

Le "ricette" dello chef fan bene pure al manager

All'Accademia del Gusto spazio alle nuove tendenze

Per gli operatori nel settore della ristorazione e della caffetteria, l'Accademia del Gusto, riconosciuta tra le migliori scuole lombarde di cucina, organizza interessanti corsi di approfondimento e aggiornamento sulle ultime tendenze del panorama enogastronomico. A segnare il ritorno tra i banchi della scuola di cucina dell'Ascom, inaugurando la stagione dei corsi il 28 settembre, "Vorrei fare il pizzaiolo": un corso pronto a svelare tutti i segreti del mestiere, dalla scelta dell'impasto al servizio al cliente, fino agli aspetti organizzativi per l'avvio di una pizzeria. 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 "Menù 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 ri-

Nel calendario dei corsi di Ascom Formazione le aree Business e Food quest'anno non viaggiano del tutto separate: due proposte interpretano la cucina come metafora del lavoro aziendale insegnando a migliorare l'organizzazione e il gruppo. Malvestiti: «Una formazione completa e aggiornata per affrontare con successo le difficoltà del momento»

Si riapre a fine settembre la stagione formativa dell'Ascom dedicata agli imprenditori del terziario del settore food (con 80 corsi dedicati) e business (con 35 corsi). 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. «La formazione rappresenta da sempre un punto cardine della nostra politica associativa - dichiara Paolo Malvestiti, presidente dell'Ascom -. Solo con una formazione completa e aggiornata le nostre aziende possono affrontare con successo e lungimiranza le difficoltà del momento e la crescente competizione del mer-

nunciare 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 l'Ascom. L'Accademia del Gusto ospiterà "Incontri d'autore", che vedrà il confronto tra le filosofie di cucina due guru sulla selvaggina: Sergio Mei (executive del "Four Seasons" di Milano) e Antonino Cannavacciuolo (chef-patron di "Villa Crespi" sul Lago d'Orta) si cimenteranno con prelibate

ricette pronte ad esaltare le carni nere, storico cavallo di battaglia degli chef di corte dall'epoca romana ai Savoia. 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. Per ridurre tempi di cottura stando al passo con gli ultimi diktat

CORSI | LABORATORI | INCONTRI 2009-2010



ascom formazione Bergamo

dell'alta cucina, assecondando un trend che sta impazzando nel panorama gastronomico, "La cottura in vaso" si rivela un corso fondamentale per perfezionare la propria tecnica di

cottura ed avere a disposizione preparazioni già pronte, anche per un'originale ed insolita *mise en place*, perfetta anche per il servizio al tavolo. Per "emozionare il cliente" non mancheranno lezioni di show-cooking sui "livelli comunicativi del piatto". Il calendario è ricco di approfondimenti tematici ed altri corsi per gli addetti ai lavori. Ampia la proposta per pasticceri e gastronomi e per barman e specialisti della caffetteria. Agli impenitenti golosi è dedicato il "Corso base di cioccolateria", pensato per tutti i professionisti che intendano specializzarsi nella realizzazione di praline e cioccolatini artigianali. Per gli estimatori della bevanda più antica del mondo, approda quest'anno per la prima volta all'Accademia del Gusto 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. Il corso avanzato di "lact art" è pronto a trasformare in artisti gli specialisti della caffetteria, con decorazioni d'impatto su cappuccini e caffè. Da non perdere, nel settore "bar & wine" il corso di barman flair per dare spettacolo al servizio di cocktail e drink. E per acquisire competenze a trecentosessanta gradi sul mondo del vino, in tutte le sue declinazioni, numerosi sono gli appuntamenti dedicati.

L'evoluzione aziendale in 35 corsi

Sono 35 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. Da segnalare i corsi sulle "tecniche di vendita" e di "visual merchandising" per rapportarsi con successo con la clientela, aumentando il volume d'affari e presentare al meglio i prodotti, con vetrine ed esposizioni d'impatto. Agli immobiliari è dedicata anche quest'anno una sezione specializzata per l'aggiornamento sulle più recenti normative, dalla certificazione energetica all'antiriciclaggio. Tra i corsi informatici, quest'anno viene dedicata attenzione alla presentazione in power point, fondamentale in azienda per illustrare al meglio progetti e risultati commerciali. Non mancano corsi interessanti, come le lezioni di "psicologia della scrittura" e gli incontri "Cooking centership: 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. Per informazioni: Ascom Formazione (tel. 035 4120180 - 183, formazione@ascombg.it, www.ascomformazione.it)

l.b.l

DOBLÒ CARGO NATURAL POWER È TUO DA 8.600 EURO. VANTAGGIOSO PER NATURA.

CON FIAT DOBLÒ CARGO NATURAL POWER RISPARMI 8.000 EURO GRAZIE ANCHE AGLI ECOINCENTIVI STATALI, E IN PIÙ:

- doppia alimentazione benzina/metano: solo 5 euro per 100 km
- stesso volume di carico delle versioni diesel e benzina: fino a 4 m³
- libera circolazione nei centri urbani durante i blocchi del traffico
- disponibile nelle versioni Cargo e Cargo Maxi

Partener Ufficiale

Prezzo di Vendita (IVA, messa in strada e IPT esclusi): € 8.600,00 al netto degli incentivi statali di rottamazione e su veicoli a metano - Anticipo zero - 60 canoni di € 194,70 (comprensivi delle coperture Prestito Protetto ed Affidato identica (con F.I. e Kasco per un importo servizi di € 3.283, polizza calcolata su cliente residente a M/IM, Valore Residuo € 1.291 - Spese Pratica € 250 + bolli - Tan 3,95%, Tasso Leasing 3,97%). Gli importi si intendono iva esclusa. Salvo approvazione. ^{www.fiat.it} Offerta valida dalla data di pubblicazione del Decreto Legge sulla Gazzetta Ufficiale e fino al 21 febbraio 2009.

NATURAL POWER

FIAT PROFESSIONAL

LEADER INSIEME

GRUPPO BRESCIANI AUTO

CONCESSIONARIE

BRAVA - 035/4555522 - Bergamo, Via Grumello 43/a
AUTOSERIATE - 035/294117 - Seriate, Via Nazionale 91
AZZURRA - 035/891007 - Urgnano, Via Provinciale