grazie al co-finanziamento camerale.

### Il libretto formativo

I corsi Ascom sono importanti testimonianze della volontà di qualificazione professionale. Il "libretto di frequenza" attesta la partecipazione ai corsi e dimostra concretamente quali percorsi di crescita sono stati intrapresi.

Un vero e proprio curriculum formativo personale in continuo aggiornamento.



aggiornamento.

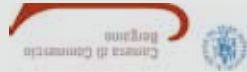
personale in continuo curriculum formativo Un vero e proprio intrapresi.

concretamente quali percorsi di crescita sono stati frequenza" attesta la partecipazione ai corsi e dimostra il "libretto di volontà di qualificazione professionale. Il "libretto di I corsi Ascom sono importanti testimonianze della

### Il libretto formativo

I corsi proposti in questa agenda sono realizzati dal Centro di Assistenza Tecnica dell'Ascom, Ente accreditato presso la Regione Lombardia, con il contributo della Camera di Commercio di Bergamo, in collaborazione con la sua Azienda Speciale, Bergamo Formazione. I liberi professionisti, i titolari ed i collaboratori di aziende con sede operativa e/o legale in provincia di Bergamo e gli aspiranti imprenditori (con il limite massimo del 15% sul totale dei partecipanti) possono accedere al corso beneficiando di un contributo del 60% sull'importo della quota d'iscrizione, grazie al co-finanziamento camerale.

## La Camera di Commercio di Bergamo e la formazione



Per informazioni



UFFICIO FORMAZIONE  
Via Borgo Palazzo, 137

24125 Bergamo  
tel. 035 41.20.180

tel. 035 41.20.183  
fax 035 24.98.48

info@ascomformazione.it  
www.ascomformazione.it



## I laboratori dell'Accademia

Considerati riferimenti indispensabili per la formazione di chi fa del concetto di “servizio” la base della propria professione, i laboratori del gusto propongono un’ottava edizione ancora più ricca di idee e contenuti.

L’autorevolezza conquistata “sul campo” è la migliore testimonianza di come i nostri laboratori siano graditi e apprezzati tanto dal professionista affermato, quanto dall’aspirante imprenditore che inizia il suo percorso di crescita nel settore della ristorazione.

La qualità dei corsi è garantita dalla competenza dei docenti, dalla loro capacità di trasferire con passione le proprie conoscenze, coinvolgendo i partecipanti in percorsi di scoperta affascinanti e gratificanti; da una struttura formativa moderna ed attrezzata che favorisce il costante dialogo tra teoria e pratica; da un’organizzazione efficace ed efficiente.

È grazie ad “ingredienti” come questi che possiamo rinnovare un invito, che sappiamo sarà accolto con entusiasmo: vi aspettiamo all’Accademia del Gusto!

Daniela Nezosi  
responsabile area  
formazione e sviluppo

Paolo Malvestiti  
presidente ASCOM  
Bergamo

Luigi Trigona  
direttore ASCOM  
Bergamo

## Collaborano con l'Accademia del Gusto

### **ANDREA ALPI**

Sommelier dal 1993, coniuga la passione per il vino di qualità con la professione di psicoterapeuta. Ha completato la sua formazione enologica presso il Seminario Permanente Luigi Veronelli di Bergamo, associazione con cui collabora da anni in qualità di relatore e docente; è autore di testi specifici sull'analisi sensoriale del vino e sui vini di Lombardia. Fra le sue pubblicazioni, nella collana I migliori vini d'Italia, "Lombardia: le colline orientali". È stato membro di commissioni di degustazione in diversi concorsi enologici nazionali e degustatore per la guida "Gli spumanti d'Italia" della Veronelli Editore.

### **ALQUATI ELENA**

Presidente dell'Associazione "L'Ordine dell'Universo". Diplomata consulente macrobiotica e operatore di Medicina Tradizionale cinese. Dal 2006 collabora ai progetti del Dipartimento di Medicina Preventiva e Predittiva, Istituto Nazionale Tumori Milano, diretto dal dr. Franco Berrino, per la relazione tra alimentazione e malattie degenerative. Dal 2009 tiene corsi accreditati ASL con tema alimentazione e patologie.

### **ANASTASIO ADRIANO**

Ha cominciato il lavoro di pasticciere a 15 anni presso la pasticceria Pina, approcciandosi al mondo del dolce con quella curiosità, entusiasmo e voglia di crescere che lo hanno portato a diventare il responsabile della produzione di tutto il comparto "dolci da credenza". Dotato di grande capacità comunicativa, riesce a trasmettere con semplicità anche le tecniche più complesse. Attualmente direttore responsabile della pasticceria Manzanilla, Seriate (Bg).

### **Dott.ssa ANTONIOLI LUCIA**

Medico responsabile del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL di Bergamo, docente presso la scuola di specializzazione in Scienze dell'Alimentazione dell'Università di Pavia. Opera nel settore della sicurezza alimentare, della dietetica nelle collettività e della promozione di stili di vita sani con particolare riferimento all'alimentazione protettiva.

### **Prof. BERRINO FRANCO**

Capo del Dipartimento di Medicina Preventiva e Predittiva e Direttore S.C. Epidemiologia Eziologica e Prevenzione della Fondazione IRCCS dell'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano.

### **Prof. BOCCHI GIANLUCA**

Filosofo e storico delle idee è professore ordinario di Filosofia della scienza presso l'Università degli Studi di Bergamo. Tra le sue opere: "L'Europa nell'era planetaria (con E. Morin, Sperling & Kupfer, Milano 1991). Con Mauro Ceruti è autore tra l'altro di Origini di storie (Feltrinelli, 1993 e 2006); Solidarietà o barbarie. L'Europa delle diversità contro la pulizia etnica (Raffaello Cortina, 1994); Educazione e globalizzazione (Raffaello Cortina, 2004); Una e molteplice. Ripensare l'Europa (Tropea Editore, Milano 2009).

### **BORGONOVO FABIO**

Executive chef presso il ristorante Villa Giavazzi di Verdello. Dopo il diploma alberghiero ha lavorato presso il Milan Marriott Hotel e l'Armani Caffè di Milano. Coniuga l'attività di chef con quella di docente, impegnato nella ricerca continua di abbinamenti gusto-sapori innovativi.

### **BORIS ANDREOLETTI**

Barman, formatore, consulente: un professionista del settore beverage. Si occupa di formazione come esperto esterno presso noti istituti alberghieri e Centri di formazione. Docente e collaboratore nei corsi di barman della CEFOS e dell'Accademia Italiana Maestri del Caffè. Le sue competenze spaziano a 360 gradi nel mondo del bar: dal classico al flair, dai drink di tendenza alla caffetteria. È Maestro del Caffè dal 2006 ed è consulente tecnico per note aziende italiane che operano nel settore beverage.

### **CANNAVACCIUOLO ANTONINO**

Chef patron dell'Hotel Ristorante Villa Crespi, (Orta San Giulio) due stelle Michelin. Originario della penisola sorrentina, Antonino è stato fin dall'inizio della sua carriera lavorativa un ragazzo dinamico, esplicito ed intraprendente: dopo alcune esperienze nella sua

terra d'origine, si sposta sul Lago d'Orta per ampliare e consolidare le proprie conoscenze. Nel 2000, effettua importanti stage in rinomati ristoranti francesi: l' "Auberger de l'Île" a Illerhausen e il "Ristorante Buerheiesel" a Strasbourg, entrambi 3 stelle Michelin. All'età di 24 anni inizia a gestire con la moglie Cinzia Primatesta Villa Crespi: romantica villa in stile moresco, immersa nel verde del lago d'Orta. Il susseguirsi di riconoscimenti, fino alla seconda stella Michelin nel 2006, fanno del ristorante e dello stile di Cannavacciuolo una delle cucine più apprezzate e rinomate d'Italia. L'uso di materie prime d'eccellenza, i gusti semplici e decisi, la fusione tra il passato e il presente trasformano le portate proposte in vere e proprie creazioni, opere d'arte che rappresentano l'animo e il pensiero dello chef.

### **CARCANGIU ROBERTO**

Roberto Carcangiu ha lavorato in prestigiosi ristoranti in Germania, Svizzera, Stati Uniti, Italia. Attualmente ricopre il ruolo R & D cooking director. Il suo curriculum abbina un'esperienza in cucine di altissimo livello, che trova espressione in raffinate tecniche culinarie, e la ricerca continua di tecnologie avanzate finalizzate a far progredire la disciplina alimentare. Tecniche perfezionate attraverso l'incontro con esperti internazionali, fisici, chimici, scienziati, designer, che applicate a livello industriale permettono l'economia di scala. È lui infatti il patron dell'Alta cucina democratica da lui stesso definita "La Cucina del Buono senso", ovvero la qualità accessibile a tutti. Secondo la sua filosofia un piatto non deve essere spaggiato dallo chef ma deve essere intuito dal cliente con l'assaggio.

### **CASILLO TIZIANO**

Chef-pizzaiolo, una qualifica di cuoco conseguita all'Istituto alberghiero di Iseo e un'attività di pizzeria a Treviolo, è responsabile tecnico di un'azienda molitoria per la linea farine per la pizza. Formatore professionale all'estero con il compito di istruire il personale aziendale sulle tecniche di preparazione degli impasti per pizza. Formatore in Italia per diversi centri di formazione professiona-



docente corso  
per professionisti



stelle  
Michelin



docente corso  
di avviamento



docente corso  
gourmand



docente corsi  
bar/wine e sala

le. Le sue specialità sono le tipologie d'impa-  
sti, i lieviti e le farine.



### CEREA ALESSANDRO

Figlio "d'arte", fin dall'infanzia seguace dell'attività paterna, nel ristorante "da Vittorio" di Bergamo, in cui l'intera famiglia Cerea è al servizio degli amanti della buona tavola, premiato con tre stelle dalla prestigiosa Guida Michelin. Ha partecipato a corsi presso la scuola Richemont di Lucerna e presso l'Ecole Lenotre di Parigi. Ha effettuato uno stage presso il ristorante Troisgros di Roane e presso Roger Verger in Costa Azzurra. Ha partecipato al festival della cucina italiana all'Hotel Madarin Oriental di Bangkok. La vera passione di Alessandro Cerea, per tutti Bobo, sono i primi piatti, da sempre oggetto di interpretazioni e stuzzicanti variazioni di sapori.



### CEREA ENRICO

Figlio "d'arte", fin dall'infanzia curioso e fervido seguace dell'attività paterna, nel ristorante "da Vittorio" di Bergamo, premiato con la terza stella Michelin nel novembre 2009. Appassionato ed entusiasta, ha per anni trascorso le proprie vacanze ed il proprio tempo libero nei ristoranti d'Europa e degli Stati Uniti. Attento indagatore del lavoro altrui, a tutti i livelli, ma segnatamente dell'attività e del genio dei "maestri" della sua professione (Jacques Cagna a Parigi; Roger Verger sulla Costa Azzurra; Maccioni di Le Cinque a New York; Heinz Winkler a Monaco; El Bulli a Rosas; Jean George Vongerichten a New York); ne ha distillato la sapienza e carpito i "segreti". Ma la vera passione di Chicco sono da sempre i dessert. Oggetto di esaltanti elaborazioni e di occulti furori, il dessert ha costantemente rappresentato per lui un intimo impegno, puntuale e stimolante.



### COGO LENZO

Lorenzo Cogo, dopo il diploma a Recoaro, lavora a Milano per lo stilista Aldo Coppola. Qui lo scova Renato Rizzardi, de "La locanda di Piero", e grazie a lui entra poi a le "Vue de Monde" di Shannon Bennet a Melbourne. Approda quindi al "Marque Restaurant" del

famoso Mark Best, a Sydney, e poi inizia a collaborare con i più grandi nomi della ristorazione australiana, come il "Tetsuya's e Quay", e "The Fat Duck", di Heston Blumenthal. Grazie a Seiji Yamamoto, che gli trasmette le tecniche fondamentali di un lavoro fatto di rigore e amore per la cucina, entra nel fantastico mondo della cucina nipponica. In Giappone apprende quanto sia importante la materia prima, il rispetto per essa e la tecnica con cui si lavora. Dal Giappone alla Spagna. Ad Axpe, nei Paesi Baschi, Lorenzo incontra un grande chef oltre che un uomo eccezionale Victor Arguinzoniz proprietario di "Etxebarri". Si trasferisce in seguito a Singapore, poi di nuovo a Tokyo, ancora in Spagna e infine in Danimarca. Al "Noma", primo ristorante al Mondo per la guida San Pellegrino, Cogo vive la sua più recente esperienza prima di rientrare in Italia, dove nel 2011 apre il ristorante El Coq.



### CORIA FEDERICO

Chef patron dell'Antico Ristorante del Moro, storico locale sito nel centro di Bergamo e di altri due ristoranti con sede a Monza e a Dalmine. Ha lavorato in numerosi ristoranti in Italia e all'estero e partecipato a concorsi nazionali e internazionali, conquistando prestigiosi riconoscimenti, tra i quali il titolo di campione europeo con la nazionale italiana cuochi, della quale è stato componente fino all'inizio della sua attività imprenditoriale. È autore di numerosi libri e pubblicazioni, fra cui "Formaggi italiani" della Giunti Editore.



### CUCCHI PIERLUIGI

Titolare della C&C Consulting, azienda che si occupa di formazione e consulenza nel settore dei pubblici esercizi. Membro del consiglio nazionale FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e dell'Ente Bilaterale del turismo di Bergamo. Barman professionista, da tempo si dedica alla formazione mirata alla preparazione degli operatori dei pubblici esercizi, sia per le Ascom di tutta Italia, che per la FIPE.



### ESPOSITO GENNARO

Dopo la scuola alberghiera fa varie espe-

rienze in giro per l'Europa e per l'Italia: sicuramente la più importante rimane quella da Vissani che gli trasmette valori quali il rispetto, l'amore e la sensibilità per le grandi materie prime, che un cuoco deve tenere sempre presenti in cucina. Nel 1992 apre assieme a Vittoria Aiello, compagna di tutta una vita, "La Torre del Saracino" e da allora è una storia di conoscenza e consapevolezza, attraverso soprattutto il confronto continuo con le esperienze di amici colleghi. Ma c'è un altro momento determinante della sua formazione professionale: l'incontro, nel 2001, con Alain Ducasse che rimane incantato dalla sua cucina dai profumi mediterranei. Lo invita a fare uno stage da lui e, di lì a poco si trova nelle cucine del Louis XV a Montecarlo e del Plaza Athénée a Parigi, dove capisce e fa sua la perfetta organizzazione del lavoro e l'attenzione maniacale ai dettagli. Il 2001 è anche l'anno in cui ottiene il primo riconoscimento dalla prestigiosa guida Michelin, cui segue una seconda stella nel 2008.



### FERRARI FABRIZIO

Chef executive del Roof Garden Restaurant di Bergamo, premiato nel 2009 dalla prestigiosa guida Michelin con la prima stella. Ha lavorato a Parigi al fianco di Angelo Paracucchi al Ristorante Carpaccio dell'Hotel Royal Monceau e in rinomati ristoranti italiani. Per 6 anni è stato Executive Chef del Gruppo Maestro di Casa e in questo periodo ha collaborato con prestigiosi nomi della cucina italiana, tra cui Gianfranco Vissani. Coniuga l'attività di chef con quella di docente, impegnato nella ricerca sulla storia della cucina, dalla tradizione all'innovazione tecnologica.



### Prof. FORNASA WALTER

Psicopedagogista, è professore ordinario di Psicologia dell'educazione e dello sviluppo presso l'Università degli Studi di Bergamo. Tra le sue opere: "L'inclusione scolastica. Processi e strumenti di autoanalisi per la qualità inclusiva (con R. Medeghini et al., Vannini Editrice, 2009). Formazione e sostenibilità (con M. Salomone, F. Angeli ed., 2007), Abilità differenti (con R. Medeghini, F. Angeli Ed., 2003).

## Collaborano con l'Accademia del Gusto

### FUSTO GIANLUCA

Gianluca Fusto, dal gennaio 2004, dopo lunghi mesi di training sotto la guida di Frederic Bau, lavora in esclusiva per Valrhona coordinando con passione e grande abilità tecnica corsi di aggiornamento presso i laboratori e le cucine dei più grandi chef, pasticceri e artigiani del cioccolato. Fusto inizia il suo percorso professionale a Parigi con l'incarico di commis saucier e garde manger al ristorante Il Cortile dell'Hotel Castille sotto la guida di Alberico Penati. Rientrato in Italia, lavora 6 mesi presso Il Bistrot di Gualtiero Marchesi con l'incarico di pasticciere per poi trascorrere circa due anni (dal '95 al '97) come pasticciere al ristorante La scaletta di Aldo Bellini, a Milano. Tra il 1997 e il 2000 lavora presso il ristorante Aimo e Nadia di Milano. Il percorso di formazione prosegue negli Stati Uniti dove, nel 2001, lavora come chef pasticciere presso il ristorante Valentino di Piero Selvaggio all'interno del Venetian Resort Hotel di Las Vegas. Con lo stesso incarico, lo stesso anno, si trasferisce al prestigioso Hotel Le Mirador di Mont-Pelerin, in Svizzera. Nel 2003 è nuovamente in Italia al Grand Hotel Villa Serbelloni a Bellagio e al ristorante Cracco Peck a Milano.

### GARAVELLO EMANUELE

Amministratore unico e cofondatore della società Consulenza e Formazione, si occupa di consulenza nel campo della ristorazione commerciale e collettiva. Coniuga l'attività di consulente con quella di formatore rivolto agli operatori del settore Pubblici Esercizi, con il compito di istruire sull'apertura, la gestione e la sicurezza di un'attività di successo.

### GOTTI FRANCESCO

Executive chef del Bobadilla Feeling Club di Dalmine, ha lavorato al ristorante Bollicini Chester (Inghilterra), al ristorante Casa di Pasta di Atene, a Le Streghe di New York. Dal 1997 è formatore nei ristoranti esteri con il compito di istruire le brigate di cucina sulle tecniche della cucina italiana. Rappresentante della cucina bergamasca a Lussemburgo, ha ottenuto anche diversi riconoscimenti a livello nazionale e internazionale. È autore

del libro "Pensavo fosse... invece è", edito nel 2008 dalla casa editrice La Rassegna.

### GRITTI EZIO

Bergamasco, si è affermato nel panorama dell'alta ristorazione da assoluto autodidatta. Figlio di fornaio, ha passato notti insonni tra processi di lievitazione e panificazione nel negozio di famiglia con annesso forno a Gavarno di Nembro, prima di entrare nella cucina di un ristorante, La Caprese di Mozzo. Sono anni di studio intenso e formazione a 360 gradi, a partire dalla conoscenza approfondita delle materie prime, il fondamento della cucina. Nel 1986 assume l'ambizioso incarico di lanciare la cucina de "La Nicchia" in Piazza Mercato del Fieno a Bergamo, che diventa uno dei locali più in voga della città. Nel 1995 viene contattato per assumere le redini del nuovo ristorante di Balzer, storico indirizzo cittadino. Nel 1997 approda all'Osteria di Via Solata: nel 1998 corona il sogno di avere un ristorante tutto suo, rilevando l'attività, e nel 2005 viene insignito con la prima stella Michelin. Nel 2007 rappresenta l'Italia al World Gourmet Summit di Singapore.

### HARZALLAH MHAMED (MOMO)

Italo-tunisino, formatosi e specializzato in Italia frequentando corsi e master nel food & beverage e nel management alberghiero, alla perfetta tecnica aggiunge uno stile esotico che ricorda l'antico artigianato del suo paese nordafricano. Fra le sue specializzazioni l'intaglio di frutta e verdura, per la realizzazione di "bouquet vegetali" in grado di allistire rinfreschi, ricevimenti e buffet con creatività. Socio Aibes, food & beverage manager di prestigiosi hotel, quali il Gruppo Accor-Sofitel Timi Ama di Cagliari.

### IACCARINO ALFONSO

Figlio d'arte da sempre dedito alla cucina e all'accoglienza, insieme alla moglie Livia è il continuatore di quella professionalità che consiste nel dare da mangiare e da dormire in maniera sublime a coloro che desiderano vivere l'esperienza dell'alta cucina mediterranea e dell'accoglienza raffinata e cortese.

Lo fanno dove nel 1890 ha iniziato Alfonso Costanzo Iaccarino, il nonno dell'Alfonso di oggi. Nel 1973 rilevato il ristorante di famiglia inizia il percorso di ricerca dell'eccellenza, del sublime. Solo piatti semplici a base di ortaggi, di profumi, di carni e di pesci della terra e del mare dei Due Golfi, irrorati da superbo olio extravergine. Difficile farsi capire, ma anno dopo anno i commensali hanno compreso che Livia e Alfonso puntano all'essenza dei sapori, con l'animo che solo chi ama questa terra riesce a infondere alle pietanze. Ed è proprio l'amore per la terra che nel 1990 spinge Alfonso a diventare anche contadino e a creare a Termini, a Punta Campanella, l'azienda agricola Le Peraciolo Biologica, che fornisce gli ingredienti freschissimi alla cucina del ristorante. E insieme ai risultati sono arrivati anche i riconoscimenti, le recensioni, le stelle nella guida Michelin e i premi, a coronare una storia tesa alla ricerca del buono e del bello supremo.

### IACCARINO ERNESTO

Nato nel 1970, Ernesto Iaccarino è l'ultimo anello di una dinastia che cucina dal 1890, lo stesso anno ben impresso oggi accanto al Don Alfonso, insegna fondata all'epoca da Alfonso Costanzo Iaccarino, nonno di Alfonso, che poi è papà dello stesso Ernesto e ancora infaticabile regista di uno dei relais più ospitali e celebri d'Italia. Il percorso di Ernesto comincia con una laurea in Economia e commercio e con un impiego in qualità di revisore dei bilanci presso una prestigiosa azienda, ma la passione per la buona cucina lo richiama a Sant'Agata sui due Golfi. Dietro la cucina a vista, splendida nel suo essere interamente maiolicata, Ernesto esegue oggi precetti secolari degli Iaccarino: ingredienti ineccepibili - molti dall'azienda agricola Pieraciolo, 8 ettari di proprietà arrampicati sulla splendida Punta Campanella - assemblati però secondo tecniche contemporanee, sempre centrate attorno alla migliore tradizione mediterranea.

