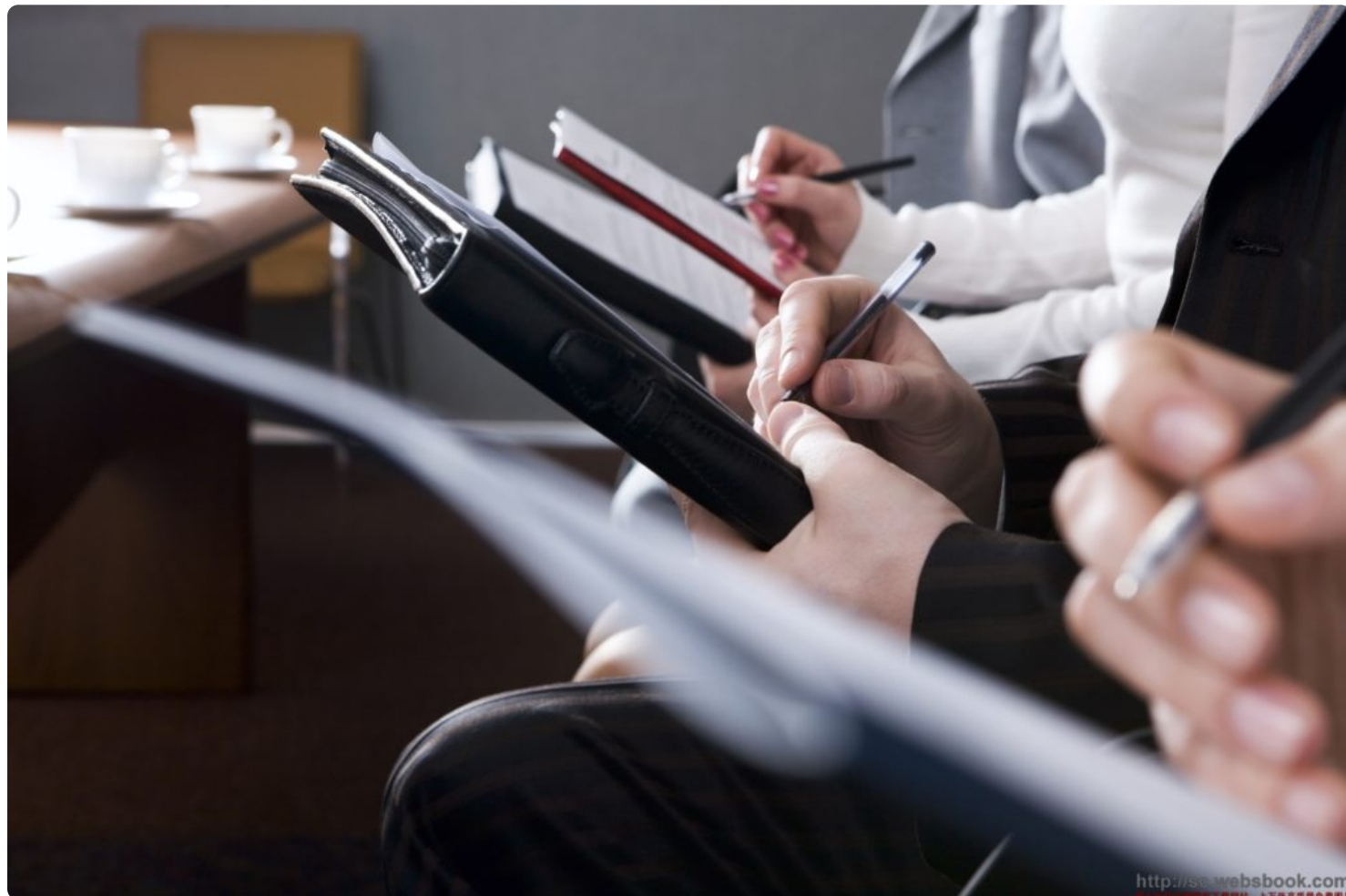


Formazione, partono i nuovi corsi Confcommercio Bergamo

La formazione enogastronomica si affianca a quella management, con corsi e seminari dedicati al benessere organizzativo e alla crescita personale



Competenze umane e intelligenza artificiale, soft skills e intelligenza emotiva, organizzazione e gestione (oltre alla prevenzione) dello stress per affrontare a testa alta la fatica del cambiamento. In un contesto in evoluzione costante, Confcommercio Formazione Bergamo affianca e sostiene le imprese del terziario e i lavoratori nel processo di rinnovamento per accrescere competitività, con una proposta mirata per ogni comparto, oltre che per affinare le competenze trasversali. Se la formazione è sempre più personalizzata, grazie anche all'IA, per mantenere il valore del lavoro umano è quanto mai attuale il potenziamento delle competenze personali e relazionali. Largo anche alla creazione di un ambiente inclusivo, che oltre a rispettare le diversità, promuova il senso di appartenenza tra i dipendenti per un clima di lavoro più equo e produttivo. Sul fronte del benessere aziendale, l'attenzione è alta specialmente sul fronte psicologico ed emotivo. In cattedra esperti e professionisti del settore, pronti ad alzare l'asticella e a rispondere a quesiti specifici e tecnici. I corsi, grazie ai fondi messi a disposizione da Camera di Commercio, Enti Bilaterali Terziario e Turismo e fondo interprofessionale For.te, sono interamente finanziati. Alle aziende non resta che investire il proprio tempo, dalla consulenza personalizzata sulle aree su cui puntare (per colmare eventuali lacune o per innalzare le competenze) all'iscrizione ai corsi in calendario. Oltre alla proposta a catalogo, Confcommercio Formazione Bergamo offre una consulenza personalizzata per ogni impresa, con corsi su misura che arricchiscono la proposta in calendario, quest'anno

