

Corsi e seminari, l'Ascom spinge sul pedale della formazione

Al via la nuova proposta dell'Ascom, calibrata per rispondere alle esigenze degli imprenditori. In calendario 105 corsi. Malvestiti: «L'aggiornamento professionale rappresenta un'esigenza in un mercato sempre più competitivo»



Semplice come un bicchiere di latte, prezioso come una perla. Sono queste le due visioni del sapere illustrate a suon di corsi nel nuovo calendario formativo dell'Ascom di Bergamo, che invita a riscoprire il lusso della semplicità della conoscenza. Il nuovo anno accademico, al via dal 6 ottobre, offre gli strumenti per affrontare le difficoltà a testa alta, con un calendario pronto ad abbracciare ogni esigenza, dalla rivoluzione interiore necessaria per reagire ad ogni problema, ai corsi pratici, con un'attenzione particolare al marketing e alle tecniche di vendita. I corsi di lingue quest'anno offrono la possibilità di cimentarsi con gli idiomi – alquanto ostici – dei mercati emergenti, dal cinese all'arabo fino al russo. L'Accademia del Gusto apre come ogni anno la porta ai grandi nomi della ristorazione italiana ed abbraccia tutte le ultime tendenze in cucina, pasticceria e nel settore bar & wine. “La formazione rappresenta un'esigenza in tempo di crisi, deve essere continua e rispondere alle esigenze di aggiornamento professionale che un mercato sempre più competitivo richiede” sottolinea il presidente dell'Ascom Paolo Malvestiti.

In calendario 105 corsi: 65 laboratori dell'Accademia del Gusto, 2 Convivium e 38 seminari per la qualificazione

professionale e la cultura personale. “In sintonia con gli orientamenti del Governo in tema di formazione scuola/lavoro, dobbiamo tuffarci nelle conoscenze che generano competenze in grado di rendere competitive le aziende – rimarca il direttore dell’Ascom Luigi Trigona -. La nostra associazione continua a dare un grande peso alla formazione, con corsi che sanno guardare al futuro e rendono le aziende creative, innovative e ancora più orientate al cliente”. Marketing, comunicazione e lingue straniere sono gli asset fondamentali per l’organizzazione aziendale: “Le conoscenze che devono permeare le aziende attengono soprattutto alle attività di marketing e ai processi organizzativi all’insegna del lavoro di squadra, dell’integrazione delle competenze e dei processi di delega” continua Trigona. “Ogni anno – evidenzia Daniela Nezosi, responsabile dell’area formazione dell’Ascom – abbiamo il compito di cogliere i fabbisogni dei nostri imprenditori e di tradurli in risposte formative concrete ed efficaci, oltre che facilmente accessibili sia in termini di costi che di tempo. Negli anni abbiamo constatato che le aziende che si dedicano alla formazione hanno una marcia in più che stupisce ed affascina, ingenerando l’ormai codificato “effetto wow” . La conoscenza è oggi il più importante fattore di produzione e le competenze sono i più efficaci produttori di ricchezza”.

Evoluzione professionale e aziendale

Tra i corsi, la gestione dello sconto e il recupero telefonico dei crediti

La componente emotiva e quella esperienziale guidano sempre più gli acquisti ed impongono un’evoluzione del punto vendita. Per questo i segreti di marketing e visual merchandising sono al centro dell’attenzione nell’area business per incentivare i consumi ed innovare negozi e vetrine con piccoli e grandi accorgimenti. I corsi, mirati ad incrementare il proprio business, spaziano dal marketing del punto vendita e della ristorazione al visual merchandising (con un corso specifico dedicato ai negozi alimentari ed uno alle altre attività), dal corso base pronto a svelare i segreti della vendita a quello avanzato che mostra strategie innovative. “Vendere è semplice, se sai come farlo” è uno dei titoli scaccia-crisi in calendario, unitamente a “Migliorare l’attività per aumentare gli utili”. In un momento in cui i pagamenti slittano o arrivano a saltare del tutto, l’Ascom dedica un corso al “Recupero telefonico dei crediti” per condurre una negoziazione innescando le giuste leve di influenza e persuasione.

Di fronte alle richieste sempre più frequenti alla cassa di un taglio ai prezzi di cartellini e listini, il corso “La psicologia dello sconto” fornisce una serie di strumenti e tecniche concrete per far sì che la richiesta diventi un’occasione per valorizzare l’attività commerciale. Nessuno può fare tutto da solo, ma spesso capita che si voglia arrivare a tutti i costi dappertutto: il corso “La delega efficace” fornisce l’occasione di ottimizzare l’organizzazione del manager in azienda individuando quelle mansioni che possono essere affidate ai propri collaboratori.

