INDIRIZZO DI STUDIO CUCINA

ALTA FORMAZIONE ALMA

CORSO TECNICHE DI CUCINA
CORSO SUPERIORE DI CUCINA ITALIANA

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.

Chef GIAN MARCO COSMI - Corso Superiore di Cucina Italiana XXIV edizione
Executive Chef at the Italian HomeMade Company, San Francisco
"In ALMA si entra in punta di piedi, ma con la testa alta. La passione per il mondo della cucina non fa di una persona un cuoco, ma porta con sé la curiosità, una di quelle qualità fondamentali per chi vuole imparare qualcosa di nuovo o approfondire qualcosa che già conosce. L'esperienza in ALMA ha rappresentato per me una maturazione della mia passione. Sono entrato lì con l'amore per la cucina e ne sono uscito con la cultura della cucina, vivendola in maniera più scrupolosa. ALMA è il luogo dove ho trovato conferma alla mia passione".

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.

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.

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.

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.

Chef MARIA ANEDDA
Ristorante "Les Caves", Sala Baganza, Parma
"ALMA è stata per me la prima finestra aperta su questo magnifico mondo della gastronomia e devo davvero tanto a questa Scuola. Ho frequentato il corso di Tecniche di Cucina nel 2011, che mi lasciato piacevolmente sorpresa per aver trovato un ambiente stimolante, gratificante e dove mi sono trovata a mio agio, tanto da decidere di frequentare anche il Corso Superiore di Cucina Italiana"

INDIRIZZO DI STUDIO CUCINA ITALIANA

ALMA eroga corsi di studio professionalizzanti, disegnati per insegnare un mestiere mettendo in grado i diplomati di inserirsi da subito nel mondo del lavoro.
L'indirizzo di studio "Cucina Italiana" si compone di due livelli:
- Corso Tecniche di Cucina
- Corso Superiore di Cucina Italiana

I due programmi sono corsi di studio distinti rivolti a studenti con livelli di esperienza diversi. Possono essere frequentati consecutivamente oppure a mesi di distanza l'uno dall'altro.

CORSO TECNICHE DI CUCINA

Il corso Tecniche di Cucina è la porta d'ingresso per tutti coloro che vogliono entrare nel mondo della ristorazione ma che non hanno un'adeguata esperienza nel campo. È la scelta ideale ad esempio per chi ha frequentato un liceo, un istituto tecnico o un'università; questo corso è propedeutico al corso Superiore.

CORSO SUPERIORE DI CUCINA ITALIANA

Il corso Superiore di Cucina Italiana rappresenta oggi nel mondo il punto di riferimento della formazione in questo ambito. È il percorso di alta formazione che si rivolge a diplomati di istituto alberghiero, a professionisti che abbiano maturato una significativa esperienza (almeno due anni) nel campo e agli allievi ALMA che abbiano frequentato con successo il Corso Tecniche di Cucina.

Il Corso Superiore di Cucina Italiana è accreditato dalla regione Emilia Romagna. Grazie all'accreditamento regionale in qualità di ente di formazione, a partire da marzo 2017 viene autorizzato il Corso Superiore di Cucina Italiana secondo il sistema EQF: le competenze e le abilità acquisite dagli studenti del Corso di ALMA sono immediatamente leggibili, credibili e quindi spendibili all'estero, in tutti gli Stati membri dell'Unione Europea.

European Qualifications Framework

Regione Emilia-Romagna

ALMA
ALMA

CORSO TECNICHE DI CUCINA

REQUISITI DI ACCESSO

- diploma di maturità
- età minima 18 anni
- età massima 40 anni

DURATA

2 mesi, per un monte ore fino a 360 di lezione.

FREQUENZA

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 cucina:

- Materie prime: ortaggi, uova, cereali, riso, pasta secca, fresca e ripiena, pesci tondi e piatti, molluschi e crostacei, volatili da cortile, selvaggina da piuma, caprini, ovini, selvaggina da pelo, animali da cortile, norcineria e suini, bovini
- Tecnica pratica di tagli
- Tecnica pratica di cotture di base
- Lezioni dimostrative e pratiche
- HACCP
- Uscite didattiche

VERIFICA FINALE E ATTESTATO

Prova finale di verifica dell'apprendimento per il conseguimento dell'attestato di frequenza al corso Tecniche di Cucina ALMA.
Il corso fornisce la preparazione tecnica di base per inserirsi nel mondo del lavoro.

