



INDIRIZZO DI STUDIO PANIFICAZIONE

ALTA FORMAZIONE ALMA

CORSO DI PANIFICAZIONE MODERNA

ALMA

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.

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.

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.

ALMA 12

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

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.

*“Del mare e della terra faremo pane,
Coltiveremo a grano la terra
ed i pianeti,
Il pane in ogni bocca,
di ogni uomo, ogni giorno
arriverà perché andammo
a seminarlo
e a produrlo non per un uomo
ma per tutti,
il pane, il pane per tutti i popoli
e con esso ciò che ha
forma e sapore di pane divideremo:
la terra, la bellezza, l’amore,
tutto questo ha sapore
di pane.”*

Paolo Neruda, Ode al Pane

ALMA LAB

LO SPAZIO PER I BAKERY CHEF

ALMA Lab è il laboratorio didattico polifunzionale dedicato all'arte bianca e concepito appositamente per il Corso di Panificazione Moderna. Dotato delle più sofisticate tecnologie, ALMA Lab è pensato per riprodurre i volumi di lavorazione di un laboratorio professionale, perché è soltanto oltre una certa soglia di quantità lavorata che la didattica può davvero mettersi in pratica.

Tra le varie dotazioni:

- forno con camera Rock, rivestito da materiale refrattario, simula la cottura in forno a legna
- cella fermalievito che consente di bloccare senza alterazioni la lievitazione del prodotto, specifica per le lavorazioni con lievito madre
- impastatrici capaci di lavorare anche piccole quantità di farina
- forno rotativo che garantisce effetto suolo alla cottura del pane
- planetarie da banco
- sfogliatrici
- macchina per la generazione e il mantenimento del lievito madre in perfette condizioni
- piani di lavoro in ceramica antibatterica in totale rispetto dell'HACCP



GIOVANNI STAFFILE

Diplomato del Corso di Panificazione Moderna II edizione

"Il Corso di Panificazione Moderna di ALMA è stato un'esperienza davvero formativa ed emozionante. Mi ha permesso di confrontarmi con grandi esperti del settore e conoscere persone fantastiche lungo il mio percorso: dai miei compagni di viaggio ai docenti, passando per gli chef ospiti che, uno ad uno, hanno arricchito la mia conoscenza della materia Pane. Rifarei il corso altre 10 volte. Viva ALMA! Viva il Pane!"

IL CORSO

L'ALTA FORMAZIONE ALMA

Nell'esigente mercato della ristorazione anche l'operatore di panificazione richiede competenze specifiche su cui costruire una solida professionalità. Lavorare il pane è un'arte antica, millenaria, ma quanto mai contemporanea: il comparto dell'arte bianca ha registrato una crescita costante, trainata anche dalle attuali tendenze del fine dining nella ristorazione e nell'hotellerie.

ALMA, nella sua specifica missione di alta formazione votata all'inserimento nel mondo del lavoro, ha creato il Corso di Panificazione Moderna, per i futuri "Bakery Chef": professionisti di lievitazione, rigorosi nella ricerca delle farine, attenti nell'uso della tecnica e nella cura del prodotto finale, della sua comunicazione e proposta al cliente.

L'esperienza e il know-how dei docenti ALMA e dei grandi maestri dell'arte bianca, lo spazio dedicato alla didattica che comprende teoria e pratica, lo stage e l'ingresso nel mondo del lavoro, aumentano il livello

di apprendimento delle competenze richieste a chi sceglie questo mestiere e fanno del corso di ALMA un corso ad hoc, capace di rispondere a quanto richiesto dal mercato del lavoro contemporaneo.

Alle competenze tecniche e culturali necessarie per apprendere un mestiere millenario vanno affiancate conoscenze gestionali oggi fondamentali per condurre con profitto un'attività in proprio, per guidare con approccio manageriale più punti vendita, dal più classico panificio alla più moderna bakery, o per entrare nell'hotellerie internazionale in qualità di professionisti specializzati nella panificazione e viennoiserie.

