



ALTA FORMAZIONE ALMA

CORSO IN PIZZA GASTRONOMICA

A L M A

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 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.

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.

ALMA 12

L'innovativa cucina didattica in cui la brigata lavora in uno spazio modernamente attrezzato e organizzato a vista.

PASTRY LAB

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

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 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.

LA CUCINA CENTRALE

Il motore di ALMA, per la pratica quotidiana degli allievi.



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. **Dal 2003 al 2017 assume il ruolo di rettore di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.**

IL CORSO

L'ALTA FORMAZIONE ALMA

ALMA continua il progetto di arricchimento della propria offerta formativa con un nuovo corso pensato **per tutti coloro che operano nel mondo della pizza e dei lievitati e intendono ampliare la propria esperienza per accrescere professionalità e competenza.** Un percorso fatto di tecnica, di pratica per consolidare le competenze necessarie alla creazione di un prodotto di qualità ed eccellenza e ulteriormente arricchito da moduli di management fondamentali per l'avvio e la gestione di una attività in proprio.

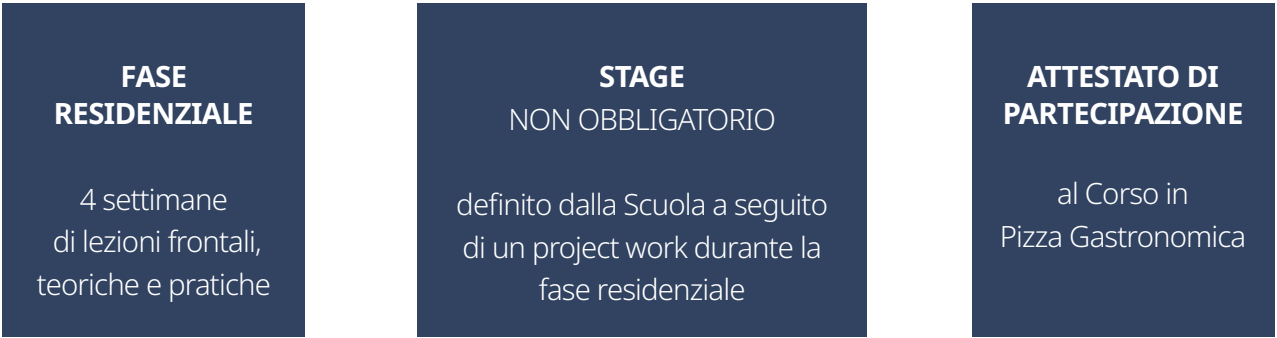
La Pizza è forse il prodotto più iconico dell'identità gastronomica italiana, esportato in tutto il mondo e in tutto il mondo reinterpretato, spesso naturandone l'originaria essenza. **ALMA attraverso l'alta formazione eleva la professionalità della figura del Pizzaiolo** per farne a tutti gli effetti un Maestro di questo prodotto e Ambasciatore di un simbolo di italianità. Il corso disegnato da ALMA ha come obiettivo quello di **completare la formazione di chi ha già acquisito, o a livello didattico o per**

esperienze pregresse, una preparazione su farine, impasti, lievitazioni e su tutto il processo di preparazione della base per la Pizza portandola a un livello superiore. L'intento è quello di creare una cultura gastronomica delle materie prime che si accompagnano alla pizza e una preparazione approfondita anche sugli abbinamenti con birre e vini. Tra i moduli del corso:

- la costruzione del menu e l'abbinamento di ingredienti e condimenti
- il Wine pairing e Beer pairing
- le modalità di servizio
- il food cost e la strutturazione del laboratorio.

Risultato finale è **una professionalità a tutto tondo, solida e arricchita anche di una conoscenza gastronomica**, che possa ricevere nel mondo del lavoro il giusto riconoscimento e una concreta affermazione.

