



ALTA FORMAZIONE ALMA

CORSO DI PASTA ITALIANA

A L M A

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA





UNA SEDE UNICA
NEL CUORE DELLA
FOOD VALLEY ITALIANA



ALMA

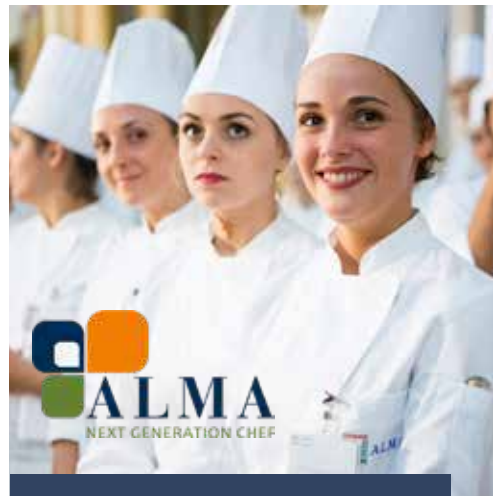
La scuola dell'ospitalità Italiana

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 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.

ALMA 12

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

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.

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.

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.

LA CUCINA CENTRALE

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



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.**



IL CORSO

L'ALTA FORMAZIONE ALMA

ALMA continua il suo progetto di arricchimento della propria offerta formativa con un nuovo corso pensato per tutti **coloro che amano il mondo della pasta, fresca e secca, ripiena e non, e intendono trasformare questa passione nella propria professione.** Un percorso fatto di tecnica e pratica, tra tradizione e modernità, per acquisire le competenze necessarie alla creazione di prodotti di qualità ed eccellenza, e ulteriormente ampliato grazie ai moduli tecnici legati al mondo della **pasta fatta a macchina.**

La Pasta è di certo uno dei prodotti più iconici dell'identità gastronomica italiana, esportato in tutto il mondo e in tutto il mondo reinterpretato, cambiandone spesso l'originaria essenza e natura.

ALMA attraverso l'alta formazione eleva **la professionalità della figura del Pastaio** per farne a tutti gli effetti **un Maestro di sapere, esperienza e tecnica, nonché Ambasciatore di questo simbolo di italianità.**

Il corso disegnato da ALMA ha come obiettivo quello di completare la formazione di chi ha già acquisito, o a livello didattico o per esperienze pregresse, una preparazione minima e intende arricchire la propria formazione portandola ad un livello superiore, creando una cultura gastronomica completa:

- tecniche molitorie
- farine e composizione
- sistemi e tecnologie di produzione
- formati di pasta fatta a mano e a macchina
- essiccazione e shelf life

Il programma è guidato da un team di Docenti la cui esperienza pratica, didattica e consulenziale, ne fanno un punto di riferimento nel mondo della pasta.

Insieme a loro altri grandi Chef che proporranno la loro personale visione per un confronto a tutto campo.

Risultato finale è la costruzione di una professionalità a tutto tondo, completa e strutturata, che, in quanto tale, possa ricevere nel mondo del lavoro il giusto riconoscimento e una concreta affermazione.

CHI SEI OGGI

- Apassionato estimatore della Pasta con una minima esperienza
- Un giovane pastaio in cerca di una formazione completa
- Un operatore di Cucina che vuole specializzarsi in questo ambito
- Il titolare di una gastronomia che intende puntare su questa tipologia di offerta

02 CORSO PASTA ITALIANA

Il corso si compone di:

- 5 settimane di fase residenziale di teoria e pratica presso ALMA
- Stage non obbligatorio assegnato a discrezione dalla Scuola a seguito di un project work

03 CHI DIVENTERAI DOMANI

- Mastro pastaio
- Titolare di un'attività in proprio
- Consulente in ambito food
- Addetto specializzato in gastronomia

