

Al via la nuova stagione formativa con 150 corsi a catalogo

Nell'area business si guarda al futuro col sociologo e si va a scuola di web

Nell'area food&wine gestione manageriale e nuove tendenze con grandi maestri

Riapre dopo la pausa estiva la stagione formativa Ascom che, oltre alla possibilità di personalizzare e studiare percorsi ritagliati sulle singole esigenze aziendali, offre una proposta di quasi 150 corsi a catalogo. Il mood del nuovo anno è la ricerca della perfezione del sapere, rappresentata in modo simbolico da una ciambella (l'idea nasce dalla teoria cosmologica di Steven Hawking che riconduce a questa particolare forma la conformazione dell'universo).

Il tema è rappresentato con due immagini di copertina: la donut americana, in una tonalità originale rosa, che accompagna l'area food&beverage e un vero e proprio salvagente a presentare i corsi business.

“In un mondo in costante evoluzione, nessun investimento può prescindere da una crescita di competenze, in un settore come il terziario in cui a contare sono le persone e le relazioni e non robot e processi di automatizzazione” sottolinea il direttore Ascom Confcommercio Bergamo

Oscar Fusini.

*“La ricerca di nuove vie e percorsi per la crescita individuale, aziendale e del personale rappresenta un primo e decisivo passo in avanti– spiega **Daniela Nezosi**, responsabile dell'Area Formazione Ascom Confcommercio Bergamo-. Anche quest'anno abbiamo incrociato le esigenze degli imprenditori con laboratori dalla forte connotazione pratica e dalla didattica interattiva, oltre alla formazione manageriale specifica per le categorie, con proposte dedicate. Siamo inoltre a disposizione delle imprese per creare percorsi formativi e seminari su misura”.* Per rispondere alle esigenze imprenditoriali Ascom riserva offerte speciali e proposte ad hoc. *“Sul fronte food, alla formazione sulla gestione manageriale d'impresa si affiancano laboratori pratici con grandi interpreti della cucina e seminari pronti a cogliere i nuovi trend, dalle tecniche di preparazione e cottura, al mondo bar & wine, a pasticceria e lievitati”* continua **Nezosi.**

Nel settore business spiccano le **conversazioni strategiche con l'esperto**, un sociologo, sui temi del passaggio generazionale, delle aspettative della clientela e del personale. Al mondo del commercio sono riservati corsi di marketing esperienziale e sulla promozione di prodotti, oltre a consigli e indicazioni per sfruttare le opportunità di internet, dall'e-commerce alla web scrittura efficace, al come “capitalizzare” Facebook.

Tra i corsi di **lingue**, alle basi di **russo, arabo e giapponese** si affiancano percorsi mirati per accogliere i clienti, come il **vocabolario minimo d'inglese**, l'abc per ogni attività.

Anche quest'anno l'Accademia del Gusto porta a Osio Sotto i migliori chef e ambasciatori del food italiani, propone corsi che colgono le nuove tendenze di mercato e organizza viaggi del gusto con quattro Convivium che fanno tappa in grandi ristoranti.

Ascom risponde anche all'esigenza di chi vuole reinventarsi sul mercato e di chi vuole apprendere i segreti del mestiere con i corsi professionalizzanti per diventare **barman, pizzaiolo, pasticciere, addetto di sala, cuoco e gastronomo**. Tra le novità quest'anno, il **Master “Next level”** per l'inserimento professionale di giovani in bar, ristoranti e alberghi con tirocinio retribuito; un percorso di alta formazione che mira allo sviluppo occupazionale dei giovani più motivati provenienti da percorsi scolastici nel settore, grazie al coinvolgimento di istituti alberghieri e centri professionali.

Bergamo, 13 settembre 2018

FORMAZIONE PROFESSIONALE

I **laboratori del sapere** colgono la sfida del **marketing emozionale** e delle **strategie di vendita on line**, attraverso Amazon e altri market place. Non mancano corsi per portare più valore e più persone in negozio e fidelizzare la clientela, dalla **vendita suggerita**, all'**allestimento della vetrina**, fino alla messa in pratica del **decalogo per vendere di più**. La sezione informatica si concentra sul **web marketing** e sulle strategie commerciali per cogliere l'opportunità delle **vendite on line** attraverso le grandi piattaforme e-commerce.

I corsi studiati per le categorie aiutano a mettere in campo strategie vincenti. I commercianti possono apprendere come **umentare lo scontrino medio** e gli addetti alla vendita come diventare **consulenti d'immagine**; per i pubblici esercizi in calendario un corso per **raccontare il cibo in modo appetitoso** ed attrarre nuovi clienti e seminari su **food cost** e **controllo di gestione**.

Vendita convincente e intelligenza emotiva aiutano gli autosalonisti a incrementare le vendite; per i **gestori di asilo nido** e gli educatori la proposta di corsi - accreditata a livello regionale, in programma al sabato per rispondere alle loro esigenze- spazia dalle **attività motorie e sensoriali** alla **relazione con le famiglie**.

