Ascom "Next Level" per l'inserimento dei giovani in cucina, sala, hotel

da-sinistra-enrico-betti-maurizio-regazzoni-oscar-fusini-giovanni-zambonelli-petronilla-frosio-giorgio-beltrami-e

Ascom Confcommercio Bergamo risponde all'sos degli imprenditori, in difficoltà a trovare personale qualificato, con un nuovo progetto, presentato oggi nella sede cittadina dell'associazione. Si chiama **'Next Level**' e ha l'obiettivo di **agevolare l'inserimento lavorativo dei giovani neo diplomati** e di sopperire alla carenza di personale specializzato nei pubblici esercizi.

Il progetto, grazie al coinvolgimento di 15 istituti alberghieri e Centri di Formazione Professionale del territorio (tra questi anche l'Ipssar di Darfo Boario Terme, in provincia di Brescia a copertura dell'area del Sebino), permetterà **continuità tra scuola e lavoro**, allineando le competenze professionali dei ragazzi qualificati o diplomati nel settore della ristorazione alle esigenze degli imprenditori del settore.

La proposta consiste in **tre corsi ad alta specializzazione di cucina, sala e bar e ricevimento** che si svolgeranno all'Accademia del Gusto di Osio Sotto a partire a settembre: un intenso programma di laboratori a cui segue un tirocinio in azienda finalizzato all'assunzione. I tre percorsi professionalizzanti raccolgono le richieste degli operatori emerse durante incontri specifici organizzati sul tema. L'abc delle competenze è comune a tutti i profili: si parte dalla consapevolezza del ruolo, dal rispetto delle regole, dall'approccio al cliente e dalle tecniche di accoglienza.

"Da anni raccogliamo l'esigenza da parte delle nostre imprese di trovare personale qualificato- commenta il presidente Ascom Confcommercio Bergamo **Giovanni Zambonelli**-. La cultura della ricettività e ospitalità italiana va tutelata. L'obiettivo è quello di dare ai ragazzi competenze che non vengono acquisite tra i banchi di scuola ma che si rivelano preziose per trovare lavoro".

Il progetto Ascom è patrocinato dalla Provincia di Bergamo e dall'Ente bilaterale del settore alberghiero e dei pubblici esercizi e coinvolge istituti alberghieri e centri di formazione professionale di tutta la provincia. "Si instaura così un rapporto costruttivo e duraturo tra scuole e imprese del settore- commenta il direttore di Ascom Bergamo **Oscar Fusini**-. Gli istituti e i centri di formazione individuano

i migliori studenti, l’area lavoro Ascom seleziona le aziende per lo stage e l'Accademia del Gusto si occupa di allineare le competenze con quelle richieste dal mercato".

Le aziende potranno contare su personale qualificato e potranno beneficiare, in caso di assunzione dopo lo “stage”, degli **incentivi** messi a disposizione dall'Ente Bilaterale, oltre che di **sgravi fiscali**. “La scuola e il mondo delle imprese possono alimentare una nuova politica in grado di favorire la crescita e formazione di nuove competenze che non si possono solo insegnare in aula, ma si apprendono sul campo, con il fare e il saper fare”, sottolinea il direttore Ascom.

Il percorso prevede una **formazione specialistica tecnica di un mese** (una full immersion di 200 ore) e l’inserimento in azienda, con un **contratto di tirocinio retribuito di cinque mesi**, da ottobre a marzo, che renderà più facile l’assunzione al termine. I master formeranno **90 studenti** (30 in sala, 30 in cucina, 30 in accoglienza).