A garanzia di correttezza e trasparenza, oltre che per scongiurare azioni legali, il corso “Il commerciante ed il codice del consumo” – che illustra anche le recenti novità in materia di eCommerce – offre l’occasione di dimostrare la propria professionalità al consumatore e di tutelare la propria azienda da eventuali controversie. In avvicinamento a Expo, i corsi di lingua spaziano dal cinese all’arabo, al russo, che affiancano il sempre indispensabile inglese rinfrescato a suon di “conversation” e proposto in forma innovativa attraverso il laboratorio “Cooking in English” che abbina l’esecuzione di ricette da chef a terminologie fondamentali in ogni brigata dal respiro internazionale. Non manca un’offerta formativa “esperienziale” studiata su misura di ogni esigenza aziendale per costruire gruppi di lavoro efficaci: all’ormai più che collaudato “Cooking Team Building” si aggiungono il volo per far decollare – idealmente e, fuor di metafora, in alianti – il proprio team e, passando al rugby, lo scrum (mischia) per avere un team coeso e motivato a raggiungere la meta. In calendario trovano spazio anche quest’anno percorsi di “ristrutturazione” interiore e crescita personale: il “Superbrain yoga” garantisce in un paio di minuti di esercizio quotidiano un cervello più brillante, mentre il potere del respiro consente di misurarsi con gli abissi della piscina più profonda al mondo, la Y-40 a Montegrotto Terme. Non vengono trascurati nemmeno stile e creatività, con i corsi di personal branding e per dare spazio al proprio estro.

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/corsi-e-seminari-lascom-spingsul-pedale-della-formazione/>

**Per gli chef anche l'opportunità
di far parte delle migliori brigate di cucina**

Tra le novità dei percorsi proposti dall'Accademia del Gusto c'è la scelta di dedicare le visite dei Convivium ai "satelliti" della cucina stellata. Sono due gli appuntamenti: alla Locanda 4 cuochi, indirizzo veronese per tutte le tasche creato da Giancarlo Perbellini e da Pisacco, nuovo ristorante easy-chic di Andrea Berton in via Solferino a Milano. I seminari d'autore continuano a contraddistinguere l'offerta formativa dell'Accademia: dalle divagazioni di cucina a sorpresa di Piergiorgio Parini, alle tecniche di lavorazione dei crostacei svelate da Chicco Cerea, al pesce e alle cotture zero con Hirohiko Shoda. Anche quest'anno i corsisti hanno l'occasione di far parte delle migliori brigate di cucina italiane – da Enrico Bartolini del Devero di Cavenago di Brianza a Ilario Vinciguerra del ristorante di Gallarate che porta il suo nome – per scoprire segreti di leadership e strategie organizzative.

Il corso "L'interpretazione della carne di Motta e Alfieri" consente ai professionisti della ristorazione di acquisire nuove competenze per innovare la loro offerta al cliente. Grazie alla nuova collaborazione dell'Accademia con la Vecchia Scuola Bolognese gli chef possono imparare a tirare la sfoglia a mano come solo le sfogline emiliane sanno fare, in una giornata in trasferta a Bologna. Crescono i corsi di pasticceria: dal cake design ai macaron d'autunno, dal carrello dei dolci per la ristorazione alla pasticceria salata.

L'Accademia del Gusto mette in campo tanti corsi per rispondere alle ultime tendenze di una cucina etica e a prova di intolleranze, dal "Vegan chic" a "La cucina a costo quasi zero". Il comparto bar & wine risponde alle ultime tendenze con percorsi di formazione ad hoc, dal cappuccino d'autore 3D all'American Bartending, dalla caffetteria alternativa all'arte del mixology. Con i corsi di degustazione de "Le vie del vino" si viaggia con il bicchiere in Francia dalla Borgogna a Bordeaux passando per lo Champagne, a Montalcino in compagnia di tre Brunello vintage, per poi spostarsi in Israele, terra unica dalla tradizione enoica millenaria. Gli appassionati hanno solo l'imbarazzo della scelta, dalle polpette gourmet ai cocktails casalinghi, dai corsi sul pesce a quelli sulla carne, dall'aperi-cena alla cucina mediterranea e vegana, al gusto itinerante dello street-food. Per chi vuol fare della propria passione una vera e propria professione sono in calendario i corsi, sempre più seguiti, "Vorrei fare il pizzaiolo" e "Vorrei fare lo chef". Nell'anno dell'Expo, la Vip card Chef consente ai professionisti della ristorazione di accedere, grazie al contributo della Camera di Commercio e dell'Ente Bilaterale del Turismo, ad un pacchetto formativo di cinque corsi (Parini-Bartolini-Cerea- Street food-Vinciguerra – Convivium) al prezzo competitivo di 100 euro.

L'Accademia del Gusto, infine, si trasferisce dal 29 novembre al 1° dicembre in Fiera a Gourmart, kermesse che porta a Bergamo il meglio della gastronomia con particolare attenzione ai prodotti del territorio. Alessandro Ferrari, coach esperto in sviluppo aziendale, svela nel corso "Il marketing nella ristorazione" come ottimizzare l'accoglienza, attrarre e fidelizzare clienti in un mondo in cui cucinare bene o avere un bel locale non sono più sufficienti per avere successo. Il corso "Cottura a zero" con Hirohiko Shoda – l'Hiro di Gambero Rosso Channel – mostra come scoprire e valorizzare le materie prime stando lontano dai fornelli. In fiera anche i corsi per gli appassionati: dai primi piatti da chef al bon ton a tavola, all'apericena per stupire gli amici.