

ALTA FORMAZIONE ALMA



CORSO TECNICHE DI CUCINA
CORSO SUPERIORE DI CUCINA ITALIANA

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 un vero e proprio "villaggio gastronomico" di cultura e formazione per gli 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.

ANTONIO ZIANTONI

Diplomato 13 edizione, oggi chef owner di Zia Restaurant, 1 Stella Michelin, Roma.

"Lavoravo già in cucina prima di iscrivermi ad ALMA, ma sapevo che se non avessi intrapreso un percorso di studi, sarei stato un cuoco mediocre. In ALMA ho appreso le tecniche messe in pratica negli anni di gavetta in diversi ristoranti in cui ho lavorato dopo il diploma; lì ho messo le "mani in pasta" per la prima volta, nonostante avessi già lavorato in cucina. Direi che è stata un'illuminazione."

LA REGGIA DI COLORNO

Una location unica nel cuore della Food Valley, il palazzo settecentesco a soli 10km da Parma.

IL RISTORANTE DIDATTICO "MATER"

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

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.

L'AULA SOMMELLERIE

Uno spazio tecnologico disegnato su misura per la didattica tra analisi sensoriale, la tecnica della degustazione e la ricerca.

LA BIBLIOTECA

Oltre 12.000 volumi in varie lingue dedicati al mondo dell'enogastronomia, un patrimonio unico in Italia.

LA WEB APP MYALMALIFE

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

LE AULE DIDATTICHE

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

ALMA 12

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

LA CUCINA CENTRALE

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

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.

GLI ALLOGGI

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





ANTONIO BIAFORA

Diplomato del Corso, guida dell'insegna Hyle è "Sorpresa dell'Anno" della Guida Identità Golose 2021 e 1 Stella Michelin 2022.

"Ad Hyle partiamo solo dalle materie reperibili nel nostro interland e cerchiamo di approcciarci a questi prodotti in una maniera che definirei "da ALMA", più con la testa che con la pancia. Quindi creiamo menù equilibrati nella struttura e nella presentazione, devono avere un filo logico, proprio come mi hanno insegnato ad ALMA. Ho imparato che tutto ha un perché e tutto ha un motivo, e nei miei piatti questo traspare sempre."

INDIRIZZO DI STUDIO CUCINA ITALIANA

ALMA eroga corsi di studio professionalizzanti, disegnati per insegnare un mestiere mettendo in grado i diplomati di inserirsi da subito nel mondo del lavoro.

L'indirizzo di studio "Cucina Italiana" si compone di due livelli:

- Corso Tecniche di Cucina
- Corso Superiore di Cucina Italiana

I due programmi sono corsi di studio distinti rivolti a studenti con livelli di esperienza diversi. Possono essere frequentati consecutivamente oppure a mesi di distanza l'uno dall'altro.

CORSO TECNICHE DI CUCINA

Il corso Tecniche di Cucina è la porta d'ingresso per tutti coloro che vogliono entrare nel mondo della ristorazione ma che non hanno un'adeguata esperienza nel campo. È la scelta ideale ad esempio per chi ha frequentato un liceo, un istituto tecnico o un'università; questo corso è propedeutico al corso Superiore.

CORSO SUPERIORE DI CUCINA ITALIANA

Il corso Superiore di Cucina Italiana rappresenta oggi nel mondo il punto di riferimento della formazione in questo ambito. È il percorso di alta formazione che si rivolge a diplomati di istituto alberghiero, a professionisti che abbiano maturato una significativa esperienza (almeno due anni) nel campo e agli allievi ALMA che abbiano frequentato con successo il Corso Tecniche di Cucina.

Il Corso Superiore di Cucina Italiana è accreditato dalla regione Emilia Romagna. Grazie all'accREDITAMENTO regionale in qualità di ente di formazione, a partire da marzo 2017 viene autorizzato il Corso Superiore di Cucina Italiana secondo il sistema EQF: le competenze e le abilità acquisite dagli studenti del Corso di ALMA sono immediatamente leggibili, credibili e quindi spendibili all'estero, in tutti gli Stati membri dell'Unione Europea.





