



INDIRIZZO DI STUDIO OSPITALITÀ

ALTA FORMAZIONE ALMA

# CORSO SUPERIORE DI SALA, BAR&SOMMELLERIE



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



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





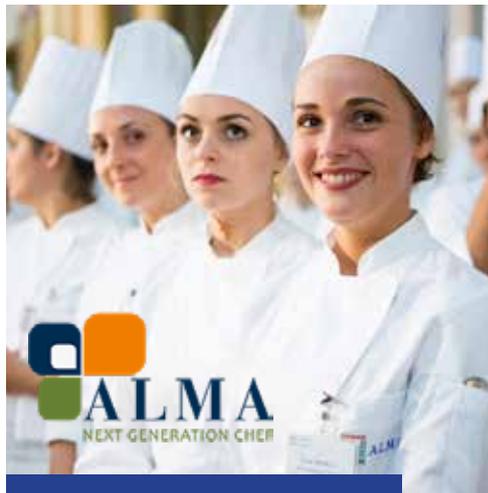
## **ALMA**

### **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 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.

## **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 10 km da Parma.

### **LE AULE DIDATTICHE**

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

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

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

### **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.

### **ALMA LAB**

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

### **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.

### **LA CANTINA**

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

### **LA BIBLIOTECA**

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

### **GLI ALLOGGI**

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

### **LA PIATTAFORMA WEB**

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





## 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.”*



# 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&Sommellerie, ed è esclusivamente riservato agli allievi iscritti a quest'ultimo

## 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”.*

## IL CORSO

### L'ALTA FORMAZIONE ALMA

Ad ALMA nasce il “Professionista di Sala, Bar&Sommellerie”, 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 possibi-

lità 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.

## 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.

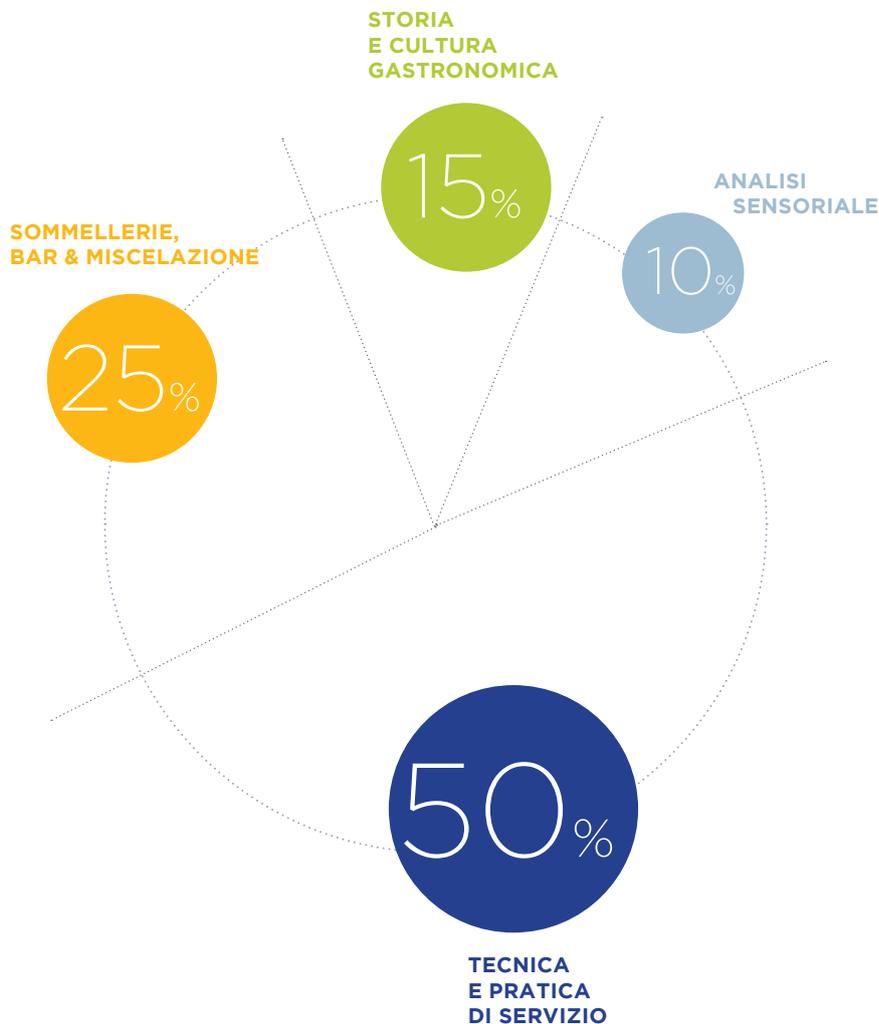
## STAGE

3 mesi e mezzo presso strutture in Italia o all'estero, grazie alle collaborazioni con catene di hotelierie 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

