

Ascom. Il 7 novembre seminario sull'e-commerce

Giovedì 7 novembre il gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Bergamo propone un corso per sviluppare il business online delle aziende. Il corso si tiene dalle 15,30 alle 17,30 alla sede Ascom. Per info: tel. 0354120135 – alessandro.rota@ascombg.it

“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.

Cuochi, addetti sala e ricevimento. Manca personale, Ascom in campo

È sempre più difficile trovare cuochi, personale di sala e addetti al ricevimento che abbiano competenza e professionalità. Il grido di allarme lanciato dai ristoratori, albergatori e baristi bergamaschi è stato accolto da Ascom Confcommercio Bergamo che ha dato vita al progetto «Formati e Occupati».

Si tratta di un percorso mirato che prevede tre corsi professionalizzanti destinati a formare personale in grado di colmare le lacune che oggi esistono nel mercato del lavoro. «È un progetto importante in cui crediamo molto – afferma Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo -. È da più di un anno che ci stiamo lavorando e nel corso dei mesi l'abbiamo perfezionato. E oggi, grazie all'intervento dell'Ente bilaterale del turismo, è possibile offrirlo gratuitamente a quanti vogliono formarsi e lavorare nel settore della ristorazione e dell'ospitalità».

L'abc delle competenze è comune a tutti i profili: consapevolezza del ruolo, rispetto delle regole, approccio al cliente e tecniche di accoglienza. «Oltre a doti personali e savoir-faire, per stare a contatto con il pubblico e accogliere turisti servono competenze specifiche, a partire dalla conoscenza perfetta delle lingue straniere, almeno dell'inglese – sottolinea Zambonelli – che non deve essere scolastica, né elementare e va rafforzata ed esercitata. È un aspetto fondamentale su cui si concentrerà il nostro corso».

I tre percorsi sono connotati da una prevalente 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 e successivamente l'inserimento in azienda con un contratto di tirocinio retribuito di quattro mesi (da metà ottobre 2019 a metà febbraio 2020). L'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo ha accolto favorevolmente lo sviluppo del progetto e ha stanziato fondi al fine di rendere gratuito l'accesso al progetto da parte delle persone in cerca di lavoro.

«Abbiamo accolto con favore la richiesta di collaborare e di finanziare il progetto in quanto è fondamentale operare nel limbo esistente tra la scuola e il lavoro, agendo in maniera convinta sulla specializzazione e sulle motivazioni dei candidati, non solo facendo matching tra domanda e offerta, ma supportando operativamente la qualificazione delle persone che operano nel settore», afferma Enrico Betti, presidente dell'Ente bilaterale del turismo.

«Il progetto ha sicuramente l'ambizione di essere un valido aiuto per la creazione di figure professionali che troveranno nel tempo occupazione stabile e qualificata – spiega Maurizio Regazzoni, vicepresidente dell'Ente bilaterale del turismo -. Nel settore del turismo, l'attenzione della bilateralità nazionale va nella direzione di proporre corsi finalizzati a migliorare la qualità degli addetti e il servizio alle

imprese. In questo anche la bilateralità bergamasca farà la sua parte».

Lo sviluppo del progetto è stato affidato ad Ascom Formazione. «Il percorso prevede una formazione specialistica di un mese, una full immersion affidata a un team di docenti professionisti che avranno il compito di fornire ai corsisti i principali strumenti per l'immediato inserimento nel contesto lavorativo. Ritmi intensi molta pratica, nozioni tecniche sul mondo del lavoro, una sorta di libretto di istruzioni per fare in modo di affidare agli imprenditori persone in possesso delle competenze necessarie allo svolgimento delle mansioni», spiega Daniela Nezosi, responsabile dell'Area Formazione di Ascom Confcommercio Bergamo.

Ciascun corso è rivolto a un massimo di dieci persone. Non sono richiesti requisiti in ingresso, ma chi vi aderisce deve manifestare una forte motivazione a lavorare nei pubblici esercizi in mansioni afferenti all'area cucina, sala, bar, ricevimento. Ascom e l'Ente Bilaterale, insieme ad Ascom Formazione, incontreranno i candidati per un breve colloquio conoscitivo al fine di verificare le potenzialità occupazionali e le loro ambizioni professionali. Il corso si svolgerà dal 16 settembre al 4 ottobre. Le iscrizioni sono aperte fino al 31 luglio. È sufficiente inviare una e-mail a info@ascomformazione.it; o telefonare allo 035.4185706.

Corso semifreddi creativi

Il 26 e il 27 giugno l'Accademia del Gusto propone il corso "Aggiungi un brivido ai tuoi dolci: i semifreddi creativi". Il corso nasce dall'esperienza di uno dei più rinomati pasticceri d'Italia: Fabrizio Barbato e si svolge dalle 20

alle 22.30 nella sede di Ascom Formazione (piazzetta don Gandossi 1 Osio Sotto). Per informazioni e iscrizioni: www.ascomformazione.it; info@ascomformazione.it

Corso “Il barbecue è una cosa seria”

“Il barbecue è una cosa seria” è il corso che l’Accademia del Gusto propone giovedì 13 giugno dalle 20 alle 23 nella sede di Osio Sotto (piazzetta don Gandossi,1). Non si parlerà di grigliate ma di cotture lunghe a bassa temperatura per esaltare le caratteristiche della carne. Insieme verrà elaborato un menù completo, dall’antipasto al dolce. Per informazioni info@ascomformazione.it – www.ascomformazione.it.

