

Formazione, dall'Ascom 138 idee per guardare avanti. C'è anche l'incontro con il "codista"



Sono tutti puntati verso l'innovazione i 138 corsi messi in agenda da Ascom Formazione per l'anno 2015-2016 e presentati questa mattina alla sede di Osio Sotto.

Tra le novità ci sono il lancio di una professione innovativa, il retail manager con la coach style Carla Gozzi, e un'idea "salva crisi" curiosa che ha avuto molto successo, quella di Giovanni Cafaro, l'uomo che ha reso un lavoro fare la fila agli sportelli. Uno spunto di come un problema, come l'assenza di lavoro, può trasformarsi in un'opportunità e al tempo stesso l'occasione per riflettere come nella vita c'è un momento in cui si può fare altro.

Il calendario propone tendenze e idee che stimolano gli imprenditori del terziario ad aprirsi verso nuovi orizzonti per stare al passo con l'evoluzione dei consumi e degli stili di vita: nuove professioni da apprendere, lingue straniere da imparare e attenzioni diverse da avere per accogliere e soddisfare il turista e il cliente.

Lo scopo della scuola dell'associazione commercianti è dare agli imprenditori bergamaschi tutti gli strumenti per innovare la propria azienda. Per il settore dell'evoluzione professionale e aziendale il calendario 51 corsi, suddivisi

in 5 sezioni: gestione e sviluppo, hobby, informatica e web, lingue straniere e formazione esperienziale. Numerosi sono realizzati con il contributo della Camera di Commercio di Bergamo, in collaborazione con la sua Azienda Speciale, Bergamo Sviluppo. I titolari, soci, coadiuvanti, dipendenti di imprese che hanno sede legale in provincia di Bergamo possono, quindi, se in regola con quanto previsto dal bando, e nei limiti dei fondi disponibili, accedere ai corsi beneficiando di un contributo camerale sotto forma di voucher.

Ma veniamo alle proposte. Nel campo delle lingue straniere oltre all'inglese quest'anno vengono approfonditi il cinese e l'arabo; a quest'ultimo, che lo scorso anno ha avuto molto successo, sono dedicati due corsi, uno base e uno più avanzato per imparare a parlare di cibo, lavoro, studi e tempo libero. Nel momento del boom del turismo, non poteva mancare un corso sul turismo accessibile: rivolto agli albergatori e a tutti coloro che operano in questo settore, approfondisce le tecniche di approccio, accoglienza e gestione del soggiorno di un target con numeri sempre più importanti e che traccia il futuro del settore.

Tra i titoli più accattivanti e innovativi spiccano i corsi esperienziali Mystery Client, Scrum, Aperitime, Cacciatrophy e il Percorso al buio (all'Istituto dei Ciechi di Milano), che mettono in gioco, con modalità diverse dalle tradizionali, la capacità di fare squadra dei dipendenti. La sezione dedicata alla gestione e sviluppo, infine, spazia dalle tecniche di vendita alla gestione economica di un'attività, dalla psicologia alla dizione, dal recupero crediti al rapporto con i collaboratori.

Ancora più numerose le proposte per i ristoratori e gli addetti del settore food: 87 corsi ripartiti nelle sezioni cucina per professione, bar & wine, lievitati, convivium, pasticceria e cucina per passione. Anche quest'anno saliranno in cattedra chef e stellati, tra questi Gennaro Esposito, Mauro Uliassi, Riccardo Camanini, Paolo Lopriore ed

Enrico Cerea.

Così come per l'area business, anche in questa i corsi più innovativi condurranno per mano gli imprenditori nello sperimentare nuove proposte – come lo street food, i piatti vegani – e nuove professioni come l'idrosommelier, l'esperto della carta delle acque. Nella sezione del beverage è in programma lo stile americano al bar e si impongono i distillati polinesiani.

Per gli aspiranti pasticceri uno dei corsi è sulle sweet table, le tavole allestite esclusivamente da dolci: caramelle, confetti, torte, pasticcini. Ritornano le lezioni, sempre molto richieste, sulla professione del pizzaiolo e sull'uso delle farine e il tradizione appuntamento con il Convivium che quest'anno proporrà due lezioni-pranzo di alta ristorazione, Ai tre Cristi dallo chef Paolo Lopriore a Milano e all'Enoteca Pinchiorri di Firenze.

Non mancano neppure quest'anno i corsi per appassionati con tante proposte stuzzicanti: dal corso imparare a cucinare ai piatti gluten free, dalle zuppe alla cena in 10 minuti fino alla realizzazione per San Valentino di una cena afrodisiaca.

A fine novembre, dal 28 al 30, infine l'Accademia del Gusto si trasferirà in Fiera a Gourmarte con l'intervento di noti volti televisivi, tra cui Mirko Ronzoni, che è in Accademia da cinque anni e vi ritorna quest'anno da vincitore della seconda edizione di Hell's Kitchen Italia.

«Da sempre la formazione ha contraddistinto l'operato della nostra Associazione – ha detto il presidente Ascom Paolo Malvestiti -. Abbiamo sempre creduto fortemente che per competere un imprenditore debba avere basi solide ed essere sempre aggiornato sulle novità che il mercato propone, imparando dalle eccellenze presenti sul territorio locale e nazionale. Un elemento caratterizzante della nostra area formazione è quello di infondere "cultura manageriale" ai

nostri associati attraverso strumenti e metodi nuovi che arrivano anche a sottoporre ad un'analisi accurata le attività imprenditoriali che hanno il coraggio di mettersi in discussione per crescere».

«La crisi ha picchiato e sta picchiando ancora molto duramente gli imprenditori. La formazione che proponiamo è una cultura dell'innovazione, intesa come la capacità di fare in modo migliore e diverso quello che si sta facendo. Chi fa formazione vuole portare innovazione alla propria attività», ha spiegato il direttore Oscar Fusini. «Abbiamo puntato su corsi diretti a qualificare le relazioni in azienda, la progettazione e la pianificazione di nuove idee, lo sviluppo della forza vendita attraverso gli strumenti social – ha illustrato Daniela Nezosì, responsabile di Ascom Formazione -. Lo sforzo è stato di lavorare sui processi aziendali per rinnovarli».

Per il calendario dei corsi: www.ascomformazione.it