LECCOTODAY

Confcommercio prepara il 2023: nuovi corsi, si punta sul digitale

L'offerta formativa per gli associati e non sarà maggiormente incentrata sulle nuove piattaforme per la vendita e la comunicazione

Confcommercio Lecco apre il 2023 con il catalogo dei corsi di formazione. Come da tradizione, infatti, è questo momento a spalancare le porte del nuovo anno. I numeri del 2022 hanno fatto registrare dati in crescita: 154 corsi erogati a 1.700 persone per un totale di .1432 ore. Il 2023 avrà nel proprio menù uno sguardo rivolto soprattutto al digitale, senza tralasciare la formazione obbligatoria: “La società partecipata da Confcommercio Lecco sta andando bene, nel 2022 il segno è stato positivo - ha sintetizzato Alberto Riva, direttore dell'associazione di categoria -. La situazione è tranquilla e serena, ci fa guardare al futuro con fiducia. Ne approfitto per ringraziare Chiara Silverij e le sue collaboratrici: alle aziende vengono proposti nuovi corsi in un’offerta formativa di qualità”. Si guarda anche alle nuove piattaforme di comunicazione: “TikTok per il nostro *core business* non è particolarmente adatto, ma tutte le altre si sposano con la nostra filosofia. Il taglio dei corsi specifici rimane commerciale,

ovviamente”.

Alberto Riva BONACINA/LECCOTODAY

Il presidente di Cat Unione Lecco, ovvero la società di servizi di Confcommercio che si occupa di formazione e consulenza, Angelo Belgeri ha quindi tirato le somme: “La capacità di riuscire ad avere un'azienda interna all’associazione di categoria testimonia che c’è un dialogo vero e proprio tra ente formatore e associati, così facendo si possono capire i bisogni formativi delle singole imprese. La spinta va verso il digitale, non può più esserci una mancanza d’impronta sotto questo punto di vista: continuare a dare un aiuto ai nostri associati permette loro di migliorare di essere presenti e performanti come attività”. Il Cat “è sempre in contatto con associati e non per bisogni specifici formativi: di corsi su misura ne abbiamo fatti parecchi sia sotto il lato sociale, con Caritas e San Vincenzo tra le altre, che dal punto di vista di quella professionale”.

Angelo Belgeri BONACINA/LECCOTODAY

Rimasta aperta la piattaforma online per gli associati: “La formazione va fatta negli spazi e nei momenti dedicati. Spingiamo sempre sui corsi in presenza per avere una maggiore collaborazione e creare dei legami, però capiamo che lo strumento è utile”, chiude Belgeri.

Chiara Silverij, responsabile dell'area formazione, ha spiegato che “accompagneremo gli imprenditori e i loro collaboratori in questo percorso fatto di anni difficili. Più della metà dei corsi sono di nuova progettazione, con il potenziamento dell’area digitale vista la necessità di raccogliere questa sfida: abbiamo inserito nuovi corsi come quelli legati a YouTube e TikTok”. Sul fronte delle lingue “è confermato il corso d’inglese, mentre abbiamo introdotto quello di tedesco con un’impronta turistico-commerciale di base per permettere l’accoglimento di chi arriva da quelle zone”. Presenti anche workshop di psicologia e vendita, mentre il gruppo del Terziario Donna “ha chiesto d’inserire nuovamente un percorso di *mindfulness* e sulla gestione del tempo”.

Chiara Silverji BONACINA/LECCOTODAY

“I colleghi dell’area comunicazione che seguono il digitale si formano quotidianamente su questi strumenti. Internamente non utilizziamo il canale TikTok, ma tantissime aziende associate del centro città usano i video per arrivare in maniera simpatica con i loro prodotti ai clienti finali: si sta andando in questa direzione e per questo motivo l’abbiamo inserito per dare un veicolo comunicativo in più: i nostri consulenti hanno aperto uno sportello di analisi della loro area digitale che è aperto alle aziende associate l’ultimo giovedì del mese su appuntamento”, ha precisato.

Sul fronte dei gruppi tecnici “ci sono i corsi di paghe e contabilità, mentre quest’anno abbiamo inserito corsi sulle piattaforme Spid e Sintel, che permettono di velocizzare il rapporto con la pubblica amministrazione e di partecipare ai bandi”. Lato ristorazione: “Corsi come barman, cucina e pasticceria. I percorsi formativi sono otto, la novità è il corso specifico su pizze e focacce”. Non mancano i corsi obbligatori “che si differenziano in base alle normative. A catalogo si possono ora trovare i corsi per gli apprendisti, questo perché i finanziamenti regionali sull’apprendistato professionalizzante si sono pressoché esauriti. A livello provinciale verrà organizzato un convegno per presentare questi nuovi percorsi a pagamento”.

Confcommercio Lecco: i corsi del 2023

IL DIGITALE:
La sfida digitale nei pubblici esercizi
Tik tok
Seo e story telling
E-Mail marketing
You Tube Ads
Il web 3.0: un’opportunità commerciale

INFORMATICA:
Excel – Livello intermedio

LINGUE:
Inglese: le 200 parole per accogliere il turista
Inglese turistico & commerciale – Livello intermedio
Tedesco turistico & commerciale

COMUNICAZIONE, MARKETING E VENDITA:
La gestione del tempo tra produttività e work-life balance
Workshop di psicologia e tecniche di vendita
Mindfulness
L'armocromia

CORSI TECNICI:
Contabilità – Livello base
Paghe e contributi – Livello base
Cyber security
Sintel
SPID e Firma digitale
Primo soccorso pediatrico

IL MONDO DEL BAR:
Barman – Livello base
Caffetteria di base
I drink tropicali
Il cappuccino e il suo mondo
l'Italia del buon bere
I cocktail storici

PASTICCERIA E BAR PER PROFESSIONISTI:
La pasticceria espressa nella ristorazione

CUCINA E PASTICCERIA PER TUTTI:
L'affascinante mondo dei lievitati
Il mare in tavola
I sapori e i pesci del lago di Como
Dolci al bicchiere
Dolci che passione
La selvaggina
Il menù di Natale

CORSI PER BAMBINI:
Piccoli chef in cucina

SICUREZZA:
R.S.P.P. (Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione)
Aggiornamento R.S.P.P.
Carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo
Aggiornamento carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo
R.L.S. (Rappresentante Lavoratori Sicurezza)
Aggiornamento R.L.S.
Primo soccorso
Aggiornamento primo soccorso
Antincendio basso rischio
Aggiornamento antincendio a basso rischio
Antincendio medio rischio

Aggiornamento antincendio a medio rischio
Formazione generale lavoratori
Formazione specifica lavoratori
Aggiornamento formazione lavoratori
Preposti
Aggiornamento preposti
Dirigenti
Aggiornamento dirigenti

IGIENE E SANITÀ:
Corso per operatori alimentari
Aggiornamento per operatori alimentari

CORSI ABILITANTI:
Somministrazione di alimenti e bevande e vendita di prodotti alimentari
Agenti e rappresentanti di commercio
Agenti d'affari in mediazione

CORSI REGOLAMENTATI:
Operatori funebri
Corso per gestori di sale da gioco e di locali con apparecchi per il gioco d'azzardo lecito
Aggiornamento per gestori di sale da gioco e di locali con apparecchi per il gioco d'azzardo

lecito

GDPR PRIVACY
Responsabile Trattamento Dati
Addetto al Trattamento Dati
Videosorveglianza