



Formati e Occupati



IL PROGETTO

È sempre più difficile trovare cuochi, personale di sala e addetti al ricevimento che abbiamo competenza e professionalità. Il grido di allarme lanciato dai ristoratori, albergatori e baristi bergamaschi è stato accolto da Ascom Confcommercio Bergamo che ha dato vita al progetto “Formati e Occupati”. Si tratta di un percorso mirato che prevede **tre corsi professionalizzanti destinati a formare personale** in grado di colmare le lacune che oggi esistono nel mercato del lavoro.

L'abc delle competenze è comune a tutti i profili: consapevolezza del ruolo, rispetto delle regole, approccio al cliente e tecniche di accoglienza. I tre percorsi sono connotati da una **prevalente componente pratica** che porterà i corsisti ad arrivare preparati all'inserimento lavorativo. Le attività prevedono una **formazione specialistica tecnica di 120 ore** per ciascun percorso e successivamente l'inserimento in azienda con un **contratto di tirocinio retribuito** di quattro mesi (da metà ottobre 2019 a metà febbraio 2020). L'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo ha accolto favorevolmente lo sviluppo del progetto e ha stanziato fondi al fine di rendere gratuito l'accesso al progetto da parte delle persone in cerca di lavoro. Ciascun corso è rivolto ad un **massimo di 10 persone**. Non sono richiesti requisiti in ingresso, ma chi vi aderisce deve manifestare una **forte motivazione a lavorare** nei pubblici esercizi in mansioni afferenti all'area cucina, sala, bar, ricevimento. Ascom e l'Ente Bilaterale, insieme ad Ascom Formazione, incontreranno i candidati per un breve colloquio conoscitivo al fine di verificare le potenzialità occupazionali e le loro ambizioni professionali. Il percorso formativo si svolge dal 16 settembre al 4 ottobre e lo sviluppo del progetto è stato affidato ad Ascom Formazione.

I CONTENUTI

PROGRAMMA CORSO PER CUOCO

Introduzione al corso – 4 ore
Ruolo, norme e mansioni – 12 ore
I fondamentali del sapere in cucina – 20 ore
Laboratorio pratico di cucina – 60 ore
Laboratorio pratico di pasticceria – 16 ore
I lievitati – 8 ore

PROGRAMMA CORSO PER ADDETTO SALA E BAR

Introduzione al corso – 4 ore
Ruolo, norme e mansioni – 12 ore
Elementi di comunicazione efficace – 16 ore
Conversazione inglese – 20 ore
Tecniche di servizio – 24 ore
La caffetteria – 16 ore
I vini – 12 ore
La miscelazione – 16 ore

PROGRAMMA CORSO PER ADDETTO RICEVIMENTO

Introduzione al corso – 4 ore
Ruolo, norme e mansioni – 12 ore
I servizi in hotel – 24 ore
Elementi di comunicazione efficace – 12 ore
Conversazione inglese – 52 ore
Gestione dei reclami – 8 ore
Gestione dei clienti difficili – 8 ore

IL CALENDARIO

Da lunedì 16 settembre a venerdì 4 ottobre.

Lunedì 16 settembre - dalle 9 alle 17 (8 ore)
Martedì 17 settembre - dalle 9 alle 17 (8 ore)
Mercoledì 18 settembre - dalle 9 alle 17 (8 ore)
Giovedì 19 settembre - dalle 9 alle 17 (8 ore)
Venerdì 20 settembre - dalle 9 alle 13 (4 ore)
Sabato 21 settembre - dalle 9 alle 13 (4 ore)
Lunedì 23 settembre - dalle 9 alle 13 (4 ore)
Martedì 24 settembre - dalle 9 alle 17 (8 ore)
Mercoledì 25 settembre - dalle 9 alle 17 (8 ore)
Giovedì 26 settembre - dalle 9 alle 17 (8 ore)
Venerdì 27 settembre - dalle 9 alle 17 (8 ore)
Sabato 28 settembre - dalle 9 alle 13 (4 ore)
Lunedì 30 settembre - dalle 9 alle 17 (8 ore)
Martedì 1 ottobre - dalle 9 alle 17 (8 ore)
Mercoledì 2 ottobre - dalle 9 alle 17 (8 ore)
Giovedì 3 ottobre - dalle 9 alle 17 (8 ore)
Venerdì 4 ottobre - dalle 9 alle 17 (8 ore)

LA SEDE DEL CORSO

Accademia del Gusto – Piazzetta Don Gandossi 1 – 24046 Osio Sotto (Bergamo).
Per info sulla sede: www.ascomformazione.it

PER ISCRIVERSI

Le iscrizioni sono aperte fino al 31 luglio. È sufficiente inviare una email a info@ascomformazione.it; o telefonare allo 035 4185706-707-715.