CORSO SUPERIORE DI CUCINA ITALIANA

REQUISITI DI ACCESSO

- diploma di maturità alberghiera (e/o attestato di frequenza del Corso Tecniche di Cucina ALMA)
- età minima 18 anni
- età massima 40 anni

DURATA

10 mesi: 5 mesi di fase residenziale presso la sede della scuola, 5 mesi di stage presso strutture di ristorazione selezionate da ALMA.

FREQUENZA

Cinque giorni alla settimana, da sei a otto ore al giorno.

PIANO DIDATTICO

Lezioni accademiche, dimostrazioni teoriche e pratiche, uscite didattiche, workshop con i grandi Chef della cucina italiana:

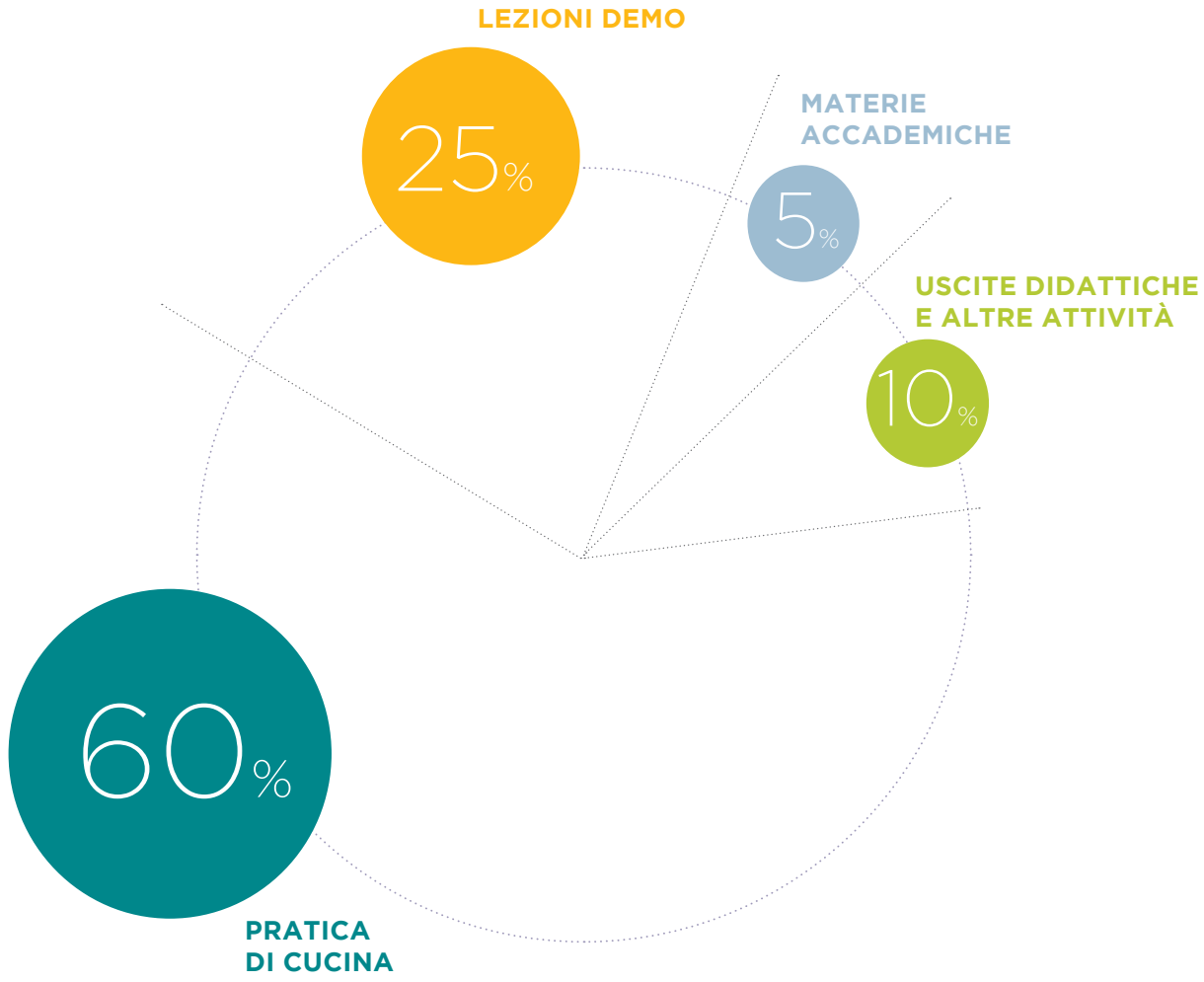
- Cucina Italiana: analisi, tecnica e pratica
- Alta cucina & Fine Dining: tecnica e pratica
- Masterclass con Guest Chef dell'alta ristorazione italiana
- Pasticceria da Ristorazione & Bakery
- Allenamento al servizio: pratica di cucina
- Enologia&Food Pairing per il cuoco
- Food cost & Food Law
- Storia e cultura della gastronomia e della cucina italiana
- Analisi sensoriale
- Nutrizione
- HACCP
- Uscite didattiche