CORSO TECNICHE DI CUCINA

REQUISITI DI ACCESSO

L'accesso al corso è riservato a persone maggiorenni.

La scuola si riserva la facoltà di valutare le candidature over 40 attraverso una procedura di selezione.

DURATA E FREQUENZA

2 mesi di lezioni fra teoria e pratica, **cinque giorni alla settimana**, da sei a otto ore al giorno.

PIANO DIDATTICO

Il programma si focalizza sulla costruzione della conoscenza di base in merito ai fondamenti della cucina:

- Materie prime: ortaggi, uova, cereali, riso, pasta secca, fresca e ripiena, pesci tondi e piatti, molluschi e crostacei, volatili da cortile, selvaggina da piuma, caprini, ovini, selvaggina da pelo, animali da cortile, norcineria e suini, bovini
- Tecnica pratica di tagli
- Tecnica pratica di cotture di base
- Lezioni dimostrative e pratiche
- HACCP
- Uscite didattiche

VERIFICA FINALE E ATTESTATO

Prova finale di verifica dell'apprendimento per il conseguimento dell'attestato di frequenza al corso Tecniche di Cucina ALMA.

Il corso fornisce la preparazione tecnica di base per inserirsi nel mondo del lavoro in qualità di aiuto cuoco.

Al termine del Corso Tecniche di Cucina, a fronte del rilascio dell'attestato di partecipazione, sarà possibile accedere al Corso Superiore di Cucina Italiana, previa valutazione di idoneità da parte della Direzione Didattica di ALMA.



CORSO SUPERIORE DI CUCINA ITALIANA

REQUISITI DI ACCESSO

L'accesso al corso è riservato a persone maggiorenni e subordinato al possesso di almeno 1 dei seguenti requisiti:

- Diploma di maturità presso un Istituto Alberghiero
- Qualifica del 3° anno presso un Istituto Alberghiero + 2 anni esperienza lavorativa in cucina
- Qualifica del 4° anno presso Centri di Formazione Professionale (in questo caso l'ingresso al corso sarà subordinato al superamento di un TEST DI INGRESSO/PROVA PRATICA presso la sede della scuola)
- Giovani cuochi, anche se non in possesso di un titolo di studio, con minimo 2 anni di esperienza in cucina
- Diplomati o laureati di qualsiasi indirizzo di studi che abbiano superato il Corso Tecniche di Cucina di ALMA
- Allievi ALMA, anche non in possesso di un titolo di studio, che abbiano superato il Corso Tecniche di Cucina di ALMA

La scuola si riserva la facoltà di valutare le candidature over 40 attraverso una procedura di selezione.

DURATA

10 mesi: 5 mesi di fase residenziale presso la sede della scuola, 5 mesi di stage presso strutture di ristorazione selezionate da ALMA.

FREQUENZA

Cinque giorni alla settimana, da sei a otto ore al giorno.

PIANO DIDATTICO

Lezioni accademiche, dimostrazioni teoriche e pratiche, uscite didattiche, workshop con i grandi Chef della cucina italiana:

- Cucina Italiana: analisi, tecnica e pratica
- Alta cucina & Fine Dining: tecnica e pratica
- Masterclass con Guest Chef dell'alta ristorazione italiana
- Pasticceria da Ristorazione & Bakery
- Allenamento al servizio: pratica di cucina
- Enologia&Food Pairing per il cuoco
- Food cost & Food Law
- Cultura gastronomica e sostenibilità
- Analisi sensoriale
- Nutrizione
- HACCP
- Uscite didattiche

ESAME FINALE E QUALIFICA

Il corso termina con una **fase di esami finali**, al superamento dei quali l'allievo si diplomerà **"Cuoco Professionista di Cucina Italiana"** ricevendo le seguenti **qualifiche**:

- Qualifica regionale di Operatore alla Produzione Pasti, (secondo il Quadro Europeo delle qualifiche EQF)
- Diploma di Cuoco Professionista di Cucina Italiana
- Attestato HACCP
- Attestato Dlgs. 81/08

