

ALTA FORMAZIONE ALMA



CORSO TECNICHE DI PASTICCERIA
CORSO SUPERIORE DI PASTICCERIA

A L M A

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA





**UNA SEDE UNICA NEL CUORE
DELLA FOOD VALLEY ITALIANA**





ALMA La scuola dell'ospitalità Italiana

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana è il più autorevole centro di formazione per l'ospitalità e l'enogastronomia. Collocata in una posizione strategica, nel cuore della Food Valley a 10 km da Parma, proclamata dall'Unesco "città creativa per la gastronomia", ogni giorno ALMA forma i professionisti della ristorazione del domani. Un obiettivo perseguito dal 2004 all'interno della splendida Reggia di Colorno che, dotata di tutte le attrezzature e tecnologie, diventa un vero e proprio "villaggio gastronomico" di cultura e formazione per gli allievi.

Intraprendere un percorso formativo di ALMA significa molto di più che cominciare a frequentare un istituto di alta formazione.

ALMA è studio, pratica, disciplina, crescita, ma anche un punto di riferimento costante per il proprio futuro professionale una volta diplomati.

ALMA è una scuola che prepara al mondo del lavoro, pronta ad accogliere ragazzi provenienti da tutto il mondo e da diversi percorsi scolastici.



NEXT GENERATION CHEF Da ALMA i professionisti del futuro

ALMA forma la *Next Generation* dei professionisti della ristorazione: cuochi, pasticceri, sommelier, professionisti di sala, food&beverage manager e bakery chef.

Next Generation Chef è l'impegno quotidiano di ALMA di generare un'educazione e una cultura enogastronomica basate sui valori di sostenibilità, sovranità alimentare e stili di consumo. Questi temi sono il cuore della nostra identità. ALMA ha chiamato attorno a sé centinaia di esperti di settore tra cuochi, storici, produttori, giornalisti, critici e accademici per lavorare alla ricerca e sviluppo della didattica più evoluta attraverso tavole rotonde, convegni e indagini internazionali.

Il risultato è diplomare una generazione di professionisti del futuro consapevoli e responsabili, capaci di inserirsi da subito nel mondo del lavoro con un bagaglio fatto sia di competenze tecniche, che di un sistema di valori sempre più richiesti anche in questo tipo di professioni.



LA REGGIA DI COLORNO

Una location unica nel cuore della Food Valley, il palazzo settecentesco a soli 10 km da Parma.

PASTRY LAB

È lo spazio deputato allo studio della pasticceria: due laboratori attrezzati con le tecnologie più avanzate, ma dove si applicano anche lo studio e la pratica della tecnica manuale.

L'AULA SOMMELLERIE

Uno spazio tecnologico disegnato su misura per la didattica tra analisi sensoriale, la tecnica della degustazione e la ricerca.

IL RISTORANTE DIDATTICO "MATER"

Un luogo dove simulare l'attività del servizio e approfondire la tecnica di accoglienza e gestione della sala.

CAFFÈ ITALIA

Un nuovo spazio pensato per coniugare un luogo d'incontro e di socialità della Scuola con una dimensione e finalità didattica, in una location accogliente e modernamente attrezzata, dalle colazioni agli aperitivi.

LE AULE DIDATTICHE

24 aule, demo e training, 2 laboratori di pasticceria il tutto dotato delle più moderne tecnologie.

ALMA LAB

Lo spazio identificato per la formazione dei futuri "Bakery Chef": l'ALMA Lab riproduce il contesto ideale per la didattica con quanto necessario per insegnare e imparare l'arte bianca.

LA BIBLIOTECA

Oltre 12.000 volumi in varie lingue dedicati al mondo dell'enogastronomia, un patrimonio unico in Italia.

GLI ALLOGGI

A pochi passi dalla Scuola, ALMA dispone di confortevoli residence per l'accoglienza degli studenti.

LA WEB APP MYALMALIFE

Per la fruizione del materiale didattico, sempre facilmente reperibile dagli studenti in corso.

MARIA NOVELLA SALANI

Diplomata 27^a edizione, pastry chef del Peter Brunel Ristorante Gourmet, 1 Stella Michelin, premiata come Miglior Pasticceria dell'anno Guide de L'Espresso 2021.

"È quasi impossibile racchiudere tutta l'esperienza di ALMA in un unico ricordo bello perché per me è stato l'inizio di un percorso che finalmente ha reso il mio sogno realtà. È stata un'esperienza talmente unica e bellissima che la rifarei altre mille volte."

