

CORSI DI EVOLUZIONE
AZIENDALE E PERSONALE
2018 - 2019



ASCOM FORMAZIONE BERGAMO

CORSI 2018 - 2019

ASCOM FORMAZIONE BERGAMO

www.ascomformazione.it

CORSI DI FORMAZIONE
ENOGASTRONOMICA
2018 - 2019



ASCOM FORMAZIONE BERGAMO

LABORATORIO DEL SAPERE - CORSI 2018/2019

STRATEGIE, SVILUPPO E VENDITA

1	GLI ORIZZONTI DELL'ASSOCIAZIONISMO E DELLA POLITICA IN ITALIA
5	IL NEGOZIO CHE ATTRAIE, COINVOLGE E VENDE: LA SHOPPING EXPERIENCE
9	PERCORSO DI AVVICINAMENTO AL BUSINESS DESIGN: NUOVI STRUMENTI E NUOVI APPROCCI
11	TRASFORMA I PASSANTI IN CLIENTI: L'ALLESTIMENTO DELLA VETRINA
13	STORYTELLING: LA NARRAZIONE COME STRUMENTO DI SUCCESSO AZIENDALE
15	DELEGARE: LA CHIAVE DEL SUCCESSO
17	TIME MANAGEMENT: GUADAGNARE TEMPO
18	LE 10 REGOLE PER VENDERE DI PIÙ
19	LA SELEZIONE: GESTIONE DEI COLLOQUI
20	LE NUOVE GENERAZIONI E LE SFIDE DELL'ASSOCIAZIONISMO
21	ELEVATOR PITCH: COLPISCI IL TUO INTERLOCUTORE IN 3 MINUTI
24	LEADERSHIP EMOZIONALE: COME VALORIZZARE LE RISORSE UMANE
26	COMUNICAZIONE IPNOTICA CONVINCENTE
28	RIPRENDI IN MANO IL TIMONE DELLA TUA VITA: CORSO MOTIVAZIONALE
29	IN AZIENDA CHI COLLABORA VINCE: CONVERSAZIONI STRATEGICHE CON L'ESPERTO
31	IO NON TI SOPPORTO PIÙ! LA GESTIONE DEI CONFLITTI
32	I SEGRETI PER VENDERE: LA VENDITA SUGGERITA
33	I PADRI, I FIGLI E IL FUTURO DELL'AZIENDA: CONVERSAZIONI STRATEGICHE CON L'ESPERTO
35	I TUOI CLIENTI VOGLIONO ANCORA CIÒ CHE TU VENDI? CONVERSAZIONI STRATEGICHE CON L'ESPERTO
39	FARE PERSONAL BRANDING: COMUNICARSI PROFESSIONISTI
42	PUBLIC SPEAKING

INFORMATICA E WEB MARKETING

12	CORSO INFORMATICA DI BASE
14	DIVENTA PRODUTTIVO CON LE TUE COMUNICAZIONI FACEBOOK
25	LE BASI DEL PACCHETTO OFFICE
34	STRATEGIA DI VENDITA ONLINE: AMAZON E GLI ALTRI MARKET PLACE
36	ESPERTO PACCHETTO OFFICE
38	LABORATORIO DI WEB-SCRITTURA EFFICACE

LINGUE STRANIERE

2	IL GIAPPONESE: CORSO BASE
6	ENGLISH CONVERSATION: PRATICA IL TUO INGLESE
23	ARABO: CORSO BASE
30	IL RUSSO: CORSO BASE
40	IL VOCABOLARIO MINIMO PER ACCOGLIERE IL CLIENTE IN INGLESE

