

# BERGAMONEWS

QUOTIDIANO ON-LINE

Ben 115 corsi – Riparte a fine settembre l'anno formativo di Ascom Formazione con 115 corsi: 80 rivolti al settore food e 35 al business. Circa 1.800 le ore formative, una cinquantina i docenti.

## **Affari & Cucina, s'impara di tutto con Ascom Formazione**

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 (1.155 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 "dublex": 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 centering 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 divide in nove proposte: la cucina per professione (22 corsi), la gastronomia (4 corsi), i lieviti (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 Mel (executive del Four Season di Milano)** e **Antonino Cannavacchio (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 Franciscana**, 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 accedere 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 Oslo 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 41 20180/183; [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it); email: [formazione@ascombg.it](mailto:formazione@ascombg.it).

Martedì 8 Settembre 2009