INDIRIZZO DI STUDIO PASTICCERIA

ALMA eroga corsi di studio professionalizzanti, disegnati per insegnare un mestiere mettendo in grado i diplomati di inserirsi da subito nel mondo del lavoro. L'indirizzo di studio "Pasticceria" si compone di due livelli:

- Corso Tecniche di Pasticceria
- Corso Superiore di Pasticceria

I due programmi sono corsi di studio distinti rivolti a studenti con livelli di esperienza diversi. Possono essere frequentati consecutivamente oppure a mesi di distanza l'uno dall'altro.

CORSO TECNICHE DI PASTICCERIA

Il corso Tecniche di Pasticceria è la porta d'ingresso per tutti coloro che vogliono entrare nel mondo della pasticceria ma che non hanno un'adeguata esperienza nel campo.

È la scelta ideale ad esempio per chi ha frequentato un liceo, un istituto tecnico o un'università; questo corso è propedeutico al corso Superiore.

CORSO SUPERIORE DI PASTICCERIA

Il corso Superiore di Pasticceria 3470305590 rappresenta oggi nel mondo il punto di riferimento della formazione in questo ambito. È il percorso di alta formazione per chi, avendo maturato un'esperienza in laboratorio o essendo in possesso di un diploma di istituto alberghiero, desidera specializzarsi ai massimi livelli.

Il Corso Superiore di Pasticceria è accreditato dalla regione Emilia Romagna.

Grazie all'accREDITAMENTO regionale in qualità di ente di formazione, a partire da marzo 2019 viene autorizzato il Corso Superiore di Pasticceria secondo il sistema EQF: le competenze e le abilità acquisite dagli studenti del corso sono immediatamente leggibili, credibili e quindi spendibili all'estero, in tutti gli Stati membri dell'Unione Europea.





CORSO TECNICHE DI PASTICCERIA

REQUISITI DI ACCESSO

L'accesso al corso è riservato a persone maggiorenni.

La scuola si riserva la facoltà di valutare le candidature over 40 attraverso una procedura di selezione.

DURATA E FREQUENZA

1 mese (5 settimane) di lezioni fra teoria e pratica **cinque giorni alla settimana**, da sei a otto ore al giorno.

PIANO DIDATTICO

Il programma si focalizza sulla costruzione della conoscenza di base in merito ai fondamenti della pasticceria:

- Materie prime e attrezzature
- Pasta frolla, pan di spagna e arrotolati
- Masse montate burro, meringaggi e bignè
- Creme e sfoglie
- Applicazioni delle basi e torte tradizionali
- Tecnica pratica
- HACCP

VERIFICA FINALE E ATTESTATO

Prova finale di verifica dell'apprendimento per il conseguimento dell'attestato di frequenza al corso Tecniche di Pasticceria ALMA.

Il corso fornisce la preparazione tecnica di base per inserirsi nel mondo del lavoro.

Al termine del Corso Tecniche di Pasticceria, a fronte del rilascio dell'attestato di partecipazione, sarà possibile accedere al Corso Superiore di Pasticceria, previa valutazione di idoneità da parte della Direzione Didattica di ALMA.



CORSO SUPERIORE DI PASTICCERIA

REQUISITI DI ACCESSO

L'accesso al corso è riservato a persone maggiorenni e subordinato al possesso di almeno 1 dei seguenti requisiti:

- Diploma di maturità presso un Istituto Alberghiero
- Qualifica del 3° anno presso un Istituto Alberghiero + 6 mesi di esperienza lavorativa nel settore pasticceria
- Qualifica del 4° anno presso Centri di Formazione Professionale (in questo caso l'ingresso al corso sarà subordinato al superamento di un TEST DI INGRESSO/PROVA PRATICA presso la sede della scuola)
- Giovani pasticceri, anche se non in possesso di un titolo di studio, con minimo 6 mesi di esperienza nel settore
- Diplomi o laureati di qualsiasi indirizzo di studi che abbiano superato il Corso Tecniche di Pasticceria di ALMA
- Allievi ALMA, anche non in possesso di un titolo di studio, che abbiano superato il Corso Tecniche di Pasticceria di ALMA

La scuola si riserva la facoltà di valutare le candidature over 40 attraverso una procedura di selezione.

DURATA

7 mesi: 3 mesi e mezzo di fase residenziale presso la sede della scuola, 3 mesi e mezzo di stage presso strutture di ristorazione e laboratori di pasticceria selezionati da ALMA.

FREQUENZA

Cinque giorni alla settimana, da sei a otto ore al giorno.

