

Enogastronomia: 113 corsi di formazione Ascom

Redazione 14 settembre 2011 Bergamo



Enogastronomia

BERGAMO — 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.

L'area dello sviluppo aziendale

Sono 37 i corsi del settore business per rispondere alle più diverse necessità formative, con corsi mirati di comunicazione e marketing per dare alle aziende del commercio e dei servizi una marcia in più per affrontare con sicurezza la sfida competitiva cui sono chiamate. Particolare importanza rivestono i corsi dedicati alle singole categorie, nati per affrontare i bisogni specifici di ciascun settore: "L'evoluzione del mercato ortofrutticolo" destinato ai fruttivendoli; "Ottimizzare la redditività al ristorante" e "La gestione economica di un bar" per i pubblici esercizi; "Maestro d'arte floreale" che fornisce gli strumenti dall'a alla z per trasformarsi in un fiorista di successo. Grande spazio è dato alla formazione

esperienziale in cui la cucina, la barca a vela o il teatro diventano metafora del lavoro aziendale e quelli che puntano sull'autostima e sulla conoscenza di sé stessi, come il corso "Strumenti per uscire dalla scatola", oltre che per sviluppare potenzialità espressive e farsi ascoltare, come l'innovativo corso su "La seduzione" che in quattro incontri spiega come catturare l'attenzione di chiunque in tutte le situazioni.

Da segnalare i corsi sulle "Tecniche di vendita" e di "Visual merchandising", cui sono affiancati i corsi "Vendere al dettaglio: il successo in 12 secondi" e "La gestione del cliente difficile". Non mancano corsi per migliorare il proprio modo di presentarsi, come il "Corso di dizione" per una maggior eleganza verbale e il corso "Public speaking". Tra i corsi informatici, quest'anno viene per la prima volta fissato un open day che consente di misurare gratuitamente, attraverso un test, le proprie competenze informatiche per poter intervenire con successo sulle proprie debolezze e implementare la propria produttività; molta attenzione viene dedicata al pacchetto Office e a Photoshop. Quanto ai corsi in lingua straniera, ai corsi per principianti e falsi principianti si affiancano i corsi specifici per accogliere il cliente straniero al bar e al ristorante e nei negozi. Non mancano corsi interessanti, come le lezioni di "Psicologia della scrittura" e gli incontri "Cooking center ship: la cucina metafora del lavoro aziendale" e "Cooking team building" che, sulla suggestione della metafora cucina-azienda, puntano a creare un clima di gruppo collaborativo ed efficace, creando fiducia e armonia all'interno della propria organizzazione

L'area dell'Accademia del Gusto

I Laboratori del gusto si distinguono in quest'edizione per il coinvolgimento particolare dei grandi chef che quest'anno saliranno in cattedra, ciascuno a tenere una lezione su un tema particolare: Enrico Cerea sul catering e sul buffet di dolci, Maurizio Santin sui dessert, Fabrizio Ferrari sul sottovuoto, Sergio Mei sulla selvaggina, Gianluca Fusto sul cioccolato, Ezio Gritti sull'uso delle erbe e delle spezie, Giovanni Santini sul menù di stagione, Alessandro Cerea sui piatti innovativi, Pietro Leemann sulla cucina naturale, Fabio Tacchella de "l'Antica Pesa", sulle tecniche innovative in cucina, Antonino Cannavacciuolo sui tagli poveri della carne, Giancarlo Perbellini sulle paste fresche e ripiene.

Tra le chicche in programma una lezione di Sergio Motta, macellaio dei vip e titolare dell'omonima macelleria di Inzago (Mi) e attualmente chef patron del Ristorante macelleria Motta.

A questa carrellata di grandi protagonisti della cucina italiana si affiancano le uscite del Convivium, il pranzo degustativo in ristoranti stellati Michelin o gestiti da giovani promesse. Nel settore bar & wine a fianco dei corsi barman, sommelier dell'espresso, corsi di degustazione vino, non mancano approfondimenti sulle nuove tipologie del bere moderno e sulle decorazioni per stupire nella presentazione di caffè e cappuccini con la latte art, impreziosire drink e coppe gelato. Grande attenzione è prestata alla proposta dei bar dal pranzo all'aperitivo per osare con piatti e stuzzichini curati e creativi.

La Vip Chef Academy Card

In questo periodo contraddistinto dal perdurare della crisi e della contrazione dei consumi, l'Accademia del Gusto premia con una card, la "Vip Chef Academy Card", la scelta dei professionisti della ristorazione di destinare un budget preventivo per la formazione e l'aggiornamento. Si tratta di una tessera esclusiva – proposta al prezzo di 350 euro – che offre ai possessori la possibilità di accesso libero in aula a otto corsi in programma nel semestre, con il vantaggio di una formazione e aggiornamento contraddistinti da un insuperabile rapporto costo/beneficio.

