

EXPERIENCE PER LE AZIENDE
ALMA EXPERIENCE





INCONTRARE
I GRANDI MAESTRI
DELLA CUCINA
PER UN'ESPERIENZA
UNICA, TRA GUSTO
E FORMAZIONE

MEET OUR FOOD MASTERS
FOR A UNIQUE EXPERIENCE,
BETWEEN TASTE
AND EDUCATION



TEAM BUILDING

TEAM BUILDING

CORSI DI AGGIORNAMENTO

PROFESSIONAL REFRESHER COURSES

CENE AZIENDALI

BUSINESS DINNERS

BUSINESS MEETING & CONVENTION

BUSINESS MEETINGS & CONVENTIONS

RICERCA, SVILUPPO E ANALISI DEL PRODOTTO

RESEARCH, DEVELOPMENT AND PRODUCT ANALYSIS

RICETTAZIONE E PHOTOSHOOTING

RECIPE DEVELOPMENT AND PHOTO SHOTS

FOOD EXPERIENCE

FOOD EXPERIENCES



ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

EXPERIENCE PER LE AZIENDE
ALMA EXPERIENCE



UN MODO DIVERSO
DI FARE SQUADRA
...IN CUCINA,
CON ALMA

A DIFFERENT WAY
OF TEAMWORK
...IN THE KITCHEN,
WITH ALMA



01

MASTERCLASS

La brigata entra in azienda

MASTERCLASS
THE BRIGADE TAKES ACTION

02

FOOD CASINÒ

Il sapore... della sfida

FOOD CASINO'
THE TASTE OF...CHALLENGE

03

LEZIONI "TAILOR MADE"

La cultura (del cibo) come
valore aziendale

TAILOR MADE LESSONS
THE CULTURE (OF FOOD) AS COMPANY VALUE



ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



IL SEGRETO
DI OGNI MAESTRO
È NON SMETTERE
MAI DI ESSERE
ALLIEVO

THE SECRET OF EVERY
MASTER IS NEVER
STOP BEING A PUPIL





RIVOLTO A:

Professionisti della ristorazione

Imprenditori del settore che vogliono
aggiornare il proprio personale di
CUCINA, di **SALA**, di **PASTICCERIA**

FOR:

FOOD SERVICE AND CATERING PROFESSIONALS

ENTREPRENEURS WHO WANT TO UPDATE THEIR STAFF OF
KITCHEN, RESTAURANT AND BAR MANAGEMENT AND PASTRY



ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

CENE AZIENDALI

BUSINESS DINNERS





QUANDO È
IMPORTANTE
“FARE LE COSE
IN GRANDE”

WHEN IT'S
IMPORTANT
“MAKE IT BIG”



IL RISTORANTE MATER

DEHORS ALMA

Grandi cene disegnate su misura
e firmate da importanti Chef
e Maestri ALMA

MATER RESTAURANT

ALMA DEHORS

TAILOR MADE DINNERS BY GREAT ALMA
CHEFS AND MASTERS



ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



REGGIA
SCUOLA
CONVENTION
CENTER

PALACE
SCHOOL
CONVENTION CENTER





PER CONGRESSI E MEETING

FOR CONVENTIONS AND MEETINGS

Coffee break o station

COFFEE BREAK

Colazione di lavoro

BUSINESS LUNCH

Visita della scuola

TOUR OF THE SCHOOL

Team building

TEAM BUILDING

Cene di Gala

GALA DINNERS

Gadget per i partecipanti

GADGETS



ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

RICERCA, SVILUPPO & ANALISI DEL PRODOTTO

RESEARCH, DEVELOPMENT AND PRODUCT ANALYSIS





**IL KNOW-HOW
DI ALMA PER
VALORIZZARE
I VOSTRI
PRODOTTI**

THE KNOW-HOW OF ALMA
TO GIVE VALUE TO YOUR
PRODUCTS



Panel test
PANEL TEST

Stratus test
STRATUS TEST

Analisi organolettiche
SENSORY ANALYSIS

Tasting session
TASTING SESSION

Test sulle capacità dei prodotti
PRODUCT CAPACITY TEST

**Stesura di schede di valutazione finali
e report corredati da grafici e foto.**
REPORT AND FINAL EVALUATION

In collaborazione con il
IN COLLABORATION WITH



CENTRO STUDI
ASSAGGIATORI



ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

RICETTAZIONE & PHOTOSHOOTING

RECIPE DEVELOPMENT AND PHOTO SHOOTS





I VOSTRI
PRODOTTI,
IL TOCCO
DI **ALMA**

YOUR PRODUCTS,
ALMA STYLE

Ricette firmate ALMA per testare
e valorizzare i vostri prodotti
con servizio di shooting fotografico
o video.

ALMA RECIPES TO TEST AND GIVE VALUE
TO YOUR PRODUCTS WITH PHOTO SHOOT
OR VIDEO



ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

RICETTAZIONE & PHOTOSHOOTING
RECIPE DEVELOPMENT AND PHOTO SHOOTS

FOOD EXPERIENCE E CORSI SU MISURA

FOOD EXPERIENCE AND TAILOR-MADE COURSES





ALMA
“ONE TO ONE”

Lezioni individuali su misura
di approfondimento per operatori
della ristorazione

INDIVIDUAL LESSONS FOR FOOD SERVICE
OR CATERING OPERATORS



ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

FOOD EXPERIENCE E CORSI SU MISURA
FOOD EXPERIENCE AND TAILOR-MADE COURSES

LOCATION





LOCATION

Location unica e prestigiosa
nel cuore della food valley
UNIQUE AND ELEGANT LOCATION
IN THE HEART OF ITALIAN FOOD VALLEY

Sale ampie e scenografiche
WIDE AND SPECTACULAR CLASSROOMS

Attrezzature moderne e
all'avanguardia
MODERN AND ADVANCED EQUIPMENT

Tecnologie di ultima generazione
LATEST TECHNOLOGIES



ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana