

Dal pasticciere al barman Al via i corsi dell'Ascom

Nella sede di Osio Sotto

■ Dal pasticciere, al pizzaiolo, al barman, fino al cuoco o al banconiere di macelleria: partono in questi giorni da Ascom Formazione i corsi per formare le figure più richieste nella ristorazione e nel commercio.

«Ogni anno proponiamo corsi dedicati alle professioni più richieste dai nostri settori: sono lezioni in aula, molto impegnative, che arrivano anche a durare alcuni mesi – spiega Daniela Nezosi, responsabile dell'Area Formazione di Ascom Bergamo -. Lo scorso anno abbiamo formato oltre cento persone provenienti dagli ambiti più disparati. Quest'anno, abbiamo introdotto anche il corso dedicato al banconiere di macelleria». Primo appuntamento col corso «Vorrei fare il pasticciere»: dal 30 gennaio al 13 marzo, 74 ore col maestro pasticciere Giovanni Pina, dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e patron della pasticceria a Trescore. Tutti i corsi si tengono all'Accademia del Gusto Ascom ad Osio Sotto.