PIANO DIDATTICO

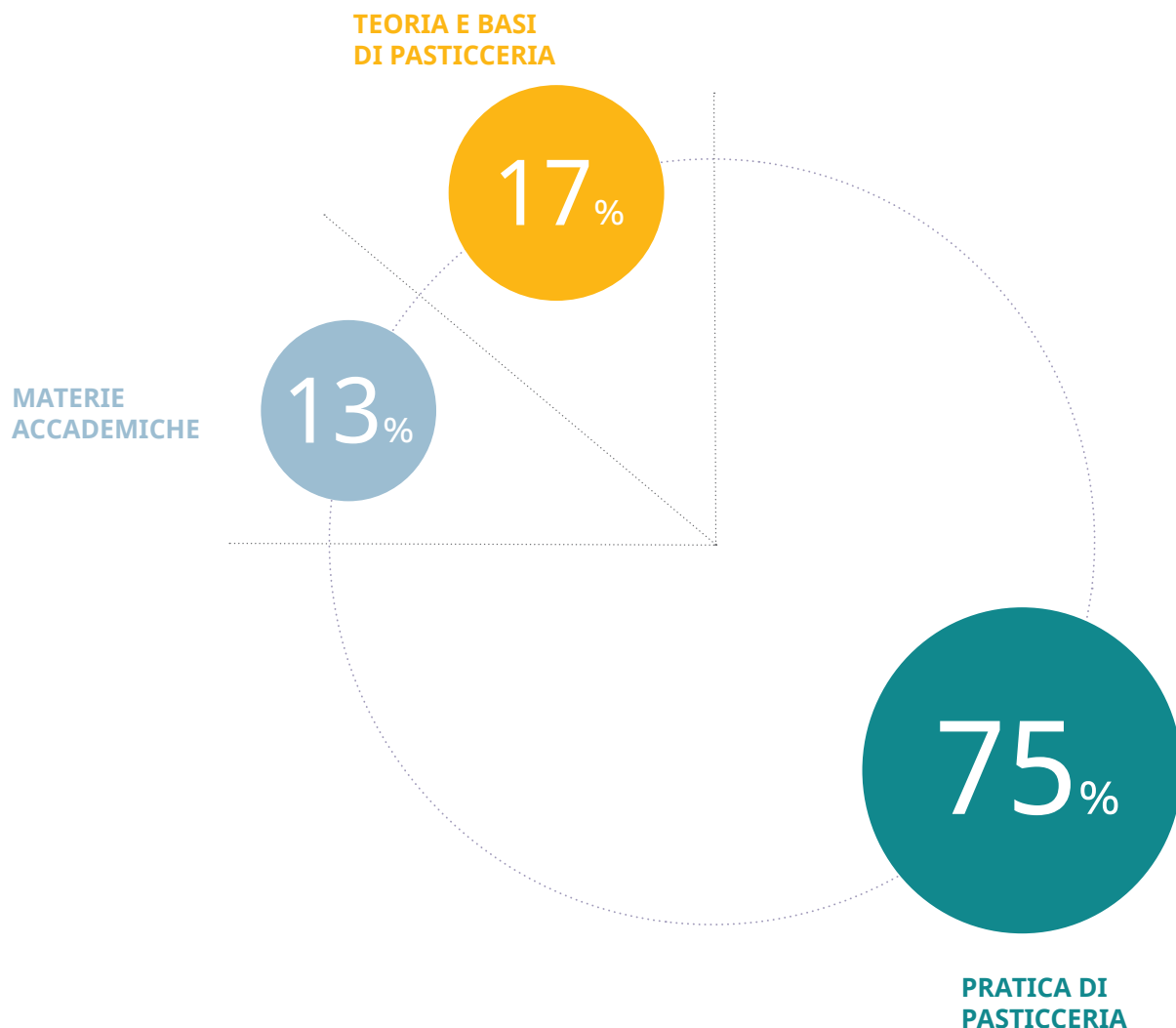
- Tecniche di Pasticceria tradizionale e moderna
- Torte moderne, da forno, da cerimonia, da credenza, biscotteria
- Masse lievitate e dolci della tradizione
- Cioccolato e pralineria
- Confetteria e Gelateria
- Pasticceria salata
- Lavorazione dello zucchero e pièces artistiche
- Masterclass con i Pastry Chef dell'alta pasticceria internazionale
- Enologia, wine pairing
- Cultura gastronomica e sostenibilità
- Analisi sensoriale
- Nutrizione, gastronomia, la cucina del benessere
- HACCP
- Uscite didattiche
- Laboratorio di Pasticceria Italiana: un percorso fra le specialità regionali italiane interpretato dagli allievi

ESAME FINALE E QUALIFICA

Il corso termina con un fase di esami finali, al superamento dei quali l'allievo si diplomerà "Professionista della Pasticceria Italiana"

- Qualifica regionale di Operatore alla Produzione Pasticceria, (secondo il Quadro Europeo delle qualifiche EQF)
- Diploma di Professionista di Pasticceria Italiana
- Attestato HACCP
- Attestato Dlgs. 81/08