### IMPARATO PAOLA

Autrice del libro "Ristoratori si nasce o...", vive e lavora fra Napoli e Bologna come

consulente aziendale e docente di master e corsi di management per imprese ricettive e ristorative. Dopo aver conseguito la laurea in economia del commercio internazionale e dei mercati valutari, accetta il ruolo di responsabile commerciale nella multinazionale "Carrefour Italia S.p.A.". È nel 2002 che cambia azienda, Olivetti Multiservizi S.p.A. diventando executive manager. L'oramai consolidata maturità lavorativa, la incoraggia a mettersi in proprio nel 2004. Il settore che la stimola è quello turistico. Da allora lavora con organizzazioni di varia natura, aziende di ospitalità turistica, società di formazione, enti no profit, oltre ad attivarsi per un aggiornamento continuo.

### LAURI SIMONA

Consulente tecnico e formatore di pianificazione e prodotti dell'arte bianca. Giudice in diversi campionati nazionali e mondiali. Iscritta all'OTA Regione Lombardia e Liguria e tecnologa del GG e del GD della FIPPA oltre ad essere Delegato Regionale FIP nel mondo. All'attivo numerose pubblicazioni tecniche su testate specialistiche del settore e portali enogastronomici. Autrice tra l'altro di "I segreti di un'arte" Arte Bianca, Roma 2006 e coautrice di "Il pane: un'arte, una tecnologia (Zanichelli - Lucisano, Bologna, 1996).

### LEEMANN PIETRO

Pietro Leemann svizzero per nascita, milanese per adozione, ha quindici anni quando scopre la vocazione della cucina. Il grande cuoco Angelo Conti-Rossini, amico dei suoi genitori, gli fa provare una "Charlotte royale" e lui si innamora della professione che sceglierà. Ottenuto il diploma di cuoco, si reca in diverse regioni della Svizzera e all'estero per perfezionare le proprie conoscenze professionali. Lavora con grandi maestri dei fonderelli, come Fredy Girardet e Gualtiero Marchesi. Tra il 1986 e il 1988, soggiorna in Cina e in Giappone. Al suo rientro, apre con un gruppo di amici il ristorante Joia e nel 1996 ecco la consacrazione: per la prima volta in Europa la prestigiosa guida Michelin attribuisce una stella a un ristorante vegetariano. La sua filosofia di cucina è anche una scelta di vita.

Una cottura rispettosa dei valori nutrizionali e degli alimenti, l'accostamento delicato di diversi sapori, la capacità di proporre un'unica verdura biologica di stagione in molteplici forme. Tutti mircoli possibili non solo grazie alla passione di Pietro Leemann per la natura, ma anche ad una perfetta padronanza e conoscenza del proprio mestiere.

### MADASCHI ROSSANA

Dietista, docente di scienza dell'alimentazione presso istituti alberghieri, conduttrice di numerosi corsi di cucina naturale e relatrice di conferenze per comuni di Bergamo e provincia. Ospite alla trasmissione "Incontri" di BERGAMO TV e alla rubrica radiofonica Nutritivi di salute sulle frequenze di Radio Alta. Collabora con l'ASL di Bergamo per progetti di educazione alimentare.

### MAGNI ANTONIO

Dopo il diploma in Tecnica Alberghiera ha maturato diverse esperienze professionali come maître a Londra presso The Lansborough, come barman al Four Seasons di Milano, come maître al Roof Garden Restaurant e all'Antico Ristorante del Moro di Bergamo. Attualmente Maître al Best Western Monza e Brianza Palace. Docente presso scuole alberghiere e centri di formazione professionale. Nel 2010 ha diretto il servizio degli Istituti Alberghieri durante il concorso per la selezione Italiana del "Bocuse d'Or".

### MARSETTI FRANCESCA

Il percorso formativo di Francesca Marsetti è stato fin da subito guidato da chef di grande livello, permettendole di maturare la professionalità e l'ostinazione grazie alle quali ha dato vita alla propria attività, "L'officina del gusto" a Clusane d'Iseo, specializzandosi in banchettistica e come Chef a domicilio. Sempre pronta a confrontarsi con professionisti e appassionati, convinta, infatti, che lo scambio sia un'inesauribile fonte di crescita per tutti. "La mia cucina è istintiva, creativa e di cuore. Il mio lavoro parte sempre dalla materia prima, scelta con cura e attenzione e trasformata nel massimo rispetto delle sue caratteristiche e della sua tradizione".

### MEI SERGIO

Ha iniziato la sua carriera, giovanissimo, come apprendista presso un panettiere, nella sua Sardegna natia. Ora, in qualità di Executive Chef, dirige un qualificato team di 35 cuochi presso il Four Seasons Hotel di Milano. Nel corso degli ultimi 6 anni ha spesso preso parte alla Nazionale Italiana Cuochi; per due volte ha rappresentato l'Italia alla Culinary World Cup, in cui la squadra tricolore ha vinto una medaglia d'oro, quattro d'argento e una di bronzo. Nel 1998, Sergio Mei è stato insignito del prestigioso titolo di "Cuoco Italiano dell'anno"; dal 1999 tiene regolarmente corsi di cucina presso la rinomata Ecole Lenôtre di Plaisir, Parigi, primo Chef Italiano chiamato ad insegnare in questa celebre scuola nei 50 anni della sua storia. Ha anche tenuto vari corsi di training professionale presso la scuola Richemond di Lucerna, dal 1985 al 1998. Ha inoltre prestato consulenza per l'apertura di celebri ristoranti da Budapest a Hong Kong, da Monaco a Washington, nonché di tutti gli Hotel della catena Four Seasons. Autore di numerosi libri di cucina, le sue ultime creazioni A Legna e Carbone, edito nel 2006 da Cairo Editore e "La Cucina Italiana all'Italiana" edito dalla Casa Editrice Reed Business.

### MONFORTI FERRARIO ROBERTO

Chef executive della Longhi Banqueting. Ha lavorato e collabora con il chef executive Sergio Mei, presso il Four Seasons di Milano. Ha partecipato a concorsi nazionali e internazionali, fra i risultati conseguiti ricordiamo: medaglia d'oro e vincitore del titolo ai campionati internazionali d'Italia nel 2003, medaglia d'oro alla coppa del mondo Luxembourg 1998, argento ai campionati mondiali di Basilea 1999. Tre medaglie di bronzo olimpiche ad Erfurt 2000 e 2008, finalista italiano Grand Prix Taittinger nel 2003.

### MORO SERGIO

Attualmente responsabile barman del Maguire's di Bergamo, ha lavorato presso il Bar Teatro Donizetti occupandosi di tutti gli aspetti legati alla professione. Fra le sue esperienze professionali ricordiamo anche il Caffè Falconi e la Champagneria di Bergamo.

## Collaborano con l'Accademia del Gusto

Docente formatore presso alcuni centri di formazione professionale, abile professionista, ha partecipato a diversi concorsi nazionali conseguendo risultati prestigiosi.

### **MOTTA SERGIO**

Sergio Motta, figlio d'arte, macellaio da tre generazioni nell'omonima e rinomata macelleria ad Inzago (Mi). Attualmente chef patron del Ristorante macelleria Motta, che coniuga perfettamente la passione instancabile per la qualità della carne, la conoscenza dei prodotti e dei tagli di pregio e l'amore per la cucina.

### **Dott.ssa PARODI DANIELA**

Medico del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL di Bergamo. Dal 1996 segue il settore della sicurezza alimentare e dell'igiene della nutrizione. Collabora con le amministrazioni comunali e con le scuole per la ristorazione scolastica.

### **PASSERI LUCIANO**

Pizzaiolo professionista dal 1999. Istruttore per scuole di pizza dal 2004. Consulente per gruppi di distribuzione alimentare reparto pizza e pane dal 2007. La sua carriera professionale è segnata da innumerevoli riconoscimenti: campione del mondo nella specialità pizza classica nel 2005 a Salsomaggiore Terme; giudice internazionale dal 2006, vice campione del mondo e 2° posto alle olimpiadi della pizza nella specialità pizza in teglia a Salsomaggiore Terme; 3° classificato al pizza Challenge di Las Vegas Usa nel 2008; 1° classificato nella specialità classica e teglia al trofeo internazionale Elisabetta Pellegrino edizione 2009.

### **PAVESI DIEGO**

Figlio di ristoratori di lunga tradizione e titolare dell'Albergo ristorante della Torre a Trescore Balneario (Bg). Dopo aver terminato gli studi nell'Istituto Professionale Alberghiero di San Pellegrino Terme ha cominciato il suo periodo di apprendistato dapprima presso il Ristorante "La Pergola", poi nella rinomata Locanda dell'Angelo (allora, 1 stella Michelin), guidata dalle mani di Angelo Paracucchi,

seguono l'Antica Osteria del Ponte (allora, 2 stelle Michelin) a Cassinetta di Lugagnano e il Ristorante "Louis XV" (3 stelle Michelin), sotto la guida rispettivamente dello chef Ezio Santin e dello chef Alain Ducasse.

### **PERBELLINI GIANCARLO**

Veronese, nato nel 1964, Giancarlo Perbellini è lo chef patron dell'omonimo ristorante "Perbellini" di Isola Rizza, uno degli indirizzi di punta dell'alta ristorazione italiana, che dirige insieme alla moglie Paola Secchi, direttore di sala. Cresciuto in una famiglia di noti pasticceri, pronipote del fondatore della storica Offelleria Perbellini, studia all'Istituto Alberghiero di Recoaro Terme e già durante gli studi inizia a fare pratica a Verona presso il ristorante "Marconi", poi a "Il Desco" e quindi ai "12 Apostoli". Segue un periodo di tre anni al "San Domenico" di Imola, esperienza durante la quale apprende, fra le altre cose, tecniche e segreti del cioccolato. Matura professionalmente all'estero, lavorando presso Ristoranti di Francia, come il Taillevent, L'Ambroisie, La Terrasse di Juan Les Pins e lo Chateau d'Esclimont. Dopo un'esperienza di lavoro come sous-chef al ristorante "Concorde" di Villa Poma (MN), inizia a gestire dal 1989 il proprio ristorante, premiato con 2 stelle dalla prestigiosa Guida Michelin. È attualmente il presidente del Bocuse d'Or Italia.

### **PINA GIOVANNI**

Cofondatore e membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, patron della omonima pasticceria di famiglia a Trescore. Ha studiato con i più importanti pasticceri italiani ed europei. Nel suo curriculum ci sono prestigiosi riconoscimenti, tra cui il titolo ad onorem di "Master Konditoreum" conquistato a Stoccarda nel 1994. Fra i risultati più recenti, l'ammissione al prestigioso Relais dessert International.

### **POLI EMANUELE**

Ha lavorato all'Hotel Principe di Savoia e presso il Grand Hotel Verdi (Milano). Vanta un'esperienza decennale come responsabile food & beverage presso la Papillon Events di Milano, con l'organizzazione catering di eventi importanti come il Festival del Cine-

ma di Roma e la prima dell'arena di Verona. È stato consulente per ditte di servizi banqueting e ristorazione collettiva. Esperto in banchettistica e buffet creativi. Attualmente responsabile, coordinatore unico e creative chef del mercato del pesce di Milano. Coniuga competenze tecniche e conoscenze professionali ad un'innata dote comunicativa.

### **PROTO ROBERTO**

Chef-patron del ristorante Il Saraceno di Cavernago, ha raggiunto in pochi anni ottimi livelli di ristorazione. È alla continua ricerca di nuovi piatti e dell'eccellenza nella scelta delle materie prime. La base della sua cucina rispecchia le origini campane, ma la sua creatività lo porta ad interpretare i piatti di pesce in chiave moderna. Il suo ristorante è recensito sia dalla guida de l'Espresso che dalla Critica golosa della Lombardia di Paolo Massobrio.

### **RAMONI LUCA**

Barman e formatore professionista, diplomato presso l'istituto alberghiero e in tecniche di marketing presso il Politecnico di Milano per addetti al commercio e turismo. Vincitore di importanti concorsi. Autore di un autorevole testo della professione Barman e formatore dal 1994. Attualmente si occupa di formazione e consulenza per l'avviamento di pubblici esercizi ed è docente presso numerosi centri di formazione statali, privati e associazioni di categoria. Esperto in comunicazione e marketing per il canale bar, ha fatto della formazione nel settore la sua missione.

### **SANTIN MAURIZIO**

Maurizio Santin, figlio d'arte, terminato il liceo si avvicina alla cucina del padre, dove scopre la grande passione per la pasticceria, passione che sceglie di approfondire in Francia. È durante il percorso francese che si avvicina all'idea, oggi perfettamente realizzata, che in pasticceria, come in cucina, non c'è più da inventare, ma nuovi sapori e nuove sensazioni possono nascere da nuovi assemblaggi, sempre con una grande attenzione e cura per gli ingredienti. Santin vanta nel suo curriculum collaborazioni con Joel

Robuchon (3 stelle Michelin), Alain Ducasse (3 stelle Michelin), Federic Bau, George Blanc (3 stelle Michelin) ed il ristorante Taillevent a Parigi (3 stelle Michelin). Miglior pasticciere dell'anno nel 2008 per Identità Golose e nel 1998 per la guida dell'Espresso. Attualmente è il volto nazionale della pasticceria, grande protagonista di RAISAT Gamberorosso Channel con le trasmissioni "Dolcemente" e "Dolcemente con".

#### **SANTINI GIOVANNI**

Giovanni Santini chef del Ristorante "Dal Pescatore" di Canneto Sul'Oglio, rappresenta la quarta generazione della famiglia a celebrare l'arte della buona cucina. Una cucina riconosciuta dalle più prestigiose guide della cucina internazionale. Ha cominciato dall'età di 15 anni a frequentare il ristorante ed ora affianca a tempo pieno mamma Nadia. Laureato in Scienze e tecnologie alimentari, dopo gli studi universitari entra nella cucina di famiglia per arricchirla del suo personale punto di vista. Appartiene ai Cavalieri della Cucina Italiana, l'associazione che riunisce 15 grandissimi chef del nostro paese che si riconoscono in valori quali rispetto e lealtà, per tutelare e promuovere, insieme, la cucina italiana nel mondo.

#### **SIGNORELLI GIULIO**

Titolare dal 1969 di Ol Formager (Bergamo), premiato come "locale del buon formaggio" da Slow Food. La sua passione per i formaggi è una tradizione di famiglia, che lo ha impegnato in un accurato lavoro di ricerca nel settore. Consulente per il miglioramento qualitativo dei formaggi d'alpeggio. Dal 1986 collabora con Slow Food per la docenza dei laboratori del gusto. Collabora inoltre, in qualità di docente, con Ascom Bergamo e con ONAF (organizzazione nazionale assaggiatori formaggi).

#### **TACCHELLA FABIO**

Chef-patron del ristorante "Antica Pesa" a Stallavena, in provincia di Verona. La sua esperienza professionale matura e si perfeziona attraverso prestigiose tappe che lo vedono impegnato come rappresentante

della cucina veronese in Svizzera, come insegnante presso centri di formazione alberghiera ed infine in qualità di docente ai corsi di perfezionamento in scuole per professionisti. Attualmente team manager della Nazionale Italiana Cuochi, consulente gastronomo nel settore industriale alimentare, ideatore di rivoluzionari sistemi di cottura e organizzatore di prestigiosi eventi gastronomici. Autore di autorevoli testi di cucina, collabora con prestigiose riviste del settore.

#### **VERDIER JEAN DOMINIQUE**

Francese, residente a Bergamo, dopo aver gestito insieme alla moglie l'omonima gastronomia, si occupa ora del nuovo ristorante Ballico di via Borgo Palazzo. Dopo il diploma alla scuola di cucina a St. Yriex-La Perche (HV), lavora prima a Bordeaux, poi in Svizzera, per apprendere nuovi metodi e tecniche di lavoro. Approda poi in Italia, dapprima al ristorante Peck di Milano e in seguito nella storica gastronomia Peck.

**NELL'AREA GOURMAND COLLABORANO CON NOI:**

#### **ASSOCIAZIONE NOI INSIEME**

per i diabetici insulino-dipendenti. Associazione ONLUS, nata nel 2001 con sede a Bergamo in via Autostrada 3 che si occupa di sostegno e aiuto alle famiglie con bambini e giovani affetti da diabete tipo 1 offrendo percorsi di formazione e informazione.

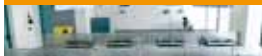
#### **ALCHEMILLA**

Associazione culturale nata nel 2003, con sede in Bergamo, via Corridoni 22/C. Si occupa di temi legati alla salute, in particolare delle donne, lavorando su prevenzione e riabilitazione attraverso cure dolci e non invasive.

#### **LILT**

Legg Italiana per la Lotta contro i Tumori, Sezione Provinciale di Bergamo, Via Maj Tabajani 4, da 35 anni sul territorio bergamasco, si occupa di prevenzione primaria e secondaria in campo oncologico.

## LE AULE



### PRATICA

12 postazioni di cucina complete di attrezzatura permettono di mettere in pratica passo dopo passo gli insegnamenti del docente. Ogni postazione è dotata di piastre ad induzione per la cottura, lavello, armadio attrezzato con una batteria di pentole e frigorifero. Il partecipante ha così la possibilità di eseguire l'intero processo di preparazione: dalla mondatura della materia prima fino alla composizione e finitura del piatto.



### DIMOSTRATIVA

38 funzionali postazioni intorno alla cucina del docente. L'aula dispone di tutte le apparecchiature necessarie: dal forno trivalente a quello cielo terra, dalla planetaria alla temperatrice per il cioccolato, è dotata di ogni strumentazione per lo svolgimento di corsi. I partecipanti assistono alla lezione del docente aiutati da immagini su maxi schermo che consentono di cogliere anche i più piccoli dettagli del procedimento eseguito.



### DEGUSTAZIONE

24 postazioni attrezzate con banchi indipendenti completi di lavello. Caratteristica particolare dell'aula è l'impianto di illuminazione progettato e realizzato in modo da consentire una corretta illuminazione dei prodotti in degustazione senza alterarne le caratteristiche organolettiche e visive. Un grande schermo alle spalle del docente ottimizza i risultati delle lezioni.

**CUCINA PER PROFESSIONE**

- 3** La gestione del catering a cura di Enrico Cerea
- 10** Nuovi dessert al ristorante a cura di Maurizio Santin
- 15** Il sottovuoto a cura di Fabrizio Ferrari
- 22** La selvaggina a cura di Sergio Mei
- 28** Le creazioni di cioccolato a cura di Gianluca Fusto
- 30** La piccola pasticceria e i predessert a cura di Maurizio Santin
- 34** Corso base di cucina professionale
- 37** L'uso di erbe e spezie a cura di Ezio Gritti
- 39** A lezione e a cena dal macellaio dei vip: Sergio Motta
- 40** Ottimizzare la redditività del ristorante
- 42** La stagione nel menù a cura di Giovanni Santini
- 45** Gli intarsi con la frutta: decorare i buffet e i piatti
- 48** Il buffet dei dolci a cura di Enrico Cerea
- 49** Il carrello dei formaggi: quale varietà e quale servizio
- 50** Sette primi piatti innovativi a cura di Alessandro Cerea
- 52** Le basi di pasticceria per i ristoratori a cura di Maurizio Santin
- 60** Le nuove tecniche in cucina di Fabio Tacchella
- 64** Corso base di cucina professionale
- 70** Alta cucina naturale a cura di Pietro Leemann
- 71** Ottimizzare la redditività del ristorante
- 72** A lezione e a cena dal macellaio dei vip: Sergio Motta
- 74** I tagli poveri della carne a cura di Antonino Cannavacciuolo
- 75** Paste fresche e paste ripiene a cura di Giancarlo Perbellini

## LIEVITATI

- 9 Vorrei fare il pizzaiolo
- 21 Pane, pizza e focacce: tutti i segreti
- 35 Vorrei fare il pizzaiolo
- 63 Vorrei fare il pizzaiolo
- 68 Il lievito di pasta acida naturale

## GASTRONOMIA

- 11 Le terrine francesi
- 43 Corso base di gastronomia

## SALA

- 18 L'ABC del vino per addetti sala
- 41 Tecniche di servizio in sala

## PASTICCERIA

- 5 Pasticceria base
- 10 Nuovi dessert al ristorante a cura di Maurizio Santin
- 25 Vorrei fare il pasticciere
- 28 Le creazioni di cioccolato a cura di Gianluca Fusto
- 30 La piccola pasticceria e i predessert a cura di Maurizio Santin
- 52 Le basi di pasticceria per i ristoratori a cura di Maurizio Santin
- 55 La biscotteria da tè
- 73 Il dessert: mousse e bicchierini per gli amici

## BAR & WINE

- 6** La miscelazione: corso barman base
- 7** Tapas & finger food
- 12** Le nuove tipologie del bere moderno
- 13** La caffetteria: dalla preparazione del caffè alle decorazioni
- 17** Il sommelier dell'espresso
- 26** Conosciamo il vino: corso base
- 33** La caffetteria: dalla preparazione del caffè alle decorazioni
- 38** La miscelazione: corso barman base
- 46** Gli intarsi con la frutta: decorare drink e coppe gelato
- 51** La gestione economica di un bar
- 54** Nuove proposte per il pranzo al bar
- 56** La caffetteria: dalla preparazione del caffè alle decorazioni
- 59** L'arte in caffetteria (Latte Art advanced)
- 61** Aperitivo creativo: stupire con poco
- 62** Diventare barman: corso base
- 65** Barman flair: corso base

## CUCINA PER PASSIONE

- 1** Scegli gli alimenti che ti proteggono
- 2** Imparare a cucinare
- 4** Antipasti e stuzzichini di tendenza
- 8** Il mondo dei formaggi: percorso di degustazione
- 16** Preparare e condire le paste fresche
- 19** Il filosofo nel piatto: esperienza di sapori e pensieri
- 20** I risotti tradizionali

- 23** Risi e risotti innovativi

---

- 24** Nuove ricette per il menù di Natale

---

- 27** Nuovi sughi per la pasta

---

- 29** La cucina dal mondo: il menù alternativo per stupire gli ospiti

---

- 31** Non i soliti gnocchi

---

- 32** Preparare e servire il pesce crudo

---

- 36** Imparare a cucinare

---

- 44** Un maestro nel piatto: il rapporto bambino - cibo

---

- 47** Nuove ricette per il menù di Pasqua

---

- 53** Le creme e le mousse di Maurizio Santin

---

- 66** Torte salate: un piatto per ogni occasione

---

- 67** La cucina come cura della salute e prevenzione delle malattie

---

- 69** Preparare un buffet per le grandi occasioni

## CONVIVIAM

Pranzo degustativo in ristoranti stellati Michelin e in ristoranti gestiti da giovani promesse della cucina italiana. Il seminario è rivolto ai professionisti della ristorazione che cercano nel confronto i segreti del successo. L'organizzazione del viaggio e del pranzo degustativo è realizzata in collaborazione con l'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.

