

Imparare un mestiere nel settore food. Non è mai troppo tardi con i corsi Ascom

Pasticciere, cuoco, barman, pizzaiolo o banconiere di macelleria. Al via una nuova serie di corsi professionalizzanti per le figure più richieste dal mondo della ristorazione e del commercio



Tiziano Casillo, docente del corso “Vorrei fare il pizzaiolo”

Pasticciere, pizzaiolo, barman, cuoco e banconiere di macelleria. Partono i corsi professionalizzanti di Ascom Formazione dedicati ad alcune delle figure più richieste nel mondo della ristorazione e del commercio.

«Ogni anno proponiamo corsi dedicati alle professioni più richieste dai nostri settori, sia come occasione di aggiornamento che come vero e proprio momento formativo in grado di insegnare un mestiere, grazie alla disponibilità di alcuni maestri del settore e di alcuni dei nostri presidenti di categoria. Sono lezioni in aula, molto impegnative, che arrivano anche a durare alcuni mesi – spiega **Daniela Nezosi, responsabile dell’Area Formazione di Ascom Bergamo Confcommercio** -. Lo scorso anno abbiamo formato oltre un centinaio di persone provenienti dagli ambiti più disparati. Tra i nostri corsisti abbiamo chi proviene dal settore e anche chi trova in queste attività un nuovo sbocco professionale, pertanto le nostre classi sono composte da persone diverse sia per provenienza, che per competenza e per età. Quest’anno, su richiesta dei nostri associati, abbiamo introdotto il corso dedicato al banconiere di macelleria, in quanto è una professione molto richiesta ed è difficile trovare personale capace».

Il primo appuntamento è con il corso **“Vorrei fare il pasticciere”**: dal **30 gennaio al 13 marzo, 74 ore** con il maestro pasticciere Giovanni Pina, cofondatore e membro dell’Accademia Maestri Pasticceri Italiani e patron dell’omonima pasticceria a Trescore Balneario.

Dal 6 al 17 febbraio è in calendario “Vorrei fare il pizzaiolo”: **40 ore** di lezione con Tiziano Casillo, chef-pizzaiolo, uno dei principali esperti a livello nazionale del prodotto pizza.

A marzo è in programma il corso **“Vorrei fare il barman”**: **19 lezioni (8 marzo/12 maggio)** per imparare a gestire un bar o approfondire le proprie conoscenze. In cattedra un pool di esperti del settore, tra cui Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Caffè Bar di Ascom Bergamo Confcommercio e gestore dello storico Bar Centrale di Lovere, e Gabriele Aresi, consigliere del Gruppo Caffè Bar dell’Associazione.

Per chi vuole trasformare una passione in una professione, sempre a marzo, parte il corso **“Vorrei fare il cuoco”**: dal **12 marzo al 10 aprile, 116 ore** di lezione con lo Staff dell’Accademia del Gusto e Francesca Marsetti, prima donna chef alla Nazionale Cuochi e noto volto televisivo de “La prova del cuoco”.

È in calendario **ad aprile il corso “Vorrei fare il banconiere di macelleria”**, **5 lezioni** tenute da esperti macellai – Ettore Coffetti e Franco Meloncelli, rispettivamente presidente ed ex presidente del Gruppo macellai di Ascom – sulle tecniche di lavorazione delle carni.

Tutti i corsi si tengono all’Accademia del Gusto di Ascom Formazione in piazzetta don Gandossi 1 ad Osio Sotto.

Per informazioni: www.ascomformazione.it; info@ascomformazione.it; tel. 035 4185706.