CORSO TECNICHE DI PASTICCERIA



01

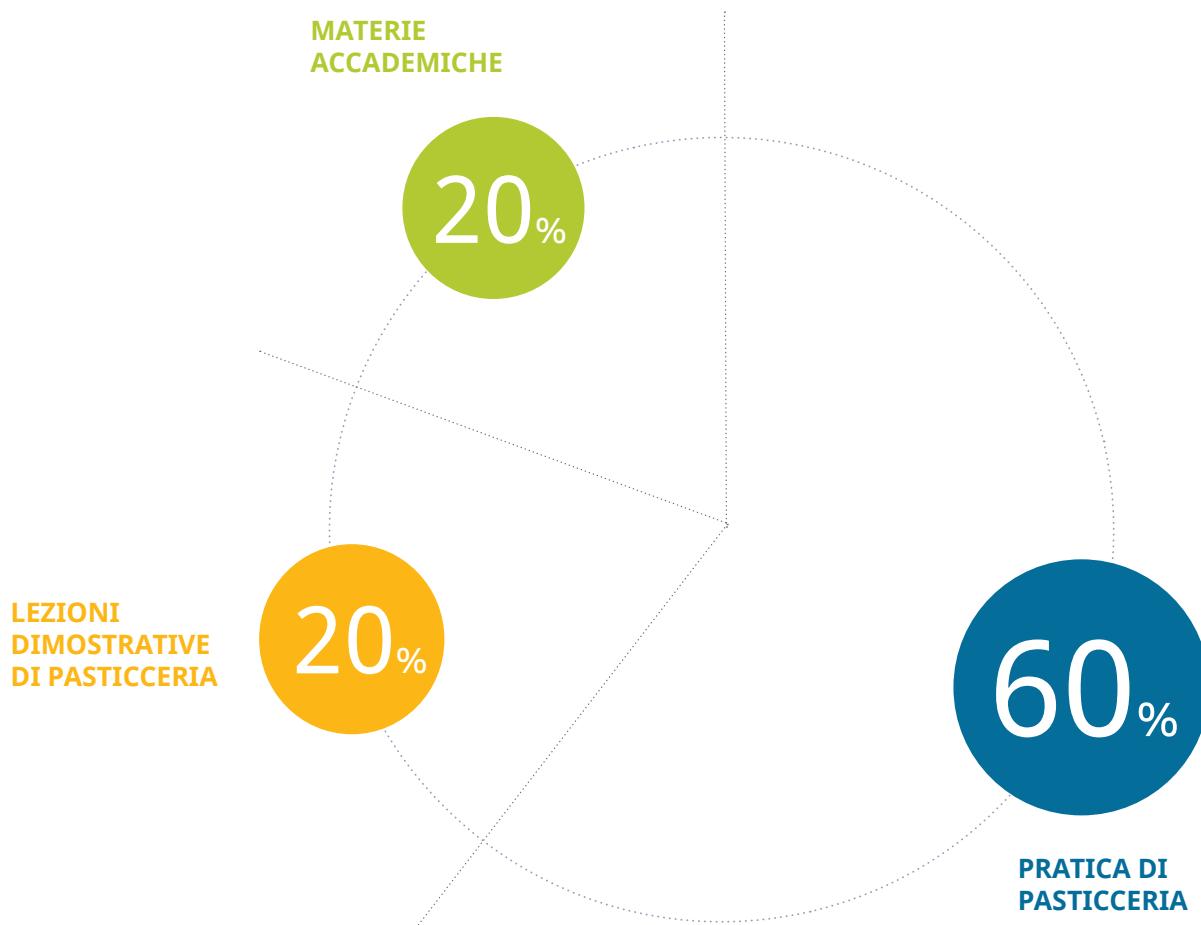
CHI SEI OGGI

- Persona con diploma di maturità di istituti professionali o licei
- Professionista con almeno due anni di esperienza in un laboratorio o nel settore di ristorazione
- Professionista che desidera cambiare il suo futuro professionale seguendo la propria inclinazione

02

SELEZIONE DEI PARTECIPANTI

Tutti i candidati sono oggetto di un attento screening da parte di ALMA, per essere indirizzati verso il corso più adeguato alla loro formazione



03

CHI DIVENTERAI DOMANI

- Pasticcere professionista
- Pasticcere da ristorazione
- Consulente
- Corporate Pastry Chef
- Pastry Chef eventi
- Imprenditore

04

MONDO DEL LAVORO

- Laboratori di pasticceria
- Ristoranti stellati a livello nazionale e internazionale
- Hotellerie nazionale e internazionale
- Aziende del settore ristorazione
- Food Industry



HIGHLIGHT DEL CORSO



Guest Chef

Portare esperienze, punti di vista e filosofie diverse, suggerire idee e stili nuovi, mettere a confronto tradizioni regionali e nuovi trend che arrivano da lontano: questo lo scopo delle lezioni tenute dai

Guest Chef italiani e internazionali coinvolti da ALMA per ampliare quanto già offerto dal piano didattico, in un'ottica di pluralità e profondità.