- 14** Ristorante El Coq: chef Lorenzo Cogo

---

- 57** Ristorante Torre del Saracino: chef Gennaro Esposito

---

- 58** Ristorante Don Alfonso 1890: chef Alfonso ed Ernesto Iaccarino

---

- 76** Ristorante Joia: chef Pietro Leemann



**ACCADEMIA  
DEL GUSTO**

**ASCOM BERGAMO**



## SCEGLI GLI ALIMENTI CHE TI PROTEGGONO

Evidenze scientifiche dimostrano che un'alimentazione corretta protegge dall'insorgenza di diverse patologie. In particolare i fattori dietetici sono importanti nella prevenzione delle malattie cronicodegenerative quali ictus, cardiopatie ischemiche, diabete e tumori. Vi sono infatti alimenti che, per il loro elevato contenuto di fibra e di micronutrienti ad azione antiossidante, svolgono una fondamentale azione protettiva. Il corso si articola in quattro incontri ognuno dei quali prevede la realizzazione delle ricette, la degustazione dei menù, la presentazione delle caratteristiche nutrizionali e degli effetti sulla salute degli ingredienti utilizzati, la consegna del ricettario dei piatti realizzati e la consegna di materiale informativo tecnico scientifico. Il corso è gestito dall'area Igiene degli Alimenti e della Sicurezza Nutrizionale dell'Asl di Bergamo in collaborazione con l'Accademia del Gusto. Ad ogni incontro saranno presenti due medici che illustreranno la parte scientifica ed una dietista ed uno chef si alterneranno nella realizzazione delle ricette: cereali integrali, legumi, vegetali di stagione, frutta secca e pesce azzurro. Il corso è gratuito, ma l'iscrizione è obbligatoria.

### QUATTRO INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 22.30

DURATA: 10 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTI:

dott.ssa Lucia Antonioli

dott.ssa Daniela Parodi

Rossana Madaschi

Francesco Gotti

### SETTEMBRE 2011

Mercoledì 21

Mercoledì 28

### Ottobre 2011

Mercoledì 5

Mercoledì 12

## IMPARARE A CUCINARE

Corso ideale per chi desidera apprendere le basi della cucina professionale, per applicarle al contesto familiare. Le attività sono organizzate per affiancare alla teoria esperienze pratiche di cucina, facilitando così l'acquisizione e l'applicazione concreta delle nozioni. Ciascun partecipante ha a disposizione una postazione attrezzata per realizzare direttamente le ricette in aula e degusterà i piatti realizzati per poter studiare il gusto di ciò che è stato preparato. Durante ogni lezione i corsisti svilupperanno un minimo di 2 ricette e al termine del corso saranno in grado di gestire perfettamente un menù dall'antipasto al dolce, arricchiti da un ricettario di alto livello.

### TEMI TRATTATI

- > Antipasti di pesce
- > Antipasti di carne e vegetariani
- > Fondi di base
- > Primi e secondi di pesce e di carne
- > Contorni
- > Dessert

### NOVE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 27 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Fabio Borgonovo

### OTTOBRE 2011

Lunedì 17

Lunedì 24

### NOVEMBRE 2011

Mercoledì 2

Lunedì 7

Lunedì 14

Lunedì 21

Lunedì 28

### DICEMBRE 2011

Lunedì 5

Lunedì 12



PH: Proibitecnica

## LA GESTIONE DEL CATERING

### A CURA DI ENRICO CERA

Il punto di vista dell'alta ristorazione sulla gestione del catering. Un seminario per apprendere tecniche, metodi di lavorazione, gestione ed elaborazione del menù rivolto ai grandi numeri, senza dimenticare il gusto e il senso estetico che valorizzano la proposta. Dalla preparazione del buffet all'erogazione del servizio. Con preziose indicazioni per fare acquisti corretti e velocizzare il lavoro contenendo il food cost.

#### TEMI TRATTATI

- > Definizione, specificità e caratteristiche del catering
- > Regole per gli acquisti
- > Tecniche di rigenerazione
- > Realizzazione di primi e secondi piatti

#### DUE INCONTRI

ORARIO: 15.00 - 18.00

DURATA: 6 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Enrico Cerea

#### OTTOBRE 2011

Martedì 18

Martedì 25



## ANTIPASTI E STUZZICHINI DI TENDENZA

L'avvio di un pranzo o di una cena è un momento delicato che presenta la propria cucina e stimola un clima di serena convivialità. È indispensabile dunque che tutto sia perfetto e che l'antipasto introduca nel modo migliore le portate che seguiranno. Il laboratorio sviluppa, illustrando ogni fase di preparazione, ricette di antipasti e stuzzichini veloci e gustosi, per "aprire" al meglio il menù e stupire gli ospiti con creatività. Ciascun partecipante realizza direttamente le ricette in aula, sotto la guida attenta di uno chef esperto.

### TEMI TRATTATI

- > L'antipasto di verdura
- > L'antipasto di pesce
- > L'antipasto di carne

### UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Francesco Gotti

### OTTOBRE 2011

Mercoledì 19



## PASTICCERIA BASE

Tecniche base di preparazione, strumenti e attrezzature della pasticceria. Il corso consente di acquisire metodi, tecniche di lavorazione e tutte le conoscenze indispensabili per la realizzazione di un prodotto di eccellenza. È rivolto a chi vuole approfondire la propria passione per il mondo della pasticceria.

### TEMI TRATTATI

- > I prodotti e le materie prime
- > Preparazioni base
- > Tecniche di impasto e miscelazione
- > Frolla
- > Sfoglia
- > Pan di Spagna
- > Bigné

### DUE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 6 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Giovanni Pina

### OTTOBRE 2011

Giovedì 20

Giovedì 27



## DIECI INCONTRI

ORARIO: 14.30 - 19.30

DURATA: 50 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Pierluigi Cucchi

### OTTOBRE 2011

Lunedì 24

Martedì 25

Mercoledì 26

Giovedì 27

Venerdì 28

### NOVEMBRE 2011

Mercoledì 2

Giovedì 3

Venerdì 4

Lunedì 7

Martedì 8

## LA MISCELAZIONE: CORSO BARMAN BASE

Trasformare una passione in una professione è un progetto che richiede una pianificazione attenta delle proprie capacità e competenze. Il percorso formativo fornisce le conoscenze essenziali per apprendere le tecniche base di miscelazione e per valutare le proprie abilità e competenze. Il corso è improntato sul costante dialogo tra teoria e pratica, per apprendere realizzando direttamente i cocktails in aula.

### TEMI TRATTATI

- > Strumenti e attrezzature
- > Vini, spumanti, champagne
- > Gli aperitivi classici
- > Birra: storia e tipologie
- > I digestivi classici
- > La distillazione
- > Long drinks classici e analcolici
- > Caffè: storia e tipologie
- > Bevande a base di caffè
- > Tecniche di miscelazione
- > Formulazione creativa
- > La creatività del bere moderno
- > Cocktail competition



## TAPAS & FINGER FOOD

Stuzzicanti bocconcini particolarmente adatti sia per l'aperitivo che per gli happy hour. Ricette sfiziose che daranno un tocco di innovazione al vostro locale. Corso rivolto ai professionisti del settore che vogliano apprendere nuove ricette creative, arricchendo l'offerta al cliente.

### TEMI TRATTATI

- > Tapas e finger food: differenze
- > Modalità di presentazione
- > Esecuzione di snack e stuzzichini

### UN INCONTRO

ORARIO: 14.00 - 18.00

DURATA: 4 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Francesco Gotti

NOVEMBRE 2011

Mercoledì 2



## IL MONDO DEI FORMAGGI: PERCORSO DI DEGUSTAZIONE

Il corso si propone di far conoscere e apprezzare, attraverso un percorso di degustazione, le caratteristiche organolettiche ed alimentari dei migliori formaggi italiani. Dall'analisi degli indicatori primari, quali l'aspetto esteriore e le sensazioni gusto-olfattive a quella degli indicatori secondari, come la consistenza, la struttura e l'occhiatura del prodotto. Un "viaggio sul tagliere" che vi affascinerà per l'entusiasmo del docente e la qualità dei prodotti.

### TEMI TRATTATI

- > La classificazione dei formaggi: pasta cruda, pasta semicotta e filata, pasta cotta
- > Le tecniche di degustazione
- > Le tecniche di conservazione, taglio e presentazione

### TRE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 22.30

DURATA: 7,5 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Giulio Signorelli

### NOVEMBRE 2011

Mercoledì 2

Mercoledì 9

Mercoledì 16



## VORREI FARE IL PIZZAIOLO

Il corso consente di avvicinarsi alla professione di pizzaiolo e di scoprire le tecniche del mestiere attraverso nozioni pratiche e teoriche relative a strumenti, tipologie di farina, metodi di impasto e cottura, ricette per i condimenti e consigli per la presentazione. Il corso avrà anche una connotazione pratica, funzionale agli aspetti teorici. Utile per l'acquisizione di una professione.

### TEMI TRATTATI

- > Le tipologie di farine
- > Le metodologie di impasto e di cottura
- > Le tecniche di produzione
- > Gli strumenti e le attrezzature
- > La produzione di pizza in teglia
- > La produzione di focacce in teglia
- > La produzione di pizza al piatto
- > I condimenti
- > Il servizio al cliente
- > Gli aspetti organizzativi della gestione di una pizzeria

### TREDICI INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 40 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Tiziano Casillo

### NOVEMBRE 2011

Giovedì 3

Venerdì 4

Lunedì 7

Martedì 8

Mercoledì 9

Giovedì 10

Venerdì 11

Lunedì 14\*

Martedì 15

Mercoledì 16

Giovedì 17

Venerdì 18

Martedì 22

\* dalle 19.00 - 23.00



## DUE INCONTRI

ORARIO: 14.30 - 18.30

DURATA: 8 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Maurizio Santin

## NOVEMBRE 2011

Lunedì 7

Martedì 8

# 10

## NUOVI DESSERT AL RISTORANTE

A CURA DI MAURIZIO SANTIN

All'interno di un panorama costituito da clienti sempre più formati ed esigenti, attenti al dettaglio ed al piccolo gesto, il dessert in ristorazione diventa uno strumento strategico. Un corso ideato per gli chef che intendono aggiornarsi per rinnovare la propria proposta e presentare un dessert al piatto che sia frutto di un processo di costruzione fondato sulla conoscenza e sulla filosofia del proprio ristorante. Per concludere il pasto emozionando, senza interrompere il dialogo cliente cucina, che si stabilisce fin dal primo assaggio.

### TEMI TRATTATI

- > Introduzione
- > Elaborazione delle ricette
- > Degustazione



## LE TERRINE FRANCESI

Profumo e sapore. Un prodotto francese, apprezzato e conosciuto anche in Italia. Un seminario formativo per apprendere e affinare le tecniche di macinatura, utilizzo della gelatina, mise en place, servizio e taglio. Il corso è rivolto ad operatori di gastronomia e chef di cucina.

### TEMI TRATTATI

- > Tecniche di macinatura
- > Scelta del contenitore
- > Raffreddamento
- > Uso della gelatina
- > Taglio
- > Terrine di carne
- > Terrine di pesce
- > Elaborazione delle ricette

### UN INCONTRO

ORARIO: 15.00 - 18.00

DURATA: 3 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Jean Dominique Verdier

NOVEMBRE 2011

Mercoledì 9



## LE NUOVE TIPOLOGIE DEL BERE MODERNO

Il corso è rivolto ai professionisti del settore che intendano sperimentare nuovi cocktail, per stupire i propri clienti utilizzando tecniche che fondono la moderna miscelazione con strumenti e procedimenti tipici della cucina molecolare, pur senza intaccare le caratteristiche del prodotto. Un laboratorio rivolto ai barman di tendenza.

### TEMI TRATTATI

- > I cocktail di tendenza
- > L'utilizzo dei colori nelle presentazioni
- > Nuove tecniche: la gelificazione e gli alcolati

### DUE INCONTRI

ORARIO: 15.00 - 17.00

DURATA: 4 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Sergio Moro

NOVEMBRE 2011

Mercoledì 9

Giovedì 10



## LA CAFFETTERIA: DALLA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ALLE DECORAZIONI

L'arte, i segreti, i profumi, i sapori della caffetteria. Un laboratorio teorico-pratico per conoscere la storia e la divulgazione del caffè e apprendere le tecniche di preparazione di espresso, cappuccino e bevande ad essi correlate. Il laboratorio sarà fortemente connotato in senso pratico, per favorire l'apprendimento di competenza tecnica e manualità. Per imparare a preparare prodotti di caffetteria che i vostri clienti non troveranno altrove.

### QUATTRO INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 19.00

DURATA: 20 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Boris Andreoletti

### NOVEMBRE 2011

Lunedì 14

Martedì 15

Mercoledì 16

Giovedì 17

### TEMI TRATTATI

- > Cenni di botanica della pianta del caffè: storia e origini
- > La miscela, il macinadosatore, la macchina
- > Manutenzione ordinaria e straordinaria
- > L'espresso e il cappuccino
- > La montatura del latte
- > Tecniche di decorazione con il latte (latte art)
- > Tecniche di decorazione con il caffè
- > Tecniche di decorazione con la cioccolata
- > Realizzazione di decori sul cappuccino
- > Preparazione di bevande a base di caffè
- > Realizzazione di: caffè spritz, bicerin, marocchino, caffè greco

## RISTORANTE EL COQ LORENZO COGO

El Coq nasce da una filosofia di ristorazione improntata all'esaltazione del prodotto. Fin dalla scelta del nome, che significa il gallo, l'intento è un chiaro richiamo alla natura e alle sue materie prime, alla valorizzazione dei prodotti del territorio. El Coq rappresenta inoltre la personale sfida dello chef Lorenzo Cogo, giovane promessa della cucina nazionale ed internazionale.

Della sua cucina lo chef dice: "Non sono un tradizionalista nè un innovatore estremo, sono solo un cuoco che rispetta e ama profondamente le proprie materie prime". Ciò che ne deriva è un prodotto nuovo fatto da una commistione di sapori estemporanei abbinati con sapienza, la si potrebbe definire "Cucina Istantiva". Una cucina schietta, trasparente, passionale.

**UN INCONTRO**  
PRANZO DIDATTICO DEGUSTATIVO

**NOVEMBRE 2011**  
Mercoledì 16

Partenza dall'Accademia del Gusto con  
autobus privato h. 10.30



## IL SOTTOVUOTO COME TECNICA DI COTTURA

### A CURA DI FABRIZIO FERRARI

La tecnica di cottura in sottovuoto diventa sempre più spesso la scelta ottimale per la cottura a bassa temperatura di pesce, carne e frutta. Non solo tecnica di conservazione, ma metodo di preparazione e aromatizzazione del prodotto. Il seminario, abilmente presentato dallo chef Fabrizio Ferrari è rivolto ai professionisti del settore che intendono apprendere nuove tecniche e conoscere la personale interpretazione dello chef sulla preparazione e la presentazione di piatti che lo hanno reso celebre.

#### TEMI TRATTATI

- > La macchina: parti e funzionamento
- > Legislazione, etichettatura, conservazione e scadenze
- > Materiali e attrezzature: sacchetti e contenitori alternativi, sonda al cuore, thermoplongeur e abbattitore
- > Procedure e cotture: abbattimento, conservazione, rigenerazione, tempi e metodologie
- > La bassa temperatura
- > Risparmi in termine di tempo e mano d'opera
- > Mise en place
- > Carni, pesci, paste, terrine: presentazione e sviluppo ricette

#### TRE INCONTRI

ORARIO: 15.00 - 18.00

DURATA: 9 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Fabrizio Ferrari

#### NOVEMBRE 2011

Mercoledì 16

Mercoledì 23

Mercoledì 30



## PREPARARE E CONDIRE LE PASTE FRESCHE

Un corso pratico per scoprire tutti i segreti delle paste fresche. Il laboratorio sviluppa, illustrando ogni fase di preparazione, tre ricette di paste fresche e ripiene. Per stupire i propri ospiti con un prodotto frutto del lavoro artigianale ed anima della cucina italiana tradizionale. Ciascun partecipante realizza direttamente le ricette in aula.

### TEMI TRATTATI

- > Le farine
- > I ripieni
- > Esecuzione delle ricette

### UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Francesco Gotti

**NOVEMBRE 2011**

Mercoledì 16



## IL SOMMELIER DELL'ESPRESSO

Il caffè deve essere preparato con arte e con la stessa arte occorre prepararsi alla sua degustazione. Una giornata full immersion per inoltrarsi nell'analisi sensoriale dell'espresso italiano. Una prima parte teorico-illustrativa e una seconda parte di degustazione di 10 differenti miscele, permetteranno di acquisire le competenze di degustazione del caffè. Per stupire il vostro cliente e i vostri ospiti con competenza e professionalità.

### TEMI TRATTATI

- > Obiettivi dell'analisi sensoriale sull'espresso
- > Introduzione alle tecniche di analisi sensoriale
- > I sensi: la vista, l'olfatto, il gusto
- > Ambiente e strumenti di degustazione
- > I parametri/descrittori di valutazione del caffè espresso
- > Analisi di assaggio sensoriale su caffè con difetti di origine
- > Analisi di assaggio di miscele di sola arabica e di sola robusta
- > Analisi di assaggio di miscele miste di arabica e robusta
- > Analisi di assaggio di caffè monorigine
- > Valutazioni e test finali di assaggio

### UN INCONTRO

ORARIO: 10.00 - 17.00

DURATA: 7 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Boris Andreoletti

NOVEMBRE 2011

Venerdì 18



## L'ABC DEL VINO PER ADDETTI DI SALA

Il cliente è di giorno in giorno più esperto e competente nell'avvicinarsi al mondo del vino. Lo spirito di questo corso, concentrato in sei lezioni, è quello di fornire al personale di sala gli strumenti di base per una corretta proposta del vino di qualità. Saranno presentati i principali argomenti enologici e merceologici attraverso incontri composti da una prima parte teorico-illustrativa e da una seconda di lavoro d'aula.

Degustazione di quattro vini italiani di pregio per ogni incontro, in relazione al tema trattato.

### TEMI TRATTATI

- > Tecniche di degustazione: colori, profumi, sapori del vino e come scoprirli
- > Viticoltura ed enologia: come nascono i vini dalla vigna alla cantina
- > Cenni di enografia: uve e territori dei vini italiani
- > Vini spumanti: le bollicine e i loro segreti
- > Vini da dessert e meditazione: tecnica dei vini dolci, passiti e liquorosi
- > La legge e il vino: le principali classificazioni dei vini in base all'origine
- > La proposta del vino: come valorizzare i propri vini e proporli al cliente

### SEI INCONTRI

ORARIO: 15.00 - 18.00

DURATA: 18 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Andrea Alpi

### NOVEMBRE 2011

Lunedì 21

Mercoledì 23

Lunedì 28

Mercoledì 30

### DICEMBRE 2011

Lunedì 5

Mercoledì 7



## IL FILOSOFO NEL PIATTO: ESPERIENZA DI SAPORI E PENSIERI

Quali misteri nascondono le spezie e come possono insegnarci qualcosa sulla globalizzazione? Quali storie si nascondono dietro il viaggio della patata dall'America all'Europa e da qui alla Londra dell'ottocento? "Il filosofo nel piatto" cercherà di rispondere a queste domande, ma sarà un'occasione anche per porre delle nuove, per stimolare i partecipanti a una riflessione più generale su cibo, storia e cultura. Si tratta di due serate conviviali che porteranno non solo alla creazione e alla preparazione di ricette "a tema", ma anche alla degustazione e alla contemporanea riscoperta della storia dei nostri piatti e del grande legame che è sempre esistito tra cibo e cultura. Grazie alla collaborazione tra un cuoco e un filosofo, professore universitario, si presenteranno delle ricette inedite, si imparerà a prepararle e infine si degusteranno accompagnate dalla narrazione di storie che racconteranno come insospettabili ingredienti, patrimonio della nostra cucina, siano oggi sulle nostre tavole grazie ad una storia fatta di viaggi, avventure e sete di conoscenza degli esseri umani.

### DUE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 22.30

DURATA: 5 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Prof. Gianluca Bocchi

### NOVEMBRE 2011

Mercoledì 23

### DICEMBRE 2011

Giovedì 1

### TEMI TRATTATI

- > Le vie delle spezie: i primi incontri tra oriente ed occidente. Questo incontro porterà il palato alla scoperta delle spezie e la mente agli scambi di civiltà e di culture. Il menù degustazione sarà ricco di gusti sorprendenti.
- > "L'Europa salvata dalla patata americana: la prima globalizzazione". Protagonista del menù sarà quel tubero oggi onnipresente che, grazie alla facilità della sua coltivazione, è diventato base alimentare di molti popoli.

**UN INCONTRO**

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Francesco Gotti

**NOVEMBRE 2011**

Giovedì 24

20

**I RISOTTI  
TRADIZIONALI**

Un viaggio nel mondo dei risotti per conoscerne le varietà, apprendere i metodi di cottura e preparare i condimenti più adatti. Un piatto della tradizione la cui difficoltà di esecuzione richiede un bagaglio carico di abilità e qualche idea nuova e creativa, che stupisca i propri ospiti. Ciascun partecipante realizza direttamente in aula le ricette illustrate, per imparare l'arte della preparazione di un buon risotto.

