

ALMA Maestro CLUB

ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina italiana, fin dalla sua nascita ha a cuore il rapporto con gli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Italiani.

ALMA è ente riconosciuto dal Ministero dell'Istruzione (*vedi protocollo d'intesa siglato nel 2004 e rinnovato il 22/03/2012*) per svolgere attività di formazione e aggiornamento dei docenti tecnico-pratici degli Istituti enogastronomici.

Questo progetto è studiato appositamente per i docenti tecnico pratici e teorici degli Istituti enogastronomici italiani. Il progetto è particolarmente dedicato a coloro che quotidianamente vivono la sfida educativa nei confronti dei professionisti di domani e desiderano migliorare e aggiornare le proprie competenze approfittando del patrimonio di contenuti e di metodologie che ALMA sta sviluppando e che mette a disposizione.

ALMA Maestro Club è la community innovativa disegnata su misura per quei maestri che non smettono mai di sentire il bisogno di imparare.

Dirigenti scolastici e dirigenti dei servizi amministrativi degli Istituti enogastronomici possono iscriversi e accedere al progetto ALMA Maestro Club.



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per l'Istruzione
Direzione generale per l'istruzione e formazione tecnica superiore
per i rapporti con i sistemi formativi delle Regioni*



www.alma.scuolacucina.it



ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (PR)
Tel. +39.0521.525205 - Fax +39.0521.525252

Segreteria organizzativa

Diana Ceccato - diana.ceccato@scuolacucina.it

alma.scuolacucina.it

alma.scuolacucina.it/alma_maestro



*Progetto di supporto alla crescita
professionale dei docenti operanti negli Istituti
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera Italiani.*

La Struttura

LEZIONI MAGISTRALI

Quattro lezioni magistrali della durata di 1 giorno presso la sede di ALMA a Colorno in provincia di Parma.

- **Il Codice Marchesi:** filosofia e design della ristorazione.
- **La dieta mediterranea:** un patrimonio da conoscere e trasmettere. Capitolo 1. Vegetali.
- **Scienze gastronomiche,** metodo e processi per un nuovo modo di comunicare.
- **La grammatica del gusto.** Per un'intelligenza del cibo.

FORMAZIONE A DISTANZA

Piattaforma multimediale con:

- **Materiali didattici** per l'approfondimento
- **Strumenti didattici** per organizzare e ottimizzare le lezioni
- **Strumenti audiovisivi** per arricchire o completare le lezioni
- **Focus** su argomenti specifici da utilizzare in aula
- **Rassegna stampa** dedicata al mondo degli istituti alberghieri

COMMUNITY

Questa funzione permetterà lo **scambio** di esperienze, opinioni e progetti con gli altri appartenenti al club. In piattaforma saranno inoltre sviluppate attività di **cooperative-learning** e **social learning**.

CLUB

Convenzioni con:

- Aziende del settore per scontistica sugli acquisti
- Ristoranti del network ALMA per speciali condizioni e trattamenti
- Fiere del settore per ingressi a prezzi ridotti
- Riviste del settore per abbonamenti a prezzi ridotti
- Libri della collana ALMA Plan con sconti particolari

NEWSLETTER ALMA Maestro

Tutti gli iscritti, con cadenza trimestrale, riceveranno la newsletter che li terrà aggiornati sugli sviluppi del progetto e sulle novità e racconterà anche storie provenienti dalle diverse realtà scolastiche. La redazione della newsletter gestita da ALMA sarà aperta e disponibile a contributi e rubriche che gli iscritti vorranno proporre.



Modalità e condizioni di iscrizione

ISCRIVERSI

Ad ALMA maestro Club possono iscriversi:

Persone fisiche* e **Istituti alberghieri****

(docenti tecnico pratici, di materie teoriche, dirigenti, presidi, direttori didattici).

La quota di iscrizione è di Euro **120,00** (iva inclusa) annui per la persona fisica e Euro **250,00** (iva esclusa) per gli istituti alberghieri.

*** Tutti gli iscritti riceveranno:**

- CARD personalizzata;
- ID e password per accedere alla piattaforma;
- Diritto di accedere alle lezioni magistrali;
- Un testo della collana ALMA Plan in omaggio;
- Omaggi da parte delle aziende partner.

**** Iscrivendosi potranno usufruire:**

- Una pagina di presentazione presso il sito ALMA Maestro Club e il link al proprio sito;
- riceveranno una targa da esporre presso la scuola in quanto membri;
- il diritto ad avere gratuitamente presso la propria sede in data da concordare una lezione di un maestro.

Per attivare l'iscrizione compilare il format on-line o cartaceo (scaricabile dalla pagina www.alma.scuolacucina.it/alma_maestro)