ESAME FINALE E QUALIFICA

Il corso termina con una **fase di esami finali**, al superamento dei quali l'allievo si diplomerà **"Cuoco Professionista di Cucina Italiana"** ricevendo le seguenti **qualifiche**:

- Qualifica regionale di Operatore alla Produzione Pasti, (secondo il Quadro Europeo delle qualifiche EQF)
- Diploma di Cuoco Professionista di Cucina Italiana
- Attestato HACCP
- Attestato Dlgs. 81/08

CORSO
TECNICHE DI CUCINA



01

CHI SEI OGGI

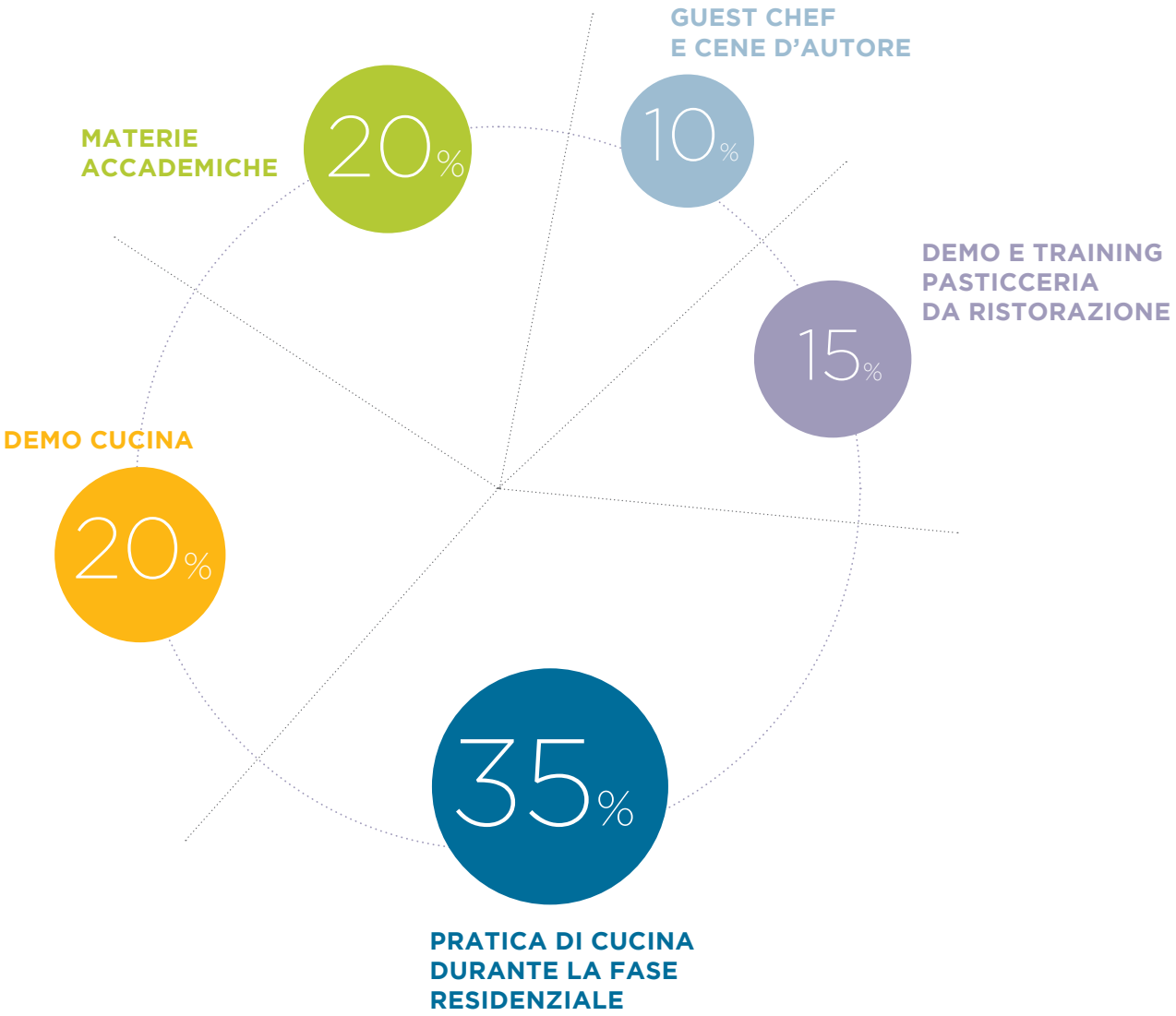
- Persona con diploma di maturità di istituti professionali o licei
- Professionista con almeno due anni di esperienza in un ristorante o nel settore di ristorazione
- Professionista che desidera cambiare il suo futuro professionale seguendo la propria inclinazione

