

ALTA FORMAZIONE ALMA



**CORSO SUPERIORE DI SALA,
BAR & SOMMELLERIE**

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.

GUALTIERO MARCHESI

“Una volta pensavo che in un ristorante il cuoco contasse l’80% e la sala il 20%. Col tempo ho cominciato a convincermi che il valore fosse cinquanta e cinquanta. Oggi, credo che una sala gestita in modo professionale valga forse anche un po’ di più della cucina nel senso che la può comunicare e valorizzare. Da sempre mi batto per ridare il giusto ruolo al professionista di sala e alla gestualità davanti al cliente.”



LA REGGIA DI COLORNO

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

IL RISTORANTE DIDATTICO “MATER”

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

LA CANTINA

Allestita nei sotterranei della Reggia, ospita oltre 1.000 etichette rappresentanti il panorama enologico italiano, per lo studio, gli approfondimenti e le degustazioni.

L’AULA SOMMELLERIE

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

LA BIBLIOTECA

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

LA WEB APP MYALMALIFE

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

LE AULE DIDATTICHE

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

ALMA 12

L’innovativa cucina didattica in cui la brigata lavora in uno spazio modernamente attrezzato e organizzato a vista.

LA CUCINA CENTRALE

Il motore di ALMA, per la pratica quotidiana degli allievi.

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.

GLI ALLOGGI

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





GIANLUCA SANSO

Sommelier del Ristorante Cracco, Diplomato del 3^a Corso Superiore Sala, Bar e Sommellerie.

"Ho deciso di iscrivermi ad ALMA, dove oltre aver approfondito le mie conoscenze, ho avuto modo di confrontarmi ogni giorno con i grandi professionisti del settore come Roberto Gardini e Ciro Fontanesi, che già in precedenza conoscevo di fama e che qui ho avuto la possibilità di incontrare e carpire le loro idee. Ed è grazie a una bellissima intuizione di Ciro Fontanesi, che sono entrato in stage da Enoteca Pinchiorri, un mondo in cui ho conosciuto anche tante altre persone che mi sono state d'aiuto per il percorso futuro."

IL CORSO PROPEDEUTICO: UNA SOLIDA PREPARAZIONE DI BASE

Il Corso Propedeutico di Sommellerie è un'introduzione al mondo del vino, costruito da ALMA secondo i moduli didattici di AIS, l'Associazione Italiana Sommelier con cui la scuola collabora.

Il Corso Propedeutico nasce grazie alla costante attenzione di ALMA nel fornire ai futuri allievi del Corso Superiore di Sala, Bar&Sommellerie una conoscenza più approfondita e solida relativa alle basi del vino. Lo scopo è far affrontare con maggior sicurezza e preparazione l'esame finale AIS per ottenere la qualifica di "Sommelier Professionista", riconosciuta nel mercato del lavoro della ristorazione a livello italiano e internazionale.

Il Corso introduce l'allievo a tutte le tematiche di base che il Sommelier professionista deve padroneggiare, e si conclude con la simulazione dell'esame di qualifica.

Il programma, che ha **una durata di due settimane intensive con frequenza dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 18.00 divise tra ore di lezione e di studio**, si sviluppa secondo queste aree formative:

Le basi del vino – **I° modulo**: il sommelier, l'enologia e la viticoltura

Le basi del vino – **II° modulo**: enografia nazionale ed internazionale

Le basi del vino – **III° modulo**: abbinamento cibo vino

Sessioni di studio con il tutor presso la biblioteca di ALMA

Un'uscita didattica presso un'azienda vinicola del luogo per fissare i concetti affrontati a lezione

Simulazione esame ufficiale AIS terzo livello



Associazione Italiana Sommelier



PERCHÉ SCEGLIERE ANCHE IL CORSO PROPEDEUTICO DI SOMMELLERIE? ECCO I VANTAGGI PRINCIPALI

DURATA

Il programma sviluppato su due settimane consecutive, con frequenza obbligatoria, permette di acquisire le nozioni con gradualità e con continuità, grazie anche alle sessioni di studio affiancate dal tutor.

Permette inoltre di acquisire un metodo di studio efficace che l'allievo può applicare durante tutto l'anno scolastico.

CONTENUTI

Le basi del vino sono la cultura essenziale che ogni allievo deve acquisire per intraprendere il percorso professionale di Sommelier e per alleggerire il carico di lavoro durante l'anno di studio.