Corso “Dessert per stupire”

Lunedì 10 giugno dalle 20 alle 23 in Accademia del Gusto (piazzetta don Gandossi, 1 Osio Sotto) è in programma il corso “Dessert per stupire” con lo chef Antonio Cuomo.

La lezione si svolge in aula dimostrativa, dove lo chef darà libero sfogo alla sua creatività e alla sua passione per i dolci.

Per informazioni info@ascomformazione.it – www.ascomformazione.it

Corso di sicurezza in Ascom per rappresentanti RLS

Sono aperte le iscrizioni per il corso di Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza della durata di 32 ore in ottemperanza al D.Lgs. 81/08. Il corso si svolgerà in 4 giornate: martedì 7, giovedì 9, martedì 14 e giovedì 16 maggio nella sede Ascom di via Borgo Palazzo 137.

Per informazioni e iscrizioni contattare la segreteria organizzativa dell'Area Gestionale al nr. 035/4120325 oppure gestionale@ascombg.it.

Corso per aspiranti pizzaioli

Parte lunedì 20 maggio il corso "Vorrei fare il pizzaiolo". Quaranta ore suddivise in 10 incontri per apprendere l'arte antica della pizza da uno dei maggiori esperti in Italia: Tiziano Casillo.

Attraverso nozioni pratiche e teoriche si potranno scoprire tutti i segreti sui metodi di impasto, di cottura e di condimento delle pizze e delle focacce. Con un'attenzione particolare alle informazioni tecniche di base e al metodo. Il corso si svolge all'Accademia del Gusto (piazzetta don Gandossi, 1 - Osio Sotto).

Per informazioni e iscrizioni www.ascomformazione.it
info@ascomformazione.it

Partito il primo incontro del seminario per lo sviluppo del business online

Il gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo organizza un seminario gratuito di quattro incontri (distribuiti su tutto l'anno 2019) con lo scopo di sviluppare concretamente il business on-line.

Il seminario gratuito "Quattro incontri strategici e gratuiti per sviluppare concretamente il business on-line delle aziende" è partito oggi, giovedì 18 aprile in sede Ascom Confcommercio Bergamo con il corso "Parti in testa nei motori di ricerca con la SEO e Google My Business". Nel primo incontro (della durata di circa due ore) sono stati analizzati: 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 è tenuto da Gianluca Sigiani, Digital & marcom consultant e CEO di ShareNow! Srl società di consulenza e servizi digitali. La partecipazione al corso è gratuita previa accreditamento [cliccando qui](#)

Per info: Ascom Confcommercio Bergamo – tel. 035.4120135 –

alessandro.rota@ascombg.it





caratteristiche diverse, di incontrarsi, di confrontarsi e d'imparare cose nuove e di aprire orizzonti mai esplorati.

Rispetto alle edizioni precedenti quest'anno possono partecipare non solo PMI, ma anche grandi imprese e quelle con la sede legale fuori provincia di Bergamo (pagando la somma intera del costo di corso).

Il corso, affidato a docenti universitari e professionisti, approfondirà temi quali: internazionalizzazione, imprenditorialità e cambiamento; comunicazione interculturale in ambito imprenditoriale; nuovi paradigmi globali; parametri e stili comunicativi nella comunicazione interculturale; marketing: fondamenti di strategia e operatività; marketing mix e analisi dei fattori chiave d'acquisto; focus su Italia ed Europa; culture in trattativa; valore per i clienti e segmentazione del mercato; differenziazione della concorrenza e piano di marketing; innovazione digitale e competizione dirompente; business model canvas; il ruolo della leadership; identità dell'imprenditore e soggetto sociale; fiducia, team e cambiamento organizzativo; fare business in Russia; strategie di internazionalizzazione e di export.

La metodologia didattica del corso, a cui hanno già partecipato 218 imprenditori e dipendenti di imprese locali, prevede momenti di docenza frontale alternati allo svolgimento di giochi di ruolo, di business game, di laboratori e di project work di gruppo, per stimolare nei partecipanti un atteggiamento aperto all'innovazione e al mettersi in gioco.

Requisiti e iscrizioni online sul sito www.bergamosviluppo.it (sezione news scorrevoli nella homepage o pagina dedicata ai corsi Go. In' nella sezione "Internazionalizzazione"). E' prevista una quota di iscrizione (per le imprese della provincia di Bergamo il cofinanziamento da parte della Camera di Commercio riduce notevolmente la quota di partecipazione).

Tutti i candidati saranno invitati ad un colloquio conoscitivo

nella sede di Bergamo Sviluppo, in via Zilioli 2 a Bergamo.

Per informazioni contattare Bergamo Sviluppo-Azienda Speciale della CCIAA di Bergamo

Referente iniziativa: Silvia Campana, tel. 035/3888011 –
campana@camcom.it