CORSO TECNICHE DI CUCINA

LEZIONI
DIMOSTRATIVE

30%

MATERIE
ACCADEMICHE
E ATTIVITÀ VARIE

5%

65%

PRATICA
DI CUCINA

01

CHI SEI OGGI

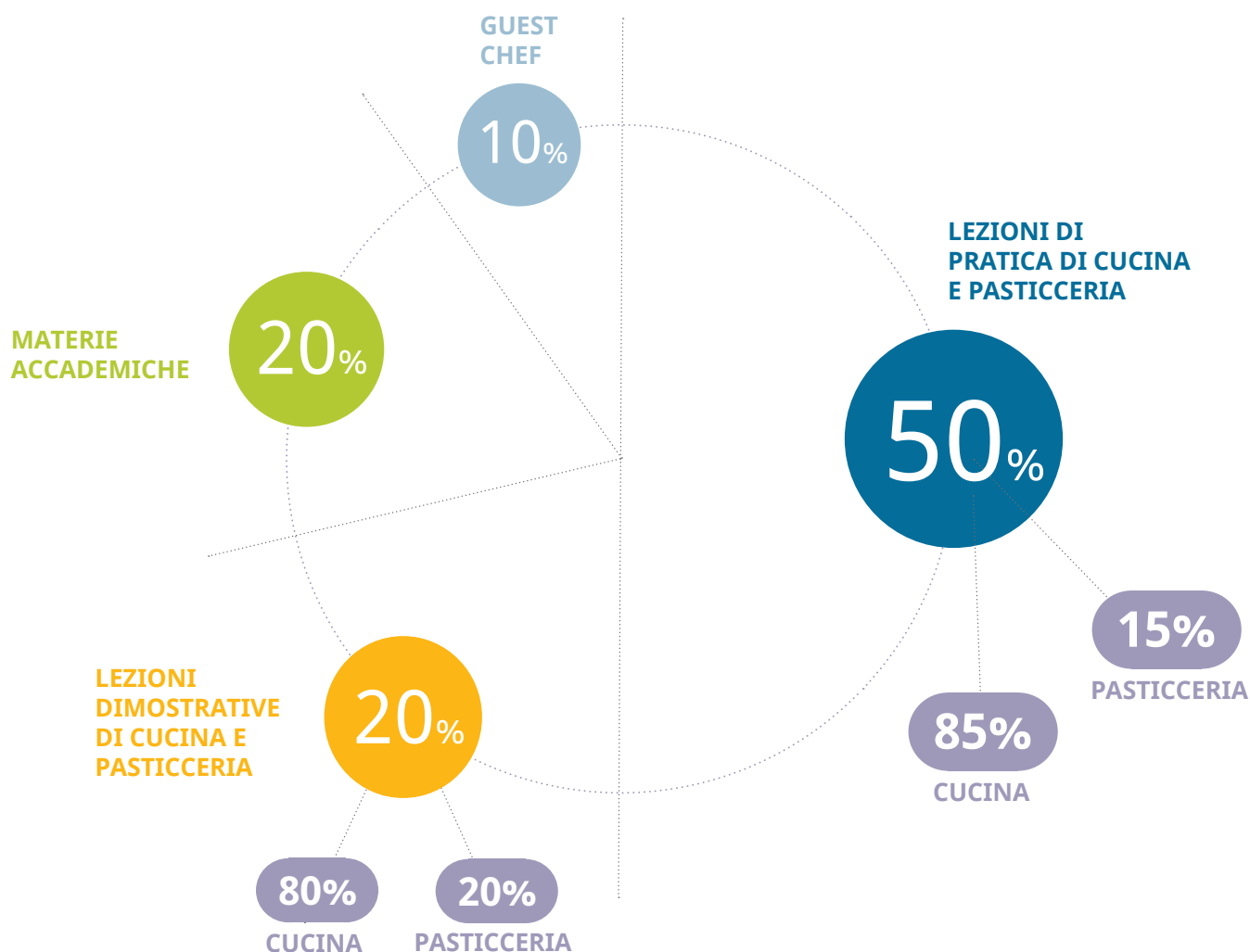
- Persona con diploma di maturità di istituti professionali o licei
- Professionista con almeno due anni di esperienza in un ristorante o nel settore di ristorazione
- Professionista che desidera cambiare il suo futuro professionale seguendo la propria inclinazione