LE FASI DEL CORSO



01

CHI SEI OGGI

- Operatore nel settore della Pizza e dell'Arte Bianca con un'esperienza di almeno 4 mesi
- Un giovane pizzaiolo in cerca di una formazione completa
- Un operatore di Cucina o Pasticceria che vuole specializzarsi in questo ambito
- Il titolare di una gastronomia che intende ampliare la propria offerta
- Professionista che desidera acquisire competenze operative da spendere in realtà ristorative e Bakery

02

CORSO DI PIZZERIA GASTRONOMICA

Il corso si compone di:

- 4 settimane di fase residenziale di teoria e pratica presso ALMA
- Stage non obbligatorio definito dalla Scuola previo superamento di un project work durante la fase residenziale

03

CHI DIVENTERAI DOMANI

- Pizzaiolo professionista
- Titolare di una pizzeria in proprio
- Consulente in ambito food

GLI HIGHLIGHT DEL CORSO

Lezioni verticali sul topping

Un grande impasto pretende un grande topping. Scegliere ingredienti di qualità, creare ricette e abbinamenti unici, valorizzare gusti e consistenze: ALMA include nel piano didattico del corso moduli di cucina per raggiungere queste skill, fondamentali per un professionista della pizza moderna.



La Scuola Italiana Pizzaioli

La grande competenza ed esperienza dei professionisti di questa Scuola entra nella didattica di ALMA per completare e arricchire i contenuti didattici incentrati sull'impasto, sulla pratica di costruzione del menu e sulle tecniche di cottura. Una collaborazione di valore complementare alla presenza dei docenti ALMA.



SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Alta formazione professionale



Masterclass con i grandi Maestri Pizzaioli

Ogni edizione porta con sé un grande nome della Pizzeria Italiana, che entra in didattica per raccontare il suo prodotto, illustrare la propria visione e indurre nuovi spunti. Figure dall'indiscussa maestria che hanno impreziosito, di edizione in edizione, i contenuti del corso.



Imparare gestione e food cost

Lezioni di food cost, management e sicurezza alimentare, a completamento delle competenze di un professionista che voglia aprire una propria attività: grazie al contributo di professionisti dei singoli settori, l'allievo costruisce anche le skill necessarie all'attività imprenditoriale.



I DOCENTI DEL CORSO

ANTONIO CASSANO
Elementi di Gestione

TIZIANO DE FILIPPIS
Scuola Italiana Pizzaioli

ISAAC DE LA CRUZ
Panificazione

CIRO FONTANESI
Sommellerie

LUCA GACCIONE
Scuola Italiana Pizzaioli

GRUPPO GELATI
Sicurezza alimentare

DAVIDE MONDIN
Cultura gastronomica

CHEF MATTEO PAPA
Tecniche di cucina

CHEF FULVIO VAILATI
Tecniche di cucina

CHEF FEDERICO VIGILANTE
Tecniche di cucina

I GUEST CHEF

I grandi nomi della Pizza Italiana entrano nella didattica del corso per portare la propria visione, nomi diversi ad ogni edizione che raccontano il proprio prodotto e portano in cattedra la propria expertise. Qui sotto, una selezione dei Maestri delle passate edizioni, figure diverse di anno in anno, per una ricchezza di competenze e vissuti unica fra i corsi sulla Pizza.

I Guest Chef delle scorse edizioni



Franco Pepe
Maestro d'Arte e Mestiere 2018



Francesco Martucci
Maestro d'Arte e Mestiere 2020



Sasà Martucci



Jacopo Mercuro





IL SUPPORTO DI GRANDI PARTNER

SPECIALISTI A SOSTEGNO DELL'ALTA FORMAZIONE DEI GELATIERI

Oltre a una rosa di doceti di alto profilo e un piano didattico moderno e in linea con le attuali esigenze del mercato, il Corso ALMA può vantare anche il supporto di partner strategici, professionisti di vari ambiti del settore della ristorazione e della panificazione in grado di rappresentare un supporto concreto per gli allievi.

L'obiettivo di ALMA, come sempre, non è solo quello di creare professionisti capaci e preparati ma anche quello di avvicinarli al mondo del lavoro e accompagnarli in questo difficile passaggio.

