

23 Settembre 2016

Ascom, riprende la stagione dei corsi. E la formazione aziendale diventa anche un reality

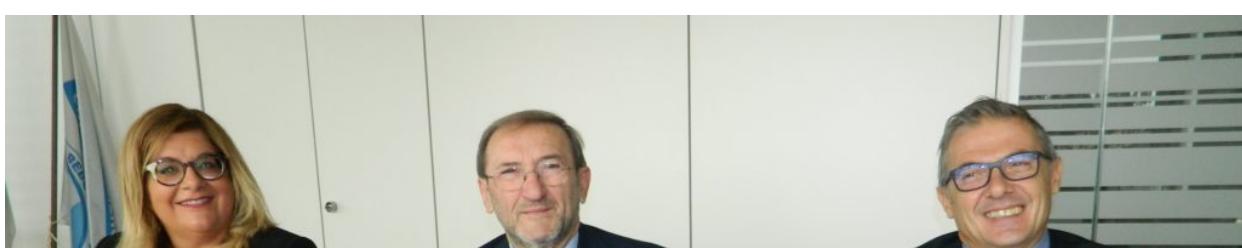
Ben 141 proposte suddivise tra l'area professionale e quella dell'enogastronomia. Si fanno largo le proposte su misura e i percorsi esperienziali per costruire il team. Malvestiti: «Nel terziario alto il turn over delle attività per questo formazione e assistenza sono strategiche»



“Il sapere si diffonde”. È questo lo slogan dell’offerta formativa ideata e curata da Ascom Confcommercio Bergamo per l’anno 2016-2017.

La proposta prenderà il via il prossimo 10 ottobre e sarà come di consueto articolata in due sezioni: Laboratorio del Sapere, mirato allo sviluppo manageriale, e Accademia del Gusto, centrata sull’enogastronomia.

In tutto 141 proposte “a catalogo” alle quali si aggiunge il capitolo della formazione su misura per ciascuna azienda. «Lo scorso anno Ascom Formazione ha erogato 120 corsi per 2.500 ore di formazione, formando oltre 1.500 persone tra collaboratori ed imprenditori – ha ricordato il presidente dell’Ascom Paolo Malvestiti -. Abbiamo calcolato un incremento del 20% rispetto all’anno precedente sia nel numero delle ore fornite che dei partecipanti coinvolti. È un dato buono e che ci permette di dire che gli imprenditori bergamaschi hanno bisogno di formazione».



La presentazione del calendario dei corsi 2016-2107 di Ascom Confcommercio Bergamo. Da sinistra, Daniela Nezosi, responsabile dell'area Formazione, il presidente Paolo Malvestiti e il direttore Oscar Fusini

Per consolidare il proprio business, ma, soprattutto, per partire con il piede giusto. «Il terziario è un settore vivo - ha evidenziato Malvestiti - e si stima che entro fine 2016 in Bergamasca nasceranno 1.500 imprese, il 7% del numero complessivo di attività del terziario. Il turnover però resta molto alto ed è dovuto ad una scarsa competenza di tipo imprenditoriale e la poca conoscenza del settore merceologico di riferimento. Manca inoltre per l'imprenditore un periodo di avviamento e di affiancamento. Mentre, formazione, assistenza e accompagnamento diventano le chiavi strategiche per la crescita delle nuove realtà imprenditoriali».

Ogni area del nuovo calendario formativo è suddivisa in temi. Corsi manageriali, lingue straniere, informatica, formazione esperienziale, team building, gestione e strategie di marketing, web marketing per il Laboratorio del Sapere; corsi di cucina professionale, pasticceria, panetteria lezioni dedicate al mondo del beverage, corsi per amanti della buona cucina per l'Accademia del Gusto.



Tante le offerte ormai consolidate e altrettante quelle nuove, che vogliono

affiancare gli imprenditori del terziario e accompagnarli per stare al passo con le repentine trasformazioni dettate da un mercato in continuo fermento. Tra le nuove proposte, le più innovative sono l'area Educational Reality, che punta sulla formazione per i team impiegando percorsi anche insoliti per riflettere sul teamworking, sullo sviluppo organizzativo, sui flussi comunicativi. Un nuovo approccio formativo su misura per grandi e piccole aziende, modulabile sulla base delle singole esigenze; e la Lego® Serious Play®, una metodologia che, attraverso i mitici mattoncini, facilita l'apprendimento e lo sviluppo organizzativo di un'azienda.

Novità anche tra i corsi di lingue dove, per la prima volta, sono state introdotte 40 ore per lo studio del giapponese.

L'attenzione verso l'associato passa anche attraverso il nuovo corso dedicato alla legittima difesa, realizzato in collaborazione con la Federazione Italiana Lotta Judo Arti Marziali. Non manca una sezione dedicata ai social network: linkedin, whatsapp, snapchat, telegram, facebook, instagram, twitter, blog, youtube, strumenti divenuti ormai indispensabili per farsi conoscere e conoscere il mercato e le tendenze dei consumatori.

Senza dimenticare lo "zoccolo duro" della formazione: tutte le proposte di crescita professionali e individuali che riguardano il rapporto con i collaboratori, la capacità di delegare, la buona comunicazione fino ad arrivare

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/ascom-riprende-la-stagione-dei-corsi-e-la-formazione-aziendale-diventa-anche-un-reality/>

all'organizzazione aziendale e il food cost, due condizioni indispensabili per una buona riuscita imprenditoriale. Sempre nell'area del Laboratorio del Sapere debuttano gli "Gli imperdibili per il tempo libero", che vede tra i docenti Giorgia Fantin Borghi, esperta di bon ton e galateo del matrimonio, e Carla Gozzi, famosa coach style e protagonista indiscussa delle trasmissioni televisive "Ma come ti vesti?" e "Shopping night".

[>>Qui il calendario completo](#)



I più gettonati, da sempre, sono i corsi relativi all'apprendimento di una

professione: barman, pizzaiolo, addetto di sala, pasticciere, cuoco, che ritornano insieme a una novità: il banconiere di macelleria, 25 ore dedicate al taglio della carne e ai "pronti a cuocere".

Per i professionisti, in cattedra, una carrellata di grandi nomi, pronti a condividere esperienza, professionalità e passione: Yoji Tokuyoshi, Piergiorgio Giorilli, Franco Aliberti, Luca Montersino, Aimo e Nadia, Enrico Bartolini. A tutti i ristoratori Ascom Formazione regala una chicca: l'incontro con il critico mascherato Valerio Massimo Visintin.

Continuano anche le trasferte gustose del Convivium, che quest'anno fa tappa a Nocera Umbra al Birrificio San Biagio e a Torino da Matteo Baronetto.

Per gli appassionati salutisti gli appuntamenti più attesi sono la cucina di Sauro Ricci e di Marco Bianchi.

Novità particolarmente accattivante sono le "Serate wow" che propongono momenti di convivialità con gli abbinamenti tra vini e vinili, birra e pizza, panino e film, gin e sushi, ostriche champagne e l'happy hour in english.

[>>Qui il calendario completo](#)

Il blog di Ascom Formazione

Un'altra novità messa in campo per il nuovo anno accademico è il blog di Ascom Formazione, nato per chiacchierare con i corsisti e per confrontarsi sui temi proposti. Il blog si divide in due aree: Ricette di Gusto e Ricette di Vita. La prima è dedicata ai prodotti enogastronomici, alle tecniche di preparazione e cottura degli alimenti, agli abbinamenti dei piatti con l'universo dei beverage, alle ricette e ai suggerimenti degli chef. La seconda, nonostante il titolo ambizioso, non offre la ricetta perfetta per vivere una vita splendida, ma spunti per riflettere sugli ingredienti necessari a migliorarla e migliorarci. «Scrivere su Ricette di Vita - spiega Daniela Nezosi, responsabile di Ascom Formazione - significa far parte di una community che sceglie di riflettere su ciò che potrebbe concorrere all'ottimizzazione delle nostre competenze in

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/ascom-riprende-la-stagione-dei-corsi-e-la-formazione-aziendale-diventa-anche-un-reality/>

ambito lavorativo e personale».

Maggiori informazioni su www.ascomformazione.it