Public Speaking

La comunicazione, verbale e non verbale, al centro di questo modulo che punta a fare della gestualità una sfumatura in più del professionista a tutto tondo, in un laboratorio, così come dietro un bancone o in una brigata di cucina.

Laboratorio di Pasticceria

Un viaggio fra le regioni italiane, un racconto dei dolci tipici locali fatto dagli allievi attraverso l'esecuzione di un piatto, la creazione del materiale che lo presenta e l'allestimento della mise en place con gli elementi che meglio lo rappresentino.





Esami finali

Al termine del corso Superiore di Pasticceria, gli allievi sono chiamati a sostenere un esame di teoria e pratica per conseguire il Diploma finale.

All'interno della giuria che presiede le prove pratiche, ALMA annovera da sempre professionisti e grandi maestri del settore.



IL COMITATO SCIENTIFICO

Il movimento gastronomico è in costante evoluzione. Alla luce degli sviluppi dei piani didattici in funzione delle richieste di mercato, ALMA negli anni ha proposto e rinnovato i propri corsi di alta formazione, con l'obiettivo di preparare e formare i futuri professionisti del mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Il presente Comitato Scientifico è oggi quanto mai necessario per avere dei modelli d'eccellenza ai quali ispirarsi, in grado di accompagnare gli allievi nella formazione dei diversi specifici indirizzi.

“Per ALMA la cucina e l'enogastronomia sono cultura, storia e sono parte inscindibile di tutto ciò che fa italianità. Non basta più quindi

che ai nostri allievi si insegni la tecnica, il comportamento e lo stile della professione che andranno a esercitare ma riteniamo sempre più fondamentale sviluppare un pensiero critico fatto di consapevolezza e responsabilità che può esserci solo attraverso lo sviluppo di un confronto culturale interno ed esterno alla Scuola. Siamo portatori di una visione per stimolare i più giovani, professionisti del futuro, ad adottare pratiche virtuose. Per vincere questa sfida abbiamo bisogno della collaborazione di tutti: grandi chef e maîtres affiancati anche da personalità illustri nel campo della cultura, del pensiero filosofico e delle arti”.

Enzo Malanca, Presidente di ALMA.



**PAOLO
LOPRIORE**

Cucina

**EZIO
MARINATO**

Panificazione

**MARIELLA
ORGANI**

Ospitalità

**DAVIDE
COMASCHI**

Pasticceria

**ANDREA
GRIGNAFFINI**

Vino & Fine Dining

**Leggi il profilo dei membri del Comitato Scientifico su
www.alma.scuolacucina.it**

GUALTIERO MARCHESI

"Cari studenti, cari docenti, cari amici, posso dire, senza esagerare, ma con orgoglio, che se ALMA è, lo è anche per merito del sottoscritto. Non so se è stato più un parto o una paternità. Forse le due cose insieme. Mi sento madre e anche padre di questa bellissima scuola.

Qui, si viene a imparare le basi del mestiere, ad apprendere le tecniche con cui lavorare per rendere merito e per fare grande la cucina italiana. Si può fare qualcosa di grande solo se si studia sodo e si pratica senza sosta il mestiere..."



Quella di **Gualtiero Marchesi** per la cucina è stata una vocazione.

Lo spunto nasce attraverso l'esempio dei genitori che possedevano l'albergo ristorante Al Mercato, in via Bezzacca, a Milano.

La passione per il disegno e per la musica, l'opera in particolare e, ogni giorno, il lavoro impostato con rigore e sensibilità distingueva quel ristorante dalle altre cucine cittadine.

Nel 1977 Marchesi apre il suo primo ristorante, in via Bonvesin della Riva.

Vent'anni dopo, Gualtiero Marchesi si trasferisce

in Franciacorta, all'Albereta di Erbusco e **nel 2008 apre il Ristorante Teatro Alla Scala 'IL MARCHESINO' a Milano.**

Innumerevoli sono i riconoscimenti e i premi meritati nell'arco di una carriera lunga più di sessant'anni. **Nel 2003 assume il ruolo di rettore di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.** La didattica di ALMA si ispira all'insegnamento che il Maestro ha lasciato in eredità alla nostra Scuola, così come all'Italia intera che gli deve il merito di aver reso moderna la propria cucina.

DAVIDE COMASCHI

Davide Comaschi, pastry chef milanese classe 1980, approccia il mondo del dolce a soli 13 anni, ispirato da quella che lui stesso considera la prima vera esperienza in questo campo: l'arte dolciaria casalinga della mamma.