COMPETENZE

Grazie ai moduli formativi, ognuno dei quali si chiude con una verifica del livello di apprendimento e grazie alla simulazione d'esame, l'allievo si prepara ad affrontare con successo questo passaggio finale di qualifica professionale.

IL CORSO PROPEDEUTICO

È un corso facoltativo: il corso si svolge nelle due settimane immediatamente precedenti alla partenza del Corso Superiore di Sala, Bar & Sommelierie, ed è esclusivamente riservato agli allievi iscritti a quest'ultimo.

IL CORSO SUPERIORE DI SALA, BAR E SOMMELLERIE

L'ALTA FORMAZIONE ALMA DEDICATA AL SERVIZIO E ALL'OSPITALITÀ ITALIANA

Ad ALMA nasce il "Professionista di Sala, Bar & Sommelierie", figura centrale della ristorazione, soggetto conoscitore del galateo, delle tecniche, dei prodotti.

Esperto nell'accogliere, gestire, intrattenere e servire l'ospite, grazie al proprio stile personale e professionale per far vivere un'esperienza totale, carica di emozione e di cultura.

ALMA si pone l'obiettivo di ridare, attraverso l'alta formazione, identità e valore al ruolo del "Professionista di Sala" e di rispondere in modo concreto, attraverso l'attivazione di un corso ad hoc, a quanto richiesto dal mercato del lavoro. L'esperienza e il know-how dei docenti ALMA, lo spazio dedicato alla didattica che comprende teoria e pratica, lo stage e l'ingresso nel mondo del lavoro, la possibilità di vivere a diretto

contatto con i Maestri dell'ospitalità aumentano il livello di apprendimento delle competenze richieste a chi sceglie questo mestiere.

L'alta formazione del Corso Superiore di Sala, Bar&Sommellerie ALMA si completa con gli attestati che ogni allievo può conseguire con la frequenza ai **moduli di specializzazione**, dedicati all'arte del caffè, della mixologia e della sommellerie. Ad ALMA infatti si affiancano, con lo scopo di formare i futuri professionisti dell'ospitalità italiana, anche l'**Università del Caffè di Illy e AIS, l'Associazione Italiana Sommelier**.

A partire dal 2018, infine, la rinomata **Academy del Gruppo Campari** è partner ufficiale della Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

I REQUISITI

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

- Diploma maturità presso Istituto Alberghiero
- Qualifica del 3° anno presso Istituto Alberghiero + 6 mesi di esperienza lavorativa nel settore
- Qualifica del 4° anno presso Centri di Formazione Professionale + 6 mesi di esperienza lavorativa nel settore
- Operatori di sala, anche se non in possesso di un titolo di studio, con minimo 6 mesi di esperienza nel settore

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

01

CHI SEI OGGI

- Diplomato di scuole di enogastronomia e dell'ospitalità
- Operatore della ristorazione che desidera professionalizzarsi
- Interessato a una professione nell'ospitalità

02

CORSO SUPERIORE DI SALA, BAR & SOMMELLERIE

7 mesi composti da due fasi:

- 15 settimane di fase residenziale presso ALMA con esercitazioni teoriche e pratiche
- 15 settimane di stage
- Esame finale

LE FASI DEL CORSO

FASE RESIDENZIALE

3 mesi e mezzo di lezioni frontali, lezioni di pratica di servizio, masterclass con i grandi maestri dell'ospitalità, esercitazioni, degustazioni, uscite didattiche e verifiche intermedie.

Parte delle lezioni saranno veicolate anche in lingua inglese, per assicurare un più facile sbocco lavorativo in ambienti internazionali.

