

Il calendario dei corsi che l'Associazione commercianti di Bergamo propone quest'anno è ricco di novità e di idee che stimolano gli imprenditori del terziario ad aprirsi verso nuovi orizzonti per stare al passo con l'evoluzione dei consumi e degli stili di vita.

Sono 138 i corsi Ascom

Tra le novità il codista o l'idrosommelier



Nuove professioni e nuove tendenze tra le **138 proposte di Ascom Formazione**.

Il calendario dei corsi che l'Associazione commercianti di Bergamo propone quest'anno è ricco di novità e di idee che stimolano gli imprenditori del terziario ad aprirsi verso nuovi orizzonti per stare al passo con l'evoluzione dei consumi e degli stili di vita.

Nuove professioni da apprendere, lingue straniere da imparare e attenzioni diverse da avere per accogliere e soddisfare il turista e il cliente.

Il calendario propone **138 corsi, 87 per il settore dell'enogastronomia e 51 per il settore dell'evoluzione professionale e aziendale**.

L'area food e wine coinvolge **30 chef** per un totale di oltre **mille ore di formazione**, a cui si aggiungono le circa **600 ore dell'area business**.

Numerosi corsi per professionisti sono realizzati con il contributo della **Camera di Commercio di Bergamo**, in collaborazione con la sua Azienda Speciale, **Bergamo Sviluppo**.

I titolari, soci, coadiuvanti, dipendenti di imprese aventi sede legale in provincia di Bergamo possono, se in regola con quanto previsto dal bando, e nei limiti dei fondi disponibili, accedere ai corsi beneficiando di un contributo camerale sottoforma di voucher.

Area Evoluzione professionale e aziendale

L'area dedicata all'evoluzione professionale e aziendale conta 51 corsi suddivisi in 5 sezioni: gestione e sviluppo, hobby, informatica e web, lingue straniere e formazione esperienziale.

Tra le **novità** in calendario, il lancio di due professioni innovative: **il retail manager con la coach style Carla Gozzi e il codista, con Giovanni Cafaro**, l'uomo che ha reso "professione" il fare la fila agli sportelli.

Nel campo delle lingue straniere oltre all'inglese quest'anno spiccano **l'arabo e il cinese**. Ventotto ore alla scoperta degli affascinanti ideogrammi della scrittura e della cultura mandarina. All'arabo sono dedicate due corsi, uno base e uno più avanzato per imparare a parlare di cibo, lavoro, studi e tempo libero.

Nell'anno del boom del turismo, non poteva mancare un corso sul **turismo accessibile**, rivolto a tutti gli imprenditori del settore che vogliono approfondire le tecniche di approccio, accoglienza e gestione del soggiorno di un target con numeri sempre più importanti e che traccia il futuro del settore. Una sezione è dedicata alla formazione esperienziale. Sei le proposte che vengono rivolte alle aziende: **Mystery Client, Scrum, Aperitive, Cacciatrophy, e il Percorso al buio (all'Istituto dei Ciechi di Milano)**, corsi dai nomi e dalle modalità diverse che mettono in gioco la capacità di fare squadra dei dipendenti di un'azienda.

Nella sezione dedicata alla gestione e sviluppo le proposte spaziano dalle **tecniche di vendita**, alla **gestione economica di un'attività**, dalla **psicologia** alla **dizione**, dal **recupero crediti** al **rapporto con i collaboratori**

Area food e wine

L'**Accademia del Gusto** negli anni ha sviluppato fortemente il senso delle eccellenze e oggi con i migliori chef italiani si è creato un rapporto solido e di collaborazione. Anche quest'anno salgono in cattedra **chef e stellati** del calibro di **Gennaro Esposito, Mauro Uliassi, Riccardo Camanini, Paolo Lopriore, Enrico Cerea**.

I corsi in programma nell'area food e wine sono 87 suddivisi in **sette sezioni: cucina per professione, bar & wine, lievitati, convivium, pasticceria e cucina per passione**.

Anche in quest'area i corsi più innovativi conducono per mano gli imprenditori nello sperimentare nuove proposte - come lo **street food, i piatti vegani** - e nuove professioni come l'**idrosommelier**, l'esperto della carta delle acque.

Nella sezione del beverage è in programma lo stile americano al bar e si impongono i **distillati polinesiani**. Per gli aspiranti pasticceri uno dei corsi è sulle **sweet table, le tavole allestite esclusivamente da dolci: caramelle, confetti, torte, pasticcini**.

Rimangono in calendario, come da tradizione, tutte le lezioni, sempre molto richieste, sulla professione del pizzaiolo e sull'uso delle farine. Non manca neppure il tradizionale appuntamento con il **Convivium, con la lezione-pranzo** in due locali importanti dal punto di vista della ristorazione italiana: **Ai tre Cristi dallo chef Paolo Lopriore a Milano, e all'Enoteca Pinchiorri di Firenze**.

A fine novembre, dal 28 al 30, l'Accademia del Gusto si trasferisce in Fiera a **Gourmart**, e propone l'intervento di noti volti televisivi, tra cui **Mirko Ronzoni**, che è in Accademia da cinque anni e vi ritorna quest'anno da vincitore della seconda edizione di **Hell's Kitchen Italia**.

Infine nella sezione dedicata alla cucina per passione sono tante le proposte stuzzicanti: dal corso imparare a cucinare, alla creazione dei **piatti gluten free**, dalle zuppe alla cena in 10 minuti fino alla realizzazione per San Valentino di una **cena afrodisiaca**.

Tutte le informazioni sono a disposizione sul sito www.ascomformazione.it.

Lunedì, 28 Settembre, 2015

Autore: **Redazione Bergamonew**