Dal primo corso di formazione per pasticceri a Milano, giunge in una delle realtà più iconiche del dolce made in Italy: la storica pasticceria Martesana. Grazie a questa esperienza, avviene l'incontro con un'altra figura che segnerà il cammino professionale di Davide Comaschi: il maestro Iginio Massari.

Divenuto oggi direttore della Chocolate Academy, l'arte di Davide Comaschi è caratterizzata da una continua ricerca di equilibrio tra la tradizione della pasticceria italiana e milanese innovandola nelle sue tecniche e nel design.



In ALMA, è docente di riferimento per il settore Cacao, Cioccolato e Pralineria e dal 2017, è membro del Comitato Scientifico della Scuola. Pluripremiato in Campionati Italiani e Internazionali di Cioccolateria, è stato il primo italiano ad aver vinto i World Chocolate Masters, a Parigi nel 2013, ed è stato insignito del premio Maestro D'Arte e Mestiere 2020 nella categoria Cioccolateria.



MAESTRO
D'ARTE E
MESTIERE



CACAO BARRY
WORLD
CHOCOLATE
MASTERS

MÉLANIE MOREA

Diplomata 30^a edizione, oggi Assistant Pastry Chef all'École Valrhona.

Quando penso ad ALMA sorrido perché per me è come una seconda casa. È stata una bellissima esperienza perché ho imparato tanto e conosciuto persone eccezionali, sia tra gli studenti che tra gli chef. E soprattutto mi ha insegnato che bisogna sempre interessarsi ed approfondire la materia che tratti. Ora qui in Ecole Valrhona trovo lo stesso sentimento di appartenenza che trovavo in ALMA, dove il team diventa una seconda famiglia.

IL CORPO DOCENTE DI ALMA: UN POOL DI PROFESSIONISTI PER LA FORMAZIONE DEGLI ALLIEVI

ALMA ha saputo selezionare un corpo docente di alto livello, unendo le competenze tecniche a quelle storico-culturali del mondo dell'enogastronomia.

"Tutto ciò che facciamo in ALMA è per l'allievo. L'allievo è al centro. La didattica, l'innovazione,

il continuo mettersi in gioco. Accettare la sfida di ALMA significa entrare da professionisti nel complesso e affascinante mondo della ristorazione e del cibo".

Matteo Berti, Direttore Didattico di ALMA





CECILIA SPURIO

Diplomata 23^a edizione, oggi è sous-chef pâtissière nel ristorante Guy Savoy, 3 stelle Michelin, Parigi.

Ho iniziato il corso base con una certa dose d'inconsapevolezza, non avrei mai immaginato settimane così intense. Poi sono passata al Superiore, una grandissima esperienza, complessa e complementare. Nel 2021 possiamo ancora dire che esiste una Scuola che fa del rispetto del lavoro e dei colleghi, dell'approfondimento della materia, pilastri del proprio insegnamento. Una preparazione a quello che poi sarà il mondo del lavoro.

DOCENTI:

Chef NICOLETTA CARAGICA

Pasticceria

Chef DAVIDE COMASCHI

Cioccolato

Chef ANTONELLO DI MARIA

Pasticceria

Chef WALTER MASUT

Pasticceria

Chef ENRICO NATIVI

Pasticceria

Chef FULVIO VAILATI

Pasticceria

FABIO AMADEI

Cultura gastronomica

PIETRO ARRIGONI

Public speaking

NOVELLA BAGNA

Analisi sensoriale

MASSIMO GELATI

Sicurezza alimentare

FRANCESCA GIOPP

Nutrizionista

PIERLUIGI GORGONI

Enologia

IRENE LODDO

Cultura gastronomica

DAVIDE MONDIN

Certificazioni e prodotti tipici

GUIDO MORI

Fisica gastronomica

GUEST CHEF:

Chef LUIGI BIASETTO

Chef ANDREA BESUSCHIO

Chef FRANCESCO BOCCIA

Chef LUCCA CANTARIN

Chef EMMANUELE FORCONE

Chef FABRIZIO GALLA

Chef ANGELO MUSA

Chef PAUL OCCHIPINTI

Chef ALESSANDRO PETITO

Chef LORENZO PUCA

Chef MAURIZIO SANTIN

Chef MAURO SCAGLIA





Bocconaro

FARINE	APICHO
ZUCCHERO	MANDORLE
MACCHIONE	ZUCCHERO
OVARO	ALBUME
UOVA	CANNELLA
VANILLINA	ROSSIGNA
LITANO	ROCCIA
PRANOA	

elelelele

ALMA

La Scuola

alma.scuola

DOPO IL DIPLOMA ALMA: GLI SBOCCHI LAVORATIVI

Completato il percorso di studio con ALMA, il bagaglio di conoscenze accademiche e di competenze acquisite permette di inserirsi nel mondo del lavoro con una preparazione solida, sia in Italia che all'estero.

