

“Formati e Occupati”: tornano i corsi gratuiti per aspiranti cuochi, barman, addetti sala e reception

Al via a marzo tre percorsi formativi per stimolare nuove opportunità professionali nella ristorazione e nel turismo

Creare un ponte tra la scuola e il mondo del lavoro per stimolare nuove opportunità nella ristorazione e nel turismo: è in questa prospettiva che Ascom Confcommercio Bergamo con il sostegno dell'Ente bilaterale del Turismo ha dato vita al progetto «Formati e Occupati», un percorso di formazione gratuito che prevede tre corsi professionalizzanti con un unico obiettivo: rispondere alle richieste di un mercato sempre più bisognoso di competenza e professionalità. Formazione però non fine a se stessa: come per la prima edizione del 2019 – 22 corsisti e 21 contratti di tirocinio retribuito – il progetto coinvolge una ventina di imprese del territorio con l'obiettivo di agevolare il matching tra domanda e offerta.

Formazione specialistica

Entrando nel dettaglio, l'«abc» delle competenze è comune a tutti i profili: consapevolezza del ruolo, rispetto delle regole, approccio al cliente e tecniche di accoglienza. I tre percorsi sono anche connotati da una componente pratica che porterà i corsisti ad arrivare preparati all'inserimento lavorativo. Le attività prevedono una formazione specialistica tecnica di 120 ore per ciascun percorso, in programma dal 7 al 30 marzo, e successivamente l'inserimento in azienda con un contratto di tirocinio retribuito di sei mesi nel periodo compreso tra aprile e ottobre. Ciascun corso è rivolto ad un

massimo di 10 persone che dovranno superare una selezione. Il criterio fondamentale di giudizio sarà la motivazione e sarà stipulato con ciascun partecipante al progetto un patto formativo-didattico nel segno della crescita personale e professionale.

«In questo periodo di persistente crisi occupazionale e di difficoltà del mondo scolastico a portare a termine il ciclo di studi pesantemente condizionato dalla didattica a distanza – sottolinea Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo -. l'Ente bilaterale del Turismo ha deciso di investire concretamente nel futuro di questo settore, offrendo l'opportunità di un'ulteriore formazione o di un aggiornamento di competenze per tutti coloro che hanno il desiderio di operare in questo comparto così ricco di fascino e prospettive future».



I corsisti della prima edizione del progetto

Un'opportunità anche per i meno giovani

Contenitore di formazione specialistica accelerata, «Formati e Occupati» vuole offrire una possibilità concreta di rimettersi

in gioco anche per i meno giovani e l'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo ha accolto lo sviluppo del progetto stanziando i fondi per rendere gratuito l'accesso al progetto: «La Bilateralità ha come scopo quello di fornire servizi ai lavoratori-lavoratrici e alle imprese – afferma Alessandro Locatelli, presidente Ente Bilaterale -. Per questo pensiamo sia importante investire sulla formazione finalizzata ad innalzare la professionalità degli operatori e delle aziende. Inoltre, l'incremento dell'occupazione può accrescere il benessere della nostra provincia».

«La formazione del personale è uno dei passaggi chiave per un'azienda e lo sviluppo delle competenze dei collaboratori va di pari passo con la competitività – aggiunge Enrico Betti, vicepresidente Ente Bilaterale -. Dal punto di vista del lavoratore, acquisire conoscenze specialistiche può servire a colmare lacune derivate da esperienze pregresse o alimentare il desiderio di conoscere nuovi percorsi professionali».

Business on line. I Giovani Imprenditori Ascom promuovono 4 seminari gratuiti

Il gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo organizza un ciclo di quattro incontri gratuiti per aiutare le imprese a sviluppare concretamente il business on-line. Il primo appuntamento si intitola "Parti in testa nei motori di ricerca con la SEO e Google My Business" ed è in programma giovedì 18 aprile dalle ore 15.30 alle ore 17.30 all'Ascom di Bergamo in via Borgo Palazzo 137. La partecipazione al corso è gratuita e aperta a tutti, previo accreditamento cliccando [qui](#).

Nel corso dell'incontro, della durata di circa due ore, verranno illustrati la SEO (Search Engine Optimization), come strumento strategico, e Google My Business, come strumento tattico, per posizionarsi al meglio nei risultati dei motori di ricerca, e quindi dare reale visibilità ai contenuti del proprio sito e anche dei propri social. Questi strumenti hanno assunto un ruolo fondamentale anche con le ultime versioni dell'algoritmo di Google, particolarmente votate alla geolocalizzazione dei risultati.

Il corso sarà tenuto da Gianluca Sigiani, Digital & marcom consultant e CEO di ShareNow! Srl società di consulenza e servizi digitali.

[locanda corso_giovaniImprenditori_SEO](#)

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

Imprese, professioni e food: per ogni esigenza c'è un corso Ascom

Riprende nella sede di Osio Sotto la stagione formativa, con 140 proposte a catalogo e percorsi personalizzati, tra area business e Accademia del Gusto. Tra le novità i corsi per gli asili nido. Nezosì: «Lezioni efficaci grazie ad un approccio pratico e interattivo»

Il Conservatorio si apre al teatro. A maggio il primo corso, per tutti

Partirà a maggio e porterà alla creazione di una compagnia. Docente l'attore, regista e cantante Thierry Cavagna

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

Go.In', l'alta formazione che fa più competitive le pmi

Aperte fino al 24 febbraio le adesioni alla nuova edizione del corso di Bergamo Sviluppo dedicato a innovazione e internazionalizzazione

Imparare a riordinare, anche a Bergamo il metodo della

“guru” Marie Kondo

Il 13 ottobre a Osio Sotto il corso di Ascom Formazione ispirato alle tecniche della scrittrice giapponese che ha rivoluzionato l'approccio all'organizzazione degli spazi in casa e in azienda

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»