



ALTA FORMAZIONE ALMA

MASTER IN FOOD E BEVERAGE MANAGEMENT

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 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.

PAOLO BONESCHI

General Manager Morelli, Milano - IX edizione Manager della Ristorazione

"Come nuova tappa del mio percorso professionale ho scelto ALMA con l'obiettivo di acquisire le competenze necessarie per affrontare una svolta e un cambio di rotta importante nel mio settore. In realtà la Scuola mi ha dato molto più di quanto mi aspettassi; grazie a questa esperienza ho capito che per fare veramente la differenza occorre lavorare ad un livello molto profondo alla ricerca della bellezza, ingrediente fondamentale della cultura manageriale, unico vero vantaggio competitivo."

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 e un laboratorio di panificazione 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.

LA CUCINA CENTRALE

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

L'AULA SOMMELLERIE

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

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.

ALMA LAB

Lo spazio identificato per la formazione dei futuri "Bakery Chef" riproduce il contesto ideale per la didattica con quanto necessario per insegnare e imparare l'arte bianca.

LA BIBLIOTECA

Oltre 13.000 testi in varie lingue dedicati al mondo dell'enogastronomia, a disposizione degli studenti.

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.





IL CORSO

IL FOOD&BEVERAGE MANAGER DI ALMA

Il percorso creato da ALMA per i futuri Manager della Ristorazione è un connubio tra la conoscenza del prodotto, della cucina e del territorio e le competenze gestionali e tecniche che oggi sono necessarie per guidare con profitto le aziende di ristorazione. L'una senza l'altra rendono incompleto il profilo di un manager all'interno di un business complesso come quello della ristorazione, sia essa commerciale, collettiva e veloce che dell'hotellerie.

UN PERCORSO CHE PUNTA IN ALTO

Base di partenza è la conoscenza e l'abilità professionale di chi opera nel settore della Cucina, della Pasticceria e della Sommellerie e quindi ne conosce le caratteristiche fondamentali.

Su questa base ALMA intende costruire le competenze necessarie ai futuri Manager della Ristorazione per puntare in alto.

IL VALORE DI STUDIARE AD ALMA

ALMA ha saputo creare un sistema formativo unico, integrando conoscenze e abilità in stretto contatto con il mondo del lavoro. La Reggia di Colorno, sede della Scuola,, è ogni giorno teatro di lezioni magistrali, convegni, attività formative d'eccellenza, incontri con i grandi professionisti e maestri della ristorazione italiana e internazionale. Così in pochi anni è diventata il più autorevole centro di formazione nel settore della ristorazione italiana. Studiare ad ALMA vuol dire vivere ogni giorno un'esperienza memorabile data dall'esempio di grandi maestri e dal contatto con le più importanti imprese che operano nel settore.

01



CHI SEI OGGI

- Diplomato con almeno 2 anni di esperienza nella ristorazione
- Professionista della ristorazione con un percorso lavorativo significativo
- Studente anche laureato/laureando di materie economiche con un'esperienza pratica nella ristorazione

02



SELEZIONE DEI PARTECIPANTI

L'ammissione al corso è subordinata al superamento di selezioni in entrata che comprendono un test di valutazione delle competenze e un colloquio motivazionale.