Il Corso di Panificazione Moderna è accreditato dalla regione Emilia Romagna.

Grazie all'accreditamento regionale in qualità di ente di formazione, viene pertanto autorizzato secondo il sistema EQF: le competenze e le abilità acquisite agli studenti del Corso di ALMA sono immediatamente leggibili, credibili e quindi spendibili all'estero, in tutti gli Stati membri dell'Unione Europea.

01

CHI SEI OGGI

- Diplomato di scuole di enogastronomia e dell'ospitalità
- Operatore della ristorazione che desidera professionalizzarsi
- Operatore del settore arte bianca, panificazione, ristorazione anche se non in possesso di un titolo di studio con minimo 3 mesi di esperienza pratica.

02

CORSO DI PANIFICAZIONE MODERNA

Il corso si compone di:

- 2 mesi di fase residenziale di studio e pratica presso ALMA
- 3 mesi di stage
- Esame finale

LE FASI DEL CORSO

FASE RESIDENZIALE

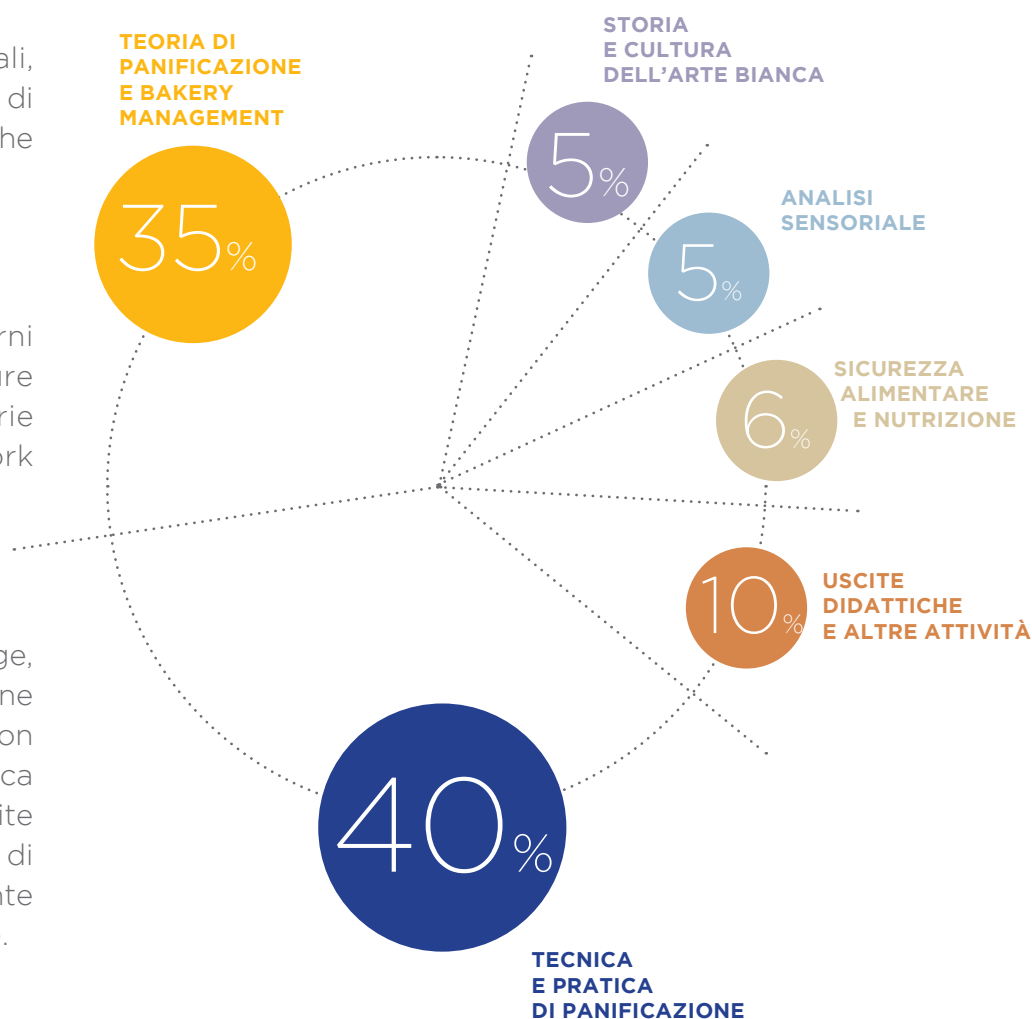
2 mesi di lezioni frontali, lezioni di teoria e di pratica di panificazione, uscite didattiche e verifiche intermedie.

