

La visione d'impresa si costruisce a colpi di paintball e con i Lego

Formazione Ascom. Spirito di gruppo e personalità si misurano anche con sfide in cucina Fusini: fondamentale la crescita delle competenze. Nezosi: laboratori pratici e interattivi

Riapre la stagione formativa Ascom che, oltre alla possibilità di personalizzare e studiare percorsi ritagliati sulle singole esigenze aziendali, offre una proposta di quasi 150 corsi a catalogo.

«In un mondo in costante evoluzione, nessun investimento può prescindere da una crescita di competenze, in un settore come il terziario in cui a contare sono le persone e le relazioni e non robot e processi di automatizzazione», sottolinea il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini. «Anche quest'anno abbiamo incrociato le esigenze degli imprenditori con laboratori dalla forte connotazione pratica e dalla didattica interattiva, oltre alla formazione manageriale specifica

per le categorie», spiega Daniela Nezosi, responsabile dell'area Formazione. Ascom riserva offerte speciali e proposte ad hoc con le Vip card riservate a bar, ristoranti, negozi e manager, oltre al Pizza Master. «Si tratta di pacchetti esclusivi per potenziare le competenze specifiche richieste dagli imprenditori - precisa Daniela Nezosi -. Consentono di formarsi, contenendo i costi, grazie al finanziamento della Camera di commercio». La nuova stagione formativa quest'anno punta sul fronte business sul rafforzamento delle competenze relazionali, dal personal branding allo storytelling, dall'elevator pitch al public speaking per colpire gli interlocutori. Tra i laboratori del sapere spiccano le conversazioni strategiche con l'esperto, un sociologo, sui temi del passaggio generazionale e delle aspettative della clientela e del personale. Al mondo del commercio sono riservati corsi di marketing esperienziale e sulla promozione di prodotti, oltre a consigli e indicazioni per sfruttare le opportunità di internet, dall'e-commer-

ce alla web scrittura efficace, al come «capitalizzare» like e contatti Facebook. Tra i corsi di lingue, alle basi di russo, arabo e giapponese si affiancano percorsi mirati per accogliere i clienti, come il vocabolario minimo d'inglese, l'abc per ogni attività. Per ritrovare lo spirito di gruppo, tante le novità nei percorsi di team building: la visione d'impresa si costruisce a colpi di paintball, con i Lego e davanti a un bicchiere di vino; il carattere si misura con competizioni di cucina e in una sfida con cani da slitta come in Alaska; con l'aerogravity vola il business, mentre l'annuario aziendale con shooting fotografico e make up artist rinnova con simpatia l'immagine d'impresa.

L'Accademia del Gusto porta a Osio Sotto i migliori chef e ambasciatori del food italiani, aggiornati su tecniche innovative e organizza trasferite golose con quattro Convivium che fanno tappa in grandi ristoranti. Alla proposta per chef e gastronomi, si affiancano i seminari dedicati al mondo dei lievitati, che consentono agli imprenditori di scoprire tradizioni e nuove tendenze in pizzeria. Nei corsi dedicati a sala, bar & wine imprescindibile l'attenzione alla caffetteria e all'arte della mixologist, oltre al mondo del vino, con tanto di trasferta in un vigna e in cantina. Nella pasticceria trionfano monoporzioni, dessert per stupire e semifreddi creativi; non manca una full immersion sul salato e su gelée e piccole dolcezze. Ascom risponde anche all'esigenza di chi vuole reinventarsi sul mercato del lavoro e di chi vuole apprendere i segreti del mestiere con i corsi professionalizzanti per diventare barman, pizzaiolo, pasticciere, addetto di sala, cuoco e gastronomo. Il calendario corsi è su www.ascomformazione.it Info: 035.41.85.706/707/715 info@ascomformazione.it.



Daniela Nezosi
resp. Formazione

Le proposte vip per le imprese

Sono stati creati cinque pacchetti formativi finanziati per offrire un percorso di crescita alle diverse categorie