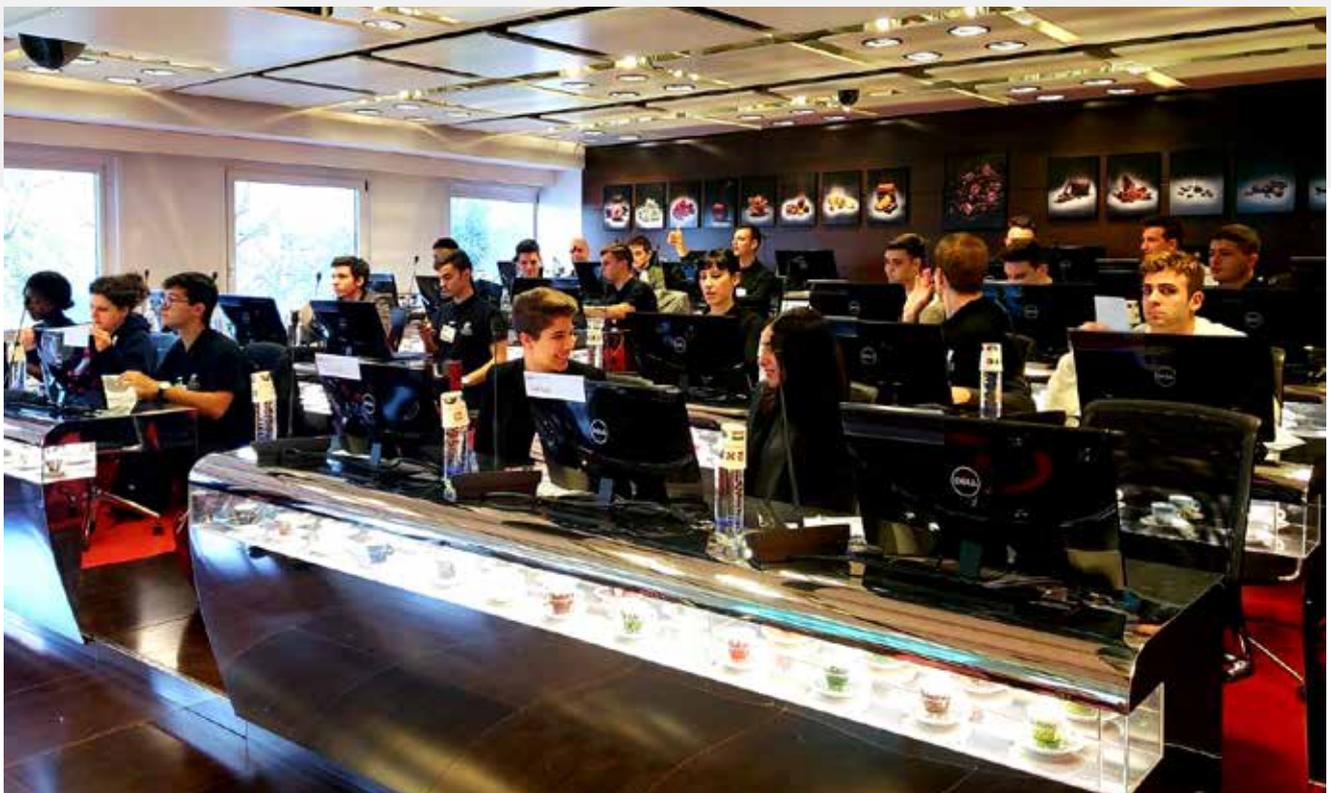
- Alta ristorazione
- Settore alberghiero
- Ho.Re.Ca.
- Attività imprenditoriale