Per ritrovare lo spirito di gruppo, sono in calendario anche quest'anno i percorsi di **team building**, con tante novità: la visione d'impresa si costruisce a colpi di Paintball, con i Lego e davanti a un bicchiere di vino; il carattere si misura con competizioni di cucina e in una sfida con cani da slitta come in Alaska; con l'aerogravity vola il business, mentre l'annuario aziendale con shooting fotografico e make up artist rinnova con simpatia l'immagine d'impresa, strappando un sorriso anche ai dipendenti più seriosi.

Ascom pensa anche alla **crescita personale** con seminari di **dizione**, un corso per riprendere in mano il timone della propria vita, uno per fare **personal branding** e **ancora elevator pitch** per colpire gli interlocutori, **storytelling** e **public speaking**.

FOOD & BEVERAGE

Come ogni anno l'**Accademia del Gusto** porta a Osio Sotto i migliori chef e ambasciatori del food italiani e organizza 4 viaggi del gusto. Le trasferte fanno tappa: a Treviso al "**Ristorante Undicesimo Vineria**" dallo chef **Francesco Brutto**, 1 stella Michelin; in Val Badia, a San Cassiano, alla corte dello chef **Norbert Niederkofler** al "**Ristorante S. Hubertus**", 3 stelle Michelin; a San Bonifacio, nel veronese, a "**I tigli**" alla scoperta della pizza gourmet di **Simone Padoan**; a Imola, al "**Ristorante San Domenico**", storico tempio della ristorazione italiana, dagli chef **Valentino Marcattili** e **Massimiliano Mascia**.

In Accademia la cucina si declina in tutte le sue sfaccettature, dalla lezione di cucina toscana di **Valeria Piccini**, alla raffinata cucina del Gong, a quella speziata della chef indiana **Dalmia Ritu**, fino alle tecniche creative di **Cristiano Tomei**.

Molti i corsi da non perdere a **basso costo ed alto impatto**, dai **pesci conservati** alle **conserve di carne, pesce e verdura** per gustare tutto l'anno quanto di meglio offrono le stagioni. Tra le tecniche, le marinate e aromatizzazioni in sottovuoto, l'azoto in cucina con **Emanuele Poli**, la preparazione e conservazione di prodotti fermentati con **Sauro Ricci** e la realizzazione di proposte vegane e vegetariane con **Antonio Cuomo**. Nella sezione pasticceria, oltre al percorso formativo di base con **Giovanni Pina**, spiccano i nomi di **Leonardo di Carlo** per la proposta salata e quello di **Beppe Allegretta** per i dessert da ristorazione. Numerosi inoltre i corsi tematici: dai semifreddi alle torte, dai dessert ai bicchierini monoporzione, fino alla tradizionale pasta frolla per crostate e biscotti.

Nei corsi dedicati a **sala, bar & wine** imprescindibile l'attenzione alla caffetteria e all'arte della mixologist, sotto la regia di **Luca Ramoni**, e innovativo il corso per il **caffè nella ristorazione** a cura di **Maurizio Valli**.

Ascom arricchisce quest'anno la proposta per gli **appassionati**, con un ricco calendario di corsi (ben 30), e organizza otto "**serate wow**". Si può partecipare a sfide in cucina come nei reality, con mystery box e alla Hell's Kitchen, e anche a serate a tema (ostriche e bollicine; tapas e sangria); ci si può organizzare per uno speed-date ai fornelli, con serate per single, oltre a rafforzare la coppia con

un corso afrodisiaco a San Valentino. Tra i corsi, si parte dall'abc con Imparare a cucinare e i grandi classici della tradizione per arrivare a cimentarsi con cucina stellata e tecniche sofisticate. Anche quest'anno l'Accademia sarà presente a Gourmart, in Fiera dal 1° al 3 dicembre, con una proposta dedicata: dalla cucina stellata di **Fabrizio Ferrari e Philippe Léveillé** a quella eclettica di **Andrea Mainardi**, dai piatti semplici e creativi con **Mirko Ronzoni** alla pizza gourmet di **Tiziano Casillo**, dalle confetture di **Francesca Marsetti** alle gelèe di **Gloria De Negri**. E ancora, in sede, nel corso dell'anno laboratori di pasticceria, approfondimenti su pane, pizza e focacce (anche nella versione da chef gourmet) e proposte innovative stagionali, dai crudi di carne alla cucina di mare, dal menù di Natale alle zuppe estive, al pic nic chic, al bbq perfetto.

Per scoprire la proposta a catalogo: www.ascomformazione.it

**Info e contatti: Ascom Formazione, Piazzetta don Gandossi, 1, Osio Sotto
tel. 035 41.85.706/707/715 info@ascomformazione.it**

In allegato l'indice con tutti i 150 corsi a catalogo