FORMAZIONE MANAGERIALE SPECIFICA PER CATEGORIE

3	ASILI NIDO	GIOCARE CON IL CORPO AL NIDO: ATTIVITÀ MOTORIE E SENSORIALI 0-3 ANNI
4	AUTOSALONISTI	AUTOSALONISTI: VENDITA CONVINCENTE E INTELLIGENZA EMOTIVA
7	AUTOSALONISTI	AGGIORNAMENTO PER AUTOSALONISTI: COME ENTRARE NELLA MENTE DEL CLIENTE
8	COMMERCIO	AUMENTA LO SCONTRINO MEDIO IN NEGOZIO: FAI COME FRED
16	PUBBLICI ESERCIZI	RACCONTARE IL FOOD IN MANIERA APPETITOSA PER ATTRARRE NUOVI CLIENTI
37	PUBBLICI ESERCIZI	IL FOOD COST AL RISTORANTE
41	ASILI NIDO	LA RELAZIONE CON LE FAMIGLIE AL NIDO: TRA FATICA E RISORSE
43	COMMERCIO	DA COMMESSO A CONSULENTE D'IMMAGINE
44	PUBBLICI ESERCIZI	IL CONTROLLO DI GESTIONE? SI FA MENSILMENTE CON EXCEL

GLI IMPERDIBILI PER IL TEMPO LIBERO

10	COLPLIMENTI PER LA DIZIONE
22	REGALATI UNA PERSONAL SHOPPER
27	CARI GENITORI, VI RACCONTIAMO COME GESTIRE I CAPRICCI DEI FIGLI

TEAM BUILDING E TEAM EXPERIENCE

45	PAINTBALL INCENTIVE DAY
46	LEGO SERIOUS PLAY: LAVORARE SERIAMENTE DIVERTENDOSI
47	NARRATIVE & CREATIVE LAB: PROTAGONISTI DEL CAMBIAMENTO
48	COOKING CHEF COMPETITION
49	WINE TEAM BUILDING
50	SHOPPING NIGHT
51	ALASKAN CHALLENGE
52	AERO GRAVITY: FAI VOLARE IL TUO BUSINESS
53	REALIZZATE IL VOSTRO ANNUARIO AZIENDALE CON SHOOTING FOTOGRAFICO E MAKE UP ARTIST

CONSULENZA PERSONALIZZATA

54	BUSINESS MODEL CANVAS
55	ANALIZZA LA PERFORMANCE DELLA TUA AZIENDA: CONSULENZA PER BAR, RISTORANTI E ALBERGHI
56	CHECK UP SUL TEAM: COMPRENDERE IL LIVELLO DI EFFICACIA DEI COLLABORATORI
57	VISUAL MERCHANDISING: MIGLIORA LA TUA VETRINA CON UNA CONSULENZA PERSONALIZZATA
58	MISTERY CLIENT: ANALIZZA LA TUA ATTIVITÀ

ACCADEMIA DEL GUSTO - CORSI 2018/2019

CUCINA PER PROFESSIONE

- 4 MARINATE E AROMATIZZAZIONI IN SOTTOVUOTO
- 12 LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI EPIGEI
- 18 LA PASTICCERIA PER LA RISTORAZIONE DI BEPPE ALLEGRETTA
- 19 I PESCI CONSERVATI: MENU' A BASSO COSTO E ALTO IMPATTO
- 22 RACCONTARE IL FOOD IN MANIERA APPETITOSA
- 36 LA CUCINA DI PHILIPPE LÉVEILLÉ
- 38 LA CUCINA TOSCANA DI VALERIA PICCINI
- 42 LA CAFFETTERIA PER LA RISTORAZIONE
- 51 I PRODOTTI FERMENTATI: TECNICHE DI PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE
- 68 NUOVE PROPOSTE VEGETARIANE E VEGANE IN MENÙ
- 70 LE TECNICHE CREATIVE DI CRISTIANO TOMEI
- 72 LA CUCINA SPEZIATA DI DALMIA RITU
- 76 IL FOOD COST AL RISTORANTE
- 77 L'AZOTO IN CUCINA CON EMANUELE POLI
- 80 LA RAFFINATA CUCINA DEL GONG: ORIENTAL ATTITUDE
- 82 LE CONSERVE DI CARNE, PESCE E VERDURA
- 84 LA PASTICCERIA SALATA DI LEONARDO DI CARLO
- 86 IL CONTROLLO DI GESTIONE? SI FA MENSILMENTE CON EXCEL

