

“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 sè 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.

Fiori in tavola: consigli e idee per i ristoratori

Un bell'allestimento floreale dà una marcia in più all'immagine di un locale, ma è un aspetto spesso sottovalutato. I fioristi del Gruppo Ascom ci hanno dato qualche consiglio per curare anche questa voce