**La scuola si riserva la facoltà di valutare le candidature over 40 durante il colloquio motivazionale.*

I MODULI

FASE RESIDENZIALE

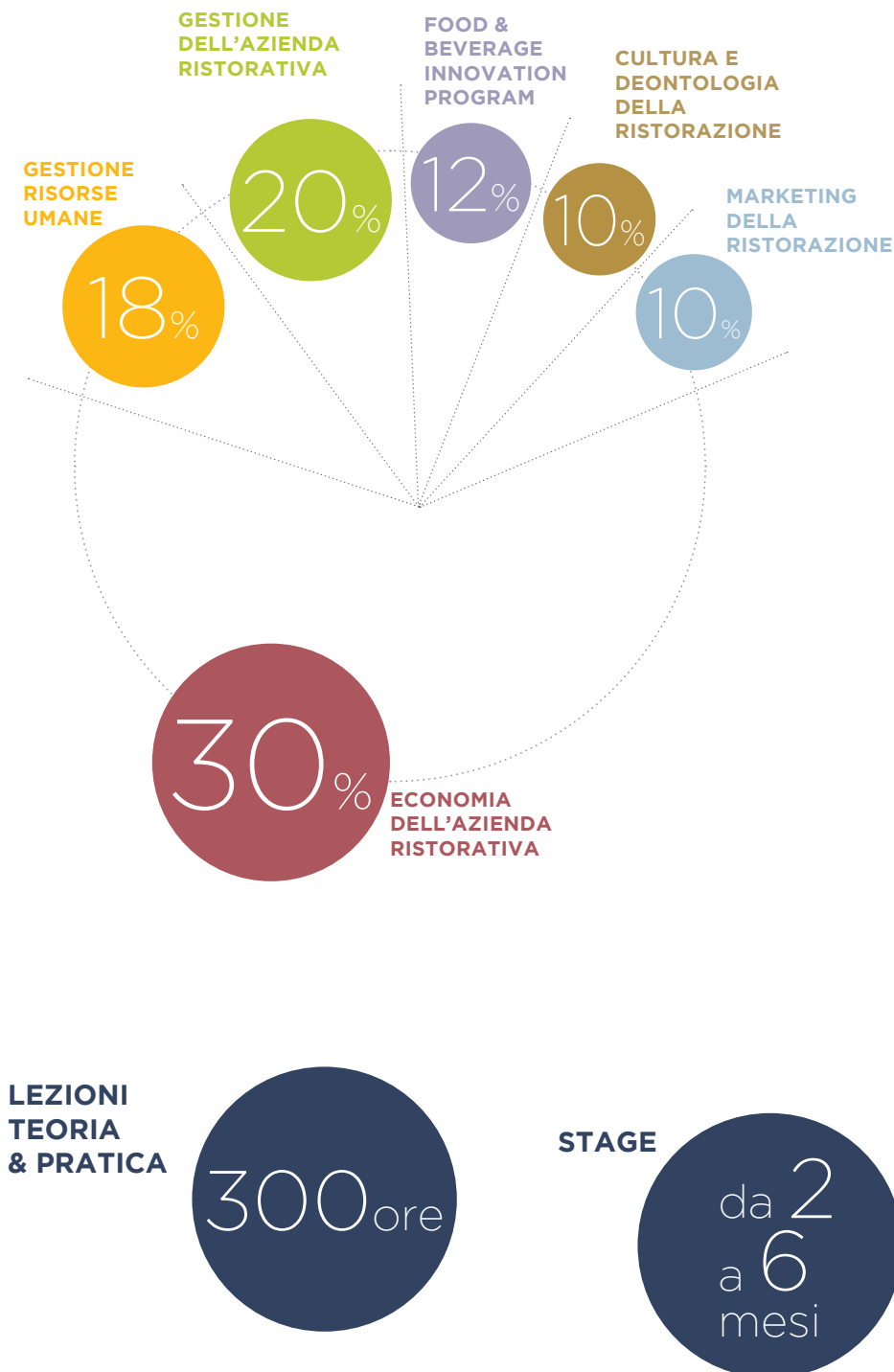
Le lezioni si terranno nei giorni di lunedì e martedì dalle 10.00 alle 17.00 presso la sede di ALMA nella Reggia di Colorno. Durante le lezioni è richiesto un abbigliamento formale.

STAGE

Lo stage, di un periodo dai due ai sei mesi a seconda anche della disponibilità dell'allievo, si svolge presso strutture, in Italia o all'estero, selezionate da ALMA e legate alla ristorazione e all'hotellerie.

ESAME FINALE

Al termine di tutto il percorso, gli allievi affrontano l'esame finale che prevede l'elaborazione e la discussione di una tesi. Con il superamento dell'esame si consegue l'attestato di Manager della Ristorazione.