SERATE WOW: COSA FARE A BERGAMO CON GLI AMICI

- 2 OSTRICHE E BOLLICINE: UNA SERATA FRIZZANTE
- 27 SFIDA IN CUCINA: LA MISTERY BOX
- 43 FALSO D'AUTORE: I SIGNATURE DISH DEI GRANDI CHEF
- 47 GIOCHIAMO A HELL'S KICHEN CON MIRKO RONZONI
- 48 LA CUCINA DI COPPIA: ASPETTANDO SAN VALENTINO
- 56 SPECIALE FESTA DELLE DONNE: IN CUCINA CON LO CHEF MIRKO RONZONI
- 57 TAPAS E SANGRIA
- 64 SINGLE: INCONTRIAMOCI IN CUCINA

LIEVITATI

- 1 LA VERA PIZZA NAPOLETANA DI DAVIDE CIVITIELLO
- 13 VORREI FARE IL PIZZAIOLO
- 23 PIZZA E FOCACCIA PERFETTE
- 32 LA PIZZA GOURMET DI TIZIANO CASILLO
- 45 IL PROFUMO DEL PANE FATTO IN CASA
- 55 VORREI FARE IL PIZZAIOLO
- 61 CONVIVIUM PIZZERIA I TIGLI: LA PIZZA GOURMET DI SIMONE PADOAN
- 81 VORREI FARE IL PIZZAIOLO

CONVIVIUM: TRASFERTE GUSTOSE

- 11 A PRANZO AL RISTORANTE UNDICESIMO VINERIA - CHEF FRANCESCO BRUTTO
- 59 A PRANZO AL RISTORANTE ST HUBERTUS - CHEF NORBERT NIEDERKOFLER
- 61 A PRANZO ALLA PIZZERIA I TIGLI: LA PIZZA GOURMET DI SIMONE PADOAN
- 87 A PRANZO AL RISTORANTE SAN DOMENICO - CHEF MARCATTILII E CHEF MASCIA

LE PROFESSIONI: COSA VORREI FARE

- 8 VORREI FARE IL BARMAN
- 13 VORREI FARE IL PIZZAIOLO
- 14 VORREI FARE L'ADDETTO SALA
- 39 NEXT LEVEL: DALLA SCUOLA AL LAVORO
- 44 VORREI FARE IL GASTRONOMO
- 54 VORREI FARE IL CUOCO
- 55 VORREI FARE IL PIZZAIOLO
- 62 VORREI FARE IL BARMAN
- 73 VORREI FARE IL PASTICCIERE
- 81 VORREI FARE IL PIZZAIOLO

SALA, BAR & WINE

- | | |
|----|---|
| 6 | CONOSCERE E DEGUSTARE IL VINO |
| 9 | LA MISCELAZIONE: CORSO BARMAN BASE |
| 14 | VORREI FARE L'ADDETTO SALA |
| 16 | LA CAFFETTERIA: DALLA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ALLE DECORAZIONI |
| 21 | LATTE ART ADVANCED: LE DECORAZIONI DEL CAPPUCCINO |
| 24 | COFFEE DRINK |
| 26 | IL BUFFET PER L'APERITIVO |
| 28 | MIXOLOGIST: CORSO BASE |
| 40 | IN GITA AL PODERE CAVAGA, TRA VIGNA E CANTINA |
| 42 | LA CAFFETTERIA PER LA RISTORAZIONE |
| 63 | LA MISCELAZIONE: CORSO BARMAN BASE |
| 65 | ACCOGLIENZA DI SALA: IL CLIENTE HA SEMPRE RAGIONE |
| 66 | LA CAFFETTERIA: DALLA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ALLE DECORAZIONI |
| 69 | LATTE ART ADVANCED: LE DECORAZIONI DEL CAPPUCCINO |
| 71 | LO STILE AMERICANO AL BAR: WORKING FLAIR |