02

SELEZIONE DEI PARTECIPANTI

Tutti i candidati sono oggetto di un attento screening da parte di ALMA, per essere indirizzati verso il corso più adeguato alla loro formazione

CORSO SUPERIORE DI CUCINA ITALIANA



03

CHI DIVENTERAI DOMANI

- Cuoco professionista specializzato in cucina italiana
- Imprenditore
- Consulente enogastronomico
- Corporate Chef
- Food Truck Manager
- Chef eventi

04

MONDO DEL LAVORO

- Ristoranti stellati a livello nazionale e internazionale
- Hotellerie nazionale e internazionale
- Aziende del settore ristorazione.
- Food Industry

HIGHLIGHT DEL CORSO



L'esperienza dell'alta cucina da bancone

In questo modulo della didattica il fine dining incontra il bancone, originando una cucina "in prima linea": nessun sipario separa la brigata

degli allievi dai commensali, così che il gesto, l'esecuzione, lo stile devono raggiungere l'apice della perfezione.



Guest Chef

Portare esperienze, punti di vista e filosofie diverse, suggerire idee e stili nuovi, mettere a confronto tradizioni e nuovi trend: questo lo scopo delle lezioni tenute dai Guest Chef coinvolti da ALMA per ampliare quanto già offerto dal piano didattico, in un'ottica di pluralità e profondità.

Cene d'Autore

Cucinare a fianco di un grande Chef stellato: un assaggio del proprio futuro professionale che coinvolge gli allievi del corso e uno Chef esterno di grande caratura, per un giorno alla guida di una brigata di cucina ALMA, al lavoro per ospiti veri, nella splendida cornice del Ristorante MATER.





Team building

Conoscersi, confrontarsi, condividere: per crescere e per costruire quello spirito da vera “brigata”

spesso vincente in molte cucine. Un’esperienza fuori dal coro, dalle aule didattiche e dalla routine.



IL COMITATO SCIENTIFICO

Il movimento gastronomico è in costante evoluzione. Alla luce degli sviluppi dei piani didattici in funzione delle richieste di mercato, ALMA 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 presente Comitato Scientifico è oggi quanto mai necessario per avere dei modelli d'eccellenza ai quali ispirarsi, in grado di accompagnare gli allievi nella formazione dei diversi specifici indirizzi.

"Per ALMA la cucina e l'enogastronomia sono cultura, storia e sono parte inscindibile di tutto ciò che fa italianità. Non basta più quindi

che ai nostri allievi si insegni la tecnica, il comportamento e lo stile della professione che andranno a esercitare ma riteniamo sempre più fondamentale sviluppare un pensiero critico fatto di consapevolezza e responsabilità che può esserci solo attraverso lo sviluppo di un confronto culturale interno ed esterno alla Scuola. Siamo portatori di una visione per stimolare i più giovani, professionisti del futuro, ad adottare pratiche virtuose. Per vincere questa sfida abbiamo bisogno della collaborazione di tutti: grandi chef e maîtres affiancati anche da personalità illustri nel campo della cultura, del pensiero filosofico e delle arti".

Enzo Malanca, Presidente di ALMA.



**PAOLO
LOPRIORE**

Cucina

**EZIO
MARINATO**

Panificazione

**MARIELLA
ORGANI**

Ospitalità

**DAVIDE
COMASCHI**

Pasticceria

**ANDREA
GRIGNAFFINI**

Vino & Fine Dining

**Leggi il profilo dei membri del Comitato Scientifico su
www.alma.scuolacucina.it**

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. **Nel 2003 assume il ruolo di rettore di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.** La didattica di ALMA si ispira all'insegnamento che il Maestro ha lasciato in eredità alla nostra Scuola, così come all'Italia intera che gli deve il merito di aver reso moderna la propria cucina.

PAOLO LOPRIORE

Considerato da molti come irriverente, geniale, precursore, provocatorio, Paolo Lopriore è riconosciuto oggi come uno degli chef più avanguardisti del mondo.