ancora più mirata sulle esigenze di ogni settore. *“Il calendario asseconda le esigenze immediate delle imprese in un mercato in costante cambiamento- spiega **Daniela Nezosi**, vicedirettore Confcommercio Bergamo e responsabile Area Formazione-. La forte connotazione pratica dei corsi assicura agli imprenditori una risposta efficace alle esigenze del momento, ma in ogni percorso formativo non mancano spunti e occasioni per stimolare un vero e proprio cambiamento di approccio o una vera e propria revisione dei processi. È questo, ritengo, il valore aggiunto che riporta ogni anno nelle nostre aule imprenditori e lavoratori”. “Ogni proposta formativa nasce da un percorso di ascolto e progettazione accurata, in cui l’analisi dei bisogni aziendali si traduce in percorsi concreti e su misura- sottolinea **Sabrina Bianco**, coordinatrice dell’Area Formazione Confcommercio Bergamo-. Affianchiamo le imprese nell’individuazione delle soluzioni formative più adatte, offrendo consulenza e supporto nella scelta dei percorsi che meglio rispondono alle loro esigenze strategiche e operative. Il nostro obiettivo non è solo trasferire competenze, ma creare un’esperienza formativa che accompagni le imprese nella crescita e nella fidelizzazione dei talenti”.*



Nella proposta **in calendario**, la formazione specifica dedicata a **bar &**

wine, ristoranti, fashion retail, si affianca a quella management, con corsi e seminari dedicati al benessere organizzativo e alla crescita personale, dalla comunicazione alla vendita, oltre ai corsi di public speaking, ed excel (mastery e pro). Nel **fashion retail** gli assistenti di vendita si preparano a creare un look completo e personalizzato, combinando capi e tendenze, con accessori pronti a fare la differenza (corso di moda essenziale). Occhi puntati sulla vetrina, dall’illuminotecnica agli allestimenti, per attrarre l’attenzione e stimolare l’acquisto; non manca un corso di visual merchandising nel fashion per progettare al meglio gli spazi espositivi e trasformare l’acquisto in un’esperienza coinvolgente. E per scoprire cosa desidera il cliente e affrontare trattative sempre più complesse, il master in tecniche avanzate di vendita. Sul fronte dei **social media**, un corso per portare il business su Whatsapp, local attraction (per ottimizzare la presenza online), strategie di comunicazione per piccole attività per social smart, storytelling visivo con la creazione di reel creativi, grafica e design per il branding aziendale con Canva. Per la **comunicazione 4.0**, una vera e propria guida per sfruttare **ChatGpt** per ottimizzare ogni aspetto di marketing e comunicazione aziendale. E per la comunicazione interpersonale e negoziazione, il corso **“tiro alla fune”**, tra ascolto attivo, feedback e mediazione collaborativa. Nel **benessere organizzativo** il focus è sull’intelligenza emotiva, tra motivazione e responsabilità, leadership emozionale per valorizzare le risorse umane. E per mettere al bando distrazioni, procrastinazione e stress, veri e propri seminari sulla concentrazione e ottimizzazione della produttività e sulla resilienza e gestione delle trappole del pensiero. In un momento in cui trovare personale e scovare i giusti talenti si fa sempre più difficile, ecco il corso di **tecniche e strumenti per la ricerca del personale per pmi**.

Area enogastronomica



Nel settore dei **pubblici esercizi** si affinano competenze e anticipano

tendenze, dal mondo della **degustazione e servizio del vino alla caffetteria**, dai **cocktail** – con un focus sull’**universo Gin**, oltre alla **mixology** e ai **distillati**– all’alta ristorazione. Si parte dalla **pasticceria salata per l’aperitivo** con mignon raffinati, ideali per finger food e buffet, e si chiude in bellezza con i **dolci senza glutine, lattosio e uova ma pieni di gusto**, oltre alla **biscotteria gourmet**. Il **buffet dolce della colazione** è al centro del seminario per l’**hotellerie** con la preparazione di una linea dal gusto impeccabile, pronta a lasciare un ottimo ricordo agli ospiti della struttura. Per accogliere la crescente richiesta di piatti Veg, ecco il corso di cucina vegana e il **master plant-based cuisine**. A prova di intolleranze il corso sulle **farine alternative** e per dare nuovo gusto alla pizza ecco i **condimenti gourmet**. Nel settore bar& wine il corso spiccano il corso **coffee cocktails**, nuovo trend per servire il caffè esplorandone la versatilità in drink raffinati e il corso di food pairing per **abbinamenti tra cibo e cocktail gourmet**. Non mancano i seminari per conoscere la cucina di grandi chef, con **Gabriele Boffa** della Locanda del Sant’Uffizio (Cioccaro di Penango, Asti), 2 stelle Michelin e di **Michele Lazzarini**, chef di Contrada Bricconi (Oltressenda Alta, Bergamo), 1 stella Michelin e 1 stella verde.

Clicca sui link per consultare le brochure complete con tutti i corsi e relativo programma

[AREA ENOGASTRONOMICA](#)

[EVOLUZIONE AZIENDALE E PERSONALE](#)

Info e iscrizioni: Confcommercio Formazione Bergamo Piazzetta don Gandossi, 1 24046 Osio Sotto (BG) tel. 035 41.85.706/707/712/715 fax 035 41.85.712
formazione@confcommerciobergamo.it