SE **VUOI LAVORARE**
COME **CUOCO**
TI ASPETTIAMO A SETTEMBRE
PER UN MESE DI
FORMAZIONE GRATUITA E,
DA OTTOBRE, 4 MESI DI
TIROCINIO RETRIBUITO

ASCOM
CONFECCOMMERCIO
ENTE BILATERALE
ALBERGHIERO E DEI PUBBLICI
ESERCIZI DI BERGAMO

E' UNA PROPOSTA SERIA PER PERSONE SERIE

WWW.ASCOMFORMAZIONE.IT INFO@ASCOMFORMAZIONE.IT



SE **VUOI LAVORARE**
COME **ADDETTO SALA**
TI ASPETTIAMO A SETTEMBRE
PER UN MESE DI **FORMAZIONE GRATUITA**
E, DA OTTOBRE,
4 MESI DI **TIROCINIO RETRIBUITO**

ASCOM
CONFECCOMMERCIO
ENTE BILATERALE
ALBERGHIERO E DEI PUBBLICI
ESERCIZI DI BERGAMO

E' UNA PROPOSTA SERIA PER PERSONE SERIE

WWW.ASCOMFORMAZIONE.IT INFO@ASCOMFORMAZIONE.IT



SE **VUOI LAVORARE**
COME **BARMAN**
TI ASPETTIAMO
A SETTEMBRE PER UN MESE DI
FORMAZIONE GRATUITA E,
DA OTTOBRE, 4 MESI DI
TIROCINIO RETRIBUITO

ASCOM
CONFECCOMMERCIO
ENTE BILATERALE
ALBERGHIERO E DEI PUBBLICI
ESERCIZI DI BERGAMO

E' UNA PROPOSTA SERIA PER PERSONE SERIE

WWW.ASCOMFORMAZIONE.IT INFO@ASCOMFORMAZIONE.IT



SE **VUOI LAVORARE**
COME **ADDETTO AL RICEVIMENTO**
TI ASPETTIAMO
A SETTEMBRE PER UN MESE DI
FORMAZIONE GRATUITA E,
DA OTTOBRE, 4 MESI DI
TIROCINIO RETRIBUITO

ASCOM
CONFECCOMMERCIO
ENTE BILATERALE
ALBERGHIERO E DEI PUBBLICI
ESERCIZI DI BERGAMO

E' UNA PROPOSTA SERIA PER PERSONE SERIE

WWW.ASCOMFORMAZIONE.IT INFO@ASCOMFORMAZIONE.IT

DICONO DEL PROGETTO:

“E’ un progetto importante in cui crediamo molto”afferma **Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo e presidente del Gruppo Albergatori**. È da più di anno che ci stiamo lavorando e nel corso dei mesi l’abbiamo perfezionato. E oggi grazie all’intervento dell’Ente Bilaterale del Turismo è possibile offrirlo gratuitamente a quanti vogliono formarsi e lavorare nel settore della ristorazione e dell’ospitalità. Oltre a doti personali e savoir-faire, per stare a contatto con il pubblico e accogliere turisti servono competenze specifiche, a partire dalla conoscenza perfetta delle lingue straniere, almeno dell’inglese, che non deve essere scolastica, né elementare e va rafforzata ed esercitata. È un aspetto fondamentale su cui si concentrerà il nostro corso”.

“Abbiamo accolto con favore la richiesta di collaborare e di finanziare il progetto in quanto è fondamentale operare nel limbo esistente tra la scuola e il lavoro, agendo in maniera convinta sulla specializzazione e sulle motivazioni dei candidati, non solo facendo matching tra domanda e offerta, ma supportando operativamente la qualificazione delle persone che operano nel settore” afferma **Enrico Betti, presidente dell’Ente Bilaterale del Turismo**.

“Il progetto ha sicuramente l’ambizione di essere un valido aiuto per la creazione di figure professionali che troveranno nel tempo occupazione stabile e qualificata - spiega **Maurizio Regazzoni, vicepresidente dell’Ente Bilaterale del Turismo** - Nel settore del turismo, l’attenzione della bilateralità nazionale va nella direzione di proporre corsi finalizzati a migliorare la qualità degli addetti e il servizio alle imprese. In questo anche la bilateralità bergamasca farà la sua parte.”.

“Il percorso prevede una formazione specialistica di un mese, una full immersion affidata ad un team di docenti professionisti che avranno il compito di fornire ai corsisti i principali strumenti per l’immediato inserimento nel contesto lavorativo. Ritmi intensi, molta pratica, nozioni tecniche sul mondo del lavoro, una sorta di libretto di istruzioni per fare in modo di affidare agli imprenditori persone in possesso delle competenze necessarie allo svolgimento delle mansioni” spiega **Daniela Nezosi, responsabile dell’Area Formazione di Ascom Confcommercio Bergamo**.