

Ascom: 115 corsi di formazione in food e business

Redazione 08 settembre 2009 Economia



Grande offerta di corsi da parte di Ascom

Riparte a fine settembre l'anno formativo di Ascom Formazione con 115 corsi: 80 rivolti al settore food e 35 al business. Il calendario, pronto a soddisfare ogni esigenza, fornisce agli imprenditori e agli operatori del commercio, del turismo e dei servizi il know-how necessario per acquisire nuove competenze. Circa 1.800 le ore formative (1155 di enogastronomia e 600 per la gestione manageriale dell'impresa), una cinquantina di docenti, oltre la metà dei quali grandi firme della ristorazione italiana, costituiscono il format, ormai ben collaudato negli anni, dell'offerta di Ascom rivolta agli imprenditori del terziario.

Le proposte formulate spaziano dall'arte culinaria a quella del vender casa, dall'amministrazione di un'azienda al banqueting, dalla gestione del capitale umano all'informatica, dall'inglese alle decorazioni in cucina; un calendario che contiene idee, suggerimenti, consigli e approfondimenti per imprenditori alle prime armi e per chi già da anni gestisce un'attività, ma anche per chi desidera avvicinarsi al mondo della ristorazione e non sa da dove cominciare, senza dimenticare le tante proposte per gli amanti dell'enogastronomia.

I 115 corsi sono raccolti in un elegante ma maneggevole opuscolo in distribuzione negli uffici e nelle delegazioni Ascom. Il libretto è in versione "dublefax": un lato è di colore arancione e presenta i laboratori di enogastronomia dell'Accademia del Gusto, l'altro è verde e contiene i corsi dedicati al business.

L'area business è suddivisa in quattro proposte formative, ciascuna delle quali si articola in corsi specifici: gestione e sviluppo (20 proposte), corsi per immobiliari (4 offerte), english

courses (4 corsi) e informatica (7 corsi). Tra i numerosi titoli in programma si trovano gli immancabili corsi di comunicazione, tecniche di vendita, public speaking, gestione dello stress, lavoro in team, informatica base e avanzata, a cui si aggiungono quelli specifici dedicati, per esempio a come accogliere il cliente straniero, al cooking centership che ha per sottotitolo "La cucina metafora del lavoro aziendale", all'autostima, all'intuito, alla gestione dei clienti difficili e al passaggio generazionale.

L'area food, che si svolge all'Accademia del Gusto, si suddivide in nove proposte: la cucina per professione (22 corsi), la gastronomia (4 corsi), i lievitati (7 corsi), la pasticceria (9 corsi), bar & wine (19 corsi), la sala (2 corsi), le decorazioni (2 corsi), il convivium di stelle (2 uscite) e la cucina per passione (13 corsi).

Tra i corsi per gli aspiranti professionisti – ristoratori, operatori del beverage, pasticceri, gastronomi e esperti di sala – meritano segnalazione il corso "Vorrei fare il pizzaiolo" e "Vorrei fare il pasticciere", che insegnano i segreti delle due professioni. Le farine sono protagoniste anche in cucina per la preparazione di paste fresche, gnocchi e frittelle nel corso dedicato agli specialisti della ristorazione dal titolo "Le farine in cucina: tipologie ed aree di applicazione". Viene riproposto anche quest'anno il corso dal titolo "Menu' a tre portate con food cost a 5 euro" – da sottolineare per l'importanza in tempi di crisi e di forti aumenti dei costi delle materie prime – rivolto a tutti gli chef per proporre ricette low-cost, ovviamente senza rinunciare al gusto. Torna in aula anche il "Corso base di cucina professionale" che consente di trasformare una passione in professione, grazie ad una full-immersion di studio e pratica e applicazione ai fornelli: al termine delle 68 ore di lezioni di cucina sarà possibile sperimentare le competenze apprese con uno stage della durata di due mesi presso i ristoranti convenzionati con Ascom.

L'Accademia del Gusto ospita di nuovo "Incontri d'autore", che vede il confronto tra due guru della ristorazione sul tema della selvaggina: Sergio Mei (executive del Four Season di Milano) e Antonino Cannavacciuolo (chef-patron di "Villa Crespi" sul Lago d'Orta).

Tra le novità figura il "Corso sulle cotture a bassa temperatura in olio di carni e pesci pregiati" per esaltare le caratteristiche di materie prime di maggior pregio, "La cottura in vaso", fondamentale per perfezionare la propria tecnica ed avere a disposizione preparazioni già pronte, anche per un'originale ed insolita mise en place e i corsi rivolti ad "emozionare il cliente", con lezioni di show-cooking sui "livelli comunicativi del piatto".

Ai più golosi è dedicato il "Corso base di cioccolateria" pensato per tutti coloro che vogliono imparare a realizzare praline e cioccolatini artigianali. Per gli estimatori della bevanda più antica del mondo approda quest'anno per la prima volta un "Corso sulla

degustazione del tè": un'immersione nel rituale millenario della preparazione della bevanda, annoverato tra le arti della filosofia Zen, con tutti i segreti per servirlo al meglio nel proprio locale. E per acquisire conoscenze a trecentosessanta gradi sul mondo del vino, in tutte le sue declinazioni, numerosi sono i corsi da segnare in agenda: dalle "bollicine e i loro segreti" al "viaggio nel moscato d'Europa", oltre a "Conosciamo il vino", dal livello base a quello avanzato per i più esperti.

Anche quest'anno si rinnova l'edizione di "Convivium di stelle", che serba importanti novità. La prima tappa del "viaggio" nelle cucine stellate è in programma il 26 gennaio, al ristorante "La Peca" alla corte dei fratelli Portinari, a Lonigo, in provincia di Vicenza. Il secondo appuntamento da non perdere – il 26 maggio- è all'Osteria Francescana, nel cuore di Modena, a scuola di Massimo Bottura, fautore della "cucina del territorio, vista da una distanza di dieci chilometri", annoverato tra i migliori chef al mondo, insignito di due stelle Michelin.

Tutti i corsi sono organizzati grazie al contributo della Camera di Commercio di Bergamo, in collaborazione con l'Azienda Speciale Bergamo Formazione. Grazie al co-finanziamento camerale gli imprenditori bergamaschi possono accedervi beneficiando di un contributo del 60% sull'importo della quota d'iscrizione. A termine del corso, ciascun partecipante, riceve un libretto di frequenza, che attesta i percorsi di crescita intrapresi. La maggior parte dei corsi si svolge all'Accademia del Gusto di Osio Sotto (piazzetta don Gandossi); sono esclusi i seminari di informatica che avranno luogo in via Ghislandi 57 a Bergamo e quelli per gli immobiliari, che si terranno nella sede dell'Ascom a Bergamo in via Borgo Palazzo 137.

Per informazioni sui corsi è possibile contattare la segreteria di Ascom Formazione al numero 035 4120180/183; www.ascomformazione.it; email: formazione@ascombg.it.