



# CORSO MANAGER DELLA RISTORAZIONE

FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT



**ALMA**

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



UNA SEDE UNICA  
NEL CUORE DELLA  
FOOD VALLEY ITALIANA





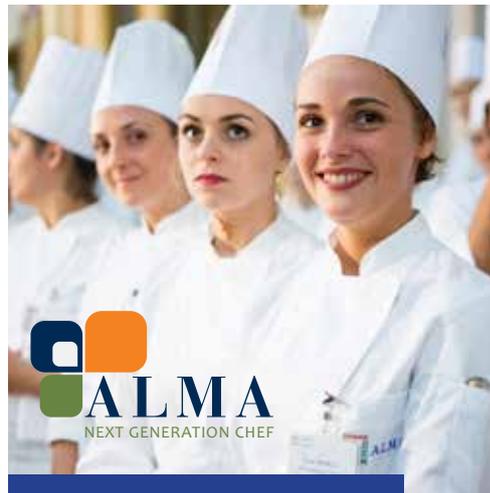
## **ALMA**

### **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 fase di 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 che si esprime attraverso la costruzione di un'educazione e di una cultura enogastronomiche basate sui valori di sostenibilità, sovranità alimentare e stili di consumo. Questi temi sono il cuore di questo progetto: ALMA ha chiamato attorno a sé centinaia esperti di settore tra cuochi, storici, produttori, giornalisti, critici e accademici per lavorare alla ricerca e sviluppo della didattica del futuro 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.

## **STEFANO MAGNASCO**

### **Food&Beverage Controller Eataly, Milano - V<sup>a</sup> edizione Manager della Ristorazione**

*“ALMA è riuscita a stravolgere totalmente la mia prospettiva così da interpretare con un nuovo punto di vista manageriale il mondo della ristorazione e dell’ospitalità, grazie alla possibilità di imparare ogni settimana da esperti del settore facendomi vivere esperienze di alto livello. Mi ha dato continuamente stimoli e risposte per un settore in continua crescita ed evoluzione. Rifarei questo Corso all’infinito.”*

## **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 13.000 testi in varie lingue dedicati al mondo dell’enogastronomia, a disposizione degli studenti.

## **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 residence per l’accoglienza degli studenti.

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

Un luogo dove simulare l’attività del servizio e approfondire la tecnica 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, la tecnica della degustazione e la 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.





# IL CORSO

## IL FOOD&BEVERAGE MANAGER DI ALMA

Il percorso creato da ALMA per i futuri Manager della Ristorazione è un connubio tra la conoscenza del prodotto, della cucina e del territorio e le competenze gestionali e tecniche che oggi sono necessarie per guidare con profitto le aziende di ristorazione. L'una senza l'altra rendono incompleto il profilo di un manager all'interno di un business complesso come quello della ristorazione, sia essa commerciale, collettiva e veloce che dell'hotellerie.

## UN PERCORSO CHE PUNTA IN ALTO

Base di partenza è la conoscenza e l'abilità professionale di chi opera nel settore della Cucina, della Pasticceria e della Sommellerie e quindi ne conosce le caratteristiche fondamentali.

Su questa base ALMA intende costruire le competenze necessarie ai futuri Manager della Ristorazione per puntare in alto.

## IL VALORE DI STUDIARE AD ALMA

ALMA ha saputo creare un sistema formativo unico, integrando conoscenze e abilità in stretto contatto con il mondo del lavoro. La Reggia di Colorno, sede di ALMA, è ogni giorno teatro di lezioni magistrali, convegni, attività formative d'eccellenza, incontri con i grandi professionisti e maestri della ristorazione italiana e internazionale.

Questo ha portato ALMA a diventare in pochi anni il più autorevole centro di formazione nel settore della ristorazione italiana. Studiare ad ALMA vuol dire vivere ogni giorno un'esperienza memorabile data dall'esempio di grandi maestri e dal contatto con le più importanti imprese che operano nel settore.

### 01

#### CHI SEI OGGI

- Diplomatici in corsi di Cucina, Pasticceria, Sommellerie con circa 2 anni di esperienza pratica
- Professionisti della ristorazione con un percorso lavorativo significativo
- Studenti laureati/laureandi di materie economiche con un'esperienza pratica nella ristorazione

### 02

#### SELEZIONE DEI PARTECIPANTI

La partecipazione al Corso Manager della Ristorazione richiede il superamento di un esame di ammissione che si tiene presso ALMA, volto a valutare le conoscenze di base

