



INDIRIZZO DI STUDIO PASTICCERIA

ALTA FORMAZIONE ALMA

# **CORSO TECNICHE DI PASTICCERIA**

# **CORSO SUPERIORE DI PASTICCERIA**



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



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





## ALMA

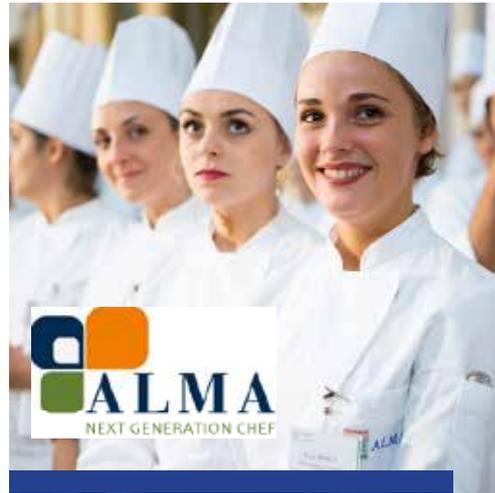
### La scuola dell'ospitalità Italiana

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.



### **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.

### **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.

### **IL RISTORANTE DIDATTICO "MATER"**

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

### **PASTRY LAB**

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

### **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.

# 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.

## GIULIA DE PETRIS E GABRIEL GRAZIOLA

### **Titolari Pasticceria “Sablè” (Morgex) - Corso Superiore di Pasticceria 6^ edizione**

*“Perché abbiamo scelto ALMA? A noi piace capire il perché delle cose e avere una conoscenza più approfondita di quello che facciamo. Leggiamo molto, così, informandoci, ci siamo resi conto che ALMA era l'unica scuola che offriva quello che stavamo cercando. ALMA ci ha cambiato la vita. Lì c'è un bellissimo spirito di squadra, abbiamo conosciuto amici che sentiamo tuttora e alcuni ci sono anche venuti a trovare”.*

# 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 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.



# CORSO TECNICHE DI PASTICCERIA

## CORSO DI PRIMO LIVELLO

Professionalizzante e introduttivo al mondo della pasticceria 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

**1 mese (5 settimane)**, per un totale di 200 ore di lezione

## FREQUENZA

**Cinque giorni alla settimana**, da 6 a 8 ore al giorno.

## PIANO DIDATTICO

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

- materie prime
- attrezzature
- tecnica pratica
- applicazioni di base

## 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.



# CORSO SUPERIORE DI PASTICCERIA

## CORSO DI ALTA FORMAZIONE

Professionalizzante, 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 Pasticceria.

### Requisiti di accesso:

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

## 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 6 a 8 ore al giorno.

## PIANO DIDATTICO

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

- tecniche di pasticceria
- cioccolato
- gelateria
- lievitati
- lavorazione dello zucchero
- analisi sensoriale
- storia e cultura della pasticceria italiana
- HACCP
- nutrizione
- enologia

## 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"**



# CORSO TECNICHE DI PASTICCERIA



TEORIA E BASI  
DI PASTICCERIA

15%

MATERIE  
ACCADEMICHE

5%

5%

ALTRE ATTIVITÀ

75%

PRATICA  
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

# CORSO SUPERIORE DI PASTICCERIA

TECNICHE DI PASTICCERIA

20%

USCITE DIDATTICHE  
E ALTRE ATTIVITÀ

5%

MATERIE  
ACCADEMICHE

20%

55%

PRATICA DI  
PASTICCERIA



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



**GIULIA CERBONESCHI**

**Coproprietaria e responsabile Pasticceria “Creazioni”, Manerba del Garda -  
Corso Superiore Pasticceria 6^ edizione**

*“ALMA è stata una bellissima esperienza perché lì veramente ho conosciuto la professionalità: non si tratta di assemblare degli ingredienti e le materie prime, ma capire perché lo fai e perché lo fai in quel modo, è “entrare dentro la materia”. Non si finisce mai di imparare, ma una volta che capisci determinate cose, ti si apre un mondo. Ci vuole tanto sacrificio, sono partita molto giovane e da sola. Questo è un lavoro che richiede anima e corpo ed è solo la passione a farti superare tutte le difficoltà”.*

## **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**



## **GIUSEPPE LOMBARDO**

**Head pastry chef presso Élan Cafè UK Coffee Bakery, Londra - Corso Superiore di Pasticceria 16<sup>a</sup> edizione**

*"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 e 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 DAVIDE COMASCHI**

Cioccolato

### **Chef ANTONELLO DI MARIA**

Pasticceria

### **Chef ALESSANDRO MASIA**

Pasticceria

### **Chef WALTER MASUT**

Pasticceria

### **Chef ENRICO NATIVI**

Pasticceria

### **Chef FULVIO VAILATI**

Pasticceria

### **FABIO AMADEI**

Storia e cultura della gastronomia italiana

### **PIETRO ARRIGONI**

Public speaking

### **NOVELLA BAGNA**

Analisi sensoriale

### **MASSIMO GELATI**

Sicurezza alimentare

### **PIERLUIGI GORGONI**

Enologia

### **LUCA GOVONI**

Storia e cultura della gastronomia italiana

### **GUIDO MORI**

Fisica gastronomica

### **CONSUELO VECCHIO**

Nutrizione

## **GUEST CHEF:**

### **Chef EMMANUELE FORCONE**

Zucchero e cioccolato artistico

### **Chef ANGELO MUSA**

Pasticceria francese

### **Chef MAURO SCAGLIA**

Torte della tradizione

### **Chef MAURIZIO SANTIN**

Cioccolato

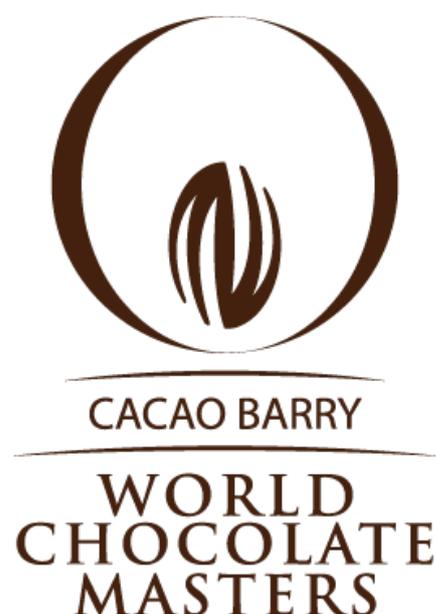
# DAVIDE COMASCHI

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.





ALMA  
Giblor's

GIBLOR'S

طبخات  
فلفل  
زيتون  
مما  
ع  
أ  
ق  
فلفل  
زيتون  
مما  
ع  
أ  
ق

elbl



ALMA

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

[alma.scuolacucina.it](http://alma.scuolacucina.it)

PIZZA  
TORTA  
CACCIAO  
CUNE  
PANECA  
OSTARUA  
MCOA  
Cala



ALMA

ALMA

# 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.





# 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.

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



ITALIAN TABLE STORIES



### 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



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



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