STAGE

3 mesi presso moderni laboratori di bakery, strutture di ristorazione e di hotellerie in Italia, grazie al network professionale di ALMA.

ESAME FINALE

Al termine della fase di stage, il Corso di Panificazione Moderna si chiude con l'esame finale di verifica delle competenze acquisite e la consegna del diploma di "Bakery Chef ALMA" (a fronte di esito positivo dell'esame).



03

CHI DIVENTERAI DOMANI

- Bakery Chef nell'alta ristorazione
- Head Baker nella ristorazione commerciale o collettiva
- Panificatore in ambito Food Industry
- Fornaio, titolare di attività in proprio

04

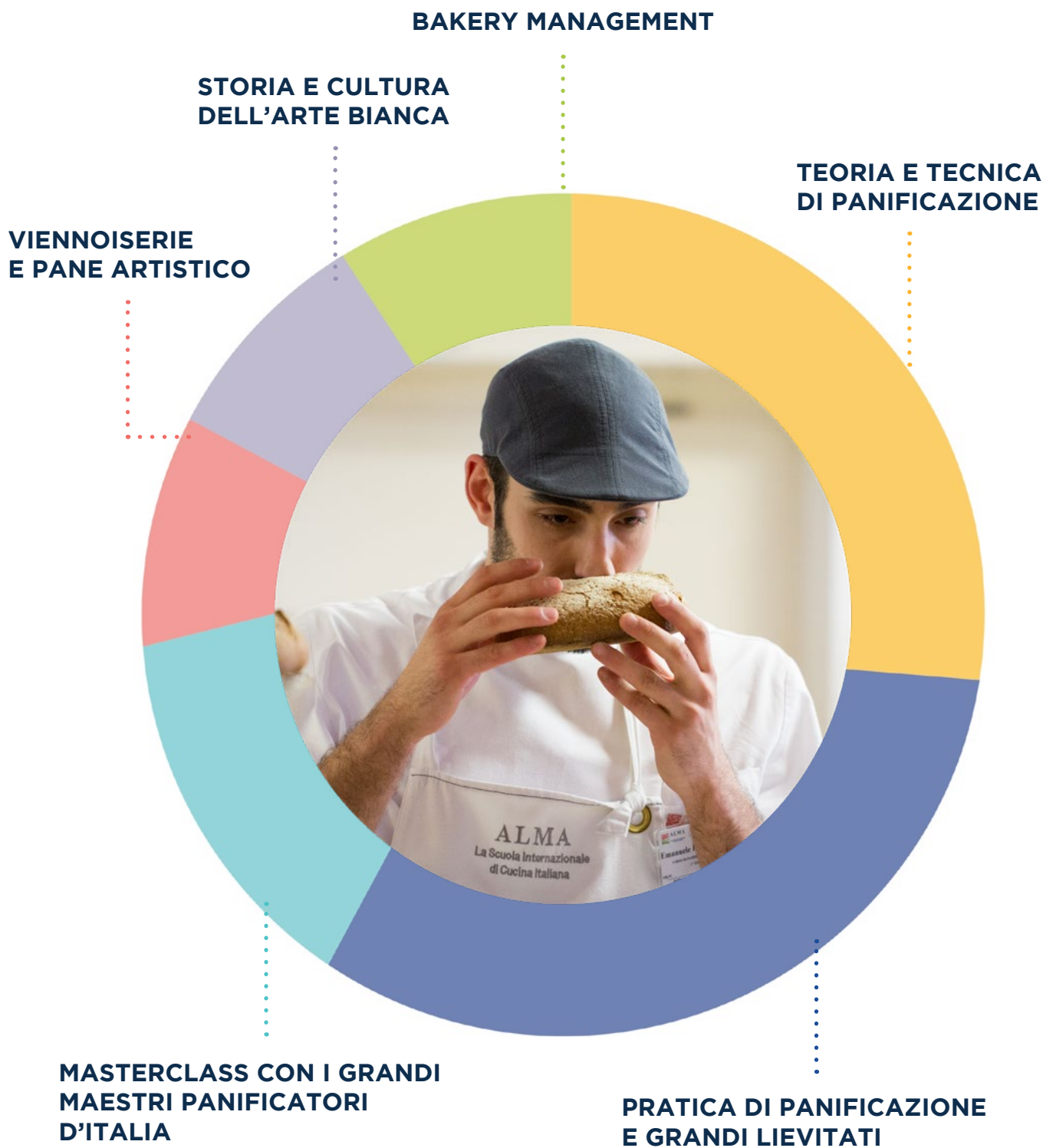
MONDO DEL LAVORO

In Italia o all'estero, questi sono alcuni degli sbocchi lavorativi per questa professionalità:

- Alta ristorazione
- Hotellerie italiana e internazionale
- Ho.Re.Ca e GDO
- Industria alimentare
- Attività imprenditoriale

IL PIANO DIDATTICO E LA DURATA

Il Corso di Panificazione Moderna è a numero chiuso, full time, 8 ore al giorno, 5 giorni alla settimana.



EZIO MARINATO

“Il Bakery Chef deve avere una formazione a tutto tondo per acquisire consapevolezza di ciò che sta offrendo: dalla fase di lavorazione fino al consumatore finale, sviluppando una coscienza propria dell’arte bianca.”

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.”



I LIBRI DI TESTO

I libri di testo del corso sono forniti da ALMA in collaborazione con Edizioni Plan e Centro Studi Assaggiatori, 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.



