



INDIRIZZO DI STUDIO CUCINA

ALTA FORMAZIONE ALMA

**CORSO TECNICHE DI CUCINA**  
**CORSO SUPERIORE DI CUCINA ITALIANA**



**ALMA**<sup>®</sup>

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 la cornice ideale per la formazione degli 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.

## **Chef LEONARDO DE PAOLI**

### ***Private Chef, New York***

*“ALMA è stato un percorso molto importante, mi ha permesso di entrare in contatto con grandissimi professionisti, di conoscere e affinare tecniche che altrimenti avrebbero impiegato anni di esperienza per essere apprese. Ha contribuito a porre tanti semi sbocciati negli anni a venire che formano il mio carattere come cuoco e come uomo.”*

## **LA REGGIA DI COLORNO**

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

## **LE AULE DIDATTICHE**

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

## **LA BIBLIOTECA**

Oltre 14.000 volumi in varie lingue dedicati al mondo dell'enogastronomia, un patrimonio unico in Italia.

## **LA PIATTAFORMA WEB**

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

## **GLI ALLOGGI**

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

## **IL RISTORANTE DIDATTICO “MATER”**

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

## **ALMA LAB**

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

## **L'AULA SOMMELLERIE**

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

## **LA CUCINA CENTRALE**

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

## **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.





**ALMA**  
La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

## **Chef MARIA ANEDDA**

### **Ristorante “Les Caves”, Sala Baganza, Parma**

*“ALMA la Scuola Internazionale di Cucina Italiana è stata per me la prima finestra aperta su questo magnifico mondo della gastronomia e devo davvero tanto a questa scuola. Ho frequentato il corso di Tecniche di Cucina nel 2011, che mi lasciato piacevolmente sorpresa per aver trovato un ambiente stimolante, gratificante e dove mi sono trovata a mio agio, tanto da decidere di frequentare anche il Corso Superiore di Cucina Italiana”*

# **INDIRIZZO DI STUDIO CUCINA ITALIANA**

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 “Cucina Italiana” si compone di due livelli:

- Corso Tecniche di Cucina
- Corso Superiore di Cucina Italiana

**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 CUCINA**

Il corso Tecniche di Cucina è la porta d'ingresso per tutti coloro che vogliono entrare nel mondo della ristorazione 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 CUCINA ITALIANA**

Il corso Superiore di Cucina Italiana 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 nella ristorazione o essendo in possesso di un diploma di istituto alberghiero, desidera specializzarsi ai massimi livelli.

**Il Corso Superiore di Cucina Italiana è accreditato dalla regione Emilia Romagna.**

Grazie all'accREDITAMENTO regionale in qualità di ente di formazione, a partire da marzo 2017 viene autorizzato il Corso Superiore di Cucina Italiana secondo il sistema EQF: le competenze e le abilità acquisite dagli studenti del Corso Superiore di Cucina Italiana di ALMA sono immediatamente leggibili, credibili e quindi spendibili all'estero, in tutti gli Stati membri dell'Unione Europea.





# CORSO TECNICHE DI CUCINA



# CORSO SUPERIORE DI CUCINA ITALIANA

## CORSO DI PRIMO LIVELLO

**professionalizzante** e introduttivo al mondo dell'enogastronomia per chi non ha maturato un'adeguata esperienza nel campo.

Questo corso è **propedeutico** per accedere direttamente al corso superiore ALMA (previo esito positivo della verifica finale).

### Requisiti di accesso:

- diploma di maturità
- età minima 18 anni
- età massima 40 anni

## DURATA

**2 mesi**, per un monte ore fino a 360 di lezione.

## FREQUENZA

**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 cucina**:

- Materie prime
- Tecnica pratica di tagli
- Tecnica pratica di cotture di base
- Uscite didattiche
- Lezioni dimostrative e pratiche

## VERIFICA FINALE E ATTESTATO

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

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



## CORSO DI ALTA FORMAZIONE

professionalizzante, **accreditato** dalla Regione Emilia Romagna con **rilascio di attestato di qualifica**. Questo corso si rivolge a diplomati di istituto alberghiero, a professionisti che abbiano maturato una significativa esperienza (almeno due anni) nel campo e agli allievi ALMA che abbiano frequentato con successo il Corso Tecniche di Cucina.