# I MODULI

## FASE RESIDENZIALE

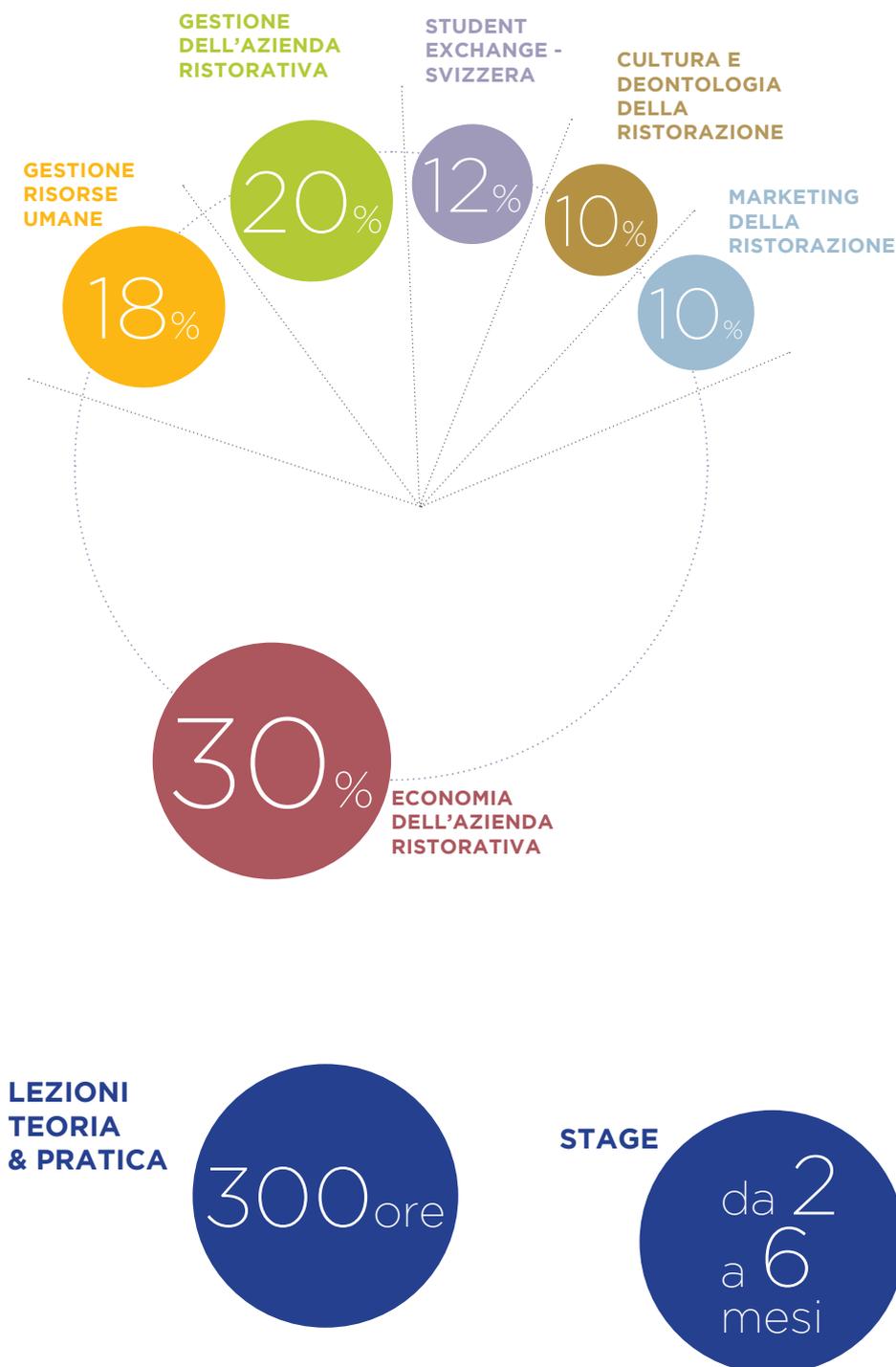
Le lezioni si terranno nei giorni di lunedì e martedì dalle 10.00 alle 17.00 presso la sede di ALMA nella Reggia di Colorno. Durante le lezioni è richiesto un abbigliamento formale.

## STAGE

Lo stage, di un periodo dai due ai sei mesi a seconda anche della disponibilità dell'allievo, si svolge presso strutture, in Italia o all'estero, selezionate da ALMA e legate alla ristorazione e all'hotellerie.

## ESAME FINALE

Al termine di tutto il percorso, gli allievi affrontano l'esame finale che prevede l'elaborazione e la discussione di una tesi. Con il superamento dell'esame si consegue l'attestato di Manager della Ristorazione.