Convivium

Quest'anno non mancano diverse novità nel programma del Convivium di stelle, il seminario rivolto ai professionisti che prevede un pranzo degustativo in ristoranti stellati

alla scoperta della filosofia in cucina di grandi chef. Eccezionalmente l'Accademia ha scelto di valorizzare un giovane chef dalle belle promesse. Il Convivium si apre infatti mercoledì 16 novembre con un viaggio del gusto alla scoperta della "cucina istintiva" di "El Coq", ristorante di Marano Vicentino aperto nel 2011 da Lorenzo Cogo, salutato dalla critica come la più interessante promessa della ristorazione italiana. Per il primo anno l'Accademia del Gusto organizza un viaggio gastronomico alla scoperta della costiera sorrentina e dei suoi templi della cucina : la prima tappa mercoledì 18 aprile è alla corte di Gennaro Esposito alla "Torre del Saracino" di Vico Equense, locale insignito di due stelle Michelin. Con il meraviglioso mare della costiera sorrentina a fare da contorno e una location esclusiva presso un'antica torre di avvistamento vecchia 1300 anni che racconta storie di assalti e saccheggi, arredata con gusto contemporaneo, Gennarino Esposito è pronto a far entrare nella sua cucina i corsisti, a farli lavorare per tre ore a fianco a lui, ad esporre i cardini della sua filosofia in cucina, forte della convinzione che solo ripercorrendo i sentieri del passato si possa approdare coraggiosamente al futuro. Al lavoro pratico in laboratorio seguirà la degustazione del pranzo nell'elegante sala del ristorante. Il giorno seguente, giovedì 19 aprile, la tappa è al Relais "Don Alfonso 1890" da Alfonso e Ernesto Iaccarino a Sant'Agata sui Due Golfi, tra Sorrento e Positano. Padre e figlio, Alfonso ed Ernesto, introducono ad una cucina che si basa sulla mediterraneità, sulla qualità assoluta delle materie prime- coltivate nel meraviglioso orto di famiglia de "Le Peracciole" posto di fronte a Capri- e sulla modernità. Il programma del Convivium di stelle non manca di valorizzare l'alta cucina naturale, prevedendo una tappa nel primo tempio della cucina vegetariana consacrato dalla guida Michelin. Mercoledì 27 giugno è in programma un pranzo didattico degustativo da Pietro Leemann al "Ristorante Joia" di Milano, alla scoperta, in un'oasi verde nel cuore del tessuto urbano, di una filosofia di cucina all'insegna della salute, della responsabilità e dell'etica, esaltata dal genio e dalla passione dello chef che lo guida.

Le tendenze. La cucina attenta alla salute

Sempre in ambito di novità acquistano un valore particolare quest'anno le collaborazioni con enti e associazioni che permettono all'Accademia del Gusto di approfondire il rapporto tra buona cucina e salute. Oltre alla preziosa collaborazione con l'Azienda Sanitaria Locale, in questa edizione sono coinvolte l'Alchemilla, l'Associazione per i diabetici insulino-dipendenti e la LILT. Grazie al coinvolgimento di queste realtà sono proposti corsi come: Scegli gli alimenti che proteggono e La Cucina come cura della salute e prevenzione della malattie. Infine due corsi speciali: "il filosofo nel piatto", esperienza di sapori e pensieri, un'abbinata cuoco-filosofo che stimolerà i partecipanti ad una riflessione ampia su cibo, storia e cultura e "un maestro nel piatto" riflessione sul rapporto cibo/bambino attraverso la proposta di menù invitanti.

L'Accademia del Gusto per gli aspiranti imprenditori

L'Accademia del Gusto riserva ampio spazio alla formazione destinata a quanti desiderano avvicinarsi alle professioni di cuoco, pasticciere, pizzaiolo e barman. Uno staff di docenti altamente qualificato accompagna gli aspiranti professionisti in un percorso di formazione caratterizzato da elementi pratici che consentono una reale rispondenza tra formazione e lavoro. Maestri e chef quali Tiziano Casillo, Federico Coria, Pierluigi Cucchi, Francesco Gotti, Roberto Monforti, Manuel Poli, Giulio Signorelli e Luca Ramoni, mettono a disposizione dei corsisti il loro sapere in un'ottica di evoluzione professionale.

L'Accademia del Gusto per gli appassionati di cucina

Anche quest'anno l'offerta per gli appassionati di cucina è quanto mai variegata ed "appetitosa" e prevede sia corsi monotematici, sia percorsi più impegnativi che consentono di apprendere le tecniche ed i segreti della cucina professionale. Dall'antipasto al dolce, passando attraverso la cucina internazionale e attraverso le migliori tecniche di ricevimento degli ospiti, sorseggiando un bicchiere di buon vino, degustando i migliori

formaggi, discorrendo di educazione alimentare e di filosofia. Ma solo consultando la nuova agenda corsi si può cogliere il viaggio che l'Accademia del Gusto desidera far intraprendere ai gourmand.

Formato Pocket e una nuova veste grafica per il calendario dei corsi

Il calendario dei corsi con i programmi è disponibile in ogni sede Ascom e può essere consultato on line all'indirizzo www.ascomformazione.it. Si presenta quest'anno in una veste grafica nuova: formato quadrato, copertina nera con a tema l'uovo, versatile in cucina e che schiude potenzialità e vita nuova per l'area di riqualificazione professionale.

Tutte le informazioni sui corsi si possono reperire presso gli Uffici di Ascom Formazione in via Borgo Palazzo 137 a Bergamo oppure all'Accademia del Gusto ad Osio Sotto in piazzetta Don Gandossi 1 (tel. 035 41.20.180 – 035 41.85.707).