Nato a Como nel 1973, dopo l'alberghiero lo chef di Appiano Gentile vive il suo incontro quasi "profetico" in via Bonvesin de la Riva con Gualtiero Marchesi, il Maestro della cucina italiana.

È un'esperienza viscerale, che coinvolge il giovane chef nel profondo: dal rispetto della materia alla sua valorizzazione in purezza.

La concezione gastronomica di Paolo Lopriore prima alla Certosa di Maggiano, poi ai Tre Cristi di Milano e oggi al Portico di Appiano Gentile, è una vera celebrazione della cucina, quella italiana, che trova la sua massima espressione nella convivialità, dove il "Triangolo" cuoco, cliente, cameriere, viene continuamente messo a tema e reinventato.





CHIARA PAVAN

Diplomata del corso, “La Cuoca dell’Anno” per Le Guide de L’Espresso 2018, è chef del Venissa, 1 Stella Michelin.

“Prima di iscrivermi al Corso di Cucina, ho studiato filosofia e passare dai banchi dell’Università a quelli di ALMA è stato diverso...Qui ero sicuramente più agitata, avevo una sorta di ansia da prestazione perché sentivo la pressione che c’è. Oggi che invece posso tornare qui da Chef, è tutto molto bello... e anche divertente!”

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.

“Tutto ciò che facciamo in ALMA è per l’allievo. L’allievo è al centro. La didattica, l’innovazione,

il continuo mettersi in gioco. Accettare la sfida di ALMA significa entrare da professionisti nel complesso e affascinante mondo della ristorazione e del cibo”.

Matteo Berti, Direttore Didattico di ALMA



PASQUALE LAERA

Diplomato 11^a edizione, oggi chef patron del Ristorante Borgo Sant'Anna, 1 Stella Michelin.

ALMA è stato un tassello del mio percorso di formazione, nonché la parte di questo cammino che ritengo sia stata la più significativa sia a livello didattico che a livello umano. Mi ha permesso di conoscere tantissimi maestri a cui sono tuttora legato. Ed è grazie allo stage di ALMA se sono entrato nella cucina di Antonio Cannavacciuolo, il più grande maestro che abbia avuto.

DOCENTI:

