## 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

#### Negozi, il successo si costruisce in vetrina. E un corso spiega come si fa

Da Ascom Formazione una giornata sul visual merchandising, una delle leve commerciali più importanti per vendere, per comunicare con il cliente e per costruire l'immagine aziendale. Appuntamento il primo febbraio a Osio Sotto

### Negozi di arredamento a caccia di nuove strategie

Il 25 gennaio a Milano incontro di approfondimento promosso da Federmobili su come rinnovare la gestione e ampliare la clientela. Si parla di web e social network ma anche di relazione con il mondo finanziario, logistica, credito al consumo, campagne pubblicitarie e formazione

#### Agenti immobiliari, focus sugli atti di compravendita e locazione



La professionalità come fattore imprescindibile per operare nel mercato e conquistare la fiducia dei clienti. È un punto fermo della Fimaa Ascom di Bergamo, l'associazione provinciale dei mediatori immobiliari che non fa mancare le iniziative per l'aggiornamento costante della categoria.



Daniele Mammani

Nell'aula corsi della sede Ascom di via Borgo Palazzo gli operatori si sono ritrovati per approfondire il tema "Atti di compravendita e di locazione immobiliare", un incontro dedicato, in particolare, ad elencare ed illustrare il contenuto dei vari documenti (allegazione ACE / APE e clausole dedicate, conformità delle planimetrie, certificazione degli impianti, regolamento di condominio, condoni, concessioni, ecc.) che è buona regola procurare ed esaminare per procedere ad una corretta gestione della trattativa in caso di compravendita e/o locazione immobiliare, anche al fine di non incorrere in successive azioni di responsabilità.

Il seminario è stato condotto da Daniele Mammani, consulente legale della Fimaa.



# Aziende e web, come costruirsi una buona reputazione

Il 25 gennaio corso di Ascom Formazione su come costruire e gestire al meglio l'immagine in rete. Si tiene della 15 alle 18 alla sede di Osio Sotto e insegna a creare una digital division interna, organizzare una rete editoriale, un sistema di monitoraggio e una comunicazione efficace sui media

#### 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

#### Sarnico, si amplia l'alberghiero e arriva un polo di alta specializzazione del Natta

Fondi e spazi messi a disposizione dal Comune per il "Serafino Riva". «Studenti dell'alberghiero raddoppiati in quattro anni»

#### 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

#### Pmi, un seminario per muoversi tra i finanziamenti europei



Venerdì 27 novembre, dalle 14 nella sede di Bergamo Sviluppo al Point di Dalmine (via Einstein, angolo via Pasubio 5) si terrà il seminario "I finanziamenti europei: opportunità per le Pmi".

Promosso da Bergamo Sviluppo in collaborazione con Nibi – Nuovo Istituto di Business Internazionale, l'incontro è riservato alle imprese aventi sede nella provincia di Bergamo e mira a sensibilizzare e supportare le Pmi interessate ad orientarsi nella complessa panoramica dell'attuale ciclo di programmazione europea.

L'appuntamento, che sarà aperto da Angelo Carrara, presidente di Bergamo Sviluppo, sarà l'occasione per approfondire la strategia per l'internazionalizzazione delle Pmi nella programmazione 2014-2020, il Programma per la competitività delle imprese e delle Pmi — Cosme — e il Programma Quadro di

Ricerca e Innovazione Horizon 2020.

Il seminario sarà tenuto da Paolo Palamiti, responsabile dell'Ufficio di Rappresentanza di Assolombarda a Bruxelles, Consigliere Parlamentare al Parlamento Europeo di Bruxelles e Strasburgo, dove ha lavorato come funzionario presso la Direzione Generale per la Presidenza.

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione

### 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