

# **“Formati e Occupati”:** al via il progetto formativo con stage immediato per diventare cuochi, barman, addetti sala e reception

Creare un ponte tra la scuola e il mondo del lavoro e, al tempo stesso, fare sistema tra imprese e sindacati per riqualificare i settori della ristorazione e dell'ospitalità: è legato da un doppio filo il percorso formativo gratuito “Formati e Occupati” che ha preso il via questa mattina presso la sede di Ascom Formazione a Osio Sotto rivolto a formare aspiranti cuochi, barman, addetti sala e ricevimento alberghiero. Obiettivo promuovere la formazione professionalizzante ma non solo: coinvolgendo una ventina di iscritti e altrettante aziende, il progetto è infatti finalizzato ad agevolare il matching tra domanda e offerta locale, in risposta al grido di allarme lanciato dai ristoratori sulla carenza di personale qualificato.



### **Un progetto pilota**

«Siamo di fronte al paradosso di un settore che cresce per numeri, imprese e volumi di vendite ma che fatica a trovare personale all'altezza – ha ricordato il presidente di Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli -. La scuola di oggi, infatti, non ha un collegamento diretto con il mondo del lavoro e questo percorso è stato pensato proprio per colmare le lacune dei percorsi ministeriali. È un percorso gratuito e per Ascom è stato uno sforzo economico importante ma si tratta di un progetto pilota che siamo sicuri avrà un seguito e conterà sempre più iscritti».

### **Ventitre gli iscritti al percorso**

Scenari futuri a parte, la prima edizione ha già fatto il pieno con 150 candidature come conferma Daniela Nezosì, Responsabile area formazione e sviluppo Ascom Bergamo: «Abbiamo selezionato 23 corsisti, di cui 9 per il corso "addetti sala e bar", 5 per "addetti al ricevimento" e 9 per il corso "cuoco". Il percorso si concluderà il 4 ottobre: le attività prevedono diversi laboratori pratici e una formazione

specialistica tecnica per un totale di 120 ore e, successivamente, l'inserimento in azienda con un contratto di tirocinio retribuito di quattro mesi, da metà ottobre 2019 a metà febbraio 2020».



### **L'accesso gratuito**

Contenitore di formazione specialistica accelerata, **Formati e Occupati** è stato ideato e strutturato proprio per offrire una possibilità concreta di rimettersi in gioco a chi è in cerca di lavoro, dai giovanissimi agli over 50. In quest'ottica, a sostenere il progetto è anche l'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo che ha stanziato fondi al fine di rendere gratuito l'accesso al progetto: «Siamo partiti con numeri contenuti volutamente perché vogliamo garantire un'opportunità di lavoro concreta per tutti i corsisti che dopo la formazione avranno un regolare contratto di stage» ha confermato Enrico Betti, presidente dell'Ente Bilaterale Alberghiero e dei Pubblici Esercizi di Bergamo. «Qui non si tratta di fare formazione fine a se stessa – gli fa eco il vicepresidente dell'Ente Maurizio Regazzoni -. La formazione è il fiore all'occhiello di un settore dove anche i piccoli dettagli fanno una

professione e anche il mondo del lavoro ne trarrà vantaggio: da questo contenitore usciranno infatti addetti motivati e preparati».

Alla presentazione del progetto erano presenti anche Oscar Fusini, direttore Ascom Bergamo, Giorgio Beltrami, vicepresidente Ascom Bergamo e presidente Gruppo Bar Caffè, Petronilla Frosio, presidente Gruppo Ristoratori, ed esponenti delle organizzazioni sindacali.

---

## **Pasticceri cercasi, ecco il corso Ascom per chi aspira a una dolce carriera**

All'Accademia del Gusto sono aperte le iscrizioni del corso "Vorrei fare il pasticciere" tenuto dal Maestro Giovanni Pina, cofondatore e membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, patròn dell'omonima pasticceria di famiglia a Trescore Balneario. 80 ore di full immersion, dal 15 gennaio al 19 febbraio, per acquisire tutte le tecniche della pasticceria professionale.

---

## **Accademia del Gusto, che**

# **corsi a Gourmarte!**

Una star della cucina salutare come Marco Bianchi, volti della tv come Francesca Marsetti e Mirko Ronzoni e grandi maestri dei fornelli, della pasticceria e della pizzeria: in fiera tante opportunità per gli appassionati con la scuola di cucina dell'Ascom

---

## **Diventare pizzaiolo, futuro assicurato con il corso dell'Accademia del Gusto**

A Osio Sotto torna l'atteso percorso professionalizzato con il maestro Tiziano Casillo. In 14 anni ha sfornato 500 addetti, la maggior parte ha trovato lavoro o coronato il sogno di aprire una pizzeria

---

## **“Vorrei fare il pizzaiolo”: quando un corso ti cambia la vita**

Dopo aver frequentato l'Accademia del Gusto, molti sono riusciti a reinventarsi un lavoro, anche all'estero. Ecco alcune storie di chi ce l'ha fatta, raccolte tra i 500 formati alla scuola di cucina dell'Ascom

---

# **Torna il Convivium, ristoratori a pranzo Al Cambio di Torino con lo chef Matteo Baronetto**

Il 15 marzo la trasferta organizzata dall'Accademia del Gusto alle tavole degli stellati, con partenza da Osio Sotto

---

# **Fare la birra in casa, a Osio Sotto il corso con tanto di produzione**

All'Accademia del Gusto l'11 marzo un maestro birraio mostrerà in diretta tutte le fasi del processo. Al via anche il corso professionalizzante di caffetteria e quello di cucina naturale con Sauro Ricci

---

# **Appassionati e professionisti**

# della cucina, in fiera c'è il corso che fa per voi

Dal 26 al 28 novembre l'Accademia del Gusto si trasferisce a Gourmarte e propone dieci incontri con grandi chef ed esperti di lievitati, pasticceria, drink e ristorazione. C'è anche il critico mascherato

---

## Pranzi senza sprechi, i consigli di Franco Aliberti

Lo chef che ha fatto della cucina sostenibile un'arte sarà domani all'Accademia del Gusto di Osio Sotto. Lo abbiamo intervistato in vista del Natale, quando spese eccessive, tavolate pantagrueliche e avanzi sono all'ordine del giorno

---

## Caffè perfetto e stuzzichini da chef, due corsi per dare una marcia in più ai bar

Due proposte dell'Accademia del Gusto per migliorare e meglio caratterizzare il proprio locale. La prima è in calendario giovedì 17 marzo ed ha per titolo "Stuzzichini al bar: stupire con poco". Da lunedì 21 a giovedì 24 marzo in programma invece "La caffetteria: dalla preparazione del caffè alle

decorazioni”