03

CHI DIVENTERAI DOMANI

- Food & Beverage Manager
- Event Manager
- Consulente per start-up in ambito ristorativo
- Direttore di hotel
- Tecnico delle attività ristorative nella ristorazione collettiva
- Buyer ufficio acquisti di catene alberghiere e aziende

04

MONDO DEL LAVORO

- Hotellerie nazionale e internazionale
- Ristorazione commerciale
- Ristorazione collettiva
- Imprese turistiche e entertainment

TOMMASO PRIOLO
Commissario di bordo su MSC Seaview
V edizione Manager della Ristorazione

"Nel 2015 ho deciso di frequentare il corso di Manager della Ristorazione: la scelta fu più che azzeccata, per le nozioni trasmesse da grandi professionisti del settore e una struttura del corso che ha contribuito a fare di noi una vera squadra. ALMA per me ha fatto la differenza perché durante il corso ho appreso tutte le conoscenze necessarie a stare al passo con le argomentazioni trattate durante il tirocinio e perché è stato un canale diretto per arrivare al settore professionale di cui volevo fare parte".

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 a cui accedere per consultare e scaricare il materiale didattico, partecipare ai forum di discussione con i docenti e svolgere le verifiche d'esame.

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.



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!**

ANASTASIA FIASCHINI

Allieva X edizione CMR

“Grazie alla mia esperienza al Food&Beverage Innovation Program con ALMA a Londra ho avuto l'occasione di conoscere il format ristorativo “Mercato Metropolitano”, unico nel suo genere, affascinante e di grande ispirazione professionale. Questa realtà pone un'enfasi particolare sull'aspetto della sostenibilità, della qualità, monitorata da continui controlli, e sugli aspetti ambientali, economici e sociali della comunità. L'impegno per la sostenibilità è mantenuto lungo l'intera catena di valore: dalla selezione in fase progettuale di spazi urbani in disuso da riqualificare, all'impiego, durante l'operatività, di materiali riciclati, dal layout no-frills, fino alla logistica operativa a rifiuti-zero.”

FOOD & BEVERAGE INNOVATION PROGRAM

Il Corso Manager della Ristorazione firmato ALMA offre la possibilità di partecipare al “Food&Beverage Innovation Program” un'esperienza in strutture di formazione all'estero fra hotelellerie, management ed event organization, per una preparazione aggiornata e dal respiro internazionale nel mondo della gestione ristorativa tradizionale e moderna.

Il programma nasce dalla sinergia tra il background di conoscenze dei docenti ALMA e il network di partnership che la Scuola ha costruito nel tempo grazie a prestigiose relazioni.

Il “Food&Beverage Innovation Program” ha molteplici finalità per l'allievo:

- Costruire un approccio cosmopolita in termini di concept ristorativo e strumenti d'impresa
- Comprendere attraverso un contatto diretto con prestigiose strutture dell'ospitalità le chiavi di successo di un'impresa di ristorazione e hotelellerie
- Creare l'occasione per accedere alla prima fase di recruiting direttamente sul campo
- Incoraggiare lo sviluppo di un pensiero critico nei confronti dei vari format incontrati, per sviluppare il proprio business in linea con i trend contemporanei.

La partecipazione a questo modulo è facoltativa e a pagamento.

Tutte le informazioni su www.alma.scuolacucina.it





BIG MAMMA

BRISCOLA
— PIZZA SOCIETY —



HAKKASAN

Harrods



meraki



THE RITZ LONDON



**AULA
FOOD & BEVERAGE
MANAGEMENT**



ALMA

Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

www.alma.scuolacucina.it

*"L'esempio è la più alta
forma di insegnamento"*

Aristotele

IL COMITATO SCIENTIFICO

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.

Davide Rampello, Paolo Lopriore, Ezio Marinato, Mariella Organi, Davide Comaschi, e Andrea Grignaffini rappresentano i fari da seguire per i futuri cuochi, pasticceri, maestri di sala e panificatori.