## 03

### CHI DIVENTERAI DOMANI

- Food & Beverage Manager
- Event Manager
- Consulente per start-up in ambito ristorativo
- Direttore di hotel
- Tecnico delle attività ristorative nella ristorazione collettiva
- Buyer ufficio acquisti di catene alberghiere e aziende

## 04

### MONDO DEL LAVORO

- Hotellerie nazionale e internazionale
- Ristorazione commerciale
- Ristorazione collettiva
- Imprese turistiche e entertainment

## **TOMMASO PRIOLO - Commissario di bordo su MSC Seaview** **V<sup>a</sup> edizione Manager della Ristorazione**

*“Nel 2015 ho deciso di frequentare il corso di Manager della Ristorazione: la scelta fu più che azzeccata, per le nozioni trasmesse da grandi professionisti del settore e una struttura del corso che ha contribuito a fare di noi una vera squadra. ALMA per me ha fatto la differenza perché durante il corso ho appreso tutte le conoscenze necessarie a stare al passo con le argomentazioni trattate durante il tirocinio e perché è stato un canale diretto per arrivare al settore professionale di cui volevo fare parte”.*

# **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.”*

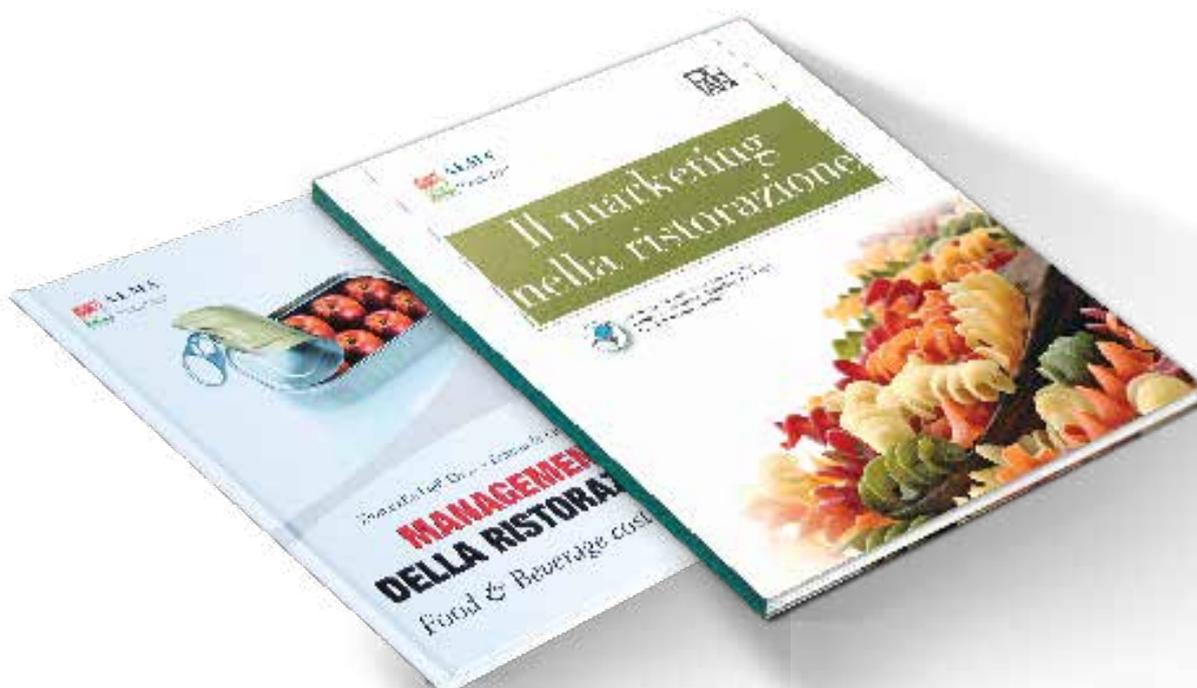


## **FORMAZIONE 2.0: LA PIATTAFORMA WEB**

Ulteriore strumento a disposizione degli studenti è la piattaforma web a cui accedere per consultare e scaricare il materiale didattico, partecipare ai forum di discussione con i docenti e svolgere le verifiche d'esame.

## **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.



# 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 hotellerie, 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!**

## ROBERTO GIACOMIN

### 6° edizione CMR - Coordinatore Store Management Thun Caffè per conto di THUN

*“ALMA ha rappresentato per me uno dei più grandi cambiamenti della mia vita, sia professionale che personale. Durante il corso ho imparato molto e ho appreso quanto sia importante investire su se stessi, non smettendo mai di formarsi. Grazie all’impegno e alla costanza, sono riuscito a raggiungere uno dei traguardi che mi ero prefissato e che mi vede oggi a capo di un ambizioso progetto. Ma l’obiettivo che ritengo altrettanto importante è quello d’essere riuscito a creare un network con i miei colleghi che ancora oggi mi aiuta nell’affrontare i problemi di ogni giorno, come una vera famiglia.*

*Ed è proprio questo che ha reso l’esperienza in ALMA una delle più belle ed emozionanti della mia vita”.*

# STUDENT EXCHANGE

## UNA SETTIMANA DI STUDIO PRESSO LE PIÙ RINOMATE SCUOLE DI HOTELLERIE

Parte integrante del programma didattico è la settimana di “Student Exchange” all’estero.

