

ALTA FORMAZIONE ALMA



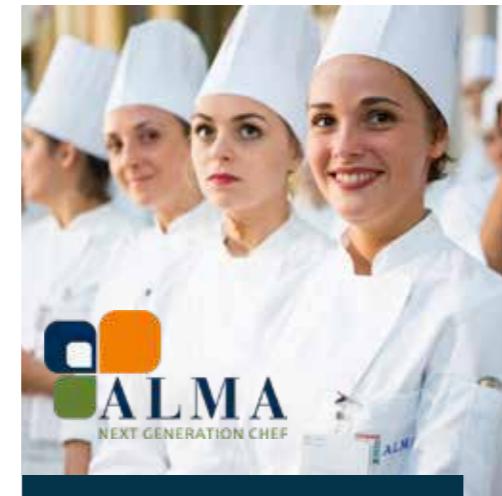
CORSO TECNICHE DI PANIFICAZIONE

CORSO SUPERIORE 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 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.

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.

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 attrezzati con le tecnologie più avanzate, ma dove si applicano anche lo studio e la pratica della tecnica manuale.

LA CUCINA CENTRALE

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

ALMA 12

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

LA BIBLIOTECA

Oltre 12.000 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 WEB APP MYALMALIFE

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

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.

*“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.”*

Pablo Neruda, Ode al Pane

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



STEFANO CHIEREGATO Titolare CHIERE - PANE E PIZZA - I Edizione

"Ricevere il titolo di Panettiere Emergente 2023 per il Gambero Rosso è stato il riconoscimento del grande percorso di crescita professionale che ho costruito e per i sacrifici affrontati; è stato ossigeno per la mia voglia di continuare ad imparare, sperimentare e mettermi in discussione. Sicuramente è la conferma di aver intrapreso la strada giusta. Il mestiere di panificatore è faticoso a livello fisico, ripetitivo, ma creare un prodotto vivo, che dona nutrimento alle persone, capire che puoi imparare ogni giorno cose nuove ti regala soddisfazioni, capisci di essere utile e di avere il tuo posto nel mondo."

IL CORSO INDIRIZZO DI STUDIO PANIFICAZIONE

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 un percorso di formazione completo dedicato alla 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. La strutturazione del percorso didattico in due fasi (Corso di Tecniche e Corso Superiore) l'esperienza e il know-how dei docenti ALMA e dei grandi maestri dell'arte bianca e lo stage a supporto dell'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.



CORSO TECNICHE DI PANIFICAZIONE

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

4 settimane, 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 panificazione:

- Introduzione alla Farina per Panificati e Dolci
- Utilizzo di farine alternative Mais Riso Semola Segale per pani speciali
- Introduzione base al Malto
- Utilizzo delle macchine da Panificazione
- Utilizzo della tecnologia dedicata alla lievitazione
- Utilizzo delle macchine Impastatrici
- Impasti Diretti
- Impasti indiretti
- Gli sfogliati
- Pani Impastati a mano
- Focacce e grissini
- Introduzione alla Pasticceria da panificazione
- Pani con farine speciali

VERIFICA FINALE E ATTESTATO

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

Il corso fornisce la preparazione tecnica di base per inserirsi nel mondo del lavoro.

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

CORSO DI PANIFICAZIONE MODERNA

REQUISITI DI ACCESSO

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

- Operatori del settore arte/bianca/panificazione/ristorazione anche se non in possesso di un titolo di studio con minimo 3 mesi di esperienza pratica.
- Allievi di ALMA, anche non in possesso di un titolo di studio, che abbiano superato il Corso Tecniche di Panificazione di ALMA.

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

DURATA

6 settimane di fase residenziale presso la sede della scuola, 3 mesi di stage presso strutture di ristorazione e laboratori di panificazione e bakery selezionati da ALMA in Italia o all'estero.

PIANO DIDATTICO

- Teoria e tecnica di panificazione
- Farine, malti, lievito madre e naturale
- Pratica di panificazione e grandi lievitati dolci e salati
- Viennoiserie e prodotti da colazione
- Il panino italiano
- Pizze e pizze gourmet, focacce
- Biscotteria e prodotti da forno
- Masterclass con i grandi Bakery Chef italiani
- Bakery management
- Storia e cultura dell'arte bianca
- Nutrizione
- Analisi sensoriale
- HACCP
- Elementi di gestione
- Uscite didattiche

ESAME FINALE E QUALIFICA

Il corso termina con un fase di esami finali, al superamento dei quali l'allievo si diplomerà "Professionista della Panificazione - Bakery Chef"

- Diploma di "Professionista della Panificazione - Bakery Chef"
- Attestato HACCP

GIANLUCA MONNI Chef de LA DISPENSA DEI BALOCCHI

"Ho iniziato il mio percorso professionale lavorando in diversi ristoranti tradizionali della Sardegna. Dopo una stagione a Parigi in un bistro gastronomico, ho frequentato il Corso Superiore di Cucina Italiana ALMA. Poi il ristorante Zur Rose* quindi 3 anni al Zum Lowen* come sous chef. Dopo il ristorante Terra** arrivo a La Dispensa dei Balocchi di Piacenza, dove mi trovo attualmente. Da cuoco, ho voluto frequentare il corso sulla panificazione perché se al ristorante sbagli il pane e te ne accorgi poco prima del servizio... beh, sono dolori!! Per questo è importante riuscire a creare un metodo, codificato e facilmente replicabile, riservando l'improvvisazione ad altri aspetti più adatti al lavoro del cuoco. E ALMA è proprio questo che mi ha insegnato."