Chef VALERIO CABRI

Cucina

CHEF FRANCESCO DE ROSA

Cucina

CHEF ANTONIO DI MALTA

Cucina

CHEF PIERO DI TURI

Cucina

CHEF FABIO GIACOPELLI

Cucina

CHEF MATTEO MONTI

Cucina

CHEF GIUSEPPE PELLEGRINO

Cucina

CHEF BRUNO RUFFINI

Cucina

CHEF MAURIZIO SERRA

Cucina

CHEF LAURA TORRESIN

Cucina

CHEF CARMELO GERACI

Cucina

CHEF FULVIO VAILATI

Pasticceria

FABIO AMADEI

Cultura gastronomica

NOVELLA BAGNA

Analisi sensoriale

GIANPAOLO BRACESCHI

Analisi sensoriale

FRANCESCO FEDERICI

Elementi di gestione

MATTEO FEDERICI

Elementi di gestione

MASSIMO GELATI

Sicurezza alimentare e del lavoro

FRANCESCA GIOPP

Nutrizionista

PIERLUIGI GORGONI

Enologia

IRENE LODDO

Cultura gastronomica

DAVIDE MONDIN

Certificazioni e prodotti tipici

GUIDO MORI

Fisica gastronomica

MATTEO PESSINA

Enologia

GUEST CHEF

MARCO AMBROSINO

Ristorante 28 Posti

RICCARDO ANTONIOLO

Ristorante Ottocento

DONATO ASCANI

Ristorante Il Glam

MATTEO BARONETTO

Ristorante Del Cambio

PAOLO BARRALE

Ristorante Aria Restaurant

HANSI BAUMGARTNER

Maestro affinatore, Degust

**KARL BAUMGARTNER**

Ristorante Schöneck

ANTONIO BIAFORA

Ristorante Hyle

RENATO BOSCO

Pizzeria Saporè

RENATO BRANCALEONI

Maestro affinatore

**ALESSANDRO BREDÀ**

Ristorante Gellius

PETER BRUNEL

Ristorante Gourmet

MAURO BUFFO

Ristorante 12 Apostoli

VINCENZO CAMMERUCCI

Ristorante CaMi

VINCENZO CANDIANO

Ristorante Locanda Don Serafino

DANIEL CANZIAN

Ristorante Daniel

ALFONSO CAPUTO

Ristorante Taverna del Capitano

DOMENICO CILENTI

Ristorante Porta di Basso

STEFANO CIOTTI

Ristorante Nostrano

FLAVIO COSTA

Ristorante 21.9

ACCURSIO CRAPARO

Ristorante Accursio

PINO CUTTAIA

Ristorante La Madia

ALESSANDRO DAL DEGAN

Ristorante La Tana Gourmet

STEFANO DEIDDA

Ristorante Dal Corsaro

ROCCO DE SANTIS

Ristorante Santa Elisabetta

ALESSANDRA DEL FAVERO

Ristorante Il Carpaccio

NINO DI COSTANZO

Ristorante Danì Maison

STEFANO DI GENNARO

Ristorante Quintessenza

FRANCO FAVARETTO

Ristorante Baccalà Divino

GIOVANNI FIORI GUFFANTI

Guffanti Formaggi 1876

ALESSANDRO GAVAGNA

Ristorante Al Cacciatore della Subida

ALFIO GHEZZI

Ristorante Senso

GIANLUCA GORINI

Ristorante daGorini

NICOLA GRONCHI

Ristorante Romano

HERBERT HINTNER

Ristorante Zur Rose

ALFONSO ED ERNESTO IACCARINO

Ristorante Don Alfonso 1890

ANDREA INCERTI VEZZANI

Ristorante Cà Matilde

FABIO INGALLINERA

Ristorante Il Nazionale

ANTONIA KLUGMANN

Ristorante L'Argine A Vencò

MASAKI KURODA

Ristorante Serendepico

PASQUALE LAERA

Ristorante Borgo Sant'Anna

MARC LANTERI

Ristorante Al Castello

DAVIDE LARISE

Chef consultant

PHILIPPE LÉVEILLÉ

Ristorante Miramonti l'Altro

PAOLO LOPRIORE

Ristorante Il Portico

IVAN MANIAGO

Ristorante Impronta d'Acqua

MASSIMO MANTARRO

Ristorante Principe Cerami

ISA MAZZOCCHI

Ristorante La Palta

MATTEO METULLIO E DAVIDE DE PRA

Ristorante Harry's Piccolo

RICCARDO MONCO

Ristorante Enoteca Pinchiorri

SERGIO MOTTA

Macelleria Ristorante Motta

DAVIDE OLDANI

Ristorante D'O

DAVIDE PALLUDA

Ristorante All'Enoteca

PIERGIOORGIO PARINI

Chef consultant

GIANFRANCO PASCUCCI

Ristorante Al Porticciolo

CHIARA PAVAN

Ristorante Venissa

VALERIA PICCINI

Ristorante Da Caino

NICOLA PORTINARI

Ristorante La Peca

DANIELE REPETTI

Ristorante Nido del Picchio

ANTONELLA RICCI

Ristorante Al Fornello da Ricci

ANTONINO ROSSI

Ristorante Qafiz

BENEDETTO RULLO

Ristorante Giglio

ALFREDO RUSSO

Ristorante Dolce Stilnovo

EMANUELE SCARELLO

Ristorante Agli Amici Rovinj

CRESCENZO SCOTTI

Ristorante Borgo Sant'Andrea

SANDRO E MAURIZIO SERVA

Ristorante La Trota

GIORGIO SERVETTO

Ristorante Nove

FELICE SGARRA

Ristorante Casa Sgarra

MASSIMO SPIGAROLI

Ristorante Antica Corte Pallavicina

GIANPIETRO STANCARI

Ristorante Ai Due Platani

LORENZO STEFANINI

Ristorante Giglio

MARIANGELA SUSIGAN

Ristorante Gardenia

STEFANO TERIGI

Ristorante Giglio

PEPPINO TINARI

Ristorante Villa Maiella

GAETANO TROVATO

Ristorante Arnolfo

LUCA ZECCHIN

Ristorante Gramsci

ANTONIO ZIANTONI

Ristorante Zia

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. Se la brigata di cucina o di pasticceria rappresenta lo sbocco naturale e più immediato, 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 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 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!**

