

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



ALMA PER IL B2B

**I SERVIZI PER
LA FOOD INDUSTRY E IL
SETTORE DELL'OSPITALITÀ**



**DA SCUOLA DI CUCINA A
PARTNER DI RIFERIMENTO
PER AZIENDE E B2B**





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. Nata come Scuola di Cucina, nei suoi 20 anni di attività ha esteso la sua offerta formativa arrivando nel tempo ad abbracciare tutte le professioni dell'ospitalità, affrontando le richieste e le sfide del mondo della ristorazione con percorsi formativi moderni e al passo con i nuovi trend. ALMA è ogni giorno teatro di lezioni magistrali, convegni, seminari e corsi su misura. La sua didattica, la biblioteca, la rete internazionale delle scuole partner, le aule attrezzate con le più moderne tecnologie, la community dei diplomati, rendono la scuola un vivace centro culturale per il settore della ristorazione. La sede è a Colorno, a pochi chilometri da Parma, nel cuore della Food Valley, un'area dove nascono i più importanti prodotti del Made in Italy, come il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma, eccellenze che rendono l'Italia famosa in tutto il mondo.



NON SOLO FORMAZIONE I servizi per le aziende

A fronte della sua expertise, ALMA offre al mondo della food industry e alle aziende del settore dell'ospitalità, servizi e consulenze per valorizzarne l'attività e incrementare la redditività, acquisendo così un maggiore vantaggio competitivo. Dalla creazione di eventi corporate su misura alle consulenze su prodotti e R&D, ALMA si pone come un partner fondamentale per tutti coloro che cercano un catalizzatore del proprio successo. La sua sede all'interno della splendida Reggia di Colorno rende inoltre ALMA una location prestigiosa e unica per cene di gala ed eventi corporate, nonché un piacevole contesto per attività di ricerca e formazione.

- **CONSULENZE R&D SU PRODOTTI E RICETTE**
- **CORSI DI FORMAZIONE SU MISURA**
- **EVENTI E CENE DI GALA**
- **BUSINESS MEETING**
- **TEAM BUILDING**
- **MASTERCLASS**
- **AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE**

UNA LOCATION UNICA E PRESTIGIOSA

LA REGGIA DI COLORNO

Una location unica nel cuore della Food Valley, uno splendido Palazzo Ducale del 1700 immerso in un elegante giardino all'inglese.

IL RISTORANTE DIDATTICO "MATER"

Cuore didattico di ALMA, il Ristorante Mater è un ambiente elegante e raffinato che ben si presta a cene di gala ed eventi per un numero di ospiti selezionato ed esclusivo.

IL RISTORANTE CENTRALE

In grado di ospitare pranzi e cene di gala per gruppi numerosi, è ideale per coloro che intendono coniugare una location prestigiosa a una cucina raffinata ma informale.



LE AULE DIDATTICHE

La Scuola è dotata di oltre 20 ambienti in cui giornalmente si svolgono le varie attività didattiche. Le cucine, i laboratori di pasticceria e panificazione, gli spazi training e le aule teoriche possono tuttavia essere messi a disposizione per team building, meeting ed eventi.

L'AULA MAGNA

Un'aula didattica di recente rifacimento, con oltre 80 sedute, sistema audio e video moderno, per convegni, meeting e presentazioni.

ALMA 12

Un'aula polifunzionale dotata di moderne tecnologie, sistema audio video, forno a legna e sedute e tavoli modulari. Per lezioni dimostrative, team building, masterclass e cene "chef table".



CONSULENZE R&D SU PRODOTTI E RICETTE

Il team di Chef ed esperti ALMA mette in campo la propria competenza per affiancare ristoratori, aziende della food industry e player della grande distribuzione per offrire consulenze su:

- Valutazione di prodotti a catalogo, menu e offerta gastronomica e proposte di pairing
- Consulenza nello sviluppo di nuove referenze, innesti in carta o linee di prodotto
- Supporto sull'analisi della qualità e del bilanciamento nutrizionale di prodotti, ricette o di un intero menu



CORSI DI FORMAZIONE SU MISURA

Quando diventa strategico ampliare le proprie skill o acquisire una capacità di visione da angolature innovative, ALMA confeziona corsi di formazione su misura, sulla base delle esigenze del cliente. Dalla cucina alla pasticceria, dalle strategie di management alla gestione ristorativa, i contenuti dei percorsi vengono costruiti in base agli obiettivi all'inizio del progetto, secondo criteri didattici, di durata e di effort. Sviluppati con il supporto della Direzione Didattico, i corsi su misura ALMA rappresentano una pedina importante nella creazione di un vantaggio competitivo sulla concorrenza e nella valorizzazione del know-how come elemento distintivo sul mercato.