Una settimana intensiva a lezione di hotellerie, management, event organization per una preparazione dal respiro internazionale, tenuta dalle migliori scuole a livello mondiale.







AULA FOOD&BEVERAGE  
MANAGEMENT



 **ALMA**

www.alma-societas.it

*"L'esperienza è la più alta  
forma di insegnamento"*  
*Antonio Gramsci*

# 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 & alta ristorazione

## **GUALTIERO MARCHESI**

Maestro della cucina italiana

*"L'esempio è la più alta forma di insegnamento"*



Gualtiero Marchesi è stato il rettore di ALMA dalla sua nascita al 2017. La didattica di ALMA si ispira all'insegnamento che il Maestro ha lasciato in eredità alla nostra Scuola, così come all'Italia intera la cui cucina ha saputo rendere moderna.

# DAL MONDO DEL LAVORO

Guest Teacher, ovvero l'esperienza dei Professionisti a disposizione degli studenti di ALMA:

## **DAVIDE ALESSANDRI**

## **PIETRO ARRIGONI**

Regista teatrale

## **MARIA PIA BARIGGI**

Consulente di psicologia nella comunicazione

## **SILVIA BASSANI**

Information designer

## **NICOLA CHIGHINE**

Formatore Senior specializzato in marketing management e coaching

## **FRANCESCO FIORETTO**

Direttore Artistico Freelance

## **LORIS GAI**

Caporedattore TG1

## **ROBERTO GARDINI**

Direttore Corso Superiore di Sala Bar&Sommellerie di Alma

## **ANDREA GRIGNAFFINI**

Critico Gastronomico e Direttore della rivista "Spirito Divino"

## **ANDREA IVALDI**

Food&Beverage Green Management Expert

## **MARINO MARINI**

Scrittore e Responsabile Biblioteca Gastronomica di Alma

## **DANIELE MAROTTA**

Direttore Risorse Umane Cigierre S.P.A.

## **VALERIO PEREGO**

Sales Manager Facebook Italia

## **GIACOMO PINI**

Consulente Marketing del Turismo e della Ristorazione, Ceo&Founder G.P. Studios

## **PAOLO PIVA**

Avvocato

## **ROBERTO PROVANA**

Psicologo e Ricercatore Indipendente

## **ROBERTO ROMANO**

## **THOMAS SCHMIDT**

Head of Corporate F&B STARHOTELS S.p.A

## **ALESSANDRO GAVAGNA E JOSKO SIRK**

## **MASSIMILIANO TESTI**

CEO T.S.T. Sistemi, consulente IT

## **BRUNO VANZAN**

Campione del mondo Flair Bartending

## **FABIO VIGITELLO**

Food&Beverage Management Expert

## **STEFANO ZANETTO**

Direttore Risorse Umane Avenance S.P.A.

## ANDREA SIGNORELLI

### Proprietario di Incanto Restaurant&Lounge Bar ad Antigua - V^ edizione Manager della Ristorazione

*“La mia formazione in ALMA è stata fondamentale, sia per le nozioni acquisite sia per il metodo. Appena iniziato il corso mi sono subito trovato in un ambiente meraviglioso e ho capito di aver scelto la strada giusta. Le materie diverse ma mirate, i docenti di alto livello ed i migliori esperti del settore hanno reso questo corso essenziale per la mia attuale professione”.*

# ISCRIZIONE

## Costi, agevolazioni finanziarie e facilitazioni per gli studenti

### QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota comprende:

- Lezioni
- Esercitazioni pratiche
- Materiale didattico
- Uscite didattiche
- Pasto di mezzogiorno

La quota non comprende l'alloggio.

### IL PAGAMENTO DELLA QUOTA È DILAZIONATO IN QUATTRO RATE:

1^ rata per poter accedere alla prova di selezione

2^ rata per l'iscrizione al corso

3^ rata entro la data di inizio del corso

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

### AGEVOLAZIONI FINANZIARIE

ALMA ha predisposto, grazie alla collaborazione con Cariparma e Monte dei Paschi di Siena, 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](http://alma.scuolacucina.it)



Tel. **+39 0521 525211**



Pagina Facebook [almascuoladicucina](https://www.facebook.com/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 alla cabina 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](https://www.myspace.com/Alma_Scuola_Cucina)



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



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