**TEMI TRATTATI**

- > Tipologie di riso classiche
- > Tecniche di cottura
- > Sviluppo e presentazione ricette tradizionali



### TRE INCONTRI

ORARIO: 19.00 - 23.00

DURATA: 12 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Luciano Passeri

### NOVEMBRE 2011

Lunedì 28

Martedì 29

Mercoledì 30

## PANE, PIZZA E FOCACCE: TUTTI I SEGRETI

Il piacere di preparare il pane in casa, il profumo di una pizza e di una focaccia appena sfornate. Un laboratorio teorico e pratico per imparare a realizzare a regola d'arte pane, pizze e focacce in teglia. Con consigli sui metodi di impasto e ricette per i condimenti e le farciture.

### TEMI TRATTATI

- > Le farine: introduzione
- > I metodi di impasto
- > La produzione di pane
- > La produzione di pizza in teglia
- > La produzione di focacce in teglia
- > I condimenti e le farciture
- > Esecuzione dei prodotti



PHPhototecnica

### UN INCONTRO

ORARIO: 10.00 - 17.00

DURATA: 7 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Sergio Mei

NOVEMBRE 2011

Martedì 29

## LA SELVAGGINA A CURA DI SERGIO MEI

Uno chef la cui storia è strettamente connessa con la storia della cucina italiana. Una tematica, la selvaggina, che racconta frammenti di storia della cucina italiana stessa e che lo chef Sergio Mei saprà plasmare con il saper fare di chi detiene la sapienza del lavoro artistico ed artigianale. Un seminario rivolto ai professionisti del settore, per scoprire i segreti delle tecniche di lavorazione che rendono eccellenti le preparazioni di selvaggina.

### TEMI TRATTATI

- > Introduzione
- > Presentazione dei piatti
- > Elaborazione delle ricette
- > Degustazione



## RISI E RISOTTI INNOVATIVI

Un piatto gustoso, la cui tecnica di preparazione incide profondamente sul risultato finale. Dopo aver appreso le tecniche base di preparazione di un buon risotto, tenderemo di stupirvi con abbinamenti e tipologie di riso insoliti e creativi. Ciascun partecipante realizza direttamente in aula le ricette illustrate.

### TEMI TRATTATI

- > Tipologie di riso
- > Tecniche di cottura
- > Sviluppo e presentazione ricette innovative

### UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Francesco Gotti

**NOVEMBRE 2011**

Mercoledì 30



## NUOVE RICETTE PER IL MENÙ DI NATALE

Un menù per la festa più importante dell'anno, un giorno speciale in cui i sapori del gusto si uniscono al piacere di stare insieme. Un laboratorio pensato per chi vuole stupire i propri cari con ricette raffinate, che sapranno favorire un clima di serena convivialità. Ciascun partecipante realizza direttamente le ricette in aula, per apprendere al meglio i segreti dello chef.

### TEMI TRATTATI

- > Il menù di Natale
- > Esecuzione delle ricette

### DUE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 2 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Roberto Carcangiu

### DICEMBRE 2011

Mercoledì 7

Mercoledì 14



## VORREI FARE IL PASTICCERE

L'arte della pasticceria richiede conoscenze tecniche minuziose e abilità pratiche creative. Si tratta di un mestiere affascinante, che lascia poco spazio all'improvvisazione. Il corso, attraverso sessioni teoriche e pratiche, introdurrà al mondo della pasticceria professionale, permettendo di acquisire quelle competenze scientifiche ed estetiche tanto necessarie alla realizzazione di un buon prodotto. Con l'aiuto di un illustre maestro pasticcere, si apprenderanno tutti i segreti e le tecniche dell'arte del dolce: dalla gestione del laboratorio alla produzione.

### TEMI TRATTATI

- > Uso dei macchinari e delle attrezzature, la mise en place, i procedimenti e la teoria
- > Tecniche di bilanciamento
- > Gli impasti base
- > La produzione di creme e farciture
- > Le bagne e gli inserimenti
- > I prodotti per la colazione
- > La pasticceria mignon
- > Le torte classiche
- > Le torte moderne
- > I semifreddi
- > Il cacao, il cioccolato e i sottoprodotti
- > L'uso della copertura: lo scioglimento, il temperaggio, il trattamento e l'uso
- > Tecniche innovative di produzione, assemblaggio e decorazione
- > Esercitazioni pratiche

### DODICI INCONTRI

ORARIO: 9.00 - 13.00/14.00 - 18.00

DURATA: 92 ore

AULE PRATICA E DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Giovanni Pina

### GENNAIO 2012

Lunedì 16

Martedì 17

Mercoledì 18

Giovedì 19

Venerdì 20

Lunedì 23

Martedì 24

Mercoledì 25

Giovedì 26

Venerdì 27

Lunedì 30

Martedì 31\*



## CONOSCIAMO IL VINO: CORSO BASE

Fornire gli strumenti di base per una corretta degustazione e comprensione del vino di qualità: questo è l'obiettivo del corso, che presenta i principali argomenti vitivinicoli ed enologici attraverso dieci incontri dedicati ognuno ad un tema specifico e sempre articolati in una prima parte teorico-illustrativa e in una seconda di degustazione. Durante ogni lezione, in relazione al tema trattato, è prevista la degustazione di quattro vini italiani di pregio. Un incontro è dedicato all'assaggio dei formaggi in abbinamento ai vini. Un corso completo che vi permetterà di apprezzare le magie del vino.

### TEMI TRATTATI

- > Teoria e tecnica della degustazione
- > Viticoltura e fattori della qualità nel vigneto
- > Enologia e tecniche di cantina
- > Gli spumanti
- > Vini dolci da dessert e meditazione, vini liquorosi
- > I vini bianchi italiani
- > I vini rossi italiani
- > La Lombardia e le sue zone vinicole
- > Vini e formaggi: matrimonio d'amore?
- > Le buone regole per conservare, proporre e servire i vini

### DIECI INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 30 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Andrea Alpi

### GENNAIO 2012

Lunedì 16

Lunedì 23

Lunedì 30

### FEBBRAIO 2012

Lunedì 6

Lunedì 13

Lunedì 20

Lunedì 27

### MARZO 2012

Lunedì 5

Lunedì 19

Lunedì 26



## NUOVI SUGHI PER LA PASTA

Condimenti creativi per palati raffinati. Il laboratorio sviluppa, illustrando ogni fase di preparazione, condimenti innovativi e di facile preparazione. Ogni partecipante realizzerà e degusterà in aula i piatti preparati.

### TEMI TRATTATI

- > La scelta delle materie prime e degli accostamenti
- > Condimento vegetariano
- > Condimento di carne
- > Condimento di pesce
- > Sviluppo e presentazione ricette

### UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Diego Pavesi

### GENNAIO 2012

Lunedì 16

## LE CREAZIONI DI CIOCCOLATO A CURA DI GIANLUCA FUSTO

Il "cibo degli dei" parla ai sensi e lascia trapelare i suoi segreti. Un corso pensato per tutti coloro che vogliono imparare a realizzare cioccolatini, praline e altri prodotti di cioccolateria in maniera totalmente artigianale. Tecniche di preparazione e presentazione, di uno dei prodotti più amati nel mondo, elaborato dalle abili mani di uno dei professionisti più affermati a livello mondiale.

### TEMI TRATTATI

- > Tartufi
- > Praline
- > Tecniche di stratificazione
- > Esecuzione dei prodotti
- > Degustazione

### UN INCONTRO

ORARIO: 9.00 - 13.00/14.00 - 18.00

DURATA: 8 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Gianluca Fusto

GENNAIO 2012

Mercoledì 18

## LA CUCINA DAL MONDO: IL MENÙ ALTERNATIVO PER STUPIRE GLI OSPITI

Dopo l'ennesimo invito a cena degli amici è ancora possibile stupirli? Sì, è sufficiente pensare ad un menù alternativo. La Thailandia, il Messico, la Cina, la Corea, la Spagna e il Marocco, offrono idee creative, suggestioni di sapori e profumi insoliti, che possiamo addirittura fondere in un connubio d'amore culinario.

### TEMI TRATTATI

- > Cucina thailandese
- > Cucina messicana
- > Cucina coreana
- > Cucina cinese
- > Cucina spagnola
- > Cucina marocchina
- > Esecuzione delle ricette

### TRE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 9 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Francesca Marsetti

### GENNAIO 2012

Martedì 24

Martedì 31

### FEBBRAIO 2012

Martedì 7

## LA PICCOLA PASTICCERIA E I PREDESSERT A CURA DI MAURIZIO SANTIN

Il predessert interrompe amabilmente il salato per introdurre delicatamente il dolce. La piccola pasticceria accompagna il caffè, salutando l'ospite e invitandolo a tornare. Entrambi i momenti sono essenziali, così come diventa essenziale saperli progettare, rendendoli parte di un sistema assolutamente equilibrato. Un seminario per apprendere i segreti di un'arte che si fonde con la cucina, in una danza armonica che stupirà i vostri clienti.

### TEMI TRATTATI

- > Introduzione
- > Elaborazione delle ricette
- > Degustazione

### UN INCONTRO

ORARIO: 9.00 - 13.00/14.00 - 18.00

DURATA: 8 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Maurizio Santin

### GENNAIO 2012

Mercoledì 25



## NON I SOLITI GNOCCHI

Dalla scelta delle patate all'abbinamento con gli altri ingredienti, in particolare le verdure e le erbe. Il laboratorio illustra le tecniche di realizzazione degli gnocchi, con ricette e spunti nuovi e golosi. Ciascun partecipante realizza direttamente le ricette in aula.

### TEMI TRATTATI

- > Tipologie di patate
- > Preparazione degli gnocchi
- > Gnocchi e farine alternative
- > Sviluppo e presentazione delle ricette

### UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Francesco Gotti

### GENNAIO 2012

Giovedì 26



## PREPARARE E SERVIRE IL PESCE CRUDO

Carpacci, tartare, marinate. Un laboratorio per imparare a servire ed abbinare il pesce crudo a condimenti di diversa realizzazione, secondo una cucina rigorosamente mediterranea. Ciascun partecipante realizzerà in prima persona tre ricette.

### TEMI TRATTATI

- > La scelta del pesce
- > La lavorazione
- > La giusta proporzione tra pietanza e condimento
- > L'esecuzione e la presentazione delle ricette

### UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Roberto Proto

**FEBBRAIO 2012**

Lunedì 6



## LA CAFFETTERIA: DALLA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ALLE DECORAZIONI

L'arte, i segreti, i profumi, i sapori della caffetteria. Un laboratorio teorico-pratico per conoscere la storia e la divulgazione del caffè e apprendere le tecniche di preparazione di espresso, cappuccino e bevande ad essi correlate. Il laboratorio sarà fortemente connotato in senso pratico, per favorire l'apprendimento di competenza tecnica e manualità. Per imparare a preparare prodotti di caffetteria che i vostri clienti non troveranno altrove.

### QUATTRO INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 19.00

DURATA: 20 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Boris Andreoletti

### FEBBRAIO 2012

Lunedì 13

Martedì 14

Mercoledì 15

Giovedì 16

### TEMI TRATTATI

- > Cenni di botanica della pianta del caffè: storia e origini
- > La miscela, il macinadosatore, la macchina
- > Manutenzione ordinaria e straordinaria
- > L'espresso e il cappuccino
- > La montatura del latte
- > Tecniche di decorazione con il latte (latte art)
- > Tecniche di decorazione con il caffè
- > Tecniche di decorazione con la cioccolata
- > Realizzazione di decori sul cappuccino
- > Preparazione di bevande a base di caffè
- > Realizzazione di: caffè spritz, bicerin, marocchino, caffè greco



## CORSO BASE DI CUCINA PROFESSIONALE

Trasformare una passione in una professione è un progetto entusiasmante, che richiede tuttavia una pianificazione attenta delle proprie capacità e competenze. Il percorso formativo permette di acquisire le abilità necessarie per avvicinarsi ad una professione completa e impegnativa. Connotato da un prevalente aspetto pratico e di laboratorio e da uno staff docente in grado di trasferire con professionalità ed entusiasmo le proprie conoscenze, il corso favorisce un costante dialogo tra teoria e pratica, in vista di una preparazione a 360 gradi. Durante il corso sono previsti gli interventi in qualità di docente di tre chef stellati. Il corso è utile per chi cerca un'occupazione.

### VENTI INCONTRI

ORARIO: 9.00 - 13.00/14.00 - 18.00

DURATA: 153 ore

AULE PRATICA E DIMOSTRATIVA

DOCENTI: Team Accademia del Gusto

### FEBBRAIO 2012

Lunedì 20	Lunedì 27
Martedì 21	Martedì 28
Mercoledì 22	Mercoledì 29
Giovedì 23	

### MARZO 2012

Lunedì 5	Giovedì 15
Martedì 6	Venerdì 16
Mercoledì 7	Lunedì 19
Giovedì 8	Martedì 20
Lunedì 12	Mercoledì 21
Martedì 13	Martedì 27
Mercoledì 14	

### TEMI TRATTATI

- > La mise en place
- > Materiali e attrezzature
- > L'igiene in cucina
- > Le salse madre e i fondi di cucina
- > Impasti base di panificazione
- > La pasticceria base
- > Il dessert nella ristorazione
- > Legumi e cereali
- > Verdure e ortaggi
- > Il pesce e la carne
- > Visita didattica e cena degustazione: macelleria
- > Lavoro individuale e di brigata



## DIECI INCONTRI

ORARIO: 19.00 - 23.00

DURATA: 40 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Luciano Passeri

## FEBBRAIO 2012

Lunedì 20

Martedì 21

Mercoledì 22

Giovedì 23

Lunedì 27

Martedì 28

Mercoledì 29

## MARZO 2012

Giovedì 1

Lunedì 5

Mercoledì 7

# VORREI FARE IL PIZZAIOLO

Il corso consente di avvicinarsi alla professione di pizzaiolo e di scoprire le tecniche del mestiere attraverso nozioni pratiche e teoriche relative a strumenti, tipologie di farina, metodi di impasto e cottura, ricette per i condimenti e consigli per la presentazione. Il corso avrà anche una connotazione pratica, funzionale agli aspetti teorici. Utile per l'acquisizione di una professione.

## TEMI TRATTATI

- > Le tipologie di farine
- > Le metodologie di impasto e di cottura
- > Le tecniche di produzione
- > Gli strumenti e le attrezzature
- > La produzione di pizza in teglia
- > La produzione di focacce in teglia
- > La produzione di pizza al piatto
- > I condimenti
- > Il servizio al cliente
- > Gli aspetti organizzativi della gestione di una pizzeria



## IMPARARE A CUCINARE

Corso ideale per chi desidera apprendere le basi della cucina professionale, per applicarle al contesto familiare. Le attività sono organizzate per affiancare alla teoria esperienze pratiche di cucina, facilitando così l'acquisizione e l'applicazione concreta delle nozioni. Ciascun partecipante ha a disposizione una postazione attrezzata per realizzare direttamente le ricette in aula e degusterà i piatti realizzati per poter studiare il gusto di ciò che è stato preparato. Durante ogni lezione i corsisti prepareranno un minimo di 2 ricette e al termine del corso saranno in grado di gestire perfettamente un menù dall'antipasto al dolce, arricchiti da un ricettario di alto livello.

### TEMI TRATTATI

- > Antipasti di pesce
- > Antipasti di carne e vegetariani
- > Fondi di base
- > Primi e secondi di pesce e di carne
- > Contorni
- > Dessert

### NOVE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 27 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Emanuele Poli

### FEBBRAIO 2012

Lunedì 20

Lunedì 27

### MARZO 2012

Lunedì 5

Lunedì 12

Lunedì 19

Lunedì 26

### APRILE 2012

Lunedì 2

Lunedì 16

Lunedì 23



## L'USO DI ERBE E SPEZIE

A CURA DI EZIO GRITTI

La cucina è fatta di ricerche, influenze, mescolanze quotidiane ed è realizzata dall'estro e dalla conoscenza personale di chi interpreta la materia prima. Ciascuno chef decodifica a suo modo il prodotto di partenza, ciascuno chef offre interpretazioni diverse dello stesso tema, usandolo per creare la propria personale "opera d'arte". Un incontro tematico in cui lo chef Ezio Gritti, esprimerà la propria personale filosofia di cucina attraverso l'uso di erbe e spezie, la cui conoscenza permette di raggiungere l'equilibrio perfetto del piatto.

### TEMI TRATTATI

- > La conoscenza della materia prima
- > I prodotti
- > Gli accostamenti
- > L'equilibrio del piatto
- > Le creazioni
- > La degustazione

### UN INCONTRO

ORARIO: 10.00 - 17.00

DURATA: 7 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Ezio Gritti

FEBBRAIO 2012

Lunedì 27



## DIECI INCONTRI

ORARIO: 14.30 - 19.30

DURATA: 50 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Pierluigi Cucchi

## FEBBRAIO 2012

Lunedì 27

Martedì 28

Mercoledì 29

## MARZO 2012

Giovedì 1

Venerdì 2

Lunedì 5

Martedì 6

Mercoledì 7

Giovedì 8

Venerdì 9

# LA MISCELAZIONE: CORSO BARMAN BASE

Trasformare una passione in una professione è un progetto che richiede una pianificazione attenta delle proprie capacità e competenze. Il percorso formativo fornisce le conoscenze essenziali per apprendere le tecniche base di miscelazione e per valutare le proprie abilità e competenze. Il corso è improntato sul costante dialogo tra teoria e pratica, per apprendere realizzando direttamente i cocktail in aula.

## TEMI TRATTATI

- > Strumenti e attrezzature
- > Vini, spumanti, champagne
- > Gli aperitivi classici
- > Birra: storia e tipologie
- > I digestivi classici
- > La distillazione
- > Long drinks classici e analcolici
- > Caffè: storia e tipologie
- > Bevande a base di caffè
- > Tecniche di miscelazione
- > Formulazione creativa
- > La creatività del bere moderno
- > Cocktail competition

## A LEZIONE E A CENA DAL MACELLAIO DEI VIP: SERGIO MOTTA

La scelta accurata della materia prima da sempre costituisce il più importante indicatore di livello di un ristorante. La scelta del prodotto migliore, passa sempre attraverso la conoscenza e la degustazione. Un seminario per scoprire i segreti di una delle macellerie più rinomate del nord Italia e il nuovo regno della carne di colui che viene spesso definito il macellaio dei vip. I segreti del successo di Sergio Motta, terza generazione di macellai a Inzago, sono la carne piemontese allevata nell'astigiano e macellata in proprio, una rarità da conoscere e da degustare, ma soprattutto la passione artigianale per un mestiere quasi dimenticato. Alla lezione e alla visita al macello seguirà una cena degustazione.

### TEMI TRATTATI

- > La carne piemontese
- > Tecniche di macellazione
- > Le sezioni della carne
- > La frollatura
- > Degustazione: cena

### UN INCONTRO

ORARIO: 14.00 - 23.00

DURATA: 9 ore

C/O Ristorante Motta

DOCENTE: Sergio Motta

### MARZO 2012

Lunedì 5



## OTTIMIZZARE LA REDDITIVITÀ DEL RISTORANTE

Il contesto competitivo moderno e i nuovi orientamenti del consumatore del ventesimo secolo, comportano per le imprese la necessità di ottimizzare l'uso delle risorse aziendali per massimizzare la propria produttività. Il corso si pone l'obiettivo di fornire una chiara visione di tutte le leve su cui il ristoratore potrà agire per incrementare la redditività e le vendite.

### TEMI TRATTATI

- > Tendenze di consumo e comportamentali del cliente
- > I nuovi trend della ristorazione
- > La comunicazione per la costruzione di un team di lavoro efficace ed efficiente
- > Menu engineering
- > I principali metodi per la determinazione di un corretto sistema dei prezzi
- > Il concetto di margine di contribuzione
- > Il processo di preparazione del budget
- > Ricetta, porzione e resa standard
- > Food and beverage cost control
- > Il marketing della ristorazione
- > Il servizio e la customer satisfaction
- > Analisi swot
- > Le leve di differenziazione dell'offerta ristorativa

### DUE INCONTRI

ORARIO: 9.00 - 13.00/14.00 - 18.00

DURATA: 16 ore

AULA RIUNIONI

DOCENTE: Paola Imparato

### MARZO 2012

Martedì 6

Martedì 13



## SETTE INCONTRI

ORARIO: 15.00 - 18.00

DURATA: 21 ore

C/O Antico Ristorante del Moro

DOCENTE: Antonio Magni

## MARZO 2012

Mercoledì 7

Giovedì 8

Mercoledì 14

Giovedì 15

Mercoledì 21

Giovedì 22

Mercoledì 28

# TECNICHE DI SERVIZIO IN SALA

Ricevere i propri clienti è un'arte, servire a tavola è il massimo dell'arte del ricevere. Un prezioso corso, finalizzato a rivalutare il ruolo del personale di sala, permette di acquisire tutte le competenze di base del servizio e di qualificare-riqualificare il ristorante agli occhi della clientela. L'iter formativo e il dialogo continuo fra teoria e pratica, permettono di apprendere le competenze di base per chi vuole intraprendere la professione e per chi vuole perfezionare la propria tecnica.

## TEMI TRATTATI

- > Il ristorante, la collocazione dei tavoli, le panadore
- > L'allestimento e la centratura della tovaglia e del coperto
- > Mise en place, table d'hote a la carte
- > Il servizio all'inglese, alla francese e alla russa
- > Le brigate di sala
- > Il buono d'ordine o comanda
- > Il servizio dei piatti in tavola: direzione, collocamento, sbarazzo corretto
- > Il buffet freddo, caldo e a passaggio
- > La buvette
- > Introduzione al vino: servizio, bicchieri, secchiello e decanter
- > Le preparazioni in sala
- > I tagli dei cibi
- > La conoscenza dei piatti e delle pietanze
- > I menù e le carte del giorno



PHPhototecnica

### UN INCONTRO

ORARIO: 10.00 - 17.00

DURATA: 7 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Giovanni Santini

### MARZO 2012

Lunedì 12

## LA STAGIONE NEL MENÙ A CURA DI GIOVANNI SANTINI

Costruire la filosofia di cucina che sottende ad un piatto non è un'impresa semplice, richiede ricerca, passione, coerenza, ma nello stesso tempo la capacità di cogliere il cambiamento come opportunità. Il ristorante "Dal Pescatore" nasce nel 1925 da Teresa Mazzi, nata in Brasile da genitori italiani, e da Antonio Santini che di mestiere faceva il pescatore sul fiume Oglio. All'inizio era una semplice osteria costruita con canne palustri e qualche mattone ai bordi di un laghetto. Oggi Antonio Santini e sua moglie Nadia hanno saputo trasformarlo in un tempio della cucina nazionale e internazionale. In cucina Nadia Santini è affiancata dal figlio Giovanni, che dopo gli studi universitari è entrato in cucina, continuando a seguire il filo rosso dell'arte culinaria che da sempre caratterizza la famiglia Santini. La sua cucina è fatta di originali equilibri, armonie di sapori netti e puliti, prodotti di alta qualità rigorosamente di stagione, conoscenza della tradizione, ma con uno sguardo rivolto al presente e una mano tesa al futuro della ristorazione.

