

Dal codista al retail manager

I lavori del futuro nei corsi Ascom

Ci sono l'arabo e il cinese, numerosi corsi di cucina, ma anche come diventare retail manager con la coach style Carla Gozzi e fare il codista con Giovanni Cafaro, l'uomo che ha reso «professione» il fare la fila agli sportelli.

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.

Giovanni Cafaro

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.

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, Aperitime, Cacciatorphy, 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.

Nelle 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

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 tradizione 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 .

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tags [#Bergamo](#) [#Ascom](#)
Altri articoli