### Requisiti di accesso:

- diploma di maturità alberghiera (e/o attestato di frequenza del Corso Tecniche di Cucina ALMA)
- età minima 18 anni
- età massima 40 anni

## DURATA

**10 mesi**: 5 mesi di fase residenziale presso la sede della scuola, 5 mesi di stage presso strutture di ristorazione selezionate da ALMA.

## FREQUENZA

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

## PIANO DIDATTICO

**Lezioni accademiche, dimostrazioni teoriche e pratiche, uscite didattiche, workshop con i grandi Chef della cucina italiana**:

- Tecniche di cucina
- Tecniche di pasticceria da ristorazione
- Analisi sensoriale
- Nutrizione
- HACCP
- Enologia
- Storia e cultura della cucina

## ESAME FINALE E QUALIFICA

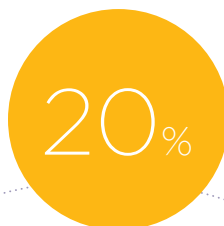
Il corso termina con un **fase di esami finali**, al superamento dei quali l'allievo si diplomerà "**Cuoco Professionista di Cucina Italiana**" ricevendo le seguenti **qualifiche**:

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

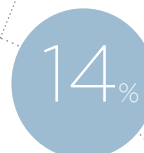
# CORSO TECNICHE DI CUCINA



## LEZIONI DEMO



## MATERIE ACCADEMICHE



## USCITE DIDATTICHE ALLA SCOPERTA DELLE ECCELLENZE ITALIANE



## 01

### CHI SEI OGGI

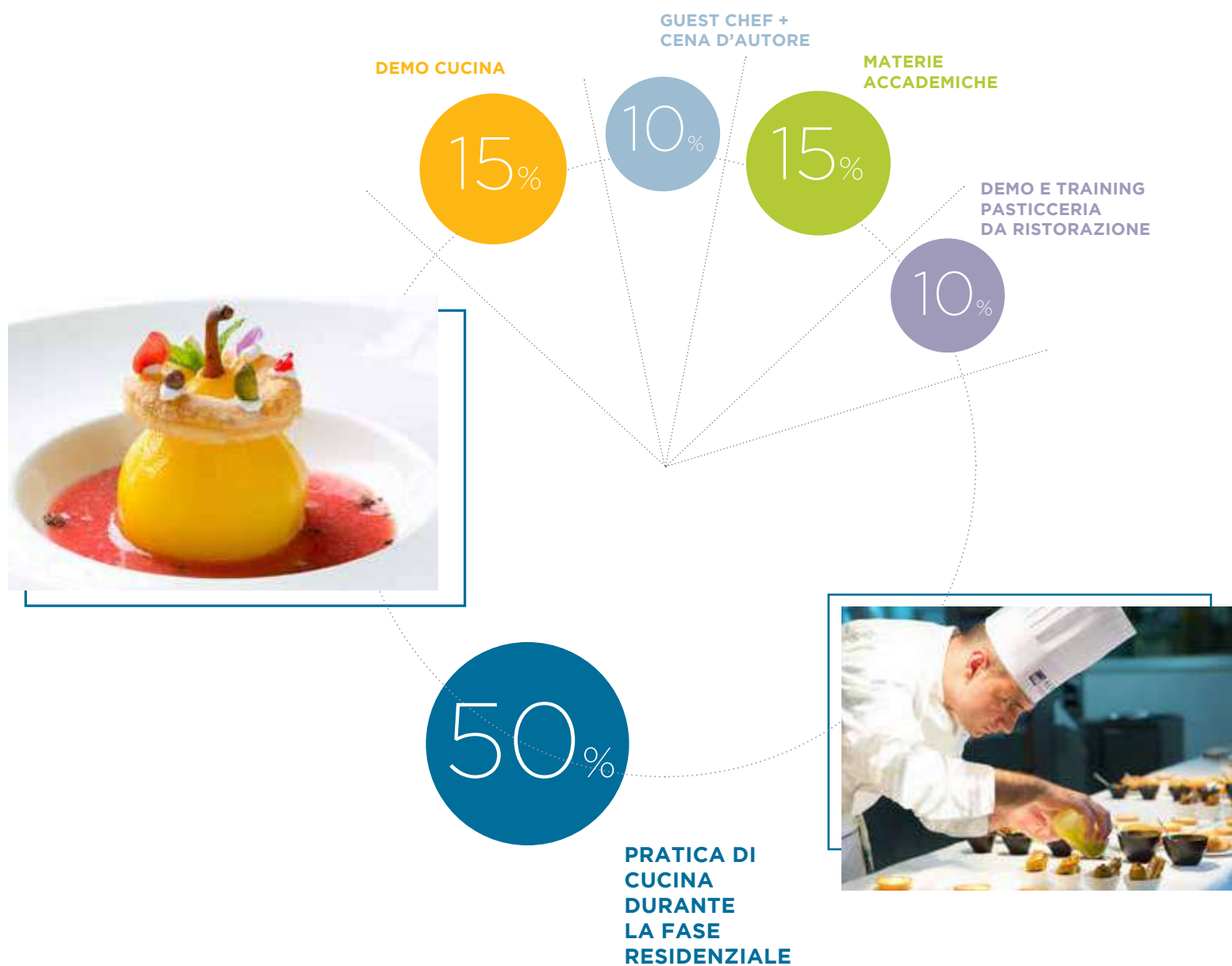
- Persona con diploma di maturità di istituti professionali o licei
- Professionista con almeno due anni di esperienza in un ristorante o nel settore di ristorazione
- Professionista che desidera cambiare il suo futuro professionale seguendo la propria inclinazione