02

SELEZIONE DEI PARTECIPANTI

Tutti i candidati sono oggetto di un attento screening da parte di ALMA, per essere indirizzati verso il corso più adeguato alla loro formazione

CORSO SUPERIORE DI CUCINA ITALIANA



03 CHI DIVENTERAI DOMANI

- Cuoco professionista specializzato in cucina italiana
- Imprenditore
- Consulente enogastronomico
- Corporate Chef
- Food Truck Manager
- Chef eventi

04 MONDO DEL LAVORO

- Ristoranti stellati a livello nazionale e internazionale
- Hotellerie nazionale e internazionale
- Aziende del settore ristorazione.
- Food Industry

HIGHLIGHTS DEL CORSO

TEAM BUILDING

ALMA 12

LE CENE D'AUTORE DI ALMA

GUEST CHEF

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.***

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

PAOLO LOPRIORE

Considerato da molti come irriverente, geniale, precursore, provocatorio, Paolo Lopriore è riconosciuto oggi come uno degli chef più avanguardisti del mondo.
Nato a Como nel 1973, dopo l'alberghiero lo chef di Appiano Gentile vive il suo incontro quasi "profetico" in via Bonvesin de la Riva con Gualtiero Marchesi, il Maestro della cucina italiana.
È un'esperienza viscerale, che coinvolge il giovane chef nel profondo: dal rispetto della materia alla sua valorizzazione in purezza.
La concezione gastronomica di Paolo Lopriore prima alla Certosa di Maggiano, poi ai Tre Cristi di Milano e oggi al Portico di Appiano Gentile, è una vera celebrazione della cucina, quella italiana, che trova la sua massima espressione nella convivialità, dove il "Triangolo" cuoco, cliente, cameriere, viene continuamente messo a tema e reinventato.

Chef FABIANA SCARICA

Ristorante "Villa Chiara", Vico Equense, Napoli, Vincitrice Top Chef 2017

"Bisogna mettere a stendardo dei propri passi questo motto: sogno e sacrificio per il sorriso. Questa è la mia teoria, potremmo anche chiamarla la teoria delle 3 S! Così, nonostante il mio metro e poco per una cinquantina di chili, ho deciso di inseguire il mio di sogno, che ormai è diventato progetto. Ho frequentato ALMA, che mi ha dettato le basi per poi entrare nelle cucine di Gennaro Esposito, dove sono rimasta per due anni sotto la guida di Fumiko Sakai occupandomi degli antipasti, per poi andare al Quisisana dallo chef Stefano Mazzone, dove invece ho rinforzato le basi di pasticceria, e al Don Alfonso 1890 dove mi occupavo dei primi."