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;
- ALMA collabora con l'**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'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA



*Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale*

ISCRIZIONE E SERVIZI PER GLI STUDENTI

QUOTA DI ISCRIZIONE

La quota di iscrizione è indicata sul sito **alma.scuolacucina.it** alla sezione “Quota di iscrizione” del corso prescelto e comprende:

- Lezioni didattiche
- Esercitazioni pratiche
- Tutte le divise necessarie per accedere e frequentare le lezioni
- Il kit necessario per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche
- Tutto il materiale didattico (libri, dispense, accesso alla biblioteca, piattaforma on line per i materiali didattici)
- Uscite didattiche
- Il pasto presso ALMA, nei giorni di lezione

La quota non comprende l'alloggio.

Il pagamento della retta del Corso Tecniche di Cucina è da saldarsi in un'unica rata; il pagamento del Corso Superiore di Cucina Italiana è da effettuarsi in 3 rate. Tutti i dettagli sono indicati sulla scheda di iscrizione.

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**

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

FACILITAZIONI DI PAGAMENTO E CONTRIBUTI A SOSTEGNO DELLO STUDIO

ALMA ha creato alcuni strumenti per sostenere gli aspiranti allievi che desiderano accedere ai nostri corsi. Le agevolazioni per iscriversi comprendono riduzioni della retta, parziali contributi allo studio o finanziamenti agevolati con istituti di credito convenzionati. Per maggiori informazioni su tutte le agevolazioni, entra in contatto con ALMA con questi canali:



Sito web **alma.scuolacucina.it**



Tel. **+39 0521 525211**



Pagina Facebook **almascuoladicucina**

- **Facilitazioni per neo diplomati di istituti alberghieri**

ALMA è il naturale proseguimento degli studi per gli studenti degli istituti alberghieri. Agli studenti di classe 5^a che desiderano iscriversi, la Scuola riserva una riduzione della retta di iscrizione, per i soli Corsi Superiori (Corso Superiore di Cucina Italiana, Corso Superiore di Pasticceria, Corso Superiore di Sala, Bar e Sommellerie, Corso di Panificazione Moderna).

- **Finanziamenti agevolati con Istituti Bancari**

Grazie alle convenzioni stipulate da ALMA con alcuni tra i più importanti istituti di credito, coloro che desiderano frequentare un corso presso la nostra Scuola possono ricevere un finanziamento il cui importo arriva a coprire l'intera retta, comprese le spese per il soggiorno a Colorno.

- **Contributo allo studio con Cooking Quiz**

Partecipando al Cooking Quiz, il quiz culinario più divertente e educativo, il campione nazionale può vincere un contributo allo studio per iscriversi a uno qualsiasi dei corsi di ALMA. L'app è aperta a tutti gli studenti di qualsiasi istituto.



Gli SPONSOR di ALMA

Grazie a tutte le aziende Sponsor che continuano a supportarci:

MAIN SPONSOR

OFFICIAL PARTNER

de Buyer
DEPUIS 1830

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S. PELLEGRINO

CACAO
BARRY
— Since 1842 —

agrimontana

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE
PREGIS®

COPPINI
ARTE
OLEARIA
già nel 1946

AGUGIARO & FIGNA
S.p.A.
Storie di farina

PARMACOTTO®

illy

GINORI
1735
ITALIA

ifi

Electrolux

ESMACH

Giblor's

CIRIO
1856

Debic

Per le mani dei professionisti

SPONSOR TECNICI



OLITALIA
FRIENN
frittura italiana

GELATO
UNIVERSITY
CARPIGIANI

LESAFFRE

pavoni
ITALIA

EDUCATIONAL PARTNER

CHOCOLATE
ACADEMY

CAMPARI
ACADEMY
SPIRITS & WINE
MANAGEMENT

VIGNAIOLI
ITALIANI
FEDERAZIONE
INDIPENDENTI

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



@Alma_School



alma_scuola_cucina



alma-scuola-cucina



AlmaScuoladiCucina