ALMA è una scuola di alta formazione riconosciuta dal mondo degli operatori del settore, consapevoli delle capacità di un diplomato. Se la brigata di cucina o di pasticceria rappresenta lo sbocco naturale e più immediato, negli anni i diplomati

ALMA hanno saputo cogliere le più diverse opportunità lavorative, spaziando dalla ristorazione, al mondo aziendale, all'hotellerie, alla comunicazione, arrivando a gestire con successo anche attività in proprio.

Il diploma ALMA è molto di più che il titolo di una scuola di cucina, ma certifica una formazione completa spendibile a 360°.
Un valore aggiunto per la costruzione della tua carriera professionale.



L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO: IL SUPPORTO DI ALMA E LA COMMUNITY DEI DIPLOMATI



ALMA affianca i propri diplomati verso il mondo del lavoro, facilitando i loro contatti con i ristoranti, gli hotel e con tutte le imprese per le quali assumere figure con il livello di preparazione acquisito ad ALMA rappresenta un vantaggio competitivo. Lo strumento che ALMA ha creato è il portale **ALMALink**, un servizio on-line totalmente gratuito riservato esclusivamente ai diplomati di ALMA.

“Il nostro impegno è quello di formare i futuri professionisti dell’ospitalità, supportandoli nel trovare una collocazione nel mondo del lavoro coerente con il livello di preparazione acquisito con le aspirazioni personali. Abbiamo conseguito risultati straordinari: basti pensare che l’89% di tutti i diplomati ALMA dal 2004 a oggi ha un lavoro (il 30% è occupato all’estero) e che attraverso ALMALink abbiamo gestito 31.400 offerte di lavoro per conto di 2.550 aziende. Il continuo sviluppo di ALMALink va considerato un ulteriore sforzo per garantire ai nostri studenti e alumni le migliori opportunità di carriera”.

Andrea Sinigaglia, Direttore Generale di ALMA.

ALMALink è una piattaforma di ricerca di lavoro e di networking professionale che raccoglie catene di hotel, aziende e professionisti del settore ristorazione con un respiro internazionale.

ALMALink rappresenta uno degli impegni più concreti di ALMA nel supportare i propri diplomati nel costruire da subito il proprio percorso di carriera e a rimanere in costante contatto con la scuola. ALMA oggi può contare su una solida community di Alumni, con cui interagisce costantemente per generare nuove opportunità.

ALMA link

**Scopri le storie dei nostri
diplomati sul sito:
da dove sono partiti
e dove si trovano ora!**

ISCRIZIONE E SERVIZI PER GLI STUDENTI

QUOTA DI ISCRIZIONE

La quota di iscrizione è indicata sul sito alma.scuolacucina.it alla sezione “Quota di iscrizione” del corso prescelto e comprende:

- Lezioni didattiche
- Esercitazioni pratiche
- Tutte le divise necessarie per accedere e frequentare le lezioni
- Il kit necessario per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche
- Tutto il materiale didattico (libri, dispense, accesso alla biblioteca, piattaforma on line per i materiali didattici)
- Uscite didattiche
- Il pasto presso ALMA, nei giorni di lezione

La quota non comprende l'alloggio.

Il pagamento della retta del Corso Tecniche di Pasticceria è da saldarsi in un'unica rata; il pagamento del Corso Superiore di Pasticceria è da effettuarsi in 3 rate. Tutti i dettagli sono indicati sulla scheda di iscrizione.

GLI ALLOGGI PER GLI STUDENTI

A pochi passi dalla Scuola, ALMA dispone di diverse “**ALMA housing**”, confortevoli residence con appartamenti, da 2, 3 o 4 persone, riservati esclusivamente agli allievi in corso durante la fase residenziale. Ogni appartamento è dotato di soggiorno con angolo cottura e elettrodomestici di uso quotidiano.

Per gli alloggi è previsto un affitto mensile a persona e un contributo per le utenze.

Per tutte le informazioni relative all'**alloggio**:

 sito web: alma.scuolacucina.it, sezione “Alloggio” di ogni corso.

 Tel. **0521.525211**



 E-mail: almahousing@scuolacucina.it

COME RAGGIUNGERE ALMA

- In aereo - l'aeroporto “Giuseppe Verdi” di Parma dista 10 km; quelli di Bologna e Milano Linate circa 100 km
- In automobile - autostrada A1 uscita Parma, proseguire in direzione Mantova; Colorno dista circa 10 km
- In treno - dalla stazione di Parma, treno Regionale per Colorno
- In autobus - utilizzare la linea urbana nr. 7