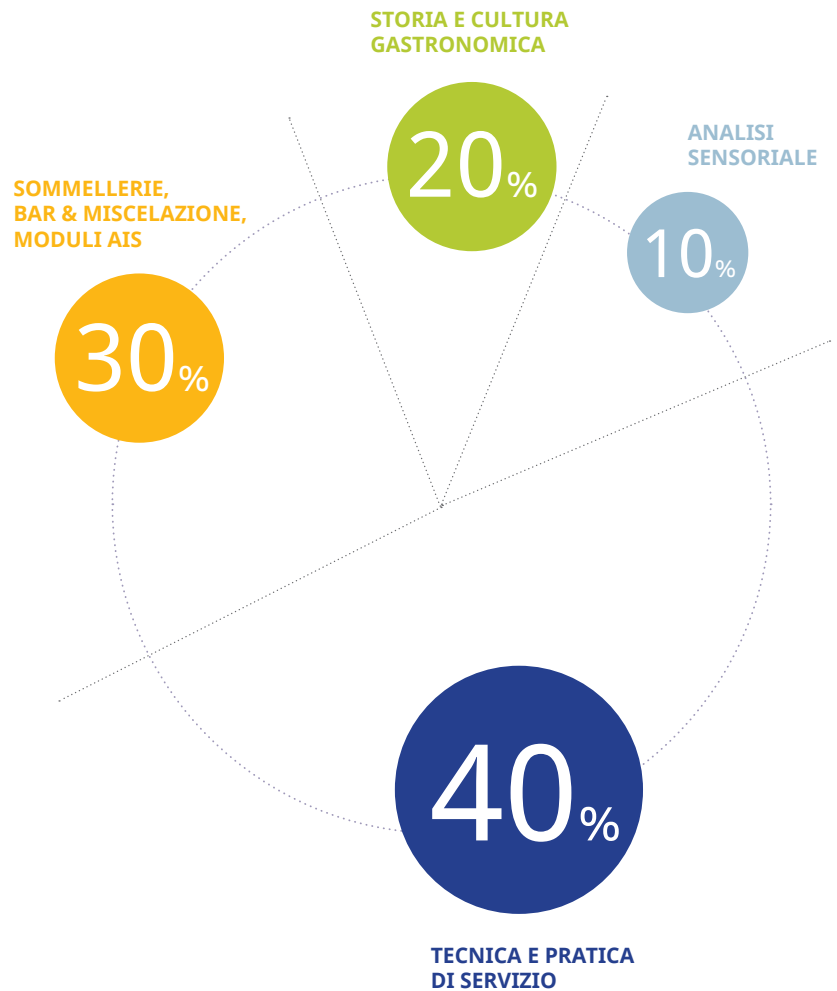
STAGE

3 mesi e mezzo presso strutture in Italia o all'estero, grazie alle collaborazioni con catene di hotellerie internazionali e ristoranti del network di ALMA.

ESAME FINALE

Per il rilascio del diploma di "Professionista di Sala, Bar&Sommellerie.

Assistant Restaurant & Bar Manager".



03

CHI DIVENTERAI DOMANI

- Restaurant Manager
- Bar Manager
- Butler
- Responsabile di attività di ristorazione di proprietà