### TEMI TRATTATI

- > Introduzione
- > Presentazione dei piatti
- > Elaborazione ricette
- > Degustazione



## CORSO BASE DI GASTRONOMIA

Giochi di sapori, profumi e aromi. L'arte di creare specialità gastronomiche da offrire ai propri clienti. Il corso permette di apprendere le tecniche base dell'arte gastronomica. È rivolto a chi desidera avviare un'attività nel settore e agli operatori che vogliono migliorare la propria preparazione ed il servizio.

### TEMI TRATTATI

- > Gli strumenti ed il loro utilizzo
- > Le tecniche di conservazione e stoccaggio
- > La scelta dei contenitori
- > Tecniche di rigenerazione del prodotto
- > La conoscenza base del prodotto
- > Il concetto di porzione
- > Realizzazione di ricette base per la gastronomia
- > Verdure: farciture e combinazioni
- > I cereali
- > Primi: paste fredde e zuppe
- > Realizzazione secondi
- > Le torte salate di base
- > Le spezie: tipologie e abbinamenti
- > I dolci per la gastronomia

### QUATTRO INCONTRI

ORARIO: 19.00 - 23.00

DURATA: 16 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Jean Dominique Verdier

### MARZO 2012

Lunedì 12

Lunedì 19

Lunedì 26

### APRILE 2012

Lunedì 2



## UN MAESTRO NEL PIATTO: IL RAPPORTO BAMBINO - CIBO

Cosa può accomunare un colore, un gusto, un profumo e un consiglio educativo? In una società complessa come la nostra, in cui il tempo non basta mai e in cui genitori e figli vivono vite parallele e spesso distanti, il pasto diventa non solo un momento in cui ogni membro della famiglia si nutre, ma anche e soprattutto un sempre più indispensabile momento di conoscenza, di apprendimento, di crescita, di educazione e di condivisione. Per questo abbiamo pensato di proporre un ciclo di interventi con un professore di psicologia dello sviluppo e dell'educazione, che racconterà le modalità migliori attraverso cui proporre queste esperienze. Si daranno consigli per affrontare problematiche tipiche di ogni genitore nella gestione del rapporto bambino-cibo. Il percorso che si propone partirà dai colori e dal loro valore educativo. Il corso vede la presenza di un cuoco che illustrerà le ricette così da consentirne la replicabilità a casa, seguirà la degustazione dei piatti preparati.

### TEMI TRATTATI

- > Serata Blu
- > Serata Gialla
- > Serata Verde e Menù Ecologico.
- > Serata Arcobaleno e Menù Virtuale.

### QUATTRO INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 22.00

DURATA: 8 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: prof. Walter Fornasa

### MARZO 2012

Giovedì 15

Giovedì 22

Giovedì 29

### APRILE 2012

Giovedì 5



## GLI INTARSI CON LA FRUTTA: DECORARE I BUFFET E I PIATTI

La ristorazione è un'arte che deve essere curata nel dettaglio, per garantire l'equilibrio tra cibi, bevande e decorazione, ma soprattutto per erogare un servizio che soddisfi il cliente a 360°. Gusto dei sapori e gusto estetico, equilibrio di forme e colori sono gli ingredienti che fanno dell'allestimento di un buffet o della presentazione di un piatto, una soluzione raffinata che stupisce il cliente e soddisfa la sua aspettativa. Questo laboratorio pratico è rivolto a quanti vogliono rinnovare e innovare l'offerta al cliente attraverso l'arte dell'intaglio.

### TEMI TRATTATI

- > Conoscenza ed uso degli utensili e dell'attrezzatura
- > Le decorazioni mezzo di comunicazione
- > Soluzioni innovative per la ristorazione
- > Il Banqueting Designer
- > Tecniche di intaglio per decorazione di frutta e verdura
- > Organizzazione, realizzazione e conservazione degli addobbi realizzati

### TRE INCONTRI

ORARIO: 8.00 - 12.00

DURATA: 12 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Mhamed Harzallah

### MARZO 2012

Lunedì 19

Martedì 20

Mercoledì 21



## GLI INTARSI CON LA FRUTTA: DECORARE DRINK E COPPE GELATO

Un laboratorio pratico per apprendere l'arte e le tecniche del "piccolo" intaglio applicato a coppe gelato, cocktail e long drink. Il corso si rivolge a tutti gli operatori del settore che desiderino valorizzare la propria offerta al cliente, decorando con stile il prodotto da servire in tavola.

### TEMI TRATTATI

- > Conoscenza ed uso degli utensili e dell'attrezzatura per decorare con fantasia e creatività
- > Frutta e verdura come ornamento del bere miscelato
- > Le decorazioni
- > Tecniche di intaglio applicate alle decorazioni per coppe gelato e cocktail

### TRE INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 19.00

DURATA: 15 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Mhamed Harzallah

### MARZO 2012

Lunedì 19

Martedì 20

Mercoledì 21

## NUOVE RICETTE PER IL MENÙ DI PASQUA

Un menù speciale per un giorno speciale, da trascorrere con amici o parenti. Un laboratorio per apprendere e sviluppare un menù realizzato con piatti ed ingredienti tipici della tradizione pasquale, ma proposti in maniera creativa. Un corso per gustare i sapori della primavera e festeggiare da gourmet la Pasqua. Ciascun partecipante realizza direttamente le ricette in aula.

### TEMI TRATTATI

- > Il menù di Pasqua
- > Esecuzione delle ricette

### DUE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 6 ore

AULA PRATICA

DOCENTE: Roberto Carcangiu

### MARZO 2012

Mercoledì 21

Mercoledì 28



PH/Phototecnica

### UN INCONTRO

ORARIO: 15.00 - 18.00

DURATA: 3 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Enrico Cerea

MARZO 2012

Giovedì 22

## IL BUFFET DEI DOLCI A CURA DI ENRICO CERA

Dagli inimitabili cannoncini di pasta sfoglia riempiți al momento di crema pasticcera ad una morbida e gustosa veneziana, dall'immane piccola pasticceria alla freschezza dei lamponi con gelatina di fragolino, per passare ai bicchierini monoporzione di cremoso di gianduia, zabaione e pistacchio. Un incredibile buffet dei dolci in cui il dessert si pone al servizio dell'alta cucina per concludere con raffinata eleganza il pasto. Chicco Cerea svelerà i segreti della sua passione e della sua instancabile ricerca nel settore pasticceria.

### TEMI TRATTATI

- > Introduzione
- > Presentazione dei piatti
- > Elaborazione delle ricette
- > Degustazione



## IL CARRELLO DEI FORMAGGI: QUALE VARIETÀ E QUALE SERVIZIO

L'impegno nella ricerca del prodotto migliore, la passione per il prodotto di qualità, la cura del proprio carrello e la sua presentazione. Questo laboratorio, rivolto ai professionisti della ristorazione, si presenta come un percorso esplorativo e degustativo attraverso il mondo dei formaggi. Per imparare a conoscerli e a proporli con un carrello degno di tale nome e del ristorante.

### TEMI TRATTATI

- > Il formaggio: tipologie
- > Preparazione e presentazione del carrello
- > Le tecniche di degustazione
- > Degustazione guidata
- > Le tecniche di conservazione, taglio e presentazione
- > Il servizio in tavola

### DUE INCONTRI

ORARIO: 15.00 - 18.00

DURATA: 6 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Giulio Signorelli

### MARZO 2012

Lunedì 26

### APRILE 2012

Lunedì 2



PH: Photocentica

50

## SETTE PRIMI PIATTI INNOVATIVI A CURA DI ALESSANDRO CERA

Costume, cultura, fantasia, passione. La pasta resta la protagonista assoluta della cucina italiana. Un seminario per approfondire il tema, con ricette tra la tradizione e l'innovazione creativa, frutto della sperimentazione di uno chef, Alessandro Cerea per tutti Bobo, che ha saputo far brillare i suoi piatti nel firmamento della cucina internazionale.

### TEMI TRATTATI

- > Introduzione
- > Presentazione dei piatti
- > Elaborazione delle ricette
- > Degustazione

### UN INCONTRO

ORARIO: 10.00 - 17.00

DURATA: 7 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Alessandro Cerea

MARZO 2012

Martedì 27



## LA GESTIONE ECONOMICA DI UN BAR

Il corso si propone di affrontare gli aspetti economici della gestione di un pubblico esercizio, dalle fasi che precedono l'apertura a quelle che riguardano la gestione quotidiana. Particolare attenzione sarà rivolta alla definizione dei singoli prezzi per un efficace e costante controllo della marginalità del servizio. Se vuoi essere un buon barista devi essere innanzitutto un buon imprenditore.

### TEMI TRATTATI

- > Definizioni dei concetti base
- > Costi e ricavi: singole voci e analisi
- > Business plan: strumento di lavoro e analisi
- > Margini operativi
- > Elaborazione dei prezzi: iva, tasse

### DUE INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 18.00

DURATA: 8 ore

AULA RIUNIONI

DOCENTE: Emanuele Garavello

MARZO 2012

Martedì 27

Mercoledì 28



## LE BASI DI PASTICCERIA PER I RISTORATORI A CURA DI MAURIZIO SANTIN

Tecniche base di preparazione, produzione artigianale, strumenti e attrezzature della pasticceria. Il corso consente di acquisire i metodi, le tecniche di lavorazione e le conoscenze indispensabili per la realizzazione di un prodotto di eccellenza. È rivolto ai professionisti del settore ristorazione, che vogliono apprendere i segreti dell'arte pasticceria, per proporre ai clienti dessert sempre più entusiasmanti.

### DUE INCONTRI

ORARIO: 14.30 - 18.30

DURATA: 8 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Maurizio Santin

### APRILE 2012

Martedì 3

Mercoledì 4

### TEMI TRATTATI

- > Introduzione
- > Elaborazione delle ricette
- > Degustazione



## DUE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 6 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Maurizio Santin

## APRILE 2012

Martedì 3

Mercoledì 4

# LE CREME E LE MOUSSE DI MAURIZIO SANTIN

Quando prepariamo una cena per parenti e amici, il dolce è sempre un enorme punto interrogativo e spesso nonostante le nobili intenzioni decidiamo di capitolare concludendo il menù con caffè e piccola pasticceria. Per rimediare vi proponiamo un interessante seminario che vi permetterà di acquisire le conoscenze e le competenze necessarie per preparare un dessert buono nel sapore e bello nell'aspetto. Creme e mousse per stupire i propri ospiti con effetti speciali.

## TEMI TRATTATI

- > Introduzione
- > Elaborazione delle ricette
- > Degustazione



## NUOVE PROPOSTE PER IL PRANZO AL BAR

Le nuove tendenze del gusto implicano che il pasto al bar debba essere buono, appagante e allo stesso tempo veloce, informale, pratico. Il corso si propone di illustrare ricette semplici e sfiziose che stuzzichino la clientela. Le ricette realizzate saranno a base di prodotti adatti ad essere di facile reperibilità e lavorazione, di modo che possano essere preparate anche all'interno di un bar, che si sa non può disporre di una vera e propria cucina. Il docente fornirà un elenco dell'attrezzatura base necessaria per garantire al cliente l'eccellenza di quanto proposto.

### TEMI TRATTATI

- > I principi del pranzo veloce
- > Le ricette che non richiedono una cucina attrezzata: esecuzione e presentazione
- > L'attrezzatura base
- > Ricette creative: esecuzione e presentazione

### DUE INCONTRI

ORARIO: 15.00 - 18.00

DURATA: 6 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Francesco Gotti

### APRILE 2012

Mercoledì 11

Mercoledì 18



## LA BISCIOTTERIA DA TÈ

Tutto quello che bisogna sapere: dall'impasto alle decorazioni per la creazione di biscotti che accompagnino la pausa del tè.

### TEMI TRATTATI

- > Biscotti secchi
- > Biscotti al burro
- > Biscotti farciti
- > Sviluppo e presentazione ricette

### DUE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 6 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Giovanni Pina

### APRILE 2012

Giovedì 12

Giovedì 19



## LA CAFFETTERIA: DALLA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ALLE DECORAZIONI

L'arte, i segreti, i profumi, i sapori della caffetteria. Un laboratorio teorico-pratico per conoscere la storia e la divulgazione del caffè e apprendere le tecniche di preparazione di espresso, cappuccino e bevande ad essi correlate. Il laboratorio sarà fortemente connotato in senso pratico, per favorire l'apprendimento di competenza tecnica e manualità. Per imparare a preparare prodotti di caffetteria che i vostri clienti non troveranno altrove.

### QUATTRO INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 19.00

DURATA: 20 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Boris Andreoletti

### APRILE 2012

Lunedì 16

Martedì 17

Mercoledì 18

Giovedì 19

### TEMI TRATTATI

- > Cenni di botanica della pianta del caffè: storia e origini
- > La miscela, il macinadosatore, la macchina
- > Manutenzione ordinaria e straordinaria
- > L'espresso e il cappuccino
- > La montatura del latte
- > Tecniche di decorazione con il latte (latte art)
- > Tecniche di decorazione con il caffè
- > Tecniche di decorazione con la cioccolata
- > Realizzazione di decori sul cappuccino
- > Preparazione di bevande a base di caffè
- > Realizzazione di: caffè spritz, bicerin, marocchino, caffè greco



PH. Photobionica

## VIAGGIO IN COSTIERA AMALFITANA: A LEZIONE E A PRANZO DALLO CHEF GENNARO ESPOSITO

### UN INCONTRO

ORARIO:

10.00 - 13.00 lezione con lo chef

13.30 - 16.00 pranzo

C/O ristorante Torre del Saracino

DOCENTE: Gennaro Esposito

### APRILE 2012

Mercoledì 18

Partenza da Bergamo mercoledì 18 e

rientro giovedì 19 in serata.

Un piatto di alta cucina deve essere innanzitutto equilibrio perfetto delle parti che lo compongono, l'armonia degli elementi gli conferisce il meritato successo. Così come un piatto, anche il successo della Torre del Saracino nasce dal connubio di elementi in sintonia tra loro: una torre di avvistamento vecchia 1300 anni che racconta storie di assalti e saccheggi, oggi allestita con gli elementi rassicuranti del presente; la cornice di un mare meraviglioso; una filosofia di cucina che ripercorre i sentieri del passato per approdare coraggiosamente in questo futuro; uno chef, Gennaro Esposito, che fortemente ha voluto elevare la sua cucina attraverso il confronto e la ricerca. "Così quando gusterete in un mio piatto la polpa di un riccio di mare, la ricotta di una fuscella, la pasta mista, la foglia di una zucchina, il baccello di un pisello, un piccolo pesce di scoglio, il limone, la provola e perfino il riso o l'ostrica, che non appartengono a questo territorio, voi mangerete Gennaro Esposito e le mani ed i piccoli gesti ripetuti di centinaia, migliaia di persone e la terra, la pioggia, il sole, il fieno, il muggito di una mucca, la luce di una lampara, la sirena di una fabbrica. Ricordiamocelo, ricordatevi". Un incontro d'autore per sperimentare la cucina dello chef Esposito attraverso un laboratorio e un pranzo degustazione.



## VIAGGIO IN COSTIERA AMALFITANA: A PRANZO DAGLI CHEF ALFONSO ED ERNESTO IACCARINO

### UN INCONTRO

ORARIO: 12.30 -16.00 pranzo  
C/O Ristorante Don Alfonso 1890  
DOCENTE: Alfonso ed Ernesto Iaccarino

### APRILE 2012

Giovedì 19

Partenza da Bergamo mercoledì 18 e  
rientro giovedì 19 in serata.

convivum  
DI STELLE

Sale bianchissime dove risaltano arredi d'epoca, lampadari in vetro di Murano e maioliche dipinte a mano tipiche della Penisola Sorrentina, sono l'originale mix di moderno e tradizionale che accoglie i commensali del ristorante Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi, tra Sorrento e Positano, mete turistiche di straordinario splendore. In sala Livia e Mario Iaccarino, madre e figlio, accolgono con straordinaria professionalità gli ospiti. La cucina è il regno di Alfonso ed Ernesto Iaccarino, padre e figlio, che abilmente, strenui difensori dei profumi e dei colori delle stagioni e dei prodotti originali della Penisola Sorrentina, introducono ad una cucina che si basa su tre principi: mediterraneità, qualità assoluta delle materie prime e modernità. Il menù apre con la frase di Eduardo De Filippo: "Solo dopo aver studiato, approfondito e rispettato la tradizione, si ha il diritto di metterla da parte, sempre però con la consapevolezza che le siamo debitori, per lo meno, d'aver contribuito a chiarirci le idee. Naturalmente, se si resta ancorati al passato, la vita che continua diventa vita che si ferma ma, se ci serviamo della tradizione come d'un trampolino, è ovvio che salteremo assai più in alto".



## L'ARTE IN CAFFETTERIA (latte art advanced)

Stipire i propri clienti costruendo immagini attraverso le tecniche di latte art, decorare cappuccini con immagini surreali, valorizzare la propria offerta per raggiungere l'eccellenza del servizio: questi gli obiettivi del corso, rivolto ai professionisti del settore, che vorranno cimentarsi nell'esecuzione di nuove tecniche di decorazione.

### UN INCONTRO

ORARIO: 10.00 - 17.00

DURATA: 7 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Boris Andreoletti

APRILE 2012

Venerdì 20

### TEMI TRATTATI

- > Revisione delle tecniche di montatura e preparazione espresso
- > Perfezionamento delle tecniche di latte art con rivisitazione dei disegni base (mela-foglia-cuore)
- > Realizzazione di nuovi design: il coniglio, l'orsetto, l'elefante sul cappuccino
- > Disegni multipli: doppia foglia e doppio e triplo cuore
- > Creazione di altri design più complessi: il drago, il cigno e la farfalla
- > Latte art sull'espresso e coffee painting su latte macchiato



## LE NUOVE TECNICHE IN CUCINA DI FABIO TACCHELLA

L'esperienza dello chef Fabio Tacchella è caratterizzata dalla continua ricerca di nuove tecniche e tecnologie di cottura che consentano di esaltare le materie prime e di perfezionare i tempi di servizio. Il dialogo costante con le industrie del settore gli ha consentito di innovare la cucina italiana attraverso la conoscenza della storia della cucina stessa e il saper fare dato dalla pratica quotidiana. Dall'affumicatura come tecnica di aromatizzazione e profumazione dei prodotti, attraverso la personalizzazione del fumo con aromi, alla riscoperta delle cotture a basse temperature in olio per carni e pesci pregiati, alla cottura in vaso. Un seminario per apprendere nuove tecniche di cottura in cucina.

### UN INCONTRO

ORARIO: 10.00 - 17.00

DURATA: 7 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Fabio Tacchella

APRILE 2012

Lunedì 23

### TEMI TRATTATI

- > Le buste per affumicare
- > La cottura a bassa temperatura in olio per carni pregiate
- > La cottura a bassa temperatura in olio per pesci pregiati
- > La scelta dell'olio
- > Aromatizzazione del prodotto finale attraverso il liquido di cottura
- > Esecuzione delle ricette
- > La cottura in vaso
- > Ottimizzazione dei tempi di preparazione
- > Esecuzione delle ricette

**UN INCONTRO**

ORARIO: 14.00 - 18.00

DURATA: 4 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Francesca Marsetti

**MAGGIO 2012**

Giovedì 3

**APERITIVO CREATIVO  
AL BAR: STUPIRE  
CON POCO**

È arrivata l'ora dell'aperitivo. Un servizio d'eccellenza comprende un drink sapientemente miscelato e uno stuzzichino sfizioso che lo accompagni adeguatamente. Un seminario pensato per i barman che, non disponendo di un laboratorio di cucina, apprenderanno l'arte di progettare un menù aperitivo suggestivo utilizzando solo una piastra a induzione e un microonde. Lo scopo di questo corso è quello di trasmettere un metodo per sfruttare prodotti semplici rendendoli sfiziosi con l'aiuto di pochissima attrezzatura e tanta fantasia.

**TEMI TRATTATI**

- > Progettazione del menù
- > Ricette creative
- > Esecuzione ricette



## CINQUE INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 20.00

DURATA: 30 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Boris Andreoletti

## MAGGIO 2012

Lunedì 7

Martedì 8

Mercoledì 9

Giovedì 10

Venerdì 11

# DIVENTARE BARMAN: CORSO BASE

Un corso intensivo ed appassionante per trasformare un progetto in una professione o per migliorare il proprio sapere. Il percorso formativo fornisce le conoscenze e le competenze essenziali delle principali tecniche di miscelazione, con un'attenzione particolare alle tendenze del momento. Il corso prevede sezioni pratiche di approfondimento e correzione delle tecniche apprese.

## TEMI TRATTATI

- > Professione Barman: ruoli e caratteristiche
- > Profilo strutturale e commerciale
- > Le attrezzature: organizzazione del banco bar e mise en place
- > Uso delle attrezzature da miscelazione
- > Tecniche di miscelazione base
- > Merceologia delle bevande
- > Le bevande nervine
- > Miscelazione in caffetteria
- > Gli aperitivi
- > I digestivi: dal cognac al whiskey
- > Lavoro di gruppo per creazione ricetta fancy
- > I long drink: alcolici e analcolici
- > Il vino: tipologie, servizio e tecniche di vinificazione
- > I drink di tendenza e il servizio con lo stile americano



## QUATTORDICI INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 48 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Tiziano Casillo

## MAGGIO 2012

Lunedì 7

Martedì 8

Mercoledì 9

Giovedì 10

Venerdì 11

Lunedì 14\*

Martedì 15

Mercoledì 16

Giovedì 17

Venerdì 18

Lunedì 21\*\*

Martedì 22

Mercoledì 23

Giovedì 24

## VORREI FARE IL PIZZAIOLO

Il corso consente di avvicinarsi alla professione di pizzaiolo e di scoprire le tecniche del mestiere attraverso nozioni pratiche e teoriche relative a strumenti, tipologie di farina, metodi di impasto e cottura, ricette per i condimenti e consigli per la presentazione. Il corso avrà anche una connotazione pratica, funzionale agli aspetti teorici. Utile per l'acquisizione di una professione.

