

Tra le proposte di formazione dell'Ascom come cucinare un pasto con 5 euro

Contro la crisi anche corsi di ottimismo

■ Se la crisi economica dipende anche dalla scarsa fiducia nel presente e nel futuro, come sostengono diversi analisti, l'Ascom punta sulla formazione come ricetta per combatterla. E tra le 115 proposte del suo piano di corsi seguito ogni anno da circa 1.500 partecipanti, inserisce anche le lezioni di ottimismo. «Lavorare con ottimismo e stimolare la positività» è infatti il titolo di uno dei corsi presentati ieri, 35 rivolti al settore business e 80 al settore food. E tra questi ultimi, sempre come una risposta ai tempi di crisi, si nota il corso che insegna agli chef a preparare un pranzo in tre portate con materie prime che complessivamente non superano il costo di cinque euro.

Vitali a pagina 38

«Lezioni di ottimismo»

Per battere la crisi a scuola con l'Ascom

Sono 115 le proposte nel piano formazione dell'anno
Tra i nuovi insegnamenti: come preparare un pasto con 5 euro

■ Per reagire alla crisi Ascom Formazione punta sull'ottimismo e annuncia – presentando il calendario delle lezioni del nuovo anno 2009-2010 – due nuovi corsi ispirati alla fiducia nel futuro: «Lavorare con ottimismo e stimolare la positività» (sei incontri per complessive 30 ore, tra ottobre e dicembre) e «Come integrare l'intuito e aumentare l'autostima» (due incontri per 11 ore complessive, a novembre).

Perché si punti su ottimismo e autostima come formula per il successo commerciale lo spiega il direttore Ascom Luigi Trigona: «La positività e l'ottimismo liberano le energie creative degli imprenditori. L'introduzione di questi corsi nell'area business vuole offrire l'opportunità di acquisire competenze

non solo professionali ma anche relazionali, in grado di apportare un miglior clima nel lavoro di gruppo e 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, figurano argomenti quali: 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 abituarti ad ascoltarlo quotidianamente; training autogeno. Resterà un po' perplesso chi pensa che aprire un negozio sia solo questione di avere il capitale necessario per l'avvio...

«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 Com-



mercio 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».

Come sempre, i corsi sono divisi in due aree: 35 corsi sono rivolti al settore business e 80 al settore food. Tra questi ultimi, sempre come una risposta ai tempi di crisi, si nota 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 preparare un pasto piacevole di tre portate contenendo in 5 euro il costo delle materie prime.

«Sulla base di precise richieste e sulla esperienza degli altri anni – fa notare Daniela Nezosì, responsabile Formazione Ascom – 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. Cuochi illustri saliranno in cattedra anche quest'anno: Antonino Cannavacciuolo, Gianluca Fusto, Sergio Mei, Simone Padoan, Giovanni Pina, Fabio Tacchella, Massimo Bottura, Nicola e Pierluigi Portinari. L'elenco dei corsi food è pubblicato sul sito www.ecodibergamo.it.

I 115 corsi sono raccolti in un opuscolo in distribuzione negli uffici 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.

Roberto Vitali