## 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

# CORSO SUPERIORE DI CUCINA ITALIANA



## 03

### CHI DIVENTERAI DOMANI

- Cuoco professionista specializzato in cucina italiana
- Imprenditore
- Consulente enogastronomico
- Corporate Chef
- Food Truck Manager
- Chef eventi

## 04

### MONDO DEL LAVORO

- Ristoranti stellati a livello nazionale e internazionale
- Hotellerie nazionale e internazionale
- Aziende del settore ristorazione.
- Food Industry



**AULE TRAINING**



# 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!**

# 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 maître 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 & alta ristorazione

**Scopri di più sul profilo dei membri del Comitato Scientifico  
sul sito di ALMA!**



## 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.



GEBLOR'S

ALMA  
La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

AL

**Chef GABRIELE RUBINI**

**Chef e personaggio televisivo “Chef Rubio”**

*“Ho deciso di iscrivermi nel 2008 grazie all’aiuto fondamentale sia a livello di intenzioni che di finanze dei miei genitori che conoscevano le mie qualità e il mio desiderio prima di chiunque altro ma che mi vedevano restio alla vita accademica. Un’esperienza unica per come l’ho vissuta, sia in materia di studio sia per i legami di amicizia che ancora oggi coltivo forti e profondi.”*

## MATERIALE DIDATTICO

### LA FORMAZIONE FIRMATA ALMA: IL “METODO DUALE”

Il Metodo Duale consiste nell’affiancare al docente, durante le lezioni, un professionista del settore. Questo permette di capire la teoria e di apprendere immediatamente gli aspetti pratici applicativi seguendo il principio di Gualtiero Marchesi: *“L’esempio è la più alta forma di insegnamento.”*



### FORMAZIONE 2.0: LA PIATTAFORMA WEB

Ulteriore strumento a disposizione degli studenti è la piattaforma web che permette l’organizzazione delle lezioni in videoconferenza e la gestione del materiale didattico.

### I LIBRI DI TESTO

I libri di testo del corso sono forniti da ALMA in collaborazione con Edizioni Plan, un progetto editoriale che propone un nuovo modo per abbinare formazione scolastica e professione. Materiali aggiornati, elaborati e sperimentati da Cuochi, Pasticcieri, Sommelier di fama internazionale per formare le nuove generazioni di professionisti della ristorazione.



## **Chef FABIANA SCARICA**

**Ristorante “Villa Chiara”, Vico Equense, Napoli, Vincitrice Top Chef 2017**

*“Bisogna mettere a stendardo dei propri passi questo motto: sogno e sacrificio per il sorriso. Questa è la mia teoria, potremmo anche chiamarla la teoria delle 3 S! Così, nonostante il mio metro e poco per una cinquantina di chili, ho deciso di inseguire il mio di sogno, che ormai è diventato progetto. Ho frequentato ALMA la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, che mi ha dettato le basi per poi entrare nelle cucine di Gennaro Esposito, dove sono rimasta per due anni sotto la guida di Fumiko Sakai occupandomi degli antipasti, per poi andare al Quisisana dallo chef Stefano Mazzone, dove invece ho rinforzato le basi di pasticceria, e al Don Alfonso 1890 dove invece mi occupavo dei primi.”*

