Formazione, da Ascom (Bergamo) 150 corsi e proposte su misura

ascom-corsi-5119da94

Riparte la stagione formativa di **Ascom Confcommercio Bergamo** organizzata dall'Area Formazione e Sviluppo (Laboratorio del Sapere e Accademia del Gusto). Suddivisa come sempre in due aree, enogastronomica e manageriale, la nuova stagione conta **150 corsi a catalogo** a cui si aggiungono **percorsi su misura per singole esigenze aziendali**. Anche i numeri sorridono: oltre 3mila corsisti nel biennio 2018-19, per una media di 16 iscritti a corso, e un range di età che va dai 20 ai 60 anni, con uomini e liberi professionisti aficionados dell'area "cucina per passione".

Si comincia sabato 5 ottobre e, fino a luglio, ogni giorno la sede di **Ascom Formazione** a Osio Sotto ospiterà corsi per tutte le esigenze. Si va dalla cucina vegana al sottovuoto come tecnica di cottura, dall'arte della miscelazione ai lievitati da colazione, passando per street food, pane in casa, tapas e sangria. Nell'area manageriale, invece, spiccano i corsi sull'arte della vendita, informatica, web marketing, management, leadership e attività di team building.

Una formula consolidata - "Non ci siamo fatti mancare nulla e anche se la formula è ormai consolidata ogni anno proponiamo qualcosa di nuovo - spiega **Daniela Nezosi**, responsabile dell'Area Formazione Ascom Confcommercio Bergamo -. Grazie alla presa di conoscenza dei bisogni di aziende e associati, il lavoro di progettazione è diventato sempre più accurato. Un lavoro meticoloso che grazie ad un team affiatato, con in prima linea Sabrina Bianco, regala sempre percorsi formativi di alta qualità. Ricordo che la Camera di Commercio mette a disposizione fondi dedicati alle aziende, per le quali abbiamo formulato due percorsi “vip card” per chef e barman che contengono più corsi in un unico pacchetto. Inoltre, quest’anno i percorsi organizzati con l’Ente Bilaterale del Turismo sono gratuiti per le aziende e i lavoratori iscritti all’ente".

Hub provinciale della formazione - "La ricerca di nuovi percorsi per la crescita individuale, aziendale e del personale è il valore che risuona nella sede di Osio Sotto, hub provinciale della formazione per cuochi, barman, pasticceri, panificatori ma anche per imprenditori e gente comune - ricorda **Oscar**

Fusini, direttore di Ascom Bergamo Confcommercio -. Siamo infatti strutturati per rispondere alle esigenze pratiche degli imprenditori che possono contare su diversi laboratori e una didattica interattiva, oltre alla formazione manageriale specifica per le categorie e a proposte formative su misura".

Area gastronomica - Riguardo all'area food l'offerta è come sempre strutturata per offrire ad associati e non un'ampia possibilità: dalle "Conversazioni con gli chef" per gli appassionati più evoluti, ai laboratori pratici con grandi interpreti della cucina (**Giacomello, Iannaccone, Pellegrino e Renato Bosco**, il "signor lievito"), dai corsi sui nuovi trend alle tecniche di preparazione e cottura, passando per il mondo bar & wine, pasticceria e lievitati, fino alle trasferte golose dei Convivium in grandi ristoranti, a cominciare dalla meravigliosa Villa Crespi, 2 stelle Michelin, alla corte dello chef **Antonino Cannavacciuolo**. L'area «Cucina per passione», infine, è rivolta ai gourmet che possono contare su aule e laboratori attrezzati. E da quest'anno c'è anche una sezione per i piccoli aspiranti chef con corsi pensati per bambini da 3 a 12 anni.

Area manageriale - Ampia anche l'offerta di corsi manageriali con un'offerta specifica per le categorie: tra le più coinvolte spiccano gli autosalonisti con corsi su tecniche di vendita e fidelizzazione clienti, pubblici esercizi, negozi e anche operatori degli asili nido. Confermata anche l'area legata alle strategie di sviluppo e vendita (con corsi elevator pitch sulla capacità oratoria, leadership emozionali, dress code aziendale), quella linguistica, di informatica e social marketing. E se alcuni corsi strizzano l'occhio alla sfera privata (bullismo, make up, dizione) altri puntano sul team building tra orienteering, percorsi sospesi e shopping night.

Su **www.ascomformazione.it** è possibile consultare tutti i programmi e ricevere informazioni sui singoli corsi.