FOOD & BEVERAGE

VIP CARD RESTAURANT

Marinate in sottovuoto con **Fabrizio Ferrari**

A pranzo dallo chef **Francesco Brutto**, Undicesimo Vineria

La pasticceria per la ristorazione di **Beppe Allegretta**

Raccontare il food in maniera appetitosa sul web

La cucina francese di **Philippe Léveillé**

La cucina toscana di **Valeria Piccini**

VIP CARD BARMAN

La Miscelazione: cocktail e drink

La caffetteria: dal caffè alle decorazioni

Latte art advanced: le decorazioni del cappuccino Coffee Drink

PIZZA MASTER

La vera pizza napoletana di **Davide Civitiello**

Nuove tendenze in pizzeria con **Tiziano Casillo**

A pranzo alla pizzeria "I Tigli", Convivium con il maestro **Simone Padoan**



BUSINESS

VIP CARD PER IL COMMERCIO

Il negozio che attrae, coinvolge e vede: la shopping experience

Aumenta lo scontrino medio in negozio: fai come Fred

Trasforma i passanti in clienti: l'allestimento della vetrina

Diventa produttivo con le tue comunicazioni Facebook

Le 10 regole per vendere di più

VIP CARD MANAGER

Delegare: la chiave del successo

Time management: guadagnare tempo

La selezione: gestione dei colloqui

Elevator pitch: colpisci il tuo interlocutore in 3 minuti



L'EGO

«NEXT LEVEL» Addetti sala-cucina Un master dedicato



La sede a Osio Sotto

Ascom Formazione punta sull'alta formazione degli addetti di sala, cucina e accoglienza per sopperire alla carenza di personale specializzato. Il master «Next level» è un percorso che mira allo sviluppo occupazionale dei giovani più motivati provenienti da percorsi scolastici nel settore, grazie al coinvolgimento di istituti alberghieri e centri professionali. Il progetto di continuità tra scuola e lavoro allinea le competenze dei ragazzi alle esigenze degli imprenditori del settore con un intenso programma di laboratori (una full immersion di 200 ore). 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. Il percorso prevede poi 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. Per informazioni: 035.4185706/707/715, info@ascomformazione.it.

CHIUSURA DI VEG+ Aperitivo vegano al Relais S. Lorenzo

A chiusura di Veg+, l'iniziativa Ascom dedicata alla cucina vegana, l'associazione e Lav organizzano un aperitivo veggie. L'appuntamento sarà giovedì 27 settembre alle 19, nella prestigiosa cornice del Relais San Lorenzo in Città Alta. L'aperitivo, con degustazione di finger food d'autore e accompagnamento musicale, è realizzato da Antonio Cuomo, chef dell'anno secondo il «The Vegetarian Chance», concorso internazionale di cucina naturale. Per partecipare è richiesta la prenotazione: 340/4995531. La quota di adesione è di 20 euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In calendario c'è pure il corso per gestire i capricci dei figli

Le opportunità

Per chi ama la cucina, si va dalla carne alle zuppe, dalle sfide stile reality alle serate per single e coppie

Ascom Formazione arricchisce quest'anno la proposta per gli appassionati, con un ricco calendario di corsi per il tempo libero e la crescita personale tra i laboratori del sapere e ben 30 se-

minari nell'area food. Tra gli imperdibili per il tempo libero, il corso di dizione, una giornata con personal shopper e un seminario per gestire i capricci dei figli. In agenda anche un corso per riprendere in mano il timone della propria vita, uno per fare personal branding, elevator pitch, storytelling e public speaking per colpire gli interlocutori.

Per gli amanti della buona



Corsi anche per il tempo libero

tavola la proposta spazia dall'abc con il corso «Imparare a cucinare» ai grandi classici della tradizione, per arrivare a cimentarsi con cucina stellata e gourmet e tecniche sofisticate. L'Accademia del Gusto offre nuovi spunti per condimenti per la pasta, nuove idee per i risotti, viaggi tra i sapori della cucina regionale dal Veneto al Lazio; insegna i fondamentali della cucina giapponese e svela i segreti per aggiungere sapore e colore con spezie ed erbe aromatiche.

Tra le proposte innovative stagionali, seminari su crudi di carne e cucina di mare, corsi tematici dal menu di Natale alle zuppe estive, oltre a dritte

per un pic nic chic e un barbecue perfetto. Chi ama sporcarsi le mani di farina può contare su laboratori di pasticceria, approfondimenti su pane, pizza e focacce (anche nella versione da chef gourmet) e mettersi alla prova con flan, sformati e quiche.

L'Accademia fa le ore piccole per otto «serate wow», pronte a rompere l'ordinarietà di certe uscite tra amici. Si può partecipare a sfide in cucina come nei reality, con mystery box e alla Hell's Kitchen, oppure a serate a tema (ostriche e bollicine; tapas e sangria). E ci si può organizzare per uno speed-date ai fornelli, con serate per single, oltre a rafforzare la coppia con un

Pagina in collaborazione con
ASCOM BERGAMO
www.ascombg.it