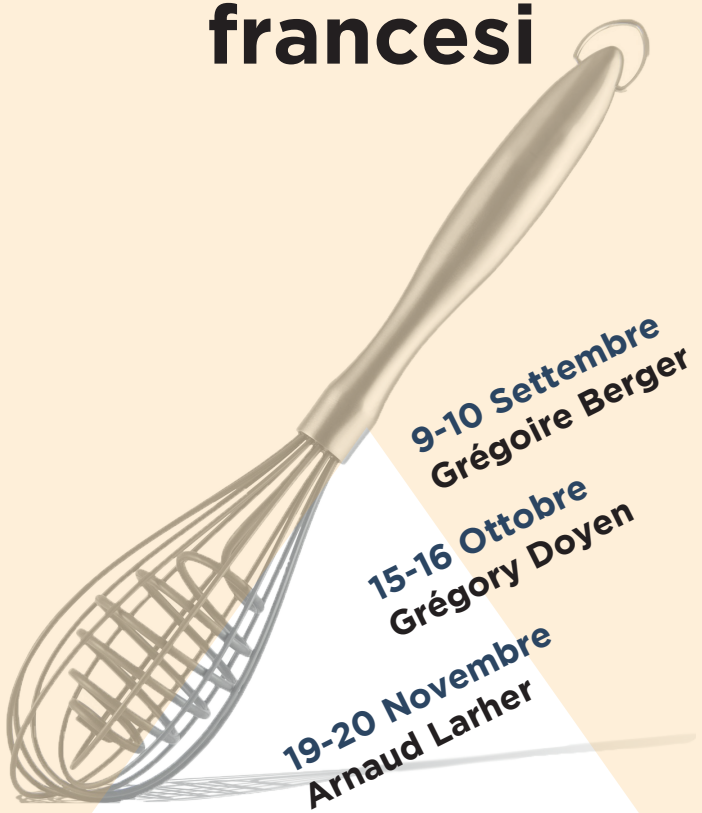
CORSI
DI AGGIORNAMENTO
PROFESSIONALE

ALMA®
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

l'Alta pasticceria dei Maestri francesi



9-10 Settembre
Grégoire Berger

15-16 Ottobre
Grégory Doyen

19-20 Novembre
Arnaud Larher

ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, punto di riferimento in tutto il mondo per la formazione nell'ospitalità, apre ai corsi di aggiornamento professionale.

◊ Percorsi didattici creati per ampliare e mantenere al passo con le evoluzioni del mercato le competenze di chi già opera in questo settore.

◊ Corsi la cui struttura e durata sono pensate per sposarsi con le esigenze di chi lavora.

◊ Esperti dei vari ambiti della ristorazione e dell'ospitalità affiancano i docenti ALMA per una formazione corale e multiprospettica.

L'alta pasticceria interpretata da tre dei più illustri Pastry Chef di Francia, in un percorso formativo che intende offrire ai professionisti del mondo della pasticceria italiana un'occasione di confronto e di scambio con l'arte e la cultura dei maestri francesi.
Un'opportunità unica, nonchè esclusiva poichè vede per la prima volta nel nostro paese tutti e tre i Maestri, Berger, Doyen e Larher.

I corsi si terranno in lingua francese con simultanea in italiano ed in inglese.

Location degli eventi formativi, la sede di ALMA.

Per maggiori informazioni visita il sito
WWW.ALMA.SCUOLACUCINA.IT

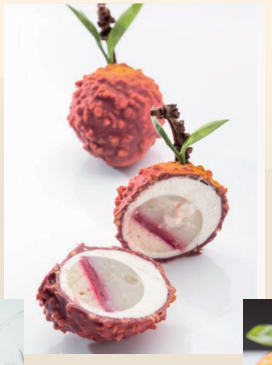
"Il filosofo francese Bernard di Chartres diceva che «Siamo come nani sulle spalle» dei giganti».
È grazie alla solidità della tradizione, infatti, che noi oggi possiamo evolverci e innovare. In ALMA siamo fortemente convinti che la qualità del lavoro non sia solo il risultato finale di un processo, ma, al contrario, sia influenzata dalle persone con cui si lavora, da come si lavora e da quale dialogo si crea mentre si lavora. Ecco perchè anche il grande professionista non deve mai smettere di nutrire quella curiosità, che unita a tecnica e passione, fa di lui un vero esperto sul campo".

