

Ascom punta sull'ottimismo Al via i corsi che guardano al futuro

di Roberto Vitali

In un momento di difficoltà e di altalenante pessimismo per l'economia italiana e mondiale, Ascom Formazione di Bergamo punta sull'ottimismo e annuncia - presentando il calendario delle lezioni del nuovo anno 2009/2010 - due nuovi corsi ispirati decisamente da una visione ottimistica del futuro



In un momento di difficoltà e di altalenante pessimismo per l'economia italiana e mondiale, Ascom Formazione di Bergamo punta sull'ottimismo e annuncia - presentando il calendario delle lezioni del nuovo anno 2009/2010 - due nuovi corsi ispirati decisamente da una visione ottimistica del futuro: "Lavorare con ottimismo e stimolare la positività" (6 incontri per complessive 30 ore, tra ottobre e dicembre) e "Come integrare l'intuito e aumentare l'autostima" (2 incontri per 11 ore complessive, a novembre).

«La crescente competizione in tutti i campi - ha affermato il presidente Ascom **Paolo Malvestiti**, presentando il nuovo anno formativo - richiede preparazione sempre più specializzata. Grazie al contributo della Camera di commercio proponiamo

ben 115 corsi per soddisfare le richieste di tutti gli imprenditori del terziario per un totale di 1.800 ore formative. Lo scorso anno abbiamo avuto circa 1.500 corsisti».

Il perché si punti anche su ottimismo e autostima è spiegato dal direttore **Luigi Trigona**: «La positività e l'ottimismo liberano le energie creative degli imprenditori. L'introduzione di questi corsi nell'area business intende offrire l'opportunità di acquisire competenze non solo professionali ma anche relazionali, attraverso metodi d'insegnamento innovativi, in grado di apportare un miglior clima nel lavoro di gruppo, per affrontare con maggiore serenità le difficoltà del momento».

Tra i temi delle lezioni, tenute da psicologi, esperti in comunicazione e in tecniche di leadership, si leggono anche questi argomenti: utilizzo del linguaggio per riconoscere il processo che limita il pensiero; definire e sviluppare una metacognizione degli elementi chiave relativi allo "spazio di un problema"; ascoltare il proprio intuito e abituarsi ad ascoltarlo quotidianamente; training autogeno. Resterà un po' perplesso chi pensava che aprire un negozio fosse solo questione di avere il capitale necessario per l'avvio...

Come sempre, i corsi sono divisi in due aree: 35 corsi sono rivolti al settore business e 80 al settore food. Tra questi ultimi, in tempi di ristrettezze generali e nella prospettiva di contenere i costi per il consumatore, si fa notare il corso intitolato "Menu di tre portate con food cost a 5 euro". Lo chef Federico Coria, in due incontri della durata complessiva di sei ore, insegnerà ai colleghi come si può preparare un pasto piacevole di tre portate riuscendo a contenere in 5 euro il costo delle materie prime.

«Sulla base di precise richieste e sulla esperienza degli altri anni - fa notare **Daniela Nezosi**,

responsabile Formazione Ascom Bergamo - abbiamo potenziato le lezioni di lingua inglese e quelle di informatica, settori che oggi nessuno può ignorare». Un altro segnale che conferma il momento particolare che stiamo attraversando: i costi di partecipazione ai corsi sono stati diminuiti del 10% rispetto allo scorso anno.

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, 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.

Cuochi illustri saliranno in cattedra anche quest'anno: Antonino Cannavacciuolo, Gialuca Fusto, Sergio Mei, Simone Padoan, Giovanni Pina, Fabio Tacchella, Massimo Bottura, Nicola e Pierluigi Portinari. I 115 corsi sono raccolti in un elegante e maneggevole opuscolo in distribuzione negli uffici e nelle delegazioni Ascom. Il libretto è in versione a due facce: un lato è di colore arancione e presenta i laboratori di enogastronomia dell'Accademia del Gusto di Osio Sotto, l'altro è verde e contiene i corsi dedicati al business.

Per informazioni sui corsi contattare la segreteria di Ascom Formazione:

Tel 035 4120180/183

formazione@ascombg.it