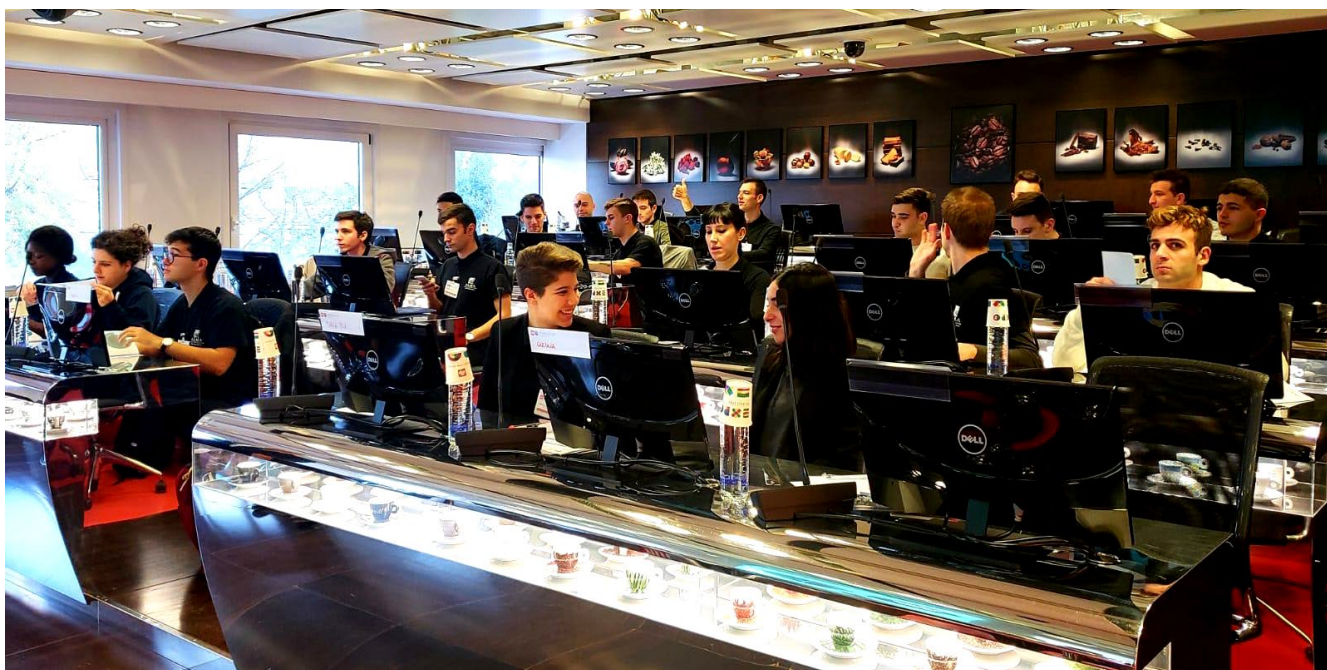
04

MONDO DEL LAVORO

- Alta ristorazione
- Settore alberghiero
- Ho.Re.Ca.
- Attività imprenditoriale



HIGHLIGHT DEL CORSO



Università del Caffè di ILLY

Fra i moduli facoltativi del corso, questa esperienza alla scoperta del caffè conduce gli allievi fra i retroscena della miscelazione, preparazione e degustazione, in un percorso didattico unico nel suo genere.

3 livelli AIS

Il Corso Superiore di Sala, Bar & Sommellerie di ALMA consente di ottenere durante il percorso di studi i 3 livelli AIS, proprio grazie alla sua collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier che ne certifica il conseguimento.





Cene d'Autore

Condurre e gestire la sala di un ristorante stellato: una simulazione che coinvolge gli allievi del corso, uno Chef esterno di grande

caratura, per un giorno alla guida di una brigata di cucina ALMA, e ospiti veri, nella splendida cornice del Ristorante MATER.



Esperienze d'Autore

Vivere l'esperienza, per una volta come ospiti, di prestigiosi ristoranti stellati guidati dai Maestri di Sala che hanno contribuito a

renderli grandi templi della Gastronomia. Per imparare tecniche e segreti e conoscere dal vivo le grandi figure dell'Ospitalità.



**IL RISTORANTE
DIDATTICO DI ALMA**

mater

RISTORANTE DIDATTICO



IL COMITATO SCIENTIFICO

Il movimento gastronomico è in costante evoluzione. Alla luce degli sviluppi dei piani didattici in funzione delle richieste di mercato, ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana 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 Comitato Scientifico ALMA è composto da modelli d'eccellenza ai quali ispirarsi, in grado di accompagnare gli allievi nella formazione dei diversi specifici indirizzi.

Paolo Lopriore, Davide Comaschi, Mariella Organi, Ezio Marinato, e Andrea Grignaffini rappresentano i fari da seguire rispettivamente per i futuri cuochi, pasticceri, maestri di sala e panificatori.



**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.

MARIELLA ORGANI

Mariella Organi è colei che coordina e gestisce la sala de “La Madonnina del Pescatore” a Senigallia, vero e proprio faro della ristorazione contemporanea italiana. La storia di Mariella Organi e Moreno Cedroni comincia inaspettatamente in sala, luogo dove si sono incontrati. Per Mariella vivere al fianco di un cuoco ogni giorno, le permette di capire quanto cucina e sala non siano due sfere distinte ma una simbiosi tra preparazione e sensibilità.

Lo spirito con il quale Mariella Organi organizza e gestisce il servizio di sala de “La Madonnina del Pescatore” è l’espressione di una tavola in cui il vero lusso si manifesta attraverso stile e precisione, veicolati dal sorriso e dalla leggerezza tutta italiana. Tutti elementi che ama trasferire ai numerosi giovani che si stanno formando in questi anni sotto la sua dolce e decisa guida. In ALMA è madrina di tanti studenti di sala sia in aula sia in stage.