Agugiaro & Figna Molini S.p.A. è una compagnia molitoria rivolta al futuro, attiva fin dal XV secolo. La compagnia attuale si forma nel 2003 con la fusione di due storiche aziende appartenenti alle famiglie fondatrici, il Molino Agugiaro e il Molino Figna, facendo convergere in un unico polo molitorio le rispettive abilità acquisite negli anni. Il perfezionamento dell'attività molitoria fa leva su un esclusivo processo che si conforma a ciascuna varietà di grano; la miscelazione di farine primarie permette di adeguare la vitalità e assicurare stabilità e costanza dei prodotti. Tre sono gli insediamenti produttivi di proprietà



con stabilimenti a Collecchio (PR), Curtarolo (PD), e Magione (PG). È stata la prima azienda ad avere sviluppato una linea specifica per diverse tipologie di pizze e tra le proprie esclusive annovera la produzione di lievito madre fin dal 1999 a cui oggi è dedicata una linea di prodotti essiccati. Una divisione di ricerca e sviluppo interna affianca la lungimiranza dei suoi fondatori guidando e innovando diverse gamme di prodotti dedicate alle diverse abilità dell'arte bianca: panetteria, pasticceria, pizzeria. Laboratori sperimentali di arte bianca testano nella pratica farine e semilavorati, e il know how maturato viene offerto nell'assistenza ai propri clienti. Tutto questo fa di Agugiaro & Figna una fonte di Storie di farine.



www.agugiarofigna.com

Realtà di riferimento nel campo "Lieviti e Fermentazione", grazie all'esperienza, al patrimonio di competenze consolidato e via via all'innovazione tecnologica, Lesaffre è riuscita ad estendere il portafoglio di prodotti e servizi al di là del proprio core business, riuscendo a fornire una risposta globale alle nuove esigenze del mercato, divenendo un partner qualificato dei panificatori di tutto il mondo da oltre 160 anni. Alla base di ogni brand, il costante impegno a conoscere tutti gli aspetti tecnici e le problematiche dei panificatori, unito al desiderio di fornire loro gli strumenti per soddisfare le aspettative dei loro clienti, in termini di qualità, innovazione e sicurezza.

www.lesaffre.it





ALMA PER L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO

ALMALINK

ALMA orienta ed accompagna i propri diplomati nel mondo del lavoro.

Il Career Center è il servizio di ALMA che facilita il dialogo tra imprese e diplomati, mettendo in contatto diretto offerta e domanda di lavoro attraverso una serie di servizi e risorse per l'orientamento lavorativo, la ricerca attiva di lavoro e lo sviluppo di carriera.

Lo strumento principe di cui si serve il Career Center è chiamato ALMALink, che raccoglie le ricerche di personale qualificato da parte delle migliori aziende del settore rivolte specificatamente a diplomati dei Corsi Superiori di ALMA.

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, generando costantemente nuove opportunità professionali.

ALMA **link**



I RICONOSCIMENTI DI ALMA

- Protocollo d'intesa con il **Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM)**: 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;
- 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 ha ricevuto nel 2016 il prestigioso **Tourism Award** nella categoria **Italian Cuisine**,
- ALMA ha ottenuto il riconoscimento **CRIBIS Prime Company** come **Società con la Massima Affidabilità Commerciale**.

ISCRIZIONE E SERVIZI PER GLI STUDENTI

QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota comprende:

- Lezioni frontali e esercitazioni pratiche
- Tutto il materiale didattico (libri, dispense, divise)
- Il pranzo, o la cena, nelle giornate di corso

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](https://www.facebook.com/almascuoladicucina)

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.



Gli SPONSOR di ALMA

Grazie a tutte le aziende Sponsor che continuano a supportarci:

MAIN SPONSOR

de Buyer
DEPUIS 1830



Per le mani dei professionisti.



TECHNICAL SPONSOR



CORPORATE 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



[almascuoladicucina](https://www.facebook.com/almascuoladicucina)

[alma_scuola_cucina](https://www.instagram.com/alma_scuola_cucina)

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

[alma_scuola_cucina](https://www.tiktok.com/@alma_scuola_cucina)

[alma_scuola_cucina](https://www.x.com/alma_scuola_cucina)