

Ascom, il corso su misura è anche finanziato

L'area formativa dell'associazione progetta e realizza i percorsi adatti ad ogni azienda e si occupa di trovare i fondi per realizzarli, come i recenti bandi della Camera di Commercio e del Fondo sociale europeo. Nezosi: «Siamo tra gli enti accreditati dalla Regione Lombardia»

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"

Cucina o pasticceria? Con Ascom il corso che fa per te

A Osio Sotto lunedì 29 febbraio al via un percorso di 116 ore per lavorare nella ristorazione. E da martedì 1 marzo cinque

incontri per conoscere le basi professionali dell'arte più golosa

Anche l'abito fa il professionista. Lo si impara a Osio Sotto

“Dimmi come ti vesti” è il corso promosso da Ascom Formazione e dedicato a chi desidera approfondire gli aspetti comunicativi dell'immagine per esigenze professionali o personali. La lezione, di 8 ore, si svolge nella sede di Osio Sotto (piazzetta don Gandossi, 1) mercoledì 3 febbraio

Igiene alimentare e sicurezza sul lavoro, riprendono i corsi Ascom

Il calendario completo è disponibile sul sito www.ascomqsa.it. Per tutti i corsi, ad esclusione di quelli di formazione generale e specifica e mulettisti, è previsto un contributo fino a esaurimento dei fondi rivolto alle aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Commercio e Turismo

Due corsi per un Natale goloso



Per uno dei momenti più golosi dell'anno, l'Accademia del Gusto di Osio Sotto offre due corsi che permettono di sbizzarrirsi ai fornelli e fare bella figura.

Lunedì 14 dicembre si tiene **“A Natale sorprendili con stile”**, un corso con lo chef di talento e di stile Mirko Ronzoni, reduce dalla vittoria di Hell's Kitchen. In tre ore, dalle ore 20 alle 23, si potranno avere consigli per rendere i piatti di Natale tanto belli quanto gustosi. Il laboratorio spiegherà come preparare il menù di Natale, quali portate servire, quali ingredienti usare, le preparazioni da fare i giorni prima, lo stile dei piatti e, ovviamente, le ricette, pensate per chi vuole stupire i propri cari con un menù raffinato ma accessibile. Il corso si svolge nel laboratorio pratico dove ogni partecipante ha a disposizione una postazione attrezzata per realizzare direttamente i piatti. Si realizzeranno almeno tre ricette che poi verranno degustate insieme allo chef.

Mercoledì 16 dicembre, invece, c'è il laboratorio **“A Natale regala i tuoi biscotti”** condotto dal maestro Diego Mei (ore 20 – 22.30). Si imparerà a realizzare ricette semplici, gustose e

friabili, come i diamanti alla vaniglia, i viennesi al burro e sale, gli ovis mollis e l'omino di pan di zenzero. Un'occasione per apprendere l'arte di fare i biscotti e trovare un modo originale ed economico per realizzare i doni natalizi.

[Info: www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)

Accademia del Gusto, in fiera corsi d'autore

Dall'intaglio di frutta all'abbinamento cocktail e polpette, passando per la cucina stilosa di Mirko Ronzoni e i piatti veloci ma d'effetto di Fabio Potenzano. Sono solo alcune delle proposte per appassionati e professionisti della scuola di cucina dell'Ascom nel corso di GourmArte, dal 28 al 30 novembre

Corsi slot machine, slitta a fine anno il termine per i gestori

La Regione ha prorogato al 31 dicembre la scadenza. Dall'area Sistemi gestionali dell'Ascom i percorsi formativi per assolvere all'obbligo. La sanzione va da 1.000 a 5.000 euro

Orticoltura o storia dell'arte? A Dalmine due proposte per il tempo libero



Orticolture o storia dell'arte? A Dalmine "La Piccola Accademia del Tempo Libero" propone due corsi per chi vuole coltivare passioni o nuovi interessi.

Il primo, dal titolo "Abitare il proprio giardino e il proprio terrazzo", è un corso teorico/pratico di orticoltura organizzato in collaborazione con l'Orto Botanico di Bergamo. Si tratta di quattro incontri rivolti a quanti vogliono prendersi cura e vivere i propri spazi all'aperto in modo consapevole, ecologico e creativo. Gli incontri cominciano l'11 novembre, c'è tempo per iscriversi fino al 5 novembre prossimo.

Scadono invece il 6 novembre le iscrizioni per il corso di storia dell'arte "Uno alla volta. Il monocromo nell'arte" organizzato in collaborazione con la Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea di Bergamo (GAMEC). Il corso, che scatterà lunedì 9 novembre, affronterà il tema spiazzante del monocromo, ovvero di quelle opere che hanno fatto della coraggiosa scelta della "tinta unita" la loro bandiera. Dal bianco al nero, passando per il blu ed il rosso, ogni incontro ruoterà intorno ad un unico colore, per farne cogliere, attraverso le voci di artisti del XX e XXI secolo, le sfumature, le valenze e le declinazioni.

La quota per partecipare ai corsi è di 20 euro, cui va aggiunto il costo di iscrizione a "La Piccola Accademia del Tempo Libero" (10 euro). Sono tuttavia previste alcune agevolazioni: la tessera è infatti gratuita per gli studenti delle scuole secondarie di secondo grado di Dalmine, i minorenni over 14, gli adulti over 65 e i possessori di "Card Giovani", che godranno inoltre della riduzione del 20% sulla quota di partecipazione ai corsi di storia dell'arte, disegno e pittura, letteratura e filosofia.

I programmi dettagliati dei corsi sono disponibili presso l'Ufficio Cultura, la Biblioteca Civica e sui siti www.comune.dalmine.bg.it e www.dalminecultura.bg.it.

Per maggiori informazioni contattare l'Ufficio Cultura al n. 035.564952 – cultura@comune.dalmine.bg.it.

Formazione, dall'Ascom 138

idee per guardare avanti. C'è anche l'incontro con il "codista"

Nel calendario dei corsi tanti spunti per rimanere al passo con l'evoluzione dei consumi e degli stili di vita. Tra le testimonianze, quella di Giovanni Cafaro, l'uomo che ha reso un lavoro fare la fila agli sportelli