LE GRANDI FIGURE DI SALA

ALESSANDRO TOMBERLI

Direttore di Sala dell'Enoteca Pinchiorri, Firenze

"Vivo con l'umiltà di dover imparare ogni giorno qualcosa da mettere in pratica il giorno successivo. La figura di sala è il "Cameriere", non dobbiamo vergognarci di questo nome. L'esperienza serve tantissimo a crescere professionalmente e a prendere sicurezza e fiducia in te stesso. La formazione ti aiuta a riconoscere un problema in anticipo e ti insegna come risolverlo nel miglior modo, è fondamentale perché ogni locale ha il suo tipo di servizio, di clientela, di concept...quindi, anche un cameriere esperto deve essere formato ogni volta in maniera diversa a seconda del ristorante o dell'hotel dove lavora, e talvolta risulta difficile per mancanza di flessibilità da parte del soggetto con un tipo di insegnamento datato e radicato."



ANTONIO SANTINI

Patron del ristorante Dal Pescatore - Canneto sull'Oglio, Mantova

"L'equilibrio che oggi è fortemente sbilanciato verso la cucina, verrà ristabilito perché il cuoco non può fare tutto e quindi ritornerà il valore del servizio di sala. Ad una condizione però: chi sta in sala deve conoscere la cucina. Saperne le dinamiche, i tempi, persino i costi perché solo in quel modo potrà svolgere il proprio servizio in modo ottimale. Stare in sala è equiparabile al lavoro di un atleta, bisogna essere sempre in perfetta forma fisica, disponibili. I clienti non perdonano troppe cose. Esigiamo la giusta attenzione e, molte volte, basta un sorriso sincero per guadagnare moltissimi punti"

ANNIE FEOLDE

Chef dell'Enoteca Pinchiorri, Firenze

"Il mio desiderio più grande fin dall'inizio, oltre 45 anni fa, è stato quello di far piacere alle persone. Questo ancora prima di pensare a farle mangiare e bere bene. Io credo che questa sia la ricetta del successo nel nostro mestiere, tanto duro ma anche tanto ricco di soddisfazioni. Si deve accogliere l'ospite come una persona di famiglia, metterlo a proprio agio, capire cosa può fargli piacere e consigliarlo quando ce lo chiede. A chi inizia una formazione per acquisire o approfondire le proprie competenze nel settore dell'ospitalità, mi sento di dire: se vi riconoscete in questo desiderio, questa professione fa per voi!"



HERVÉ FLEURY

Vicepresidente esecutivo Institut Paul Bocuse

"I valori che sono alla base del servizio sono vecchi quanto il mondo. Servire o essere servito? Cari studenti, all'ALMA imparerete che un buon servizio non è né servilismo, né ipocrisia, né l'esatta esecuzione degli ordini ricevuti, senza riflessione e senza iniziativa. Quando la base, la tecnica è buona, sarete trasportati e la tecnica farà il lavoro per voi. Servire esprime una grande pazienza, e richiede molto amore: un grazie, un sorriso pronunciando il nome della persona, apre un sentiero nel cuore, nutrendo la gioia di essere, di pensare, di dialogare. Oserei dire che allora il servizio può dilatare l'anima"

MARIELLA ORGANI

Mâitre del ristorante Madonnina del Pescatore - Senigallia, Ancona

"Quando si inizia un percorso di studi come quello di sala, iniziano subito delle reali responsabilità: imparare ad ascoltare, a conservare le tradizioni, i luoghi, le abitudini. Per fare questo mestiere è necessario mantenersi sempre ricercatori, innovatori e provocatori. Il lavoro in sala è fatto di competenze, di preparazione e di previsione, ma la sensibilità è la variabile decisiva"

RECOMMENDED BY

ARMANI
Hotel Milano

Georges Blanc


DAVITTORIO
RISTORANTE DIMORA CANTALUPA CAVOUR1880



Troisgros

OSTERIA FRANCESCANA
MODENA

dal Pescatore
Santini



ENOTECA PINCHIORRI

Le Garroche
Ltd.



Villa Crespi

NH

HOTEL GROUP

MADONNINA
DEL PESCATORE



EL CELLER DE CAN ROCA
GIRONA

THE ATERSIDE INN

ALAJMO™



DON ALFONSO



LE SOSTE®

SARA CHECCHI

Sommelier del Ristorante Piazza Duomo, 3 Stelle Michelin di Alba, Sara è Diplomata del 5[^] Corso Superiore di Sala, Bar & Sommelierie.