LA STRUTTURA DIDATTICA

- Lezioni Teoriche con il contributo di prestigiosi Guest Teacher
- Lezioni pratiche
- Esperienze e uscite didattiche
- Supporto digitale:
 - Libri di testo realizzati da ALMA in collaborazione con Edizioni Plan
 - Web App, per consultare e scaricare materiale didattico





GUALTIERO MARCHESI

"Cari studenti, cari docenti, cari amici, posso dire, senza esagerare, ma con orgoglio, che se ALMA è, io 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 Bezzecca, 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 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



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 trarre il loro talento speciale in chiave generativa, permettendo ad un progetto di tramutarsi in un prodotto meraviglioso.



MAESTRO D'ARTE E MESTIERE

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 23 settori di riferimento delle Arti Agrarie, del Gusto e dell'Ospitalità.



ARTE BIANCA

MAM 2016 Ezio Marinato
MAM 2018 Eugenio Pol
MAM 2020 Davide Longoni
MAM 2022 Piergiorgio Giorilli
MAM 2024 Massimo Cifarelli

PIZZERIA

MAM 2016 Gino Sorbillo
MAM 2018 Franco Pepe
MAM 2020 Francesco Martucci
MAM 2022 Simone Padoan
MAM 2024 Enzo Coccia



NELLO CIULLI

Bakery Chef presso NIKO ROMITO - III edizione

"Per diventare panificatore bisogna sapere che la strada potrebbe essere tortuosa e fatta di sacrifici. Ma il lavoro in generale ci mette davanti a sfide e qualche difficoltà. Arriveranno poi le soddisfazioni. La cosa importante è crederci e dedicarsi fortemente: chi nasce o cresce panettiere, sarà panettiere per tutta la vita. I mesi di corso in ALMA sono stati un periodo di studio importante, che mi ha permesso di crescere e di costruire la mia strada, fatta di passione per l'arte della panificazione e di grande dedizione. Ho creduto fortemente nell'idea dello Chef Romito di ridare centralità al pane e oggi lavoro sodo ogni giorno per vivere questo suo progetto, con costanza e determinazione."

DOCENTI:

ENZO AGOSTINETTI
Pasticceria

FABIO AMADEI
Cultura gastronomica e sostenibilità

NOVELLA BAGNA
Analisi sensoriale

LAILA CIOCCHA
Cultura gastronomica e sostenibilità

ALESSANDRO FADDA
Elementi di gestione

MATTEO FEDERICI
Elementi di gestione

MASSIMO GELATI
HACCP

WALTER MASUT
Pasticceria

ISAAC MAXIMILIAN
Panificazione

DAVIDE MONDIN
Prodotti tipici e certificazioni

GUEST TEACHER:

STEFANO BONGIOVANNI

STEFANO BUSI

CHRISTOPHE CARLO

CARLO DI CRISTO

TIZIANO DE FILIPPIS

LUCA GACCIONE

SAMUEL GONZALEZ

ALESSANDRO LO STOCCH

I PARTNER DEL CORSO DI PANIFICAZIONE MODERNA

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

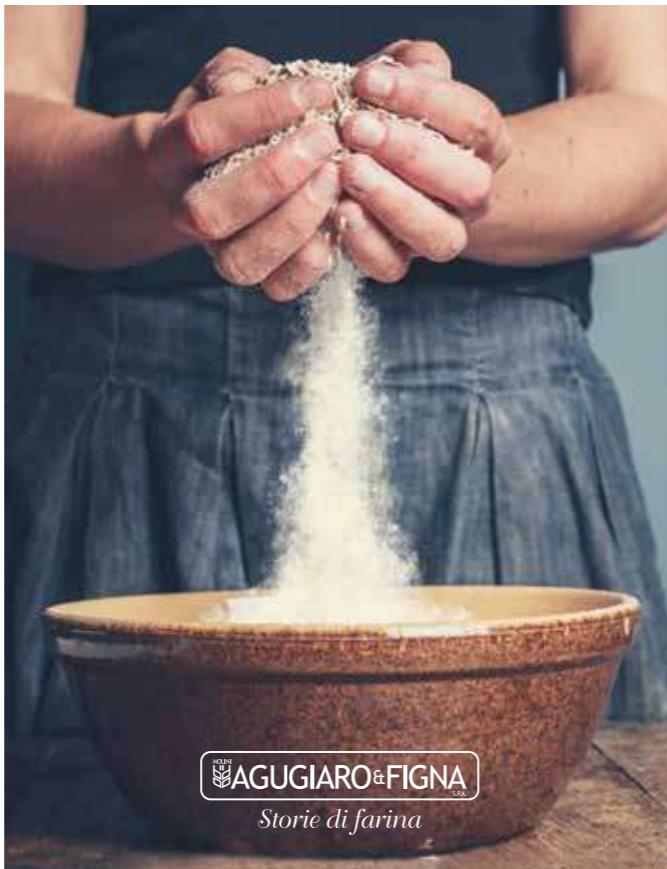
Caratteristica fondamentale dei corsi di alta formazione ALMA è il coinvolgimento dei professionisti del mestiere, di maestri capaci, grazie alla loro lunga esperienza, di trasferire la loro conoscenza e la loro competenza agli allievi. Per questo corso, ALMA ha scelto due grandi aziende: Molino Agugiaro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