**DAVIDE
RAMPELLO**

Storia e Cultura

**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.

ROBERTO GIACOMIN

Coordinatore Store Management Thun Caffè per conto di THUN

VI edizione CMR

"ALMA ha rappresentato per me uno dei più grandi cambiamenti della mia vita, sia professionale che personale. Ho appreso quanto sia importante investire su se stessi, non smettendo mai di formarsi. Grazie all'impegno e alla costanza, sono riuscito a raggiungere uno dei traguardi che mi ero prefissato e che mi vede oggi a capo di un ambizioso progetto. Inoltre sono riuscito a creare un network con i miei colleghi che ancora oggi mi aiuta nell'affrontare i problemi di ogni giorno: ed è proprio questo che ha reso l'esperienza in ALMA una delle più belle ed emozionanti della mia vita".

IL CORPO DOCENTE

IVANO DOLCIOTTI

Formatore e consulente di Economia delle Imprese Commerciali

ALESSANDRO FADDA

Coordinatore Corso Manager della Ristorazione

MASSIMO GELATI

CEO & Co-founder Gruppo Gelati s.r.l.

GIUSEPPE GRASSI

Responsabile Servizi Ristorazione ENI

DAVIDE MONDIN

Docente di Storia e Cultura dei prodotti enogastronomici

ANDREA SINIGAGLIA

Direttore Generale ALMA

LORIS GAI

Direttore TGR Lombardia RAI

ROBERTO GARDINI

Direttore Corso Superiore di Sala Bar&Sommellerie di ALMA

ANDREA GRIGNAFFINI

Critico Gastronomico e Direttore della rivista "Spirito Divino"

ANDREA IVALDI

Food&Beverage Green Management Expert

DANIELE MAROTTA

Direttore Risorse Umane Cigierre S.P.A.

VALERIO PEREGO

Sales Manager Facebook Italia

GIACOMO PINI

Consulente Marketing del Turismo e della Ristorazione, Ceo&Founder G.P. Studios

PAOLO PIVA

Avvocato

ROBERTO PROVANA

Psicologo e Ricercatore Indipendente

ROBERTO ROMANO

Coordinatore Commerciale Emilia Ovest di Banca Unipol

THOMAS SCHMIDT

Head of Corporate F&B STARHOTELS S.p.A

ALESSANDRO GAVAGNA E JOSKO SIRK

MARCO DELLA PIETRA

Chef Ristorante Barmare

FABIO VIGITELLO

Food&Beverage Management Expert

STEFANO ZANETTO

Direttore Risorse Umane Avenance S.P.A.

I GUEST TEACHER

DAVIDE ALESSANDRI

Direttore F&B Gruppo INC Hotels

PIETRO ARRIGONI

Regista teatrale

MARIA PIA BARIGGI

Consulente di psicologia nella comunicazione

SILVIA BASSANI

Information designer

NICOLA CHIGHINE

Formatore Senior specializzato in marketing management e coaching

FRANCESCO FIORETTO

Direttore Artistico Freelance

CIRO FONTANESI

Coordinatore ALMA Wine Academy

ANDREA SIGNORELLI

Proprietario di Incanto Restaurant&Lounge Bar ad Antigua

V edizione Manager della Ristorazione

"La mia formazione in ALMA è stata fondamentale, sia per le nozioni acquisite sia per il metodo. Appena iniziato il corso mi sono subito trovato in un ambiente meraviglioso e ho capito di aver scelto la strada giusta. Le materie diverse ma mirate, i docenti di alto livello ed i migliori esperti del settore hanno reso questo corso essenziale per la mia attuale professione".

ISCRIZIONE E SERVIZI PER GLI STUDENTI

QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota comprende:

- Lezioni
- Esercitazioni pratiche
- Materiale didattico
- Uscite didattiche
- Pasto di mezzogiorno

La quota non comprende l'alloggio.

IL PAGAMENTO DELLA QUOTA È DILAZIONATO IN QUATTRO RATE:

1^ rata per poter accedere alla prova di selezione

2^ rata per l'iscrizione al corso

3^ rata entro la data di inizio del corso

4^ rata entro 3 mesi dalla data di inizio del corso

AGEVOLAZIONI FINANZIARIE

ALMA ha predisposto, grazie alla collaborazione con Cariparma e Monte dei Paschi di Siena, 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**

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



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



almascuoladicucina



@Alma_School



alma_scuola_cucina



alma-scuola-cucina



AlmaScuoladiCucina



alma_scuola_cucina