Chef Matteo Berti
Direttore Didattico di ALMA

9-10 Settembre
Grégoire Berger
LEZIONE MAGISTRALE SU MIGNON E DESSERT AL PIATTO

Il percorso di studi di Gregoire Berger è costellato da nomi di illustri maestri, da Chef Corfmat a "La Closerie de Kerdrain" al Pastry Chef Gilles Marchal, Creative Director di The House of Chocolate e Chef Michael Nave, braccio destro di Pierre Gagnaire, e Chef di Balzac.
Diplomato alla CFA di Vannes, Berger ricopre il ruolo di Chef de Cuisine nei ristoranti più quotati di Parigi, Dubai e Casablanca. E' poi la volta dell'Atlantis, The Palm a Dubai, e diversi ristoranti stellati in Francia e in resort di lusso in tutto il mondo.
Vincitore di numerosi premi e riconoscimenti, nel 2017 viene insignito del titolo di Head Chef of The Year agli Hospitality Awards al Gulf Host di Dubai.
E' fondatore dell'associazione French Chefs a Dubai, vivaio creativo di grandi chef e patron del Reign nel cuore di Dubai.

15-16 Ottobre
Grégory Doyen
LEZIONE MAGISTRALE SUL TEA TIME: MONOPORZIONI E MIGNON



Classe 1984, Gregory Doyen s'innamora della pasticceria da bambino grazie alla madre e alle sue "magie" in cucina.
A 18 anni inizia gli studi in pasticceria tra Dijon e Yssingeaux, ottenendo ben 4 diplomi. Lavora a Lione, Parigi, per poi arricchire le proprie conoscenze viaggiando tra Cina, USA, Russia e molti altri paesi.
Executive Pastry Chef per il gruppo Hediard Russia a Mosca per 7 anni, si sposta poi a Taiwan al Mandarin Oriental Hotel. Nel 2014 crea il proprio brand GD Sweet Concept, pur continuando a fare consulenze e masterclass in tutto il mondo.
La sua mission è condividere la propria expertise per creare il perfetto design e il perfetto connubio di sapori per la pasticceria del futuro, perchè sia "salutare ed elegante: il gusto naturale è la vera chiave per un'esperienza di piacere".

19-20 Novembre
Arnaud Larher
LEZIONE MAGISTRALE SU *CHOCOLATERIE* E DOLCI DELLA TRADIZIONE NATALIZIA

Nato nel 1972 a Brest, Arnaud Larher si sposta a Parigi nel 1991, prima alla corte di Lucien Peltier, poi completando il suo apprendistato in due prestigiose maisons: Dalloyau e Fauchon, dove lavora al fianco di Pierre Hermé per quattro anni. Nel 1997, apre il suo primo negozio a Montmartre. Da questo momento, inizia la sua scalata verso l'Olimpo della pasticceria: dal 2002, è membro della prestigiosa istituzione Relais Desserts, che riunisce i 100 migliori pasticceri del mondo, nel 2007 vince il titolo di Meilleur Ouvrier de France e dal 2008 fa parte del Club des Sucrés di Parigi, l'élite dei pasticceri francesi. Oggi, la reputazione di Arnaud Larher ha attraversato i confini nazionali, arrivando fino in Giappone dove ha aperto la sua unica boutique fuori dalla Francia a Tokio e dove si reca per l'annuale appuntamento del World Chocolate Fair.