### TEMI TRATTATI

- > Le tipologie di farine
- > Le metodologie di impasto e di cottura
- > Le tecniche di produzione
- > Gli strumenti e le attrezzature
- > La produzione di pizza in teglia
- > La produzione di focacce in teglia
- > La produzione di pizza al piatto
- > I condimenti
- > Il servizio al cliente
- > Gli aspetti organizzativi della gestione di una pizzeria

\* dalle 19.00 alle 23.00, \*\* dalle 9.00 alle 17.00



## CORSO BASE DI CUCINA PROFESSIONALE

Trasformare una passione in una professione è un progetto entusiasmante, che richiede tuttavia una pianificazione attenta delle proprie capacità e competenze. Il percorso formativo permette di acquisire le abilità necessarie per avvicinarsi ad una professione completa e impegnativa. Connotato da un prevalente aspetto pratico e di laboratorio e da uno staff docente in grado di trasferire con professionalità ed entusiasmo le proprie conoscenze, il corso favorisce un costante dialogo tra teoria e pratica, in vista di una preparazione a 360 gradi. Durante il corso è previsto l'intervento in qualità di docente di tre chef stellati. Il corso è utile per chi cerca un'occupazione.

### VENTI INCONTRI

ORARIO: 9.00 - 13.00/14.00 - 18.00

DURATA: 153 ore

AULE PRATICA E DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Team Accademia del Gusto

### MAGGIO 2012

Lunedì 14	Mercoledì 23
Martedì 15	Giovedì 24
Mercoledì 16	Lunedì 28
Giovedì 17	Martedì 29
Martedì 22	Mercoledì 30

### GIUGNO 2012

Lunedì 4	Lunedì 11
Martedì 5	Martedì 12
Mercoledì 6	Mercoledì 13
Giovedì 7	Giovedì 14
Venerdì 8	Lunedì 25

### TEMI TRATTATI

- > La mise en place
- > Materiali e attrezzature
- > L'igiene in cucina
- > Le salse madre e i fondi di cucina
- > Impasti base di panificazione
- > La pasticceria base
- > Il dessert nella ristorazione
- > Legumi e cereali
- > Verdure e ortaggi
- > Il pesce e la carne
- > Visita didattica e cena degustazione: macelleria
- > Lavoro individuale e di brigata



65

## BARMAN FLAIR: CORSO BASE

Un laboratorio pratico-teorico con un programma strutturato di applicazione intensiva, per acquisire un metodo di lavoro di produzione al bar diverso dallo stile classico ed emozionante per il cliente. Un corso per essere più veloci, più spettacolari e soprattutto più precisi nel lavoro della mescita e miscelazione. Le iscrizioni sono aperte a tutti gli operatori del beverage interessati al loro miglioramento professionale.

### TEMI TRATTATI

- > Impugnature e prima fase di pouring libero con conteggio
- > Dosaggi con control Pour
- > Organizzazione di una work station
- > Seconda fase di pouring libero
- > Meccaniche avanzate di pouring libero per la preparazione di più drink contemporaneamente
- > Presentazione di movimenti di show flair per stupire la propria clientela
- > Preparazione di drink con la tecnica flair

### CINQUE INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 20.00

DURATA: 30 ore

AULA DEGUSTAZIONE

DOCENTE: Boris Andreoletti

### MAGGIO 2012

Lunedì 14

Martedì 15

Mercoledì 16

Giovedì 17

Venerdì 18



## LE TORTE SALATE: UN PIATTO PER OGNI OCCASIONE

Le torte salate si prestano ad essere utilizzate per aprire un pranzo o una cena oppure semplicemente come piatto unico accompagnato da un'insalata. Alcune devono essere servite calde, altre possono essere consumate fredde. Un corso per imparare a realizzare un piatto presentabile in ogni occasione.

### TEMI TRATTATI

- > Le paste base
- > La scelta degli ingredienti
- > Gli ingredienti di recupero
- > Tempi di cottura
- > Elaborazione degli impasti base
- > Elaborazione delle ricette
- > Elaborazione delle torte salate francesi

### UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Jean Dominique Verdier

### MAGGIO 2012

Lunedì 14



## LA CUCINA COME CURA DELLA SALUTE E PREVENZIONE DELLE MALATTIE

Il Fondo Mondiale per la Ricerca sul Cancro ha concluso un'opera ciclopica di revisione di tutti gli studi scientifici sul rapporto fra alimentazione e tumori. L'Istituto Nazionale dei Tumori ha gestito un'importante sezione di questo volume. Le conclusioni evidenziano che l'alimentazione riveste un ruolo di primaria importanza. L'incontro organizzato dall'Accademia del Gusto e dalle Associazioni bergamasche Alchemilla, Lilt e Noi Insieme, si svolge in collaborazione con l'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano e ha lo scopo di spiegare le regole che sono alla base di una alimentazione sana e preventiva. Durante il corso si svilupperanno numerose ricette e si pranzerà con ciò che è stato preparato. La partecipazione è gratuita, ma l'iscrizione è obbligatoria.

### TEMI TRATTATI

- > Consigli generali: i fornelli, l'uso del fuoco, gli utensili
- > I cibi necessari alla salute
- > Cucinare con i cereali e i legumi
- > L'uso ed il taglio delle verdure
- > Le zuppe fondamentali per il nostro intestino
- > L'armonia degli opposti - come, quando, cosa e quanto mangiare
- > L'importanza della stagionalità e della relazione con l'ambiente
- > I 5 sapori e i 5 colori: la natura degli alimenti
- > Salse, creme, intingoli e guarnizioni: il tocco finale
- > I dolci senza uova, latte, zucchero e burro

### UN INCONTRO

ORARIO: 10.00 - 16.00

DURATA: 6 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTI:

prof. Franco Berrino,  
Elena Alquati

**MAGGIO 2012**

Sabato 19

## IL LIEVITO DI PASTA ACIDA NATURALE

Un viaggio nel meraviglioso ed affascinante mondo del lievito di pasta acida naturale tra rigore microbiologico, tecnologico e tecnica pratica dimostrativa. Legato, liquido, in acqua: insostituibile microflora per il flavour e la shelflife di prodotti dell'arte bianca. Il seminario è rivolto ai professionisti del settore che vogliono apprendere o approfondire con un certo rigore scientifico e pratico le tecniche, i tempi, i metodi di rinfresco e conservazione del lievito madre, per poter arricchire la propria professionalità e approfondire le conoscenze di microbiologia e tecnica applicata.

### TEMI TRATTATI

- > Caratterizzazioni microbiologiche di diversi lieviti naturali e loro metabolismo
- > Metodologia ed importanza dei rinfreschi di mantenimento e/o di utilizzo
- > Metabolismo dei LAB e dei blastomiceti
- > Gestione pratica dei rinfreschi, lavaggio e mantenimento
- > Preparazione e dimostrazione pratica di prodotti a base di lievito naturale

### UN INCONTRO

ORARIO: 9.00 - 17.00

DURATA: 8 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Simona Lauri

### MAGGIO 2012

Lunedì 21



## PREPARARE UN BUFFET PER LE GRANDI OCCASIONI

Una cena con tanti amici richiede astuzia nella scelta di piatti che ci consentano di godere della festa insieme ai nostri ospiti, anticipando le preparazioni. Due lezioni che propongono soluzioni insolite e divertenti per invitare gli amici e stupirli con creatività. Il corso si rivolge agli appassionati e si propone di offrire idee e ricette innovative per un pasto conviviale di successo. I partecipanti al corso saranno divisi in brigate e ciascun gruppo si occuperà della realizzazione di un piatto. Al termine delle preparazioni il gruppo classe degusterà quanto realizzato.

### DUE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 6 ore

AULA PRATICA E DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Emanuele Poli

### MAGGIO 2012

Lunedì 21

Lunedì 28

#### TEMI TRATTATI

- > La scelta delle materie prime e degli accostamenti
- > Sviluppo e presentazione ricette: dall'antipasto al dessert
- > Cenni sull'allestimento del buffet

## ALTA CUCINA NATURALE

### A CURA DI PIETRO LEEMANN



#### UN INCONTRO

ORARIO: 10.00 - 17.00

DURATA: 7 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Pietro Leemann

#### MAGGIO 2012

Martedì 22

#### TEMI TRATTATI

- > La filosofia di Pietro Leemann
- > Alta cucina naturale
- > Scelta della materia prima
- > Architettura del piatto

Primo chef vegetariano d'Europa incoronato dalle stelle della prestigiosa guida Michelin, il ticinese Pietro Leemann ha ricevuto la prima consacrazione della sua carriera nel 1996. Da allora il suo ristorante, un piccolo paradiso zen annidato nel cuore di Milano, è considerato uno dei migliori ritrovi al mondo della cucina naturale. Residente nella metropoli lombarda dalla fine degli anni Ottanta, Pietro Leemann dirige un tempio della gastronomia e un ristorante fuori dal comune. Il titolare del "Joia" mette d'accordo tutti, gastronomi e clienti: nessuno meglio di Pietro Leemann è in grado di far rivivere il miracolo della natura in un piatto. Gli ingredienti di tanto successo sono: precisione e rigore. Lo chef Leemann vuole preservare il gusto di ogni ingrediente: solo così è possibile creare un'armonia gustativa globale. La fusione degli ingredienti è pertanto bandita dalla sua visione gastronomica. Autentico architetto in cucina, come lui stesso si definisce, ama dare alle sue portate una forma estetica, sfidando, in un certo senso, le leggi della natura, come nel caso delle sue uova quadrate. Pur naturale che sia, fa notare Leemann, la cucina rimane sempre una creazione umana.



## OTTIMIZZARE LA REDDITIVITÀ DEL RISTORANTE

Il contesto competitivo moderno e i nuovi orientamenti del consumatore del ventesimo secolo, comportano per le imprese la necessità di ottimizzare l'uso delle risorse aziendali per massimizzare la propria produttività. Il corso si pone l'obiettivo di fornire una chiara visione di tutte le leve su cui il ristoratore potrà agire per incrementare la redditività e le vendite.

### DUE INCONTRI

ORARIO: 9.00 - 13.00/14.00 - 18.00

DURATA: 16 ore

AULA RIUNIONI

DOCENTE: Paola Imparato

### MAGGIO 2012

Mercoledì 23

Mercoledì 30

### TEMI TRATTATI

- > Tendenze di consumo e comportamentali del cliente
- > I nuovi trend della ristorazione
- > La comunicazione per la costruzione di un team di lavoro efficace ed efficiente
- > Menu engineering
- > I principali metodi per la determinazione di un corretto sistema dei prezzi
- > Il concetto di margine di contribuzione
- > Il processo di preparazione del budget
- > Ricetta, porzione e resa standard
- > Food and beverage cost control
- > Il marketing della ristorazione
- > Il servizio e la customer satisfaction
- > Analisi swot
- > Le leve di differenziazione dell'offerta ristorativa

## A LEZIONE E A CENA DAL MACELLAIO DEI VIP: SERGIO MOTTA

La scelta accurata della materia prima da sempre costituisce il più importante indicatore di livello di un ristorante. La scelta del prodotto migliore passa sempre attraverso la conoscenza e la degustazione. Un seminario per scoprire i segreti di una delle macellerie più rinomate del nord Italia e il nuovo regno della carne di colui che viene spesso definito il macellaio dei vip. I segreti del successo di Sergio Motta, terza generazione di macellai a Inzago, sono la carne piemontese allevata nell'astigiano e macellata in proprio, una rarità da conoscere e da degustare, ma soprattutto la passione artigianale per un mestiere quasi dimenticato. Alla lezione e alla visita al macello seguirà una cena degustazione.

### TEMI TRATTATI

- > La carne piemontese
- > Tecniche di macellazione
- > Le sezioni della carne
- > La frollatura
- > Degustazione: cena

### UN INCONTRO

ORARIO: 14.00 - 23.00

DURATA: 9 ore

C/O RISTORANTE

DOCENTE: Sergio Motta

### MAGGIO 2012

Lunedì 28



## IL DESSERT: MOUSSE E BICCHIERINI PER GLI AMICI

Al termine di una cena o di un pranzo, il momento del dessert è spesso quello più atteso. Chiudere il proprio menù con gusto e stupire i propri ospiti con prodotti di facile preparazione, emozionanti al palato ed alla vista, diventa quindi un imperativo. Un maestro pasticcere realizzerà ricette di facile preparazione che potranno arricchire la vostra proposta a casa, per rendere speciale ogni avvenimento.

### TEMI TRATTATI

- > Il dessert in cucina
- > Esecuzione
- > Presentazione delle ricette
- > Degustazione dei prodotti

### UN INCONTRO

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 3 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Adriano Anastasio

GIUGNO 2012

Mercoledì 6



## I TAGLI POVERI DELLA CARNE A CURA DI ANTONINO CANNAVACCIUOLO

La semplicità di una volta, le materie prime genuine, la capacità di creare un piatto utilizzando i tagli poveri della carne ed elevandoli attraverso la conoscenza. Tagli poveri che producono una cucina nobile e ricca di sapori, moderna e al tempo stesso antica, creativa e tradizionale. Lo chef Cannavacciuolo, due volte stellato dalla prestigiosa guida Michelin, vi introdurrà in questo viaggio gastronomico alla scoperta di sapori ritrovati, per un'esperienza formativa di altissimo profilo.

### UN INCONTRO

ORARIO: 10.00 - 17.00

DURATA: 7 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Antonino Cannavacciuolo

### GIUGNO 2012

Lunedì 11

#### TEMI TRATTATI

- > Introduzione
- > Presentazione dei piatti
- > Elaborazione delle ricette
- > Degustazione



## PASTE FRESCHE E PASTE RIPIENE A CURA DI GIANCARLO PERBELLINI

“Nella memoria di ognuno di noi esistono dei ricordi legati a sapori e profumi che ci riportano indietro nel tempo, fino a quando eravamo bambini e ci deliziavamo i sensi con le pietanze preparate dalla mamma, dalla nonna o comunque dalle donne di allora, Giancarlo Perbellini si propone ai suoi clienti con l'intento di far loro provare le stesse emozioni, anche se con accostamenti e tecniche moderne”. Quale argomento migliore per tornare indietro nel tempo e allo stesso tempo rivolgere lo sguardo al futuro, se non la pasta? Passione e tradizione della nostra cultura italiana. Un incontro affascinante per scoprire la cucina d'autore attraverso il racconto e l'elaborazione di un prodotto figlio della nostra Italia. Il seminario è rivolto ai professionisti che intendono arricchire la propria offerta con ricette il cui equilibrio è dato dal rispetto della tradizione, senza dimenticare l'innovazione creativa, frutto della sperimentazione di impasti originali con farine alternative.

### UN INCONTRO

ORARIO: 10.00 - 17.00

DURATA: 7 ore

AULA DIMOSTRATIVA

DOCENTE: Giancarlo Perbellini

### GIUGNO 2012

Lunedì 25

#### TEMI TRATTATI

- > Introduzione
- > Presentazione dei piatti
- > Elaborazione delle ricette
- > Degustazione



**UN INCONTRO**  
PRANZO DIDATTICO DEGUSTATIVO

**GIUGNO 2012**  
Mercoledì 27

Partenza dall'Accademia del Gusto con  
autobus privato h. 11.30

convivum  
DI STELLE

## RISTORANTE JOIA PIETRO LEEMANN

Il Joia nasce nel 1989 da un gruppo di amici lungimiranti che credevano in un'alimentazione senza carne e pesce che non trascurasse il piacere per la buona tavola. Dopo qualche tempo il nucleo originale si è sciolto, ma è rimasto intatto il principio che portò alla nascita del Joia ed è rimasta la guida dello chef Leemann, che pienamente incarnava ed incarna il principio dell'alta cucina naturale. Al ristorante Joia, primo tempio della cucina vegetariana ad essere consacrato dalla prestigiosa guida Michelin, non si tratta solo di cucina, ma tutto diviene una questione etica e filosofica, e preponderante è il senso di responsabilità che impone allo chef non solo di scegliere, ma anche di proporre una cucina sana, senza penalizzare il gusto e l'estetica del piatto. Il "Joia", benché nel cuore della frenetica Milano, rappresenta un'oasi di pace, una specie di Eden sospeso nel tessuto urbano. "È vero, è un universo protetto. Lo specchio di una scelta, di uno stile di vita conforme al mio modo di funzionare e di concepire la vita" dice lo chef Pietro Leemann che con passione lo guida.



# EVOLUZIONE PROFESSIONALE E AZIENDALE





**EVOLUZIONE  
PROFESSIONALE  
E AZIENDALE**

## Corsi di qualificazione professionale e cultura personale

**O**perare con successo nelle proprie attività professionali e commerciali è il segreto per lavorare bene e vivere meglio.

Non si smette mai di imparare, ma è molto più vantaggioso farlo con il giusto metodo, i docenti più preparati e gli strumenti più funzionali.

La qualità della formazione fa la differenza. I corsi ASCOM sono concepiti per ottimizzare tempi, costi ed efficacia. Puntano sulla concretezza e sono organizzati da chi conosce per esperienza diretta le caratteristiche e le aspettative del mondo del commercio e dei servizi.

ASCOM ha individuato un elenco di ben 37 corsi per rispondere alle più diverse necessità formative, con la sensibilità nell'individuare i temi più attuali.

Sono preziosi strumenti formativi che permettono ai professionisti di crescere e dotarsi di quella "marcia in più" per affrontare con sicurezza il presente e con fiducia il futuro della propria attività.

Daniela Nezosi  
responsabile area  
formazione e sviluppo

Paolo Malvestiti  
presidente ASCOM  
Bergamo

Luigi Trigona  
direttore ASCOM  
Bergamo

## GESTIONE E SVILUPPO

- 1 Corso di formazione per formatori
- 3 Sviluppa le tue potenzialità espressive e fatti ascoltare
- 5 Tecniche di vendita
- 6 Introduzione alla psicologia della scrittura
- 7 Aumentare l'autostima e riconoscere le proprie qualità
- 10 Visual merchandising: una leva per vendere
- 11 Strumenti pratici per uscire dalla scatola
- 12 La seduzione
- 13 La comunicazione efficace
- 14 Public speaking
- 15 Vendere al dettaglio: il successo in 12 secondi
- 18 La gestione del cliente difficile
- 19 Corso di dizione
- 21 Creare il gruppo di lavoro
- 22 Tecniche di vendita
- 27 Visual merchandising: una leva per vendere
- 28 Marketing: come orientarsi nel mercato
- 31 Conosci i tuoi dipendenti? La gestione delle risorse umane

## FORMAZIONE MANAGERIALE PER CATEGORIE

- 2** L'evoluzione del mercato ortofrutticolo
- 23** Ottimizzare la redditività del ristorante
- 25** Maestro d'arte floreale
- 26** La gestione economica di un bar
- 32** Ottimizzare la redditività del ristorante

## INFORMATICA

- 4** Misura le tue competenze informatiche
- 9** L'ABC dell'informatica: introduzione al pacchetto office
- 17** Aggiornamento al pacchetto office: i software sono cambiati
- 24** Esperto pacchetto office: tutti i segreti
- 30** Il ritocco fotografico: tecniche e segreti di photoshop

## ENGLISH COURSES

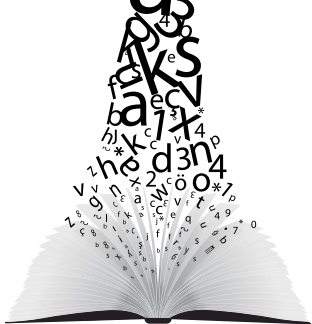
- 8** Inglese base per principianti
- 16** Inglese base per falsi principianti: conversazione
- 20** Accogliere il cliente straniero: english for restaurant & bar staff
- 29** Accogliere il cliente straniero: english for shop assistants

## FORMAZIONE ESPERIENZIALE

- 33** Cooking center ship: la cucina metafora del lavoro aziendale
- 34** Cooking team building: gruppi di lavoro efficaci
- 35** Leader...ship
- 36** The recording company
- 37** Business Theatre



**EVOLUZIONE  
PROFESSIONALE  
E AZIENDALE**



## CORSO DI FORMAZIONE PER FORMATORI

L'arte dell'insegnare e l'apprendimento costituiscono due facce della stessa medaglia fortemente interconnesse. Il corso si propone di fornire ai partecipanti una sintesi ed una sistematizzazione delle principali teorie e leggi dell'apprendimento relative ai processi di formazione per adulti, con particolare attenzione alla formazione come opportunità didattica individuale e di gruppo. Un corso indispensabile per chi insegna.

### DUE INCONTRI

ORARIO: 15.00 - 18.00

DURATA: 6 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### SETTEMBRE 2011

Martedì 20

Mercoledì 21

### CONTENUTI

- > Comunicazione efficace e apprendimento
- > L'insegnante efficace
- > Gli stili di apprendimento
- > La motivazione
- > Il linguaggio del corpo
- > Il linguaggio paraverbale
- > La gestione delle emozioni
- > Il pensiero strategico
- > Il pensiero antitetico
- > Il pensiero laterale
- > Stratagemmi per vincere senza combattere

## L'EVOLUZIONE DEL MERCATO ORTOFRUTTICOLO

Oggi non si può solo “vendere frutta” e “offrire verdura”, occorre reinventare il negozio, essere creativi, attirare la clientela e sedurla con la presentazione, conoscere l'andamento del mercato per non subirlo passivamente. Un seminario rivolto ai professionisti del settore che intendono aggiornarsi sull'evoluzione del mercato ortofrutticolo, perché la conoscenza è il primo passo lungo il cammino della crescita professionale.