"L'equilibrio che oggi è fortemente sbilanciato verso la cucina, verrà ristabilito perché il cuoco non può fare tutto e quindi ritornerà il valore del servizio di sala. Ad una condizione però: chi sta in sala deve conoscere la cucina. Saperne le dinamiche, i tempi, persino i costi perché solo in quel modo potrà svolgere il proprio servizio in modo ottimale. Stare in sala è equiparabile al lavoro di un atleta, bisogna essere sempre in perfetta forma fisica, disponibili. I clienti non perdonano troppe cose. Esigiamo la giusta attenzione e, molte volte, basta un sorriso sincero per guadagnare moltissimi punti".

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 e del servizio di sala.

ROBERTO GARDINI
COORDINATORE DEL CORSO SUPERIORE
DI SALA, BAR&SOMMELLERIE



CHEF MATTEO BERTI
DIRETTORE DIDATTICO



DOCENTI:

FABIO AMADEI

Cultura gastronomica

PIETRO ARRIGONI

Scenografia

MARIA PIA BARIGGI

Galateo

ANNALISA BARISON

Delegata AIS Emilia

GIANPAOLO BRACESCHI

Analisi sensoriale

RENATO BRANCALEONI

Cultura casearia

ANDREA CASON

Bartending

MASSIMO CASTELLANI

Docente Ais

CIRO FONTANESI

Sommellerie

COSTANZA FREGONI

Viticoltura

MASSIMO GELATI

HACCP

FRANCESCA GIOPP

Nutrizionista

PIERLUIGI GORGONI

Comunicazione del vino

ANDREA GRIGNAFFINI

Critica gastronomica

IRENE LODDO

Cultura gastronomica

CHEF PAOLO LOPRIORE

La tavola conviviale

MARIELLA ORGANI

Ospitalità

MATTEO PESSINA

Enologia

MARIANNA PETRACCA

Responsabile ristorante Mater

STEFANO VENTURELLI

Restaurant Manager di ALMA

EDUCATIONAL PARTNER

CAMPARI ACADEMY

MAESTRO D'ARTE E MESTIERE

"ALMA, con l'indispensabile collaborazione della Fondazione Cologni, sostiene in maniera convinta questo importante riconoscimento del Maestro d'Arte e Mestiere. Per valorizzare e premiare le migliori figure di artigiani, artisti e professionisti italiani di ogni settore; ma anche perché la Cucina Italiana possa essere formalmente riconosciuta come Mestiere d'Arte e i suoi protagonisti, che quotidianamente la preservano e la rinnovano, come Maestri d'Arte, quali sono a pieno titolo".

Enzo Malanca

Presidente ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana



**MAESTRO
D'ARTE E
MESTIERE**

Il Premio MAM - Maestro d'Arte e Mestiere, promosso dalla Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte, vede il supporto e la partecipazione attiva di ALMA che ne condivide l'obiettivo di valorizzare la straordinaria opera di alcuni dei più significativi protagonisti del nostro alto artigianato. MAM - Maestro d'Arte e Mestiere è dunque uno speciale riconoscimento dedicato ai Maestri d'Arte italiani eccellenti.

ALMA ha dato vita, per quanto concerne la variegata categoria Mestieri del gusto e Arte dell'ospitalità, a una propria Commissione, composta dai membri del Comitato Scientifico della Scuola, specialisti dei 13 settori di riferimento, dalla cucina all'arte bianca, dalla sommellerie alla pasticceria, dalla pizzeria alla norcineria.



CATEGORIA SALA

MAM 2016 Alessandro Tomberli

MAM 2018 Giacinto Rossetti

MAM 2020 Umberto Giraud

CATEGORIA OSPITALITÀ E HOTELLERIE

MAM 2016 Diego Masciaga

MAM 2018 Annie Feolde

MAM 2020 Erminio e Rita Alajmo

CATEGORIA BAR E MISCELAZIONE

MAM 2016 Dom Costa

MAM 2018 Salvatore Calabrese

MAM 2020 Baldo Baldinini



LA CANTINA DIDATTICA DI ALMA



I PARTNER DEL CORSO SUPERIORE SALA, BAR&SOMMELLERIE

CAMPARI ACADEMY

CAMPARI ACADEMY

Campari Academy è una prestigiosa Accademia del Beverage per l'insegnamento dell'arte del Bartending, nata nel 2012 nella sede del Gruppo Campari a Sesto San Giovanni.

Campari Academy propone un programma altamente qualificato e variegato sul mondo del bartending e del bar management, rivolgendosi ai professionisti e fornendo loro gli strumenti migliori per conoscere, apprendere e sperimentare quello che è il "bere bene".