FACILITAZIONI DI PAGAMENTO E CONTRIBUTI A SOSTEGNO DELLO STUDIO

ALMA ha creato alcuni strumenti per sostenere gli aspiranti allievi che desiderano accedere ai nostri corsi. Le agevolazioni per iscriversi comprendono riduzioni della retta, parziali contributi allo studio o finanziamenti agevolati con istituti di credito convenzionati. Per maggiori informazioni su tutte le agevolazioni, entra in contatto con ALMA con questi canali:

-  Sito web alma.scuolacucina.it
-  Tel. **+39 0521 525211**
-  Pagina Facebook [almascuoladicucina](https://www.facebook.com/almascuoladicucina)

- **Facilitazioni per neo diplomati di istituti alberghieri**

ALMA è il naturale proseguimento degli studi per gli studenti degli istituti alberghieri. Agli studenti di classe 5^a che desiderano iscriversi, la Scuola riserva una riduzione della retta di iscrizione, per i soli Corsi Superiori (Corso Superiore di Cucina Italiana, Corso Superiore di Pasticceria, Corso Superiore di Sala, Bar e Sommellerie, Corso di Panificazione Moderna).

- **Finanziamenti agevolati con Istituti Bancari**

Grazie alle convenzioni stipulate da ALMA con alcuni tra i più importanti istituti di credito, coloro che desiderano frequentare un corso presso la nostra Scuola possono ricevere un finanziamento il cui importo arriva a coprire l'intera retta, comprese le spese per il soggiorno a Colorno.

- **Contributo allo studio con Cooking Quiz**

Partecipando al Cooking Quiz, il quiz culinario più divertente e educativo, il campione nazionale può vincere un contributo allo studio per iscriversi a uno qualsiasi dei corsi di ALMA. L'app è aperta a tutti gli studenti di qualsiasi istituto.





I RICONOSCIMENTI DI ALMA

- Protocollo d'intesa con il **Ministero della Pubblica Istruzione Università e Ricerca (MIUR)**: ALMA rappresenta un riferimento internazionale come Scuola Superiore per l'alta formazione degli specialisti in Cucina Italiana;
- ALMA è ente accreditato dalla **Regione Emilia Romagna** con codice 5290 per la formazione;
- ALMA collabora con l'**Istituto italiano per Il commercio Estero (ICE)** per la promozione del patrimonio agroalimentare italiano nel mondo;
- ALMA collabora con l'**Università degli Studi di Parma** per la valorizzazione del territorio locale;
- Protocollo d'intesa con **EXPO 2015 "Feeding the planet - Energy for life"**:

riconosciuta "EXPO Ambassador" ALMA ha condotto il programma educativo EXPO 2015 con la finalità di sensibilizzare studenti e professori sul tema, sui contenuti e sullo svolgimento dell'Esposizione Universale;

- ALMA è certificata secondo la norma **UNI EN ISO 9001:2015 con SGS Italia spa** per la progettazione ed erogazione di corsi di formazione per operatori della ristorazione e dell'ospitalità. Progettazione e gestione di programmi di team building, di convention per aziende ed organizzazioni commerciale e di eventi gastronomici e culturali.
- ALMA ha ricevuto nel 2016 il prestigioso **Tourism Award** nella categoria **Italian Cuisine**.
- ALMA ha ottenuto il riconoscimento **CRIBIS Prime Company** come **Società con la Massima Affidabilità Commerciale**.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



Gli SPONSOR di ALMA

Grazie a tutte le aziende Sponsor che continuano a supportarci:

MAIN SPONSOR

OFFICIAL PARTNER

de Buyer 
DEPUIS 1830

agrimontana 

 **AGUGIARO & FIGNA** S.P.A.
Storie di farina

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.


CACAO BARRY
— Since 1842 —

CIRIO
1856


COPPINI ARTE OLEARIA
già nel 1946

Debic

Per le mani dei professionisti

 **Electrolux**
PROFESSIONAL

ESMACH 

Giblor's

GINORI
1735
ITALIA

ifi

illy

JONIX
pure living

PARMACOTTO

Pomati
CHOCOLATE TECHNOLOGY

POLIN

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE
PREGIS

 **ACQUA PANNA**
THE FINE DINING WATERS
 **S. PELLEGRINO**

SPONSOR TECNICI

GELATO UNIVERSITY
CARPIGIANI


DE NIGRIS
1889


OLITALIA
FRIENN
frittura italiana


LESAFFRE

 **pavoni**
ITALIA


ZAFFERANO
3 CUOCHI

EDUCATIONAL PARTNER

CAMPARI
ACADEMY


CHOCOLATE
ACADEMY

VIGNAIOLI
ITALIANA
FEDERAZIONE
INDIPENDENTI

ALMA
LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (Parma) Italia
Tel. +39 0521 525211 - www.alma.scuolacucina.it



almascuoladicucina



@Alma_School



alma_scuola_cucina



alma-scuola-cucina



AlmaScuoladiCucina