### CONTENUTI

- > La gestione moderna del punto vendita: come si è modificato il mercato dei consumi
- > La quarta e la quinta gamma: risposta efficace al cliente
- > L'approvvigionamento dei prodotti ed il rapporto con i fornitori: scegliere, non subire
- > Il quadro normativo sull'etichettatura degli alimenti
- > L'importanza del layout e del packaging
- > Prove pratiche di trasformazione di prodotti ortofrutticoli: a lezione con lo chef

### QUATTRO INCONTRI

ORARIO: 15.00 - 18.00

DURATA: 12 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### OTTOBRE 2011

Lunedì 3

Lunedì 10

Lunedì 17

Lunedì 24



## SVILUPPA LE TUE POTENZIALITÀ ESPRESSIVE E FATTI ASCOLTARE

Dal momento in cui ci svegliamo al mattino, fino a quando andiamo a dormire la sera, è come se fossimo "in scena". Liberi professionisti, commercianti, impiegati di tutte le professioni, ognuno ha intorno un mondo fatto di persone con cui comunicare. Se "il mondo è un palcoscenico" come diceva Shakespeare "e gli uomini sono attori" è su questo palcoscenico che si deve andare in scena, gli altri sono quelli da ascoltare e con cui avere a che fare, perché nel lavoro come nella vita, prima o poi ci tocca dire o dimostrare qualcosa. Il corso è condotto da un attore, regista e formatore teatrale professionista del Teatro Prova di Bergamo. Il traguardo è l'acquisizione di una maggiore padronanza delle proprie capacità espressive e comunicative, al fine di ottenere risultati migliori in ambito lavorativo mettendo in gioco se stessi.

### QUATTRO INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 12 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### OTTOBRE 2011

Martedì 18

Giovedì 20

Martedì 25

Giovedì 27

### CONTENUTI

- > Elementi di base dell'espressione e della comunicazione interpersonale
- > Il corpo: il movimento, i gesti, le posture
- > La voce: timbro, tono, volume, emissione, modulazione
- > La parola: la dizione e il ritmo; analisi del lessico; creatività con le parole
- > La prossemica: l'uso dello spazio e l'arte delle distanze
- > Individuazione, analisi e sviluppo delle peculiarità espressive individuali
- > Esercitazioni pratiche
- > Osservazione ed imitazione: l'arte di riprodurre la realtà
- > Improvvisazioni su temi o situazioni
- > Interpretazione di scene
- > Creare e raccontare storie
- > Il monologo e il dialogo
- > Mettere in scena se stessi: finzione, realtà e rappresentazione
- > Dove e come attingere stimoli per mantenere vitale la capacità comunicativa



## MISURA LE TUE COMPETENZE INFORMATICHE

Spesso pensiamo di essere buoni conoscitori dell'ambiente informatico semplicemente perché utilizziamo quotidianamente il personal computer per leggere la posta elettronica, per inserire dati in un applicativo già preimpostato, oppure perché navighiamo con disinvoltura in Internet. Le reali capacità e conoscenze dell'utilizzo del computer e l'ottimizzazione del lavoro, passano attraverso la formazione e in un mondo sempre più informatizzato misurare le proprie competenze informatiche è indispensabile per capire a che punto siamo e dove vogliamo arrivare. Una giornata per misurarsi gratuitamente. Il test durerà pochi minuti, ma vi consentirà di sapere con esattezza quali sono i punti su cui lavorare per velocizzare e implementare la vostra produttività. Al termine del test verrà rilasciato immediatamente un attestato con il vostro grado di abilità.

### UN INCONTRO

ORARIO: dalle 15.00 alle 21.00 (a scelta)

DURATA: 6 ore (open day)

SEDE: via Ghislandi 57, Bergamo

OCTOBRE 2011

Giovedì 20



## DODICI INCONTRI

ORARIO: 20.30 - 23.00

DURATA: 30 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### OTTOBRE 2011

Lunedì 24

Mercoledì 26

### NOVEMBRE 2011

Mercoledì 2

Lunedì 7

Mercoledì 9

Lunedì 14

Mercoledì 16

Lunedì 21

Mercoledì 23

Lunedì 28

Mercoledì 30

### DICEMBRE 2011

Lunedì 5

## TECNICHE DI VENDITA

Riservato a coloro che non hanno mai ricevuto una formazione comportamentale con diretto riferimento all'argomento "vendita". Il corso permette di acquisire una tecnica pratica per l'analisi dei bisogni dell'interlocutore e la corretta presentazione di proposte d'acquisto.

### CONTENUTI

- > I presupposti per un approccio comunicativo efficace
- > I principi fondamentali della comunicazione in relazione al contesto della vendita
- > Vendita attiva e vendita passiva
- > Il modello A.C.C.O.R.D.
- > Le sei fasi di una vendita (ascolto dei bisogni, condivisione degli stessi, costruzione dell'immagine ideale, offerta del prodotto, riflessione del cliente e decisione d'acquisto)
- > Il linguaggio
- > I Metamessaggi
- > I segnali di accesso non verbale
- > Il modello B.A.G.E.L.
- > La calibrazione
- > I segnali non verbali di gradimento e rifiuto

## INTRODUZIONE ALLA PSICOLOGIA DELLA SCRITTURA

La psicologia della scrittura ne studia le peculiarità e ne trae le indicazioni per conoscere e tracciare il profilo di personalità dello scrivente. La metodologia d'indagine utilizzata parte dal presupposto che la scrittura, superate le fasi dell'apprendimento, diventa un processo automatico attraverso il quale il soggetto esprime senza inibizioni il proprio stato d'animo e i tratti salienti della propria personalità e del proprio carattere. Scrivendo raccontiamo la nostra unicità lasciando traccia di noi stessi. Il seminario permette di acquisire le competenze necessarie per "leggere tra le righe".

### CONTENUTI

- > Introduzione alla scrittura
- > Scrittura e società
- > L'io nell'ambiente
- > Simbolismo della scrittura
- > Simbolismo nel disegno
- > Segni grafici di base
- > Analisi e interpretazione della propria scrittura

### CINQUE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 15 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### NOVEMBRE 2011

Giovedì 3

Martedì 8

Giovedì 10

Martedì 15

Giovedì 17



## AUMENTARE L'AUTOSTIMA E RICONOSCERE LE PROPRIE QUALITÀ

Accrescere il nostro senso di sicurezza è la prima tappa verso il successo personale e professionale.

Un seminario teorico-pratico per imparare a riconoscere le proprie qualità e ad attribuirsi il giusto valore.

### CONTENUTI

- > Credere in se stessi
- > Autostima e pensiero positivo
- > Autoimmagine
- > Mente: come non farsi soggiogare
- > Intuizione collaborativa
- > Trasformare le abitudini
- > Il diario delle intuizioni
- > Training autogeno
- > Meditazione e relax

### UN INCONTRO

ORARIO: 9.00 - 13.00/14.00 - 18.00

DURATA: 8 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### NOVEMBRE 2011

Venerdì 4

# Learn



# 8

## INGLESE BASE PER PRINCIPIANTI

Il corso è rivolto a chi intende accostarsi per la prima volta allo studio della lingua inglese al fine di acquisire in tempi brevi le abilità di base necessarie a gestire situazioni comuni e ad affrontare eventuali successivi approfondimenti.

### CONTENUTI

- > Presentare se stessi e gli altri
- > Salutare
- > Chiedere e fornire informazioni personali
- > Compilare moduli
- > Sostenere una breve conversazione telefonica
- > Descrivere i propri effetti personali
- > Descrivere i propri gusti
- > Descrivere la propria routine quotidiana
- > Descrivere le proprie capacità, abilità e attitudini
- > Descrivere luoghi
- > Ordinare cibi o bevande e saldare il conto
- > Acquistare oggetti in un negozio
- > Chiedere e fornire indicazioni relative all'orario

### SEI INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 18.00

DURATA: 24 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### NOVEMBRE 2011

Martedì 8

Giovedì 10

Martedì 15

Giovedì 17

Martedì 22

Giovedì 24



## L'ABC DELL'INFORMATICA: INTRODUZIONE AL PACCHETTO OFFICE

Il corso è rivolto a tutti gli utenti che non hanno mai operato al personal computer e che necessitano di una formazione base che li renda autonomi nelle operazioni quotidiane. Al termine del corso i partecipanti acquisiranno competenze base nell'utilizzo del computer e saranno in grado di gestire programmi, file e cartelle, eseguire operazioni di manutenzione ordinaria, nonché di utilizzare le funzioni base del programma Word, di Internet e della posta elettronica.

### CONTENUTI

- > Introduzione informatica, hardware/software, Windows e introduzione a Word
- > La formazione avverrà impiegando le versioni Office 2007 e Office 2010

### SETTE INCONTRI

ORARIO: 20.30 - 22.30

DURATA: 14 ore

SEDE: via Ghislandi 57, Bergamo

### NOVEMBRE 2011

Martedì 8

Giovedì 10

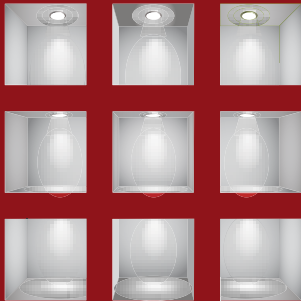
Martedì 15

Giovedì 17

Martedì 22

Giovedì 24

Martedì 29



## VISUAL MERCHANDISING: UNA LEVA PER VENDERE

Il visual merchandising è sicuramente una delle leve commerciali più importanti per vendere, comunicare con il cliente e costruire l'immagine aziendale. L'obiettivo del corso è quello di implementare ed aggiornare le conoscenze, le tendenze e gli strumenti del visual merchandising.

### CONTENUTI

- > La vetrina: le regole base e gli errori da evitare
- > Layout merceologico e delle attrezzature
- > Display di presentazione, gestione e promozione dei prodotti
- > Le aggregazioni merceologiche e le adiacenze
- > Valorizzare il prodotto attraverso la luce
- > Uso e funzioni del colore
- > Creare e mantenere un ambiente che favorisca l'acquisto
- > Esercitazioni

### UN INCONTRO

ORARIO: 9.00 - 13.00/14.00 - 18.00

DURATA: 8 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

NOVEMBRE 2011

Lunedì 14



### UN INCONTRO

ORARIO: 9.00 - 13.00/14.00 - 18.00

DURATA: 8 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

NOVEMBRE 2011

Venerdì 18

11

## STRUMENTI PRATICI PER USCIRE DALLA SCATOLA

Imparare ad osservare il mondo da diversi punti di vista, aiuta ad accrescere la percezione di una situazione e a trovare, se necessario, soluzioni "fuori dalle righe". Un seminario teorico-pratico per aprire la propria mente ad una percezione più ampia delle situazioni quotidiane e affrontarle in maniera più rilassata e creativa.

### CONTENUTI

- > Com'è la mia percezione?
- > Riconoscere le associazioni vincenti da quelle limitanti
- > Iniziare a riconoscere i "falsi credo"
- > Nulla è per caso: lasciarsi portare dalla corrente
- > Vivere il "qui e ora"
- > Cambiare prospettiva per sbloccare le situazioni
- > Applicare la geografia nelle situazioni
- > Accrescere la positività
- > Visualizzazione positiva
- > Il potere delle affermazioni e delle intenzioni



## LA SEDUZIONE

Il verbo sedurre significa “condurre a sé” e dietro a questa azione vi è sempre un atto comunicativo, questa precisazione conferma che l'essere seduttivi non è una pratica legata alle apparenze o al denaro ma al modo in cui si comunica. Infatti le persone seducenti sanno catturare l'attenzione di chiunque in tutte le situazioni. Il corso offre strategie pratiche per comunicare in modo efficace e seduttivo, nella sfera privata ed aziendale.

### CONTENUTI

- > Creare sintonia
- > I gesti che seducono
- > Autostima e sicurezza di se
- > Linguaggio ipnotico e persuasivo

### QUATTRO INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 12 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### NOVEMBRE 2011

Martedì 22

Martedì 29

### DICEMBRE 2011

Martedì 6

Martedì 13



## LA COMUNICAZIONE EFFICACE

La Comunicazione Efficace contempla aspetti spesso ignorati dalle tecniche tradizionali, quali l'ascolto efficace dell'interlocutore e l'utilizzo delle emozioni. Talvolta, infatti, nella ricerca del consenso si utilizzano metodologie sempre più raffinate per persuadere attraverso il buon uso della parola, ma ciò non è sufficiente a sortire l'effetto desiderato. Se non si è in grado di ascoltare e comprendere lo stato d'animo altrui è, infatti, impossibile ottenere un consenso spontaneo alle nostre proposte: il corso permette di apprendere e utilizzare queste risorse in modo efficace sia per la vita personale, che per quella professionale.

### QUATTRO INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 18.00

DURATA: 16 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### GENNAIO 2012

Lunedì 16

Giovedì 19

Lunedì 23

Giovedì 26

### CONTENUTI

- > Identificare i motivi, consci e inconsci, della comunicazione
- > Portare l'attenzione da sé verso gli altri
- > Creare la propria ricetta d'ascolto
- > Comprendere come le persone pensano
- > Capire come le persone comunicano ciò che pensano
- > Capire il carico emotivo supportabile nelle interazioni
- > Sintonizzarsi e comprendere gli altri
- > Affinare l'abilità di osservare i messaggi nascosti
- > Creare depositi emozionali costruttivi
- > Imparare a sviluppare rapporti di collaborazione

## PUBLIC SPEAKING

Una presentazione può divenire strumento indispensabile del successo o causa del proprio fallimento. Da una presentazione di fronte ad un potenziale cliente o ad un vasto pubblico possono nascere consenso o diniego. Tutto questo per dire che la qualità e l'efficacia della presentazione può fare la differenza e garantire la propria crescita professionale. Questo seminario, strutturato in un'ottica laboratoriale, si propone di fornire gli elementi indispensabili per presentarsi e presentare efficacemente dinanzi ad un pubblico.

La frequenza al corso è limitata a 8 partecipanti. Viene rilasciato il DVD con le proprie performance.

### QUATTRO INCONTRI

ORARIO: 19.00 - 23.00

DURATA: 16 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### GENNAIO 2012

Lunedì 16

Giovedì 19

Lunedì 23

Giovedì 26

### CONTENUTI

- > Capire i meccanismi degli stati emozionali
- > Migliorare il dialogo con se stessi
- > Le convinzioni potenzianti
- > Progettare un intervento di successo
- > La struttura della presentazione: tempi, contenuti e fasi dell'intervento
- > La comunicazione efficace: il linguaggio, la struttura e l'esposizione
- > Essere convincente: il linguaggio multisensoriale
- > Dare e ricevere il feedback
- > Progettare: l'arte di dare un senso ai contenuti
- > Design: l'arte di dare un significato ai contenuti
- > Semplicità: l'approccio al design
- > Impostare le slide: fonts, sfondi, colori
- > Utilizzare internet nella ricerca di immagini
- > Gli errori da evitare
- > Esercitazione pratica e realizzazione di una presentazione "efficace"



## VENDERE AL DETTAGLIO: IL SUCCESSO IN 12 SECONDI

Quanti secondi ti bastano per fare una buona o una cattiva impressione? Sette. E quante delle tue prime parole cattureranno l'attenzione del tuo interlocutore? Dodici.

La vendita al dettaglio è un processo complesso che si svolge nell'arco di pochi istanti, la scelta di un prodotto non è un fatto casuale ma il risultato di una catena decisionale che si può prevedere, ottimizzare e guidare.

### CONTENUTI

- > Le fasi del processo di vendita
- > Comprendere il cliente
- > Programmare il linguaggio
- > La comunicazione non verbale
- > Il luogo di vendita parla per voi
- > Guidare la scelta di un prodotto
- > Il cliente sempre soddisfatto, la sensazione "dell'affare fatto"
- > Migliorare la propria efficacia nel vendere

### CINQUE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 15 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### GENNAIO 2012

Martedì 17

Martedì 24

Martedì 31

### FEBBRAIO 2012

Martedì 7

Martedì 14



### SEI INCONTRI

ORARIO: 19.00 - 23.00

DURATA: 24 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### GENNAIO 2012

Mercoledì 18

Mercoledì 25

### FEBBRAIO 2012

Mercoledì 1

Mercoledì 8

Mercoledì 15

Mercoledì 22

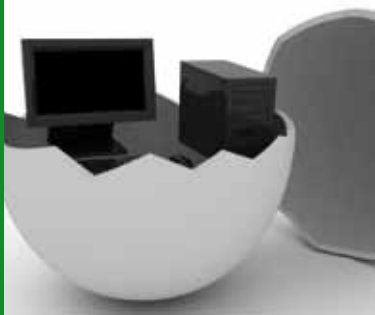
# 16

## INGLESE BASE PER FALSI PRINCIPIANTI: CONVERSAZIONE

Il corso si rivolge sia a chi ha frequentato il corso "Inglese base per principianti", sia a chi possiede le conoscenze di base della lingua. Si propone di consolidare le competenze necessarie per comprendere e impiegare vocaboli, utilizzando strutture ed espressioni utili per gestire le situazioni più comuni.

### CONTENUTI

- > Presentare se stessi e gli altri fornendo informazioni personali
- > Sostenere brevi conversazioni telefoniche
- > Descrivere professioni e azioni
- > Formulare e gestire richieste
- > Formulare e gestire offerte e inviti
- > Gestire dialoghi



## AGGIORNAMENTO AL PACCHETTO OFFICE: I SOFTWARE SONO CAMBIATI, MIGLIORA LE TUE COMPETENZE

### TRE INCONTRI

ORARIO: 20.30 - 22.30

DURATA: 6 ore

SEDE: via Ghislandi 57, Bergamo

### GENNAIO 2012

Martedì 24

Giovedì 26

Martedì 31

Requisiti di accesso al corso: conoscenza del sistema operativo Windows Vista o versioni superiori. Competenze acquisite: al termine del corso i partecipanti acquisiranno le competenze necessarie per aprire documenti, modificarli, stamparli, creare nuovi documenti sulla base del modello normal.dot o altri modelli, formattare i documenti, salvarli e stamparli, ottimizzando i tempi di lavoro.

### CONTENUTI

- > Saper gestire i nuovi software è indispensabile per ottimizzare il proprio lavoro
- > La formazione avverrà impiegando le versioni Office 2007 e Office 2010



## LA GESTIONE DEL CLIENTE DIFFICILE

Accrescere la propria professionalità in modo coerente con l'immagine del punto vendita, fidelizzare i clienti, consolidare il proprio stile di vendita e di relazione, acquisire strumenti metodologici per comprendere i comportamenti del cliente, conoscere e gestire tutte le fasi di obiezione e reclamo: questi gli obiettivi del corso rivolto ai professionisti del settore vendita, che vogliono apprendere le competenze necessarie di gestione del cliente difficile.

### CONTENUTI

- > La gestione proattiva del cambiamento e le tendenze in atto sul mercato
- > La comunicazione e l'analisi transazionale quali strumenti di vendita
- > La gestione del conflitto
- > Le fasi della vendita creativa: la gestione delle obiezioni e del reclamo
- > Modalità di gestione dell'irritazione del cliente
- > L'utilizzo delle domande guida quale strumento di individuazione delle esigenze del cliente
- > L'importanza dell'ascolto attivo e della comunicazione efficace

### DUE INCONTRI

ORARIO: 9.00 - 13.00/14.00 - 18.00

DURATA: 16 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### GENNAIO 2012

Mercoledì 25

### FEBBRAIO 2012

Mercoledì 1



## CORSO DI DIZIONE

La dizione corretta è eleganza verbale, postura del suono, chiarezza espositiva, ne conseguono maggiore sicurezza nel parlare ad un pubblico e maggiore efficacia nel comunicare con l'altro. L'accento del proprio territorio è sicuramente parte della propria identità, ma fuori dalla realtà territoriale, senza sacrificare le proprie origini, è possibile vendere e vendersi di più e meglio. Un corso per apprendere a padroneggiare noi stessi, la voce e il movimento, ma soprattutto il linguaggio, cercando di sviluppare caratteristiche uniche e individuali.

### CONTENUTI

- > Giochi d'espressione collettivi e individuali
- > Lettura di testi
- > Improvvisazioni e scene corali
- > Giochi di linguaggio e dizione
- > Scioglilingua
- > Gramelot
- > Elementi espressivi della voce: tono, inflessioni, volume e ritmo

### CINQUE INCONTRI

ORARIO: 20.30 - 22.30

DURATA: 10 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### FEBBRAIO 2012

Lunedì 6

Giovedì 9

Lunedì 13

Giovedì 16

Lunedì 20



## ACCOGLIERE IL CLIENTE STRANIERO: ENGLISH FOR RESTAURANT & BAR STAFF

Il corso si propone di implementare la conoscenza di base della lingua inglese per saper accogliere e servire il cliente straniero nel ristorante e nel bar.

### CONTENUTI

- > Accogliere gli ospiti
- > Fornire informazioni turistiche
- > Prendere prenotazioni e fornire informazioni riguardo al ristorante/bar
- > Gestire la sistemazione ai tavoli
- > Descrivere utensili/stoviglie
- > Leggere e illustrare i menù
- > Descrivere gli ingredienti di bevande/ pietanze
- > Prendere le ordinazioni e descrivere piatti/ ricette (antipasti, piatti principali e dessert)
- > Consigliare il cliente nella scelta
- > Gestire le lamentele relative ad eventuali disservizi
- > Fornire indicazioni sul conto e sulle modalità di pagamento
- > Promuovere gli altri servizi offerti dal bar/ ristorante (carte telefoniche, biglietti per i trasporti, francobolli e cartoline)

### QUATTRO INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 18.00

DURATA: 16 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### FEBBRAIO 2012

Martedì 21

Giovedì 23

Martedì 28

### MARZO 2012

Giovedì 1



## DUE INCONTRI

ORARIO: 9.00 - 13.00/14.00 - 18.00

DURATA: 16 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

## FEBBRAIO 2012

Mercoledì 22

Mercoledì 29

# CREARE IL GRUPPO DI LAVORO

L'obiettivo di questo corso è fornire gli strumenti per lavorare in gruppi con un alto livello di performance e soddisfazione e trasmettere le tecniche di gestione nelle fasi più importanti e delicate di comunicazione in team. Verranno affrontati i metodi per la valorizzazione, la gestione e il controllo del gruppo tenendo conto degli obiettivi e delle risorse disponibili. Ogni gruppo ha delle caratteristiche peculiari: il corso fornisce le chiavi di comprensione per migliorare l'efficacia del lavoro di gruppo e il clima interno. Attraverso molteplici esercitazioni verranno affrontati gli aspetti tecnici, psicologici ed emotivi delle riunioni, le tipologie di domande e gli atteggiamenti proattivi ed efficaci.