PASTICCERIA

- | | |
|----|--|
| 3 | CORSO BASE DI PASTICCERIA |
| 10 | BICCHIERINI DOLCI, CHE PASSIONE! |
| 18 | LA PASTICCERIA PER LA RISTORAZIONE DI BEPPE ALLEGRETTA |
| 25 | IL PANETTONE? LO FACCIO IO |
| 35 | LE CARAMELLE GELÉE E LE DOLCEZZE DI GLORIA DE NEGRI |
| 41 | CROSTATE E BISCOTTI: LA PASTA FROLLA PERFETTA |
| 49 | REALIZZA UNA TORTA DA MAESTRO: LABORATORIO PRATICO |
| 58 | CORSO BASE DI PASTICCERIA |
| 73 | VORREI FARE IL PASTICCIERE |
| 75 | LA PASTICCERIA MIGNON |
| 84 | LA PASTICCERIA SALATA DI LEONARDO DI CARLO |
| 89 | DESSERT PER STUPIRE |
| 92 | AGGIUNGI UN BRIVIDO AI TUOI DOLCI: I SEMIFREDDI CREATIVI |

CUCINA PER PASSIONE

- | | |
|----|---|
| 5 | IMPARARE A CUCINARE |
| 7 | TARTARE, CARPACCI E MARINATE DI CARNE: STUPIRE CON IL CRUDO |
| 15 | NON SOLO SUGO, LA PASTA CONDITA CON STILE |
| 17 | NUOVE IDEE PER I RISOTTI |
| 20 | FLAN, SFORMATI E QUICHE |
| 23 | PIZZA E FOCACCIA PERFETTE |
| 29 | IL MENÙ DI NATALE: PREPARAZIONE E ALLESTIMENTO |
| 30 | PIATTI SEMPLICI E CREATIVI CON MIRKO RONZONI |
| 31 | LE STELLE SULLA TUA TAVOLA: CHEF FABRIZIO FERRARI |
| 32 | LA PIZZA GOURMET DI TIZIANO CASILLO |
| 33 | LE CONFETTURE GOLOSE DI FRANCESCA MARSETTI |
| 34 | LA CUCINA ECLETICA DI ANDREA MAINARDI |
| 35 | LE CARAMELLE GELÉE E LE DOLCEZZE DI GLORIA DE NEGRI |
| 37 | I MUST DELLA CUCINA REGIONALE: SI CENA IN VENETO |
| 45 | IL PROFUMO DEL PANE FATTO IN CASA |
| 46 | LA CUCINA VEGETARIANA E VEGANA |
| 50 | IMPARARE A CUCINARE |
| 52 | IMPARARE A CUCINARE |
| 53 | LE CARNI CLASSICHE: LE COTTURE DELLA TRADIZIONE |
| 60 | TRAMEZZINI PERFETTI: IL GUSTO DELLA SEMPLICITÀ |
| 67 | I MUST DELLA CUCINA REGIONALE: SI CENA AL COLOSSEO |
| 74 | LA CUCINA PER ESPERTI GOURMET |
| 78 | CREME E ZUPPE PER L'ESTATE |
| 79 | LA CUCINA GIAPPONESE |
| 83 | IL MARE IN TAVOLA: LABORATORIO PRATICO CREATIVO |
| 85 | IL PICNIC CHIC |
| 88 | CUCINARE CON LE SPEZIE E LE ERBE AROMATICHE |
| 89 | DESSERT PER STUPIRE |
| 90 | IL BBQ È UNA COSA SERIA |
| 91 | GOURMET EVOLUTION: IN CUCINA CON LE STELLE |