

## **Ascom, riapre la formazione In programma ben 113 corsi**



### **Paolo Malvestiti**

Si riapre a fine settembre la stagione formativa dell'Ascom dedicata agli imprenditori del terziario del settore food e business. Quest'anno a catalogo ci sono 113 corsi: 76 dedicati alla ristorazione e all'enogastronomia e 37 alla qualificazione professionale e alla cultura personale, per un totale di quasi 2.000 ore di formazione, di cui circa 1300 dedicate al settore enogastronomico.

Il calendario di Ascom Formazione promette di soddisfare ogni esigenza e di fornire agli imprenditori e agli operatori del commercio e dei servizi il know-how necessario per acquisire nuove competenze.

I numeri dello scorso "anno scolastico" dell'Ascom decretano il successo di una filosofia associativa incentrata sulla formazione: 2mila ore di formazione erogate e 1200 corsisti, dipendenti, agenti e imprenditori che hanno aggiunto al proprio bagaglio culturale nuove conoscenze grazie ad un'offerta didattica costruita su misura sulle loro esigenze professionali. La prima campanella del nuovo "anno scolastico" suona per i formatori, con un corso a loro dedicato sull'arte di insegnare e l'apprendimento.

Dal 20 settembre fino al 27 giugno 2012 sarà un susseguirsi di appuntamenti che si alternano tra Laboratori dell'Accademia del Gusto e corsi dedicati all'evoluzione aziendale

e professionale.

«Dai numeri - ha spiegato il presidente Ascom, Paolo Malvestiti - si evince che la formazione costituisce uno degli assi principali lungo cui la nostra Associazione si muove. Siamo convinti che senza di essa, le piccole e piccolissime imprese non possono attivare quel processo evolutivo che le può portare ad un irrobustimento patrimoniale, al miglioramento della loro posizione sul mercato e a creare quella rete di rapporti che le aiuteranno a crescere anche in termini di dimensioni. In Ascom il tema della formazione si integra con quello dell'innovazione. E il frutto di questa alleanza sono in particolare i corsi dedicati alla qualificazione professionale e alla cultura personale. Vogliamo valorizzare la creatività dei nostri imprenditori dotandoli di strumenti che possano sia migliorare i loro modelli organizzativi che incrementare la loro conoscenza e la loro cultura. Mi riferisco ai corsi, che verranno presentati nel dettaglio da Daniela Nezosi, e che riguardano per esempio la gestione e lo sviluppo dell'azienda e i corsi esperienziali. Lo stesso approccio lo ritroviamo anche nell'area dei Laboratori del Gusto, che puntando proprio sul valore dell'esperienza, hanno quest'anno come docenti i grandi chef stellati. Il nostro ruolo come Associazione di categoria nel campo della formazione è sicuramente strategico, perché partendo dai bisogni degli associati siamo in grado di proporre un piano formativo che aiuta le aziende, imprenditori e collaboratori a crescere costantemente e di pari passo. Siamo pronti, come gli altri anni, ad accogliere chi vuole imparare, conoscere, competere e correre insieme».