

TROVALAVORO

Le opportunità sul territorio

I corsi dell'Agenzia Formativa Profili tecnici per amministrazione vendita, marketing e prodotti It

Il direttore dell'Asev, Tiziano Cini: «Il settore ristorazione continua ad attrarre e anche quello della moda ha richiesta e siamo fra i pochi ad avere un indirizzo specifico. L'intelligenza artificiale? E' fondamentale»

EMPOLESE VALDELSA

Dalla sicurezza sul lavoro all'Haccp, dalle abilitazioni per carrellisti e utilizzatori di prodotti fitosanitari fino alla formazione per chi vuole lavorare nella somministrazione di alimenti e bevande. È ampia la programmazione autunnale di Asev, che da oltre 25 anni propone sul territorio dell'Empolese Valdelsa percorsi rivolti a lavoratori, aziende, professionisti e persone in cerca di una nuova occupazione. Accanto alla formazione obbligatoria, c'è un'altra parte dell'offerta sulla quale puntare ed è quella dei percorsi professionalizzanti costruiti insieme alle imprese. «Stanno per partire due corsi interessanti – spiega il direttore Tiziano Cini –. Uno è una formazione tecnica superiore per diplomati di 990 ore, di cui 400 di stage, per formare un tecnico per l'amministrazione economico-finanziaria, con competenze nella gestione della contabilità analitica e del budget». Il percorso, gratuito, vede tra i partner Adiacent e l'Università di Firenze e partirà a breve. Sempre finanziati dalla Regione sono gli altri



Tiziano Cini, direttore Asev

due percorsi in preparazione, entrambi da 600 ore e con 250 ore di stage: uno per tecnico dell'attività di vendita di prodotti e soluzioni IT, in collaborazione con VoipVoice, e uno per tecnico dell'attività di marketing, ancora con Adiacent. La platea che si avvicina alla formazione, racconta Cini, è composta soprattutto da giovani. «Giovani alla ricerca del primo impiego, desiderosi di formarsi dopo un'esperienza scolastica. Abbia-

mo anche adulti con alle spalle un percorso lavorativo che vogliono riqualificarsi in un determinato settore». Un comparto che continua ad attirare interesse è la ristorazione, ma non è l'unico. «Il settore della moda riscuote sempre successo – spiega il direttore –. Abbiamo un laboratorio e nella zona non sono molte le agenzie formative che offrono questa possibilità». Una nuova proposta dedicata al comparto è già nei programmi per la fine della primavera. Interesse costante anche per l'informatica e il digitale. E quando si passa dalle richieste di chi cerca formazione a quelle delle imprese, il quadro appare altrettanto netto. «Sono sempre le solite figure per le quali le aziende fanno fatica a trovare manodopera. Professionalità legate all'artigianato: elettricisti, idraulici, impiantisti, meccanici». Una carenza che porta le stesse aziende in perenne turn over a chiedere nuovi percorsi. «Stiamo progettando proprio un corso per elettricisti, oltre a quello nel settore moda. Sull'intelligenza artificiale? Fondamentale. Ma lasciamo spazio a chi è specializzato e ci sta già lavorando, come l'ITS Prodigio».

Y.C.

I risultati che contano

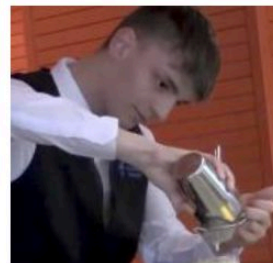
LE STATISTICHE

Il 70 per cento dei corsisti
in sei mesi trova un'occupazione

Il calendario dei corsi in partenza a 2027 avviato è ancora in divenire. Si punta sul settore moda. Intanto, nel 2025 sono passate da Asev circa 300 persone, formate al fine dell'inserimento lavorativo. Nel corso degli anni, l'Agenzia per lo Sviluppo dell'Empolese Valdelsa ha mantenuto un placement degli allievi in uscita dai corsi di qualifica professionale vicino al 70 per cento: un risultato di successo che oscilla, con esattezza, tra il 66 e il 68 per cento. Questa la percentuale dell'utenza che entro sei mesi dalla fine del corso frequentato trova un'occupazione.

Lezioni in avvio

Addetto di sala Prorogata la scadenza



Saranno prorogati di qualche giorno i termini di scadenza per iscriversi al corso gratuito di "addetto al servizio sala, preparazione cocktail e aperitivi". Promosso da Asev e finanziato dalla Regione, il percorso in collaborazione con Villa Petriolo di Cerreto Guidi formerà figure professionali polivalenti nel settore della ristorazione, che sappiano occuparsi del servizio in sala, dell'accoglienza dei clienti e della preparazione di cocktail, bevande e piatti di cucina veloce. Il via da ottobre (a classe composta) fino al 20 febbraio 2027, per un totale di 338 ore, di cui 110 di stage in aziende del settore. Disponibili 15 posti; le lezioni si terranno dal lunedì al venerdì (9-13 e/o 14-18) tra Empoli e Cerreto. Previste lezioni con gli chef di Villa Petriolo, un'indennità di frequenza e rimborsi per vitto e viaggio nei casi previsti dal bando. Info: v.valori@asev.it.

HALLOWEEN CELEBRATION
MITI, STORIE
OMBRE E CULTURE

32ª EDIZIONE | 2026
LA PRIMA, LA PIÙ GRANDE MAGIA

MISTERICA
- CAPITOLO 6 -

Il Settimo Segreto

VILLA REALE DI MARLIA | LUCCA
VENERDÌ 2 | SABATO 3 OTTOBRE 2026

LoggiaStudio NERO ANDREA VILLA REALE Lucca C. CROCCO LUCCA

IN PARTNERSHIP CON: LA NAZIONE

Acquista qui