EVENTI E CENE DI GALA

ALMA progetta e cura nel dettaglio cene di gala ed eventi aziendali, offrendo non solo una location da sogno ma anche un servizio completo dalla progettazione e realizzazione del menu, all'allestimento del buffet o di un servizio placée. Lo staff di ALMA mette inoltre a disposizione tutto il supporto organizzativo, logistico e di comunicazione di cui l'azienda possa avere esigenza per la valorizzazione del proprio evento.



BUSINESS MEETING

Fra le aule di cui ALMA dispone per la formazione manageriale e per le lezioni dedicate alle materie accademiche, alcune sono appositamente progettate e attrezzate per ospitare meeting e convegni, grazie alle quantità e modularità delle sedute, alle attrezzature audio e video di ultima generazione e ai locali ampi e luminosi. Anche in questo caso, ALMA può supportare i clienti nella logistica e nella realizzazione di materiali di comunicazione a completamento dell'evento.

TEAM BUILDING

ALMA affianca le aziende nella progettazione e realizzazione di attività di team building volte a valorizzare le risorse, creare coesione fra i gruppi di lavoro ed elevare il concetto di squadra. Il ventaglio di possibilità è ampio e altamente personalizzabile: iniziative di taglio culturale, didattico e ludico possono tradursi in masterclass con grandi nomi della gastronomia, lezioni “mani in pasta” nelle quali unire la scoperta di materie prime e ricette italiane al piacere della condivisione, pranzi e cene realizzati dal personale dell'azienda a quattro mani con chef ALMA, attività di gaming e contest.



MASTERCLASS

Per avvicinare il proprio staff al mondo della gastronomia e della cucina fine dining o per comprendere come valorizzare un prodotto affidandosi all'ispirazione e all'estro creativo di un grande Chef o Maestro Pasticcere, ALMA disegna per aziende e operatori del settore masterclass guidate da Chef docenti della Scuola o illustri nomi dell'alta ristorazione italiana per raggiungere obiettivi di formazione o tecnici.

MASTER E CORSI DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

ALMA non è solo formazione post diploma. Dal 2019 ha ampliato la propria offerta didattica con percorsi di approfondimento e aggiornamento per coloro che già operano nel settore e che, pur essendo professionisti attivi e affermati, desiderano tuttavia ampliare le proprie competenze o aggiungerne di nuove, per esplorare nuovi mercati e diverse opportunità di business. Cucina, pasticceria, arte bianca e soprattutto management ristorativo: questi gli ambiti nei quali ALMA è in grado di fornire Master e percorsi di formazione moderni e al passo con i trend attuali, con programmi in grado di adattarsi alle esigenze di chi lavora, sia per durata che per strutturazione dei moduli. Corsi part time, della durata di poche settimane, suddivisi fra lezioni online e in presenza: ALMA ha sempre pronta una soluzione per chi desidera investire nella propria formazione coniugandola con le proprie necessità lavorative e personali.

I CORSI DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

- *Corso di Pizza Gastronomica*
- *Corso di Gelateria Contemporanea*
- *Corso di Pasta Italiana*
- *Corso di Restaurant Revenue Management*

I MASTER

- *Master ALMA – AIS in Gestione e Comunicazione del Vino*
- *Master in Food & Beverage Management*
- *Master Health & Performance Chef*



HANNO SCELTO ALMA



**CAMPARI
ACADEMY**



CUSTOM

davines
sustainable beauty



GINORI
1735
ITALIA

Moët Hennessy
ITALIA



S.PELLEGRINO



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 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**.



Gli SPONSOR di ALMA

Grazie a tutte le aziende Sponsor che continuano a supportarci:

MAIN SPONSOR

de Buyer
DEPUIS 1830

ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S.PELLEGRINO

agrimontana

AGUGIARO & FIGNA
Storie di farina



Per le mani dei professionisti.



Giblor's

GINORI
1735



JONIX
pure living



Pomati
CHOCOLATE TECHNOLOGY

SAMMONTANA
ITALIA



CAMPARI
ACADEMY



DE NIGRIS
1889



OLITALIA
FRIENN
frittura italiana



ReVIVA
RENDIAMO PREZIOSO IL BUONO

RISERVA
SAN MASSIMO

RONA
2serve

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (Parma) Italia
Tel. +39 0521 525211 - www.alma.scuolacucina.it



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)