## CONTENUTI

- > Il gruppo come sistema: obiettivi, risorse, gestione e controllo
- > La psico-dinamica e la comunicazione del gruppo
- > Il lavoro nel gruppo: fasi, metodologie, tecniche e vantaggi
- > L'efficienza
- > Le tecniche di lavoro nel gruppo
- > Le riunioni di informazione e di decisione
- > Il gruppo e la soluzione dei problemi
- > Gli aspetti tecnici e psicologici del ruolo di responsabile
- > Lo svolgimento di una riunione (condurre una discussione, l'atteggiamento dell'animatore, gli elementi emotivi, i diversi tipi di domande, come richiamare costantemente l'attenzione del gruppo sul tema in discussione)



## TECNICHE DI VENDITA

Riservato a coloro che non hanno mai ricevuto una formazione comportamentale con diretto riferimento all'argomento "vendita". Il corso permette di acquisire una tecnica pratica per l'analisi dei bisogni dell'interlocutore e la corretta presentazione di proposte d'acquisto.

### CONTENUTI

- > I presupposti per un approccio comunicativo efficace
- > I principi fondamentali della comunicazione in relazione al contesto della vendita
- > Vendita attiva e vendita passiva
- > Il modello A.C.C.O.R.D.
- > Le sei fasi di una vendita (ascolto dei bisogni, condivisione degli stessi, costruzione dell'immagine ideale, offerta del prodotto, riflessione del cliente e decisione d'acquisto)
- > Il linguaggio
- > I Metamessaggi
- > I segnali di accesso non verbale
- > Il modello B.A.G.E.L.
- > La calibrazione
- > I segnali non verbali di gradimento e rifiuto

### DODICI INCONTRI

ORARIO: 20.30 - 23.00

DURATA: 30 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### FEBBRAIO 2012

Lunedì 27

Mercoledì 29

### MARZO 2012

Lunedì 5

Mercoledì 7

Lunedì 12

Mercoledì 14

Lunedì 19

Mercoledì 21

Lunedì 26

Mercoledì 28

### APRILE 2012

Lunedì 2

Mercoledì 4



## OTTIMIZZARE LA REDDITIVITÀ DEL RISTORANTE

Il contesto competitivo moderno e i nuovi orientamenti del consumatore del ventunesimo secolo, comportano per le imprese la necessità di ottimizzare l'uso delle risorse aziendali per massimizzare la propria produttività. Il corso si pone l'obiettivo di fornire una chiara visione di tutte le leve su cui il ristoratore potrà agire per incrementare la redditività e le vendite.

### CONTENUTI

- > Tendenze di consumo e comportamentali del cliente
- > I nuovi trend della ristorazione
- > La comunicazione per la costruzione di un team di lavoro efficace ed efficiente
- > Menu engineering
- > I principali metodi per la determinazione di un corretto sistema dei prezzi
- > Il concetto di margine di contribuzione
- > Il processo di preparazione del budget
- > Ricetta, porzione e resa standard
- > Food and beverage cost control
- > Il marketing della ristorazione
- > Il servizio e la customer satisfaction
- > Analisi swot
- > Le leve di differenziazione dell'offerta ristorativa

### DUE INCONTRI

ORARIO: 9.00 -13.00/14.00 - 18.00

DURATA: 16 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### MARZO 2012

Martedì 6

Martedì 13



## ESPERTO PACCHETTO OFFICE: TUTTI I SEGRETI

Requisiti di accesso al corso: competenza nell'utilizzo di Windows e nella gestione file e cartelle. Competenze acquisite: al termine del corso i partecipanti acquisiranno le competenze necessarie per utilizzare al meglio il programma Excel, anche nelle sue funzioni più avanzate e acquisiranno le competenze base per la gestione di un database relazionale e le nozioni di analisi dei dati e della loro suddivisione in più tabelle relazionate tra loro.

### CONTENUTI

- > Approfondimento delle conoscenze di Excel, strumento indispensabile di analisi e di calcolo e introduzione ad Access
- > La formazione avverrà impiegando le versioni Office 2007 e Office 2010

### OTTO INCONTRI

ORARIO: 20.30 - 22.30

DURATA: 16 ore

SEDE: via Ghislandi 57, Bergamo

### MARZO 2012

Martedì 6

Giovedì 8

Martedì 13

Giovedì 15

Martedì 20

Giovedì 22

Martedì 27

Giovedì 29



## NOVE INCONTRI

ORARIO: 9.00 - 12.00/13.00 - 19.00

DURATA: 81 ore

SEDE: AULA DEGUSTAZIONE - OSIO

### MARZO 2012

Lunedì 12

Martedì 13

Mercoledì 14

### APRILE 2012

Lunedì 2

Martedì 3

Mercoledì 4

### MAGGIO 2012

Lunedì 21

Martedì 22

Mercoledì 23

## MAESTRO D'ARTE FLOREALE

L'arte floreale richiede creatività, conoscenze teoriche e competenze tecniche, ogni aspetto è fondamentale per interpretare al meglio la realtà commerciale del territorio di riferimento e trasformarsi in un fiorista di successo. Il corso si pone come una formazione mirata e puntuale in cui il costante dialogo tra teoria e pratica consentirà ai partecipanti di trasformare una passione in una professione.

### CONTENUTI

- > Cura e conservazione di fiori e piante
- > Storia dell'arte floreale
- > Principi tecnici
- > Studio dei caratteri dei materiali
- > Analisi delle forme
- > Il colore: principi base, percezione e stimolazione visiva
- > Stili di composizione
- > Punto vegetativo
- > Proporzioni
- > Progettazione strutturale
- > Laboratorio floreale
- > Il mazzo legato: stili e tecniche
- > Le composizioni in struttura
- > Design floreale
- > Mazzo per la sposa
- > Le cerimonie

## LA GESTIONE ECONOMICA DI UN BAR

Il corso si propone di affrontare gli aspetti economici della gestione di un pubblico esercizio, dalle fasi che precedono l'apertura a quelle che riguardano la gestione quotidiana. Particolare attenzione sarà rivolta alla definizione dei singoli prezzi per un efficace e costante controllo della marginalità del servizio. Se vuoi essere un buon barista devi essere innanzitutto un buon imprenditore.

### CONTENUTI

- > Definizioni dei concetti base
- > Costi e ricavi: singole voci e analisi
- > Business plan: strumento di lavoro e analisi
- > Margini operativi
- > Elaborazione dei prezzi: iva, tasse

### DUE INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 18.00

DURATA: 8 ore

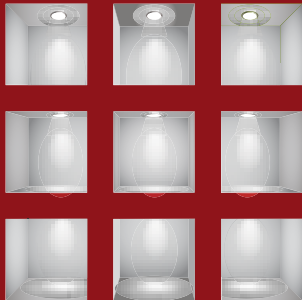
SEDE: Ascom Osio Sotto

### MARZO 2012

Martedì 27

Mercoledì 28





## VISUAL MERCHANDISING: UNA LEVA PER VENDERE

Il visual merchandising è sicuramente una delle leve commerciali più importanti per vendere, comunicare con il cliente e costruire l'immagine aziendale. L'obiettivo del corso è quello di implementare ed aggiornare le conoscenze, le tendenze e gli strumenti del visual merchandising.

### CONTENUTI

- > La vetrina: le regole base e gli errori da evitare
- > Layout merceologico e delle attrezzature
- > Display di presentazione, gestione e promozione dei prodotti
- > Le aggregazioni merceologiche e le adiacenze
- > Valorizzare il prodotto attraverso la luce
- > Uso e funzioni del colore
- > Creare e mantenere un ambiente che favorisca l'acquisto
- > Esercitazioni

### UN INCONTRO

ORARIO: 9.00 - 13.00/14.00 - 18.00

DURATA: 8 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

APRILE 2012

Lunedì 23



## SETTE INCONTRI

ORARIO: 20.00 - 23.00

DURATA: 21 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

## MAGGIO 2012

Mercoledì 2

Lunedì 7

Mercoledì 9

Lunedì 14

Mercoledì 16

Lunedì 21

Mercoledì 23

# MARKETING: COME ORIENTARSI NEL MERCATO

Apprendere i principi del marketing ed utilizzarli per migliorare la comunicazione esterna all'azienda. In un mercato in continua trasformazione il consumatore richiede relazioni orientate alla persona ed ai suoi bisogni. Il corso si propone di migliorare l'approccio verso la clientela fornendo gli appositi strumenti per realizzare i cambiamenti necessari e per ottenere nuove modalità di orientamento al mercato di oggi.

## CONTENUTI

- > Approccio alle politiche e alle strategie di marketing
- > Obiettivi aziendali e di mercato
- > Il marketing mix
- > Concetti fondamentali del marketing
- > Il mercato, i mercati e il rapporto sistematico azienda/mercato
- > Orientamento al mercato, al prodotto e alle vendite
- > Analisi e valutazione dei fattori esogeni che influenzano i risultati di mercato
- > Analisi e valutazione del potenziale mercatistico dell'azienda
- > La concorrenza
- > Il sistema informativo di marketing
- > Le ricerche di mercato



#### QUATTRO INCONTRI

ORARIO: 14.00 - 18.00

DURATA: 16 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

#### MAGGIO 2012

Lunedì 7

Lunedì 14

Lunedì 21

Lunedì 28

## ACCOGLIERE IL CLIENTE STRANIERO: ENGLISH FOR SHOP ASSISTANTS

Il corso si propone di implementare la conoscenza di base della lingua inglese per sapersi relazionare con il cliente straniero in un punto vendita.

#### CONTENUTI

- > Accogliere e gestire il cliente straniero
- > Fornire indicazioni e dare istruzioni
- > Descrivere gli articoli d'abbigliamento e accessori: taglie, colori, tessuti e caratteristiche
- > Descrivere articoli di abbigliamento sportivo e attrezzature sportive: taglie, colori, tessuti, caratteristiche
- > Descrivere oggetti di arredamento: materiali, dimensioni, colori, origini
- > Descrivere casalinghi ed elettrodomestici: materiali, dimensioni, funzioni
- > Consigliare il cliente nella scelta
- > Sostenere una semplice conversazione telefonica
- > Gestire le lamentele relative a prodotti difettosi e offrire soluzioni
- > Fornire indicazioni sui costi e le modalità di pagamento
- > Congedare il cliente



## IL RITOCOCCO FOTOGRAFICO: TECNICHE E SEGRETI DI PHOTOSHOP

Photoshop è un software indispensabile per le realizzazioni grafiche e fondamentale per intervenire sulle fotografie rendendole meravigliosamente affascinanti. Requisiti di accesso al corso: competenza nell'utilizzo di Windows. Competenze acquisite: al termine del corso i partecipanti acquisiranno le competenze necessarie per utilizzare le funzioni principali del programma relative al ritocco ed alla personalizzazione delle immagini trattate.

### SEI INCONTRI

ORARIO: 20.30 - 22.30

DURATA: 12 ore

SEDE: via Ghislandi 57, Bergamo

### MAGGIO 2012

Martedì 8

Giovedì 10

Martedì 15

Giovedì 17

Martedì 22

Giovedì 24

### CONTENUTI

- > Introduzione all'utilizzo del programma Photoshop per l'elaborazione di immagini nei vari formati
- > Utilizzo della "bacchetta magica" per intervenire sulle immagini e migliorarle
- > Gestione dei formati ed acquisizione di alcune fra le più importanti funzioni rese disponibili dalle nuove versioni del programma



## CONOSCI I TUOI DIPENDENTI? LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

Il motore che spinge e che sostiene i cambiamenti aziendali si basa su risorse umane motivate, dinamiche e competenti. Un team ben gestito, che condivide valori, obiettivi e motivazioni dell'azienda può essere il primo passo verso lo sviluppo e la crescita della propria realtà aziendale.

### CONTENUTI

- > Acquisire/potenziare competenze specifiche e trasversali
- > Gestire i conflitti e valorizzare le differenze
- > Motivare e rafforzare i gruppi di lavoro
- > Favorire l'inserimento di nuove figure professionali
- > Rafforzare la cultura e i valori aziendali

### TRE INCONTRI

ORARIO: 9.00 - 13.00/14.00 - 18.00

DURATA: 24 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### MAGGIO 2012

Giovedì 10

Giovedì 17

Giovedì 24



## OTTIMIZZARE LA REDDITIVITÀ DEL RISTORANTE

Il contesto competitivo moderno e i nuovi orientamenti del consumatore del ventunesimo secolo, comportano per le imprese la necessità di ottimizzare l'uso delle risorse aziendali per massimizzare la propria produttività. Il corso si pone l'obiettivo di fornire una chiara visione di tutte le leve su cui il ristoratore potrà agire per incrementare la redditività e le vendite.

### CONTENUTI

- > Tendenze di consumo e comportamentali del cliente
- > I nuovi trend della ristorazione
- > La comunicazione per la costruzione di un team di lavoro efficace ed efficiente
- > Menu engineering
- > I principali metodi per la determinazione di un corretto sistema dei prezzi
- > Il concetto di margine di contribuzione
- > Il processo di preparazione del budget
- > Ricetta, porzione e resa standard
- > Food and beverage cost control
- > Il marketing della ristorazione
- > Il servizio e la customer satisfaction
- > Analisi swot
- > Le leve di differenziazione dell'offerta ristorativa

### DUE INCONTRI

ORARIO: 9.00 -13.00/14.00 - 18.00

DURATA: 16 ore

SEDE: Ascom Osio Sotto

### MAGGIO 2012

Mercoledì 23

Mercoledì 30



## CORSO AZIENDALE

date da definire con ciascuna azienda

# 33

## COOKING CENTERSHIP: LA CUCINA METAFORA DEL LAVORO AZIENDALE

Un seminario in cui Cucina e Azienda si incontrano e la cucina diventa metafora del lavoro aziendale, attenzione per il dettaglio che fa crescere. Realizzare una versione di se stessi, migliore di quella attuale, è possibile lavorando insieme. L'Accademia del Gusto, attraverso il Cooking Centership, si propone di utilizzare la cucina quale metafora di gestione delle risorse umane dell'azienda. In ogni ingrediente c'è una promessa, parimenti ogni persona all'interno dell'azienda diventa una promessa di progettualità futura, a patto di seguire alcune linee guida che azienda e cucina possono condividere. I partecipanti al corso esploreranno il mondo della ristorazione realizzando direttamente un menù. Nell'esecuzione delle ricette e nel lavoro di decodificazione della metafora culinaria, i partecipanti saranno seguiti rispettivamente da uno chef-patron e da un formatore.

### CONTENUTI

- > Creare armonia e fiducia all'interno della propria organizzazione
- > Sviluppare le qualità personali da mettere al servizio del gruppo
- > Riconoscere le potenzialità del proprio team di lavoro
- > Sviluppo di ricette in cucina



## COOKING TEAM BUILDING: GRUPPI DI LAVORO EFFICACI ATTRAVERSO LA METAFORA DELLA CUCINA

Cosa succede quando un gruppo, per sviluppare e incrementare la propria efficienza ed efficacia, usa una cucina come laboratorio di crescita e di sperimentazione del lavoro in team? Il cooking team building si propone di far vivere ai partecipanti un momento formativo che concretamente coinvolga l'esperienza di creazione, rafforzamento e consolidamento del team di lavoro attraverso la metafora della cucina. I partecipanti, divisi in gruppi, si cimentano nella preparazione di un menù, sperimentando situazioni relazionali analoghe alle dinamiche lavorative di gruppo, in un contesto inusuale e divertente. Le attività si svolgono sotto la supervisione e il coordinamento di uno chef-docente dell'Accademia del Gusto e di un formatore.

### CORSO AZIENDALE

date da definire con ciascuna azienda

### CONTENUTI

- > Emergere nel gruppo di sentimenti di coesione, appartenenza e coinvolgimento
- > Potenziamento di competenze utili alle persone per integrarsi e per raggiungere un obiettivo comune
- > Individuazione delle dinamiche che impediscono al team di rendere al massimo, evidenziandole al fine di poterle superare
- > Sviluppo della creatività insita in ciascuno di noi
- > Creare armonia e fiducia all'interno della propria organizzazione
- > Sviluppare le qualità personali da mettere al servizio del gruppo
- > Sviluppo di ricette in cucina



## LEADER...SHIP

L'obiettivo di questo percorso è sviluppare uno stile manageriale di comunicazione che consenta di gestire in modo efficace i rapporti con i collaboratori, favorendo la creazione di un clima relazionale positivo e di fiducia reciproca. Le attività d'aula saranno seguite da una notte e un giorno di navigazione in mare con un team di docenti e skipper. La barca, infatti, è un contesto facilitatore per eccellenza, in quanto consente di stabilizzare le informazioni apprese, di sperimentare in un contesto neutro la gestione dei conflitti, dello stress e delle emozioni, facilitando l'emergere dei talenti e delle leadership. Il corso è rivolto a 8 partecipanti.

### CONTENUTI

- > Passaggio da manager a leader
- > La leadership situazionale
- > Comunicazione, ascolto e gestione del feedback
- > Gestione della comunicazione favorendo l'iniziativa personale
- > Team empowerment - la crescita del gruppo in termini di risultati e competenze (strumenti di misurazione e controllo, analisi e selezione dei dati, diagnosi dei punti forti e di quelli deboli del proprio gruppo)
- > Saper acquisire e utilizzare risorse in maniera creativa

### CORSO AZIENDALE

date da definire con ciascuna azienda



## CORSO AZIENDALE

date da definire con ciascuna azienda

# THE RECORDING COMPANY

L'obiettivo di questo percorso formativo è fornire gli strumenti necessari ad armonizzare le variabili organizzative. Le attività d'aula si integrano con un'esperienza all'interno di uno studio di registrazione, efficace metafora organizzativa del lavoro in team. Difatti l'organizzazione è un luogo in cui i "musicisti" lavorano in modo asincrono, ma con la consapevolezza che la loro musica individuale andrà a fondersi con quella degli altri. Tutto il percorso è basato sull'esperienza e la metafora della registrazione in studio: il debriefing evidenzierà i nodi cruciali dell'intervento. Il corso è rivolto a una ventina di persone appartenenti ad una stessa azienda, ove ricoprono ruoli diversi.

## CONTENUTI

- > Riconoscere i processi all'interno di un gruppo di lavoro
- > Adottare differenti stili di leadership
- > Identificare e saper condividere gli obiettivi e la vision aziendale
- > Strategie relazionali e comunicative
- > Utilizzare diverse leve motivazionali
- > Valorizzare le risorse individuali

## BUSINESS THEATRE

L'obiettivo formativo del Teatro d'impresa è favorire la crescita e lo sviluppo personale per migliorare i risultati organizzativi e gli aspetti relazionali. Attraverso l'utilizzo delle tecniche di rappresentazione teatrale più diffuse è possibile potenziare abilità utili all'identificazione, alla diagnosi e alla risoluzione dei problemi, alla gestione dei conflitti, alla motivazione del gruppo, sperimentando diversi canali di comunicazione e di relazione in contesti insoliti e in nuove prospettive.

Il fine principale della formazione teatralizzata è di far sì che la crescita personale dei partecipanti, raggiunta attraverso azioni e riflessioni sulle azioni, sia un arricchimento spendibile anche nel contesto lavorativo.

La frequenza al corso è limitata a 10 partecipanti.

### CONTENUTI

- > Tecniche creative di problem solving
- > Gestione dei conflitti
- > Strumenti e metodologie motivazionali
- > Strumenti e metodi di comunicazione verbale e non verbale
- > Gestione degli aspetti emozionali nel gruppo
- > Self-empowerment e team-empowerment

### CORSO AZIENDALE

date da definire con ciascuna azienda

### CORSI AZIENDALI SU MISURA

Lo staff di Ascom Formazione è a disposizione per progettare percorsi formativi ad hoc per le singole aziende. L'analisi dei fabbisogni coinvolge direttamente tutti i protagonisti del percorso formativo in un clima di negoziazione continua e di riprogettazione itinerante. Ascom Formazione si impegna, dove possibile, ad abbattere i costi di formazione attraverso l'utilizzo di fondi pubblici compatibili con le caratteristiche dei progetti. Le aziende interessate a intraprendere un percorso formativo sulla base di specifiche richieste, possono contattare l'ufficio formazione al numero **035 41.20.180 o 035 41.85.706.**

### CORSI PER APPRENDISTI

In collaborazione con gli Enti Bilaterali del Commercio e del Turismo organizziamo corsi per apprendisti e tutor come prescritto dalla normativa vigente in materia di apprendistato. Offriamo un servizio di assistenza declinata in funzione delle esigenze formative della singola azienda e che prevede la predisposizione del percorso formativo di dettaglio dell'apprendista e la redazione della documentazione atta a certificare la formazione e ottenere il rilascio, da parte degli Enti Bilaterali, di un visto di conformità del percorso effettuato. Per verificare i requisiti di accesso ai percorsi formativi e per avere informazioni sulla disciplina dell'apprendistato contattare gli uffici degli Enti Bilaterali ai numeri **035 41.20.140 o 035 41.20.116.**

### ADDETTI AI SERVIZI DI CONTROLLO (EX BUTTAFUORI)

Ascom Formazione in collaborazione con Enaip Lombardia di Bergamo, organizza corsi di formazione dedicati agli addetti ai servizi di controllo nei luoghi pubblici (ex buttafuori), in ottemperanza al D.M. 6/10/2009 (G.U. 235 del 9/10/2009). Per informazioni contattare i numeri **035 41.20.180/183**

### SICUREZZA ALIMENTARE E NEI LUOGHI DI LAVORO

L'area Sistemi Gestionali organizza i corsi inerenti la sicurezza nei luoghi di lavoro ed i corsi sostitutivi del libretto sanitario. Per ricevere informazioni contattare i numeri **035 41.20.181 o 035 41.20.129.**



# I LABORATORI DELL'ACCADEMIA