PARTNER UFFICIALE DEL CORSO



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. 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.

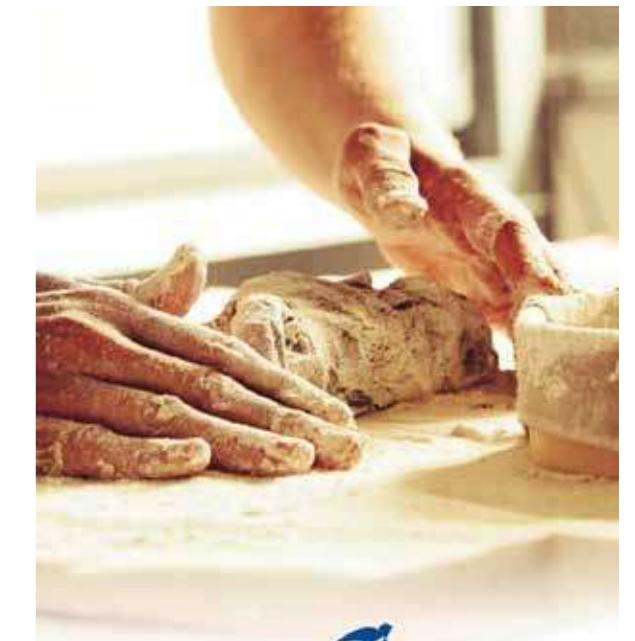
www.agugiarofigna.com



EDUCATIONAL PARTNER

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



LE SEDI DI STAGE

ANTICA FORNERIA E PASTICCERIA CORSINI DAL 1875

ATELIER DU PAIN

ATELIEREALE

BONCI

CHIERE

CROSTA

FOORN

FORNO BRISA

FULGARO PANIFICATORI 1890

I MASANIELLI

I TIGLI

LIEVITAMENTE

MARINATO

PANDEFRA

PANETTERIA GALFRASCOLI

PANIFICO ALINOVİ

PANIFICO BOCCANEGRÀ

PANIFICO BONI

PANIFICO DAVIDE LONGONI

PANIFICO FOLLADOR

PANIFICO MODERNO

PERINO VESCO

SAPORE' RENATO BOSCO

SPAZIO PANE



ELIANA CAGGIATI
Titolare di ALVÈ - I edizione

"Da Alvè non trovate la classica micca o i comuni pani a pasta dura, ma solo pagnotte di grandi pezzature, come si faceva una volta, fatte con lievito madre e attraverso lunghi periodi di lievitazione, selezionando farine agricole locali delle zone di provenienza dei due gestori. La scelta è dettata anche dall'attenzione rivolta alla sostenibilità e allo spreco alimentare. La nostra sfida sta nella tecnica di lavorazione a freddo, che ci consente di lavorare solo di giorno, dormendo di notte. Sfruttando la tecnologia di macchinari moderni che aiutano a gestire i cicli di lavorazione, il nostro obiettivo è quello di riscattare il sacrificio che tanti fornai hanno fatto e continuano a fare per portare il pane sulle nostre tavole."



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 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

**Scopri le storie dei nostri
diplomati sul sito:
da dove sono partiti
e dove si trovano ora!**

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[^] 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.



ISCRIZIONE E SERVIZI PER GLI STUDENTI

QUOTA D'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 QUOTA D'ISCRIZIONE

Il pagamento della retta del Corso Tecniche di Panificazione è da saldarsi in un'unica rata; il pagamento del Corso di Panificazione Moderna è da effettuarsi in 2 rate. Tutti i dettagli sono indicati sulla scheda di iscrizione.

Per tutte le informazioni relative alla quota di iscrizione e al pagamento, 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.

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.

Per tutte le informazioni relative all'alloggio e ai corsi:

- 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 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 Ester (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 commerciali e di eventi gastronomici e culturali;
- ALMA ha ricevuto nel 2016 il prestigioso **Tourism Award** nella categoria **Italian Cuisine**;
- ALMA ha attenuto il riconoscimento **CRIBIS Prime Company** come **Società con la Massima Affidabilità Commerciale**.



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



Gli SPONSOR di ALMA

Grazie a tutte le aziende Sponsor che continuano a supportarci:

MAIN SPONSOR



Per le mani dei professionisti.



TECHNICAL SPONSOR



CORPORATE PARTNER



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