Nelle aule di Campari Academy insegnano i docenti più qualificati nel panorama del bartending nazionale e internazionale con programmi formativi innovativi e esperienziali.

Campari Academy è anche laboratorio di creazione e sperimentazione sul bere miscelato e centro di networking e engagement per i barman italiani, attraverso iniziative dedicate come workshop, competition, eventi.



Associazione Italiana Sommelier

AIS

L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965. Il 6 aprile 1973, con Decreto n. 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato. Socio Fondatore e Membro della Worldwide Sommelier Association.

Far parte dell'Associazione Italiana Sommelier significa partecipare alle moltissime attività di enogastronomia che vengono organizzate per i soci: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, uscite didattiche presso aziende vinicole in Italia e nel mondo. Significa inoltre partecipare a congressi e simposi nazionali e internazionali.

Georges Blanc: farsi strada nel servizio di sala

5 diplomati del Corso Superiore di Sala, Bar & Sommellerie oggi nella brigata di sala di "Georges Blanc", il maestoso regno gastronomico dal classicismo francese

Giulia Ferro, Francesco Mansueto, Federico Montelpare, Antonio Manfredi e Donato Di Virgilio sono parte dello staff di sala del ristorante Georges Blanc. "Qui la formazione ricevuta in ALMA trova il naturale sviluppo professionale, aderendo perfettamente con quanto ogni giorno gli operatori di sala sono chiamati a mettere in pratica durante il servizio. Un diplomato ALMA ha una competenza lavorativa più ampia [...] è per questo che, una volta inseritomi nel contesto nel quale ho il privilegio di operare, è stato facile permettere l'arrivo di tutti gli altri: se sei un diplomato ALMA, si vede da lontano".



CENTRO STUDI
ASSAGGIATORI

CSA

Il Centro Studi Assaggiatori è l'unità di ricerca sull'analisi sensoriale più avanzata e completa in Italia. Fondato nel 1990, ogni anno compie migliaia di test sui consumatori per verificare la qualità percepita di prodotti e servizi. Solo negli ultimi otto anni sono passati nel laboratorio di analisi sensoriale del Centro Studi Assaggiatori più di 1.000 prodotti e ognuno è stato profilato, creando così un archivio storico tra i più grandi in Italia, specchio fedele dei cambiamenti di gusto e di tendenza.



UNIVERSITÀ
del CAFFÈ

www.unicaffe.com

UNIVERSITÀ DEL CAFFÈ

L'Università del caffè nasce a Napoli nel 1999. Nel 2002 si trasferisce a Trieste, presso la sede di Illycaffè, ed oggi ha oltre 20 sedi in tutto il mondo. È un centro di eccellenza fortemente voluto da illy per promuovere e diffondere nel mondo la cultura del caffè di qualità, dal chicco alla tazzina. Il punto di partenza sono le persone, le loro esigenze e la loro prospettiva. L'Università del caffè insegna ai produttori come ottenere il meglio dalla natura. Li assiste sul campo, li istruisce e aggiorna nelle tecniche di coltivazione più avanzate, nell'uso dei concimi buoni per la pianta, ma buoni anche con la terra, nelle corrette modalità di raccolta e lavorazione; li guida alla conoscenza dei processi economici e amministrativi. Ai professionisti della ristorazione offre le migliori opportunità di formazione e aggiornamento sul caffè e sulla gestione e promozione del bar. Infine, per appassionati e curiosi, organizza sessioni di degustazione e cene, per imparare ad apprezzare e riconoscere il gusto e gli aromi del caffè.

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.

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!**

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**.



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 QUOTA È DILAZIONATO IN TRE RATE:

1^ rata al momento dell'iscrizione

2^ rata entro la data di inizio del corso

3^ rata entro 3 mesi dalla data di inizio del corso

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

Per **informazioni sui corsi**, 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)

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, vai sul sito www.alma.scuolacucina.it

- **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 Sommelierie, Corso di Panificazione Moderna).

- **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.

- **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.



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


FRIENN
frittura italiana


LESAFFRE

 **pavoni**
ITALIA


ZAFFERANO
3 CUOCHI

EDUCATIONAL PARTNER

CAMPARI
ACADEMY


CHOCOLATE
ACADEMY

VIGNAIOLI
ITALIANA
FEDERAZIONE
INDIPENDENTI

A L M A
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