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 maître affiancati anche da personalità illustri nel campo della cultura, del pensiero filosofico e delle arti". **Enzo Malanca, Presidente di ALMA.**



**DAVIDE
RAMPELLO**

Storia e Cultura

**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. **Dal 2003 al 2017 assume il ruolo di rettore di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.** La didattica di ALMA si ispira anche all'insegnamento che il Maestro ha lasciato alla nostra Scuola, così come all'Italia intera che gli deve il merito di aver reso moderna la propria cucina.



**I MIGLIORI DOCENTI E
UN CORPO DI MAESTRI
DELL'ENOGASTRONOMIA
ITALIANA**

EZIO MARINATO

Inizia la sua attività nel forno di famiglia dal 1985. Vincitore di varie gare nazionali ed internazionali fra cui i Campionati Europei di Panificazioni a Bulle (Svizzera) nel 2002 e il premio Mondiale Gusto e Tradizione di Lione (Francia) nel 2007, è oggi riconosciuto tra i più grandi maestri panificatori.

Tra i tanti riconoscimenti ottenuti, Ezio Marinato, ha ricevuto il titolo di MAM, Maestro d'Arte e Mestiere. Un titolo conferito a coloro che non solo si sono distinti nel proprio settore artigianale ma che grazie a questo sono riusciti a tramettere il loro talento speciale in chiave generativa, permettendo ad un progetto di tramutarsi in un prodotto meraviglioso.

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 Mestieri. 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.