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

Chef SARA DE LAURI, CINZIA NICOLOSI, GIULIA SCIALANGA
Corso Superiore di Cucina Italiana
Chef del Ristorante Al Tatto, Milano

S: In ALMA ho avuto il mio primo vero approccio alla cucina, è proprio qui che mi sono innamorata di questo mestiere: ascoltare i racconti di grandi chef, assistere alle loro lezioni, osservare la loro manualità ed esperienza è stata una delle fasi più belle della mia formazione. Se potessi tornerei indietro con la maturità di oggi per apprendere ancora di più.
C: ALMA ha rappresentato l'inizio di una nuova vita, un luogo dove condividere la passione e apprendere ogni giorno sempre di più.
G: In ALMA ho incontrato molte persone appassionate e appassionanti che mi hanno dato prova di come il cuore, la ragione, le mani, la cultura e la conoscenza possano combinarsi magicamente nutrite da nobili valori e da una grande passione.

DOCENTI:

Chef BRUNO COSSIO
Cucina

Chef FRANCESCO DE ROSA
Cucina

Chef ANTONIO DI MALTA
Cucina

Chef PIERO DI TURI
Cucina

Chef FABIO GIACOPELLI
Cucina

Chef GIUSEPPE PELLEGRINO
Cucina

Chef BRUNO RUFFINI
Cucina

Chef MAURIZIO SERRA
Cucina

Chef LAURA TORRESIN
Cucina

Chef FULVIO VAILATI
Pasticceria

FABIO AMADEI
Cultura gastronomica

NOVELLA BAGNA
Analisi sensoriale

GIANPAOLO BRACESCHI
Analisi sensoriale

ALESSANDRO FADDA
Elementi di gestione

MATTEO FEDERICI
Elementi di gestione

MASSIMO GELATI
Sicurezza alimentare

PIERLUIGI GORGONI
Enologia

LUCA GOVONI
Cultura gastronomica

DAVIDE MONDIN
Certificazioni e prodotti tipici

GUIDO MORI
Fisica gastronomica

MATTEO PESSINA
Enologia

LEGGI I PROFILI DEI NOSTRI DOCENTI SU www.alma.scuolacucina.it

GUEST CHEF

MARCO AMBROSINO
Ristorante 28 Posti

RICCARDO ANTONIOLO
Ristorante Ottocento

DONATO ASCANI
Ristorante Il Glam

MATTEO BARONETTO
Ristorante Del Cambio

PAOLO BARRALE
Ristorante Marennà

HANSI BAUMGARTNER
Maestro affinatore, Degust

KARL BAUMGARTNER
Ristorante Schöneck

GIORGIO BONACINI
Produttore azienda Il Grifo

RENATO BOSCO
Ristorante Saporè

RENATO BRANCALEONI
Maestro affinatore

ALESSANDRO BREDA
Ristorante Gellius

MAURO BUFFO
Ristorante 12 Apostoli

STEFANO CAMMERUCCI
Ristorante CaMì

VINCENZO CANDIANO
Ristorante Locanda Don Serafino

DANIEL CANZIAN
Ristorante Daniel

ALFONSO CAPUTO
Ristorante Taverna del Capitano

DOMENICO CILENTI
Ristorante Porta di Basso

STEFANO CIOTTI
Ristorante Nostrano

FLAVIO COSTA
Ristorante 21.9

ACCURSIO CRAPARO
Ristorante Accursio

PINO CUTTAIA
Ristorante Accursio

STEFANO DEIDDA
Ristorante Accursio

ALESSANDRO DEL DEGAN
Ristorante La Tana Gourmet

ALESSANDRA DEL FAVERO
Ristorante Aga

GIUSEPPE D'ERRICO
Ristorante Ornellaia

NINO DI COSTANZO
Ristorante Danì Maison

FRANCO FAVARETTO
Ristorante Baccalà Divino

GIOVANNI FIORI GUFFANTI
Guffanti Formaggi 1876

ALESSANDRO GAVAGNA
Ristorante Al Cacciatore della Subida

ALFIO GHEZZI
Chef e consulente freelance

TERRY GIACOMELLO
Ristorante Inkiostro

GIANLUCA GORINI
Ristorante daGorini

HERBERT HINTNER
Ristorante Zur Rose

ALFONSO ED ERNESTO IACCARINO
Ristorante Don Alfonso 1890

ANDREA INCERTI VEZZANI
Ristorante Cà Matilde

ANTONIA KLUGMANN