# **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**



## **Chef ROBERTA LAMBERTI** **“La Polpetteria”, On The Road...**

*“Ho deciso di iscrivermi ad ALMA perché volevo dare una svolta alla mia vita. Questa scuola è stata per me un percorso di rinascita sia lavorativo che personale, grazie al supporto ed ai sacrifici della mia famiglia ho intrapreso questo viaggio dove ho incontrato non solo persone che ti insegnano un mestiere ma veri maestri di vita. Non collabori solamente con i colleghi ma crei con loro rapporti d'amicizia duraturi. ALMA mi ha dato le basi fondamentali, i metodi e le persone con cui confrontarmi. E' come una grande famiglia professionale che temprava quotidianamente la tua dedizione..”*

## **DOCENTI:**

### **Chef BRUNO COSSIO**

cucina

### **Chef FRANCESCO DE ROSA**

cucina

### **Chef ANTONIO DI MALTA**

cucina

### **Chef PIERO DI TURI**

cucina

### **Chef FABIO GIACOPELLI**

cucina

### **Chef GIUSEPPE PELLEGRINO**

cucina

### **Chef BRUNO RUFFINI**

cucina

### **Chef MAURIZIO SERRA**

cucina

### **Chef LAURA TORRESIN**

cucina

### **Chef FULVIO VAILATI**

pasticceria

### **FABIO AMADEI**

cultura gastronomica

### **NOVELLA BAGNA**

analisi sensoriale

### **GIANPAOLO BRACESCHI**

analisi sensoriale

### **ALESSANDRO FADDA**

elementi di gestione

### **MATTEO FEDERICI**

elementi di gestione

### **MASSIMO GELATI**

sicurezza alimentare

### **PIERLUIGI GORGONI**

enologia

### **LUCA GOVONI**

cultura gastronomica

### **DAVIDE MONDIN**

certificazioni e prodotti tipici

### **GUIDO MORI**

fisica gastronomica

### **MATTEO PESSINA**

enologia

**SCOPRI IL PROFILO DEI NOSTRI DOCENTI  
SUL SITO DI ALMA ALLA SEZIONE  
“CHEF, ACCADEMICI ED ESPERTI”**

## **Chef PASQUALE LAERA - 1 stella Michelin** **Ristorante “Il Boscareto”, Serralunga d’Alba, Cuneo**

*“Durante il corso ho fatto lo stage dallo Chef Antonino Cannavacciuolo al Ristorante Villa Crespi e dopo il diploma lui mi ha chiesto di ritornare. Sono stato al suo fianco per 5 anni, gli ultimi due come souschef, e oggi sono Chef Executive al Ristorante La Rei de il Boscareto Resort & SPA a Serralunga d’Alba, 1 stella Michelin.”*

# **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.

La quota di iscrizione 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.

## **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**

## **AGEVOLAZIONI FINANZIARIE PER L'ISCRIZIONE**

ALMA ha predisposto, grazie alla collaborazione con alcuni istituti bancari, uno strumento di finanziamento agevolato che copre fino all'intero costo del corso, rimborsabile con rate mensili nell'arco di cinque anni.

Per **informazioni sui corsi**, entra in contatto con ALMA con questi canali:

 Sito web **alma.scuolacucina.it**

 Tel. **+39 0521 525211**

 Pagina Facebook **almascuoladicucina**



# 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 provvisoria;
- ALMA collabora con **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 partecipa ai tavoli di regia di **Parma City of Gastronomy** e della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**

## 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

Usa il QRCode per aprire la posizione in Google Maps.



## Gli SPONSOR di ALMA

Grazie a tutte le aziende Sponsor che continuano a supportarci:

### MAIN SPONSOR



**Barilla**

The Italian Food Company. Since 1877.



ITALIAN TABLE STORIES



**Giblor's**

**PIAZZA**



**BERTOZZI**  
1 9 7 4

### SPONSOR TECNICI



### EDUCATIONAL PARTNER



**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](http://www.alma.scuolacucina.it)



[almascuoladicucina](https://www.facebook.com/almascuoladicucina)



[@Alma\\_School](https://twitter.com/@Alma_School)



[alma\\_scuola\\_cucina](https://www.instagram.com/alma_scuola_cucina)



[Alma Scuola Cucina](https://www.myspace.com/Alma_Scuola_Cucina)



[alma-scuola-cucina](https://www.linkedin.com/company/alma-scuola-cucina)



[AlmaScuoladiCucina](https://www.youtube.com/AlmaScuoladiCucina)