

# Cuochi, addetti sala e ricevimento Manca personale, Ascom in campo

**Formazione.** Previsti tre corsi di 120 ore ciascuno, a seguire tirocinio retribuito di quattro mesi  
Zambonelli: crediamo molto nel progetto, percorsi gratuiti grazie all'Ente bilaterale del turismo

È sempre più difficile trovare cuochi, personale di sala e addetti al ricevimento che abbiano 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.

«È un progetto importante in cui crediamo molto - afferma Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo - È da più di un 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».

L'abc delle competenze è comune a tutti i profili: consapevolezza del ruolo, rispetto delle regole, approccio al cliente e tecniche di accoglienza.

«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 - sottolinea Zambonelli - che non deve essere scolastica, né elementare e va rafforzata ed esercitata. È un aspetto fondamentale su cui si concentrerà il nostro corso».

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.

## Il contributo della bilateralità

«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

## I programmi formativi

### CUCINA

- 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**

### 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**

### SALA E BAR

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

servizio alle imprese. In questo anche la bilateralità bergamasca farà la sua parte».

Lo sviluppo del progetto è stato affidato ad Ascom Formazione. «Il percorso prevede una formazione specialistica di un mese, una full immersion affidata a 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.

Ciascun corso è rivolto a un massimo di dieci 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 corso si svolgerà dal 16 settembre al 4 ottobre. Le iscrizioni sono aperte fino al 31 luglio. È sufficiente inviare una e-mail a [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it); o telefonare allo 035.4185706.

# Federalberghi, a Bergamo il punto sull'utilità del Cir

## Riunione nazionale

Per tre giorni in città direttori e segretari delle organizzazioni che rappresentano la ricettività

Grande partecipazione per la riunione nazionale dei direttori e dei segretari delle organizzazioni aderenti a Federalberghi, che si sono dati appuntamento nello scorso fine settimana a Bergamo per una tre giorni dedicata alle tematiche più interessanti del settore. I rappresentanti delle più importanti realtà turistiche italiane si sono confrontati sui principali provvedimenti di interesse per la categoria degli alberghi, a partire dall'utilità del Cir, il Codice identificativo regionale che rappresenta un elemento in-



Il gruppo di Federalberghi in visita alla città

dispensabile per conoscere quanti appartamenti e a quali condizioni vengono destinati ad affitti turistici.

«Un tema di vitale importanza per la nostra categoria - ha commentato il direttore generale di Federalberghi,

Alessandro Nucara - . Le strutture alternative agli hotel devono giocare con le nostre stesse regole a livello fiscale».

L'incontro a Bergamo, a cui hanno partecipato anche il coordinatore regionale Federalberghi, Fabio Primerano, il presidente Federalberghi Bergamo Giovanni Zambonelli, il sindaco di Bergamo Giorgio Gori, l'assessore regionale Lara Magoni e i parlamentari del territorio, è arrivato a pochi giorni dall'assegnazione delle Olimpiadi invernali 2026 che vede anche Bergamo protagonista dell'evento con decine di camere che sono state fornite al comitato organizzatore per ospitare squadre e delegazioni straniere.

La nostra provincia conta

Il direttore generale Nucara: stesse regole fiscali per le strutture alternative agli hotel

più di 1.800 strutture ricettive per un totale di quasi 31 mila posti letto. Le presenze totali, grazie anche a un'infrastruttura strategica come l'aeroporto di Bergamo, crescono di anno in anno e nel 2018 hanno superato i 2,3 milioni di visitatori.

Ai direttori e ai segretari di Federalberghi - che si sono confrontati anche sulle tematiche inerenti le politiche del lavoro, la sostenibilità, la lotta agli sprechi, la sicurezza dei sistemi di pagamento, le zone a traffico limitato - è stato mostrato il patrimonio culturale della nostra provincia.

«Siamo molto soddisfatti per aver portato a Bergamo da tutta Italia i rappresentanti delle associazioni albergatori - hanno commentato il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini, e il segretario di Federalberghi Bergamo, Giorgio Lazzari - . Abbiamo affrontato le tematiche e gli sviluppi possibili di una categoria che sta molto crescendo in termini di numeri e di qualità su tutto il nostro territorio».

## COMMERCIO Distretti, dal Friuli per imparare

Venerdì 5 e sabato 6 luglio, 25 amministratori del Friuli Venezia Giulia saranno ospiti di Ascom Confcommercio Bergamo per un educational tour di studio finalizzato a comprendere l'evoluzione dei distretti del commercio in ambito urbano e il ruolo del pubblico e del privato nell'organismo di governance. La visita si inserisce in un percorso di studio organizzato dall'Università Bocconi di Milano per giovani amministratori friulani. Verranno portate come testimonianze l'esperienza di Bergamo e del distretto diffuso di San Pellegrino Terme.

## FIMAA Incompatibilità Corso per agenti

Fimaa Bergamo organizza per giovedì 11 luglio a partire dalle ore 9,30 il convegno «Agenti immobiliari: nuova normativa sull'incompatibilità». Interverranno il presidente nazionale, Santino Taverna, e professionisti del settore per approfondire in modo esaustivo e concreto la novità dell'incompatibilità e del decreto crescita. Durante il convegno verrà presentato un nuovo sportello dedicato agli associati Fimaa Bergamo. Per informazioni: [www.ascombg.it](http://www.ascombg.it)

## IN EDICOLA Affari di gola sulla cucina estiva

È in edicola domani il numero estivo di Affari di Gola, la pubblicazione di Ascom Confcommercio dedicata alla buona tavola. Tanti gli spunti interessanti dedicati alla cucina estiva: poke, salse per barbecue, burger vegani, cucina senza fuoco; e un servizio sulle nuove professioni nella ristorazione. La rivista è in vendita a 2,60 euro; mentre l'abbonamento per cinque numeri è di 10 euro. Per informazioni contattate: tel. 035.4120304 oppure [info@ascombg.it](mailto:info@ascombg.it)

## TURISMO Assistenza Ascom per il bando EDT III

L'area innovazione e digitalizzazione di Ascom Confcommercio Bergamo assiste gli imprenditori della filiera turistica nell'accedere al bando EDT III della Camera di Commercio di Bergamo. L'ente camerale stanziò un fondo di 275.000 euro a sostegno dell'offerta turistica attraverso il miglioramento della promozione, della commercializzazione e della gestione della domanda digitale. Il contributo a fondo perduto pari al 75% delle spese ammissibili sostenute dal 1° luglio al 31 dicembre 2019, va da un minimo di 1.125 euro a un massimo di 7.500 euro. Per dettagli o chiarimenti scrivere a: [consulenza@ascombg.it](mailto:consulenza@ascombg.it) oppure chiamare l'area innovazione e digitalizzazione al numero 035.4120123.