# HIGHLIGHTS DEL CORSO

## USCITE DIDATTICHE



## UNIVERSITÀ DEL CAFFÈ ILLY, TRIESTE



## CENE D'AUTORE



## TRE LIVELLI AIS





**IL RISTORANTE  
DIDATTICO DI ALMA**

# mater

RISTORANTE DIDATTICO



# IL COMITATO SCIENTIFICO E LA VOCAZIONE AL SERVIZIO DI SALA

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. **Parte del Comitato Scientifico, con la responsabilità di curare lo sviluppo delle tematiche legate all'ospitalità e alla professione di sala sono Mariella Organi, Maitre del Ristorante Madonnina del Pescatore, e Andrea Grignaffini, prestigiosa firma della critica enogastronomica e direttore della testata " Spirito diVino".**



**PAOLO  
LOPRIORE**

Cucina

**EZIO  
MARINATO**

Panificazione

**MARIELLA  
ORGANI**

Ospitalità

**DAVIDE  
COMASCHI**

Pasticceria

**ANDREA  
GRIGNAFFINI**

Vino & Fine Dining

## **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.

# 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.



## 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”.*

# 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.

### **DIRETTORE DEL CORSO SUPERIORE DI SALA, BAR & SOMMELLERIE: ROBERTO GARDINI**



### **DIRETTORE DIDATTICO: CHEF MATTEO BERTI**



## **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!"*



## **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

### **LUCA GOVONI**

Cultura gastronomica

### **PIERLUIGI GORGONI**

Comunicazione del vino

### **ANDREA GRIGNAFFINI**

Critica 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**





## 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”.*

# 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.”*

## **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.





**LA CANTINA DIDATTICA  
DI ALMA**





# 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



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

## **CATEGORIA OSPITALITÀ E HOTELLERIE**

MAM 2016 Diego Masciaga

MAM 2018 Annie Feolde

## **CATEGORIA BAR E MISCELAZIONE**

MAM 2016 Dom Costa

MAM 2018 Salvatore Calabrese

# RECOMMENDED BY

ARMANI  
Hotel Milano



ENOTECA PINCHIORRI

  
DAVITTORIO  
RISTORANTE DIMORA CANTALUPA CAVOUR1880



  
*Villa Crespi*

OSTERIA FRANCESCANA  
MODENA

  
DON ALFONSO

Troisgros

*Le Gavroche* Ltd.

  
LE SOSTE®

**nh**  
HOTEL GROUP

MADONNINA  
DEL PESCATORE

THE *W*ATERSIDE INN

**davide groppi**

# I PARTNER DEL CORSO SUPERIORE SALA, BAR&SOMMELLERIE



## 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.



### NOI DI SALA

NOI DI SALA gruppo, associazione di camerieri professionisti nata nel 2012 con l'obiettivo di promuovere il mestiere del maître e del sommelier di sala, non solo tramite la comunicazione ma, soprattutto, tramite la formazione.

## 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.



## AIFBM

L'Associazione Italiana dei Food&Beverage Manager (AIFBM), ha lo scopo di elevare il livello e il prestigio professionale dei F&B MANAGER, nonché di contribuire al costante aggiornamento e alla crescita della categoria. L'associazione aggrega i F&B MANAGER delle strutture alberghiere - singole e a catena - 4, 5 stelle e superiori, delle insegne di ristorazione commerciale e più in generale delle imprese operanti nel canale Horeca e del Food Service.



## 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.

# 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 alunni 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 D'ISCRIZIONE

La quota comprende:

- Lezioni frontali e esercitazioni pratiche
- Tutto il materiale didattico
- Uscite didattiche
- Pasto di mezzogiorno nelle giornate di corso

## 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

## AGEVOLAZIONI FINANZIARIE

ALMA ha predisposto, grazie alla collaborazione con Cariparma, 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)

## POSSIBILITÀ DI ALLOGGIO

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](http://alma.scuolacucina.it), sezione **“Alloggio”** di ogni corso.

 Tel. **0521.525211**

 E-mail: [almahousing@scuolacucina.it](mailto:almahousing@scuolacucina.it)

## 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

# 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.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



*Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale*

# Gli SPONSOR di ALMA

Grazie a tutte le aziende Sponsor che continuano a supportarci:

## MAIN SPONSOR



## 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)