**MAESTRO
D'ARTE E
MESTIERE**

ARTE BIANCA

MAM 2016 Ezio Marinato

MAM 2018 Eugenio Pol

MAM 2020 Davide Longoni

MAM 2022 Piergiorgio Giorilli

PIZZERIA TRADIZIONALE

MAM 2016 Gino Sorbillo

MAM 2018 Franco Pepe

MAM 2020 Francesco Martucci

MAM 2022 Simone Padoan





KEVIN MICHAEL KEATING

Diplomato del Corso di Panificazione Moderna I edizione

"Il corso in ALMA è stato davvero meraviglioso! Gli chef ci hanno trasmesso tutto il sapere necessario non solo a seguire la demo di una ricetta o a realizzare un pane tradizionale nel modo corretto; ma soprattutto a renderci capaci di capire profondamente come si fa, cosa succede quando eseguiamo determinati passaggi, perché si fa in un modo e non in un altro. Ci hanno insegnato come creare qualcosa di nuovo... da un sogno, creare qualcosa che non è mai esistito prima".

DOCENTI:

FABIO AMADEI

Cultura gastronomica

NOVELLA BAGNA

Analisi sensoriale

ANTONELLO DI MARIA

Pasticceria

ALESSANDRO FADDA

Elementi di gestione

MASSIMO GELATI

HACCP

DAVIDE MONDIN

Cultura gastronomica

GUEST TEACHER

RICCARDO ANTONIOLO

STEFANO BONGIOVANNI

STEFANO BUSI

CARLO DI CRISTO

GIANFRANCO FAGNOLA

ALBERTO FIGNA

RICCARDO FLABOREA

SIMONE PADOAN

GIULIANO PEDICONI

ANDREA PERINO

SIMONE RODOLFI

PAOLO SANGUEDOLCE

CHRISTIAN ZAGHINI

FRANCO PEPE

MAM 2018 nella categoria

PIZZERIA TRADIZIONALE



Guest chef ALMA del Corso
di Panificazione Moderna

GLI EDUCATIONAL PARTNER DEL CORSO PANIFICAZIONE MODERNA

SPECIALISTI A SOSTEGNO DELL'ALTA FORMAZIONE DEI BAKERY CHEF DI ALMA

Caratteristica fondamentale dei corsi di alta formazione ALMA è il coinvolgimento dei professionisti del mestiere, di maestri capaci, grazie alla loro lunga esperienza, di trasferire la loro conoscenza e la loro competenza agli allievi. Per questo corso, ALMA ha scelto tre grandi aziende: Molino Agugiaro Figna, Lesaffre e Esmach.

PARTNER UFFICIALE DEL CORSO



Storie di farina

Agugiaro & Figna Molini S.p.A. è una compagnia molitoria rivolta al futuro, attiva fin dal XV secolo. La compagine 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. Un attento controllo di qualità presiede alla salubrità e alla costanza delle farine prodotte. 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



Esmach è un’azienda che appartiene al Gruppo Ali, leader mondiale nel settore Foodservice. Produce da oltre 50 anni attrezzature professionali per la panificazione, impastatrici che mirano a conservare le caratteristiche naturali delle materie prime, macchine per panificare e generatori per la produzione del lievito naturale. A differenza degli altri produttori di macchine per la panificazione, Esmach propone anche sistemi di lavorazione tra cui il sistema EsmachLab 4. Questo innovativo sistema unisce radici e futuro e rivoluziona l’antico lavoro del panettiere semplificando il processo di produzione, mantenendo la naturalità e la qualità del pane di una volta fatto con lievito madre. Innovazione e “miglioramento continuo” sono i driver dei processi di Esmach, dalla qualità di prodotto al servizio al cliente, reinterpretando la filosofia Kaizen (Kai=cambiare; Zen=meglio). Esmach è il partner ideale in ambito tecnico e tecnologico,

perché focalizzato a fornire soluzioni pensate per permettere di lavorare in serenità e con successo, anche tramite co-design, service e percorsi di formazione. Crediamo nelle antiche tradizioni, nella nostra storia e nelle competenze del savoir faire dell’artigiano che si coniugano con la rete, le moderne tecnologie e con l’innovazione.