Ristorante L'Argine A Vencò

MASAKI KURODA
Ristorante Serendepico

MARC LANTERI
Ristorante Al Castello

DAVIDE LARISE
Chef consultant

PHILIPPE LÉVEILLÉ
Ristorante Miramonti l'Altro

PAOLO LOPRIORE
Ristorante Il Portico

IVAN MANIAGO
Ristorante Impronta d'Acqua

MASSIMO MANTARRO
Chef consultant

MASSIMILIANO MASCIA
Ristorante San Domenico

ISA MAZZOCCHI
Ristorante La Palta

SERGIO MOTTA
Macelleria Ristorante Motta

DAVIDE OLDANI
Ristorante D'O

DAVIDE PALLUDA
Ristorante All'Enoteca

PIERGIORGIO PARINI
Chef consultant

GIANFRANCO PASCUCCI
Ristorante Al Porticciolo

VALERIA PICCINI
Ristorante Da Caino

NICOLA PORTINARI
Ristorante La Peca

ANTONELLA RICCI
Ristorante Al Fornello da Ricci

EZIO ROCCHI
Bakery chef La Spiga d'Oro

SIMONE RODOLFI
Bakery chef Atelier Clusone

BENEDETTO RULLO
Ristorante Giglio

ALFREDO RUSSO
Ristorante Dolce Stilnovo

SIMONE SANGIORGI
Ristorante Berton

EMANUELE SCARELLO
Ristorante Agli Amici 1877

CRESCENZO SCOTTI
Ristorante Borgo Sant'Andrea

SANDRO E MAURIZIO SERVA
Ristorante La Trota

GIORGIO SERVETTO
Ristorante Nove

FELICE SGARRA
Ristorante Mami

MASSIMO SPIGAROLI
Ristorante Antica Corte Pallavicina

LORENZO STEFANINI
Ristorante Giglio

MARIANGELA SUSIGAN
Ristorante Gardenia

LUIGI TAGLIENTI
Ristorante Lume

STEFANO TERIGI
Ristorante Giglio

PEPPINO TINARI
Ristorante Villa Maiella

GAETANO TROVATO
Ristorante Arnolfo

GABRIELE ZANATTA
Giornalista Identità Golose

LUCA ZECCHIN
Ristorante Guido da Costigliole

ANTONIO ZIANTONI
Ristorante Zia

Chef GABRIELE RUBINI
Chef e personaggio televisivo "Chef Rubio"
"Ho deciso di iscrivermi nel 2008 grazie all'aiuto fondamentale sia a livello di intenzioni che di finanze dei miei genitori che conoscevano le mie qualità e il mio desiderio prima di chiunque altro ma che mi vedevano restio alla vita accademica. Un'esperienza unica per come l'ho vissuta, sia in materia di studio sia per i legami di amicizia che ancora oggi coltivo forti e profondi."

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 che permette l'organizzazione delle lezioni in videoconferenza e la gestione del materiale didattico.

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.

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.
Se la brigata di cucina o di pasticceria rappresenta lo sbocco naturale e più immediato, 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.

ALMA NEXT GENERATION CHEF

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 DI 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.

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**

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.

Regione Emilia-Romagna

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA

SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001 SGS

ITA ITALIAN TRADE AGENCY ICE - Italian Trade Commission

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
Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (Parma) Italia
Tel. +39 0521 525211 - www.alma.scuolacucina.it

almascuoladicucina @Alma_School alma_scuola_cucina Alma Scuola Cucina alma-scuola-cucina AlmaScuoladiCucina

Finito di stampare nell'agosto 2019