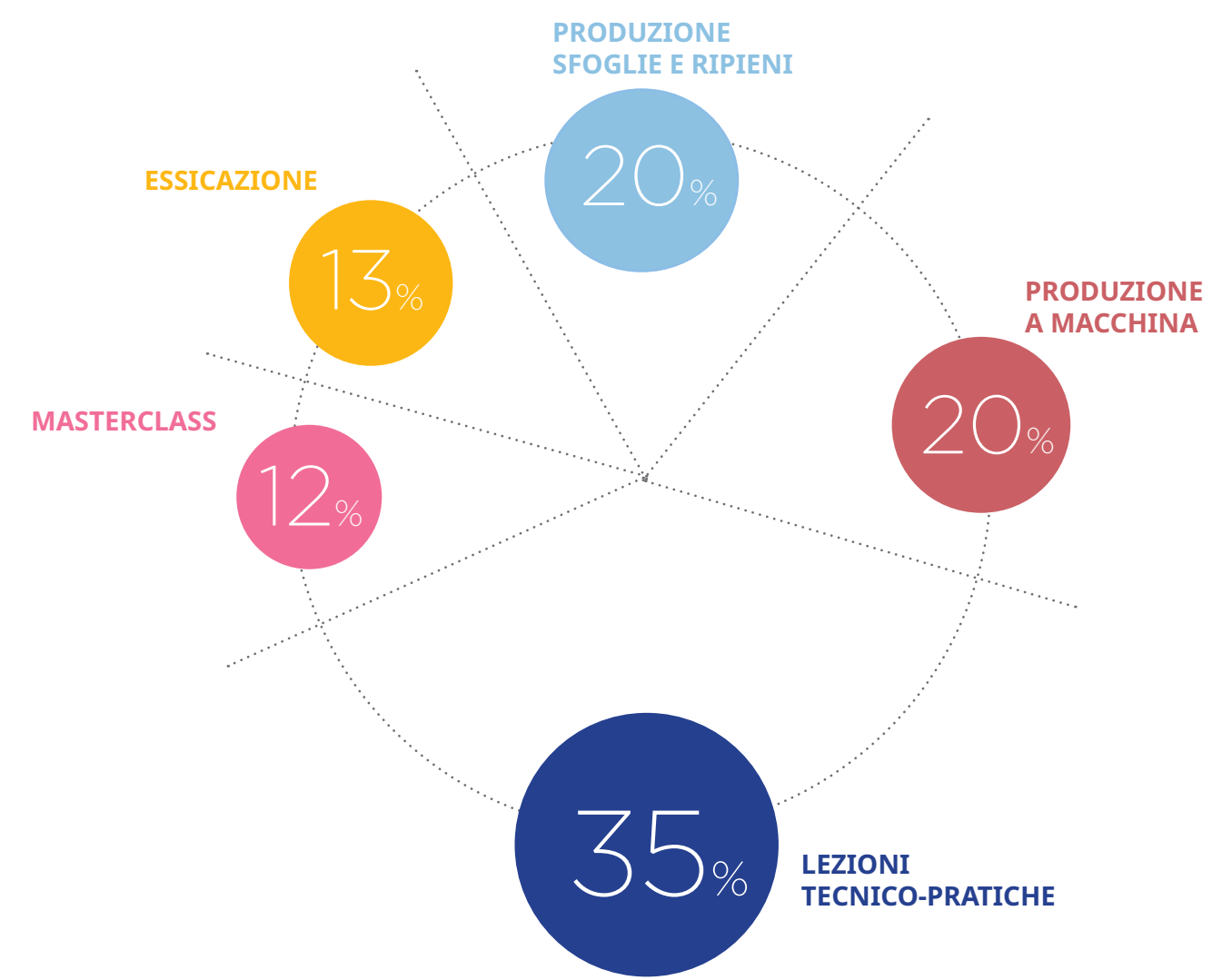


LE FASI DEL CORSO

FASE RESIDENZIALE
5 settimane di lezioni frontali,
teoriche e pratiche

STAGE
a discrezione della Scuola
e non obbligatorio

**ATTESTATO
di PARTECIPAZIONE
al Corso di
Pasta Italiana**



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;

-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**.

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

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





Gli SPONSOR di ALMA

Grazie a tutte le aziende Sponsor che continuano a supportarci:

MAIN SPONSOR

de Buyer
DEPUIS 1830



Per le mani dei professionisti.



TECHNICAL SPONSOR



CORPORATE 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](https://www.facebook.com/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)