Il cliente e le sue esigenze sono la nostra vera missione, e vogliamo contribuire perché possa godere di un’alimentazione sana, equilibrata e giusta, oltre che di un servizio su misura che lo accompagni passo per passo.

www.esmach.com



ESMACH 

ENDORSER

Recommended by



BOCCAMEGRA



ELIANA GODINEZ

Diplomata del Corso di Panificazione Moderna I edizione

“Non esiste un alimento così semplice e così buono come il pane, fatto di materie prime primordiali in grado di farci provare dei sentimenti, suscitare dei ricordi ma, soprattutto, emozioni.

Quanto ai ricordi, uno dei più belli che ho in ALMA è del giorno in cui abbiamo preparato un pane messicano (pan de muertos): ero felice nel vedere come la mia cultura fosse in grado di andare così lontano e mi sentivo un po' a casa pur essendo lontana!

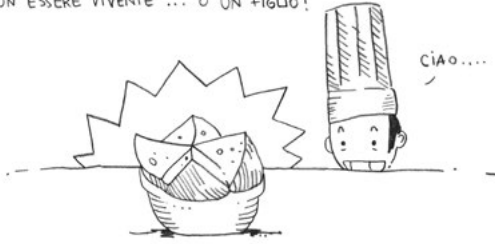
Un altro ricordo è relativo agli ultimi giorni del corso, in cui ho visto una squadra, in sintonia, che lavorava con la finalità di produrre pane di qualità, del quale essere orgogliosa”.



IL LIEVITO MADRE

SE MAI VI CAPITERÀ DI PRENDERVI CURA DEL
LIEVITO MADRE ...

SAPPIATE CHE NON SARÀ MOLTO DIVERSO DAL PRENDERSI CURA
DI UN ESSERE VIVENTE ... O UN FIGLIO!



01



02



IMPASTO TRIPPLICATO!



MA NUTRITO ALTRIMENTI MUORE.

IMPASTARE IL LIEVITO MADRE
CON FARINA E ACQUA
↓
LASCIARE LIEVITARE



03

04



QUANDO ARRIVA IL MOMENTO DELLA PRODUZIONE VA BEN NUTRITO. DEVE ACQUISTARE FORZA PER FAR COLPO SUGLI ALTRI INGREDIENTI...

05



... E PRODURRE MERAVIGLIE



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 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 hotellerie, 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 (libri, dispense, divise)
- Uscite didattiche
- Il pranzo, o la cena, nelle giornate di corso

IL PAGAMENTO DELLA QUOTA È DILAZIONATO IN TRE RATE:

Caparra confirmatoria per l'iscrizione entro 10 giorni dalla ricezione della scheda di iscrizione

1° rata entro 30 giorni prima della data di inizio corso

2° rata entro 30 giorni dopo la data di inizio corso

La quota non comprende l'alloggio.

Per tutte le informazioni relative al pagamento della quota di iscrizione, si prega di contattare la segreteria studenti ai seguenti recapiti:

telefono: +39 0521 525288 - e-mail: iscrizioni@scuolacucina.it

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

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.
- 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**.



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

OFFICIAL PARTNER

de Buyer 
DEPUIS 1830

agrimontana 



AGUGIARO&FIGNA
Storie di farina



Per le mani dei professionisti.



Giblor's

GINORI
1735
ITALIA



JONIX
pure living



Pomati
CHOCOLATE TECHNOLOGY



SPONSOR TECNICI



FRIENN
frittura italiana



pavoni
ITALIA



EDUCATIONAL PARTNER

CAMPARI
ACADEMY



A L M A
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_School](https://twitter.com/Alma_School)



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



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



[AlmaScuoladiCucina](https://www.youtube.com/AlmaScuoladiCucina)



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