



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

A large, ornate yellow building with a prominent clock tower and a balcony with statues. The building features multiple stories of windows with green shutters and a classical architectural style. The sky is blue with light clouds.

*“L’esempio è la più alta forma di insegnamento”
“Example is the highest form of teaching”*

Matteo Marchesi



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

TRASFORMA LA TUA **PASSIONE** NELLA TUA PROFESSIONE
DIVENTA UN PROFESSIONISTA DI **CUCINA ITALIANA**

*TURN YOUR **PASSION** INTO A PROFESSION
BECOME A MASTER OF **ITALIAN CUISINE***



ALMA è il più autorevole centro di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale.

ALMA forma cuochi, pasticceri, sommelier, manager di sala e della ristorazione, provenienti da ogni Paese, per farne veri professionisti grazie ai programmi di alto livello realizzati con gli insegnanti più autorevoli.

ALMA ha sede nello splendido Palazzo Ducale di Colorno (Parma) e dispone delle più aggiornate attrezzature didattiche di cucina, pasticceria e sommelierie.

Siamo certi che ALMA sia, per chi ha scelto di operare nell'affascinante mondo della ristorazione, un investimento decisivo per il futuro ed una straordinaria esperienza formativa.

ALMA is the world's leading international educational and training centre for Italian Cuisine.

ALMA educates chefs and sommeliers from all around the world forming professionals of Italian Cuisine with training programs performed at the highest level by the most awarded teachers.

ALMA has its Headquarters in the magnificent Palazzo Ducale of Colorno near Parma, equipped with the latest teaching and cooking facilities.

For all these reasons we are convinced that, for those who choose to work in the fascinating world of food and beverage, ALMA represents a valuable investment for the future as well as an extraordinary educational experience.



UN CORPO DOCENTE DI STRAORDINARIO LIVELLO *AN EXTRAORDINARY FACULTY*

ALMA mette a disposizione dei propri allievi un corpo docente di straordinario livello con i migliori cuochi e pasticceri, i maggiori conoscitori dei prodotti alimentari italiani ed i più accreditati esperti in nutrizione, igiene degli alimenti, storia della cucina e del mondo del vino.

Students at ALMA will benefit from an outstanding team of Italian culinary and pastry chefs, connoisseurs of Italian food products and accredited experts in nutrition, food hygiene and on the history of food and wine.

IL CORPO **DOCENTE**

THE FACULTY

Matteo Berti

Coordinamento Didattico

Bruno Cossio

Chef Docente Cucina

Piero Di Turi

Chef Docente Cucina

Fabio Giacopelli

Chef Docente Cucina

Alessandro Masia

Chef Docente Pasticceria

Walter Masut

Chef Docente Pasticceria

Enrico Nativi

Chef Docente Pasticceria

Giuseppe Pellegrino

Chef Docente Cucina

Antonio Ranieri

Chef Docente Pasticceria

Bruno Ruffini

Chef Docente Cucina

Maurizio Serra

Chef Docente Cucina

Marco Soldati

Chef Docente Cucina

Nevio Tonello

Chef Docente Cucina

Laura Torresin

Chef Docente Cucina

Fulvio Vailati Canta

Chef Docente Pasticceria

ACCADEMICI ED ESPERTI

EXPERTS

Fabio Amadei

Cucina del territorio e prodotti tipici

Novella Bagna

Analisi sensoriale

Gianpaolo Braceschi

Analisi sensoriale

Renato Brancaleoni

Affiniatore di formaggi

Massimiliano Cardone

Coaching

Alessandro Fadda

Elementi di gestione

Ciro Fontanesi

Sommellerie

Costanza Fregoni

Enologia, Viticoltura

Roberto Gardini

Servizio

Massimo Gelati

Sicurezza degli Alimenti

Pierluigi Gorgoni

Enologia

Luca Govoni

Storia e cultura della gastronomia
e della cucina italiana

Andrea Grignaffini

Enogastronomia

Davide Mondin

Prodotti tipici e certificazioni

Matteo Pessina

Enologia

Consuelo Vecchio

Docente di nutrizione

REFERENTI SCIENTIFICI

SCIENTIFIC ADVISORS

Giovanni Ballarini

Area storico-antropologica

Mario Fregoni

Enologia – enografia

Massimo Montanari

Storia e cultura

Luigi Odello

Analisi sensoriale

Andreas Acherer

Pasticceria Acherer
Brunico (BZ)
www.acherer.com

Riccardo Agostini

"Il Piastrino"
Pennabilli (RN)
www.piastrino.it

Gaetano Alia

La locanda di Alia
Castrovillari (CS)
www.alia.it

Paolo Amadori

La Forge
Ramatuelle (France)
www.laforGEDeramatuelle.fr

Paolo Barrale

Marenna
Sorbo Serpico (AV)
www.feudi.it/marenna

Karl Baumgartner

Shöneck
Molini di Falzes (BZ)
www.schoeneck.it

Andrea Besuschio

Pasticceria Besuschio
Abbiategrosso (MI)
www.pasticceriabesuschio.it

Luigi Biasetto

Pasticceria Biasetto
Padova
www.pasticceriabiasetto.it

Francesco Boccia

Docente di pasticceria

Alessandro Breda

"Gellius"
Oderzo (TV)
www.ristorantegellius.it

Paola Budel

Docente di cucina

Vincenzo Cammerucci

"CàMi"
Savio di Ravenna (RA)
www.camiajuriturismo.it

Vincenzo Candiano

"Locanda Don Serafino"
Ragusa Ibla (RG)
www.locandadonserafino.it

Antonino Cannavacciuolo

"Villa Crespi"
Orta San Giulio (NO)
www.villacrespi.it

Davide Cannavino

"La voglia matta"
Genova
www.lavogliamatta.org

Lucca Cantarin

"Pasticceria Marisa"
San Giorgio delle Pertiche (PD)

Alfonso Caputo

"Taverna del Capitano"
Massa Lubrense (NA)
www.tavernadelcapitano.it

Corrado Carosi

"Giu.bea."
Sarzana (SP)
www.giubea.com

Enrico Cerea

"Da Vittorio"
Brusaporto (BG)
www.davittorio.com

Filippo Chiappini Dattilo

Docente di cucina

Maria Cicorella

"Pasha"
Conversano (Ba)
www.ristorantepasha.com

Stefano Ciotti

"Nostrano"
Pesaro (PU)
www.nostranoristorante.it

Giovanni Ciresa

Docente di cucina

Lorenzo Cogo

"El Coq"
Marano Vicentino (VI)
www.elcoq.com

Davide Comaschi

"Martesana"
Milano
www.martesanamilano.com

Flavio Costa

"21.9"
Piobesi d'Alba (CN)
www.ristorante21punto9.it

Carlo Cracco

"Cracco"
Milano
www.ristorantecracco.it

Accursio Craparo

"Accursio"
Modica (RG)
www.accursioristorante.it

Enrico Crippa

"Piazza Duomo"
Alba (CN)
www.piazzaduomoalba.it

Pino Cuttaia

"La Madia"
Licata (AG)
www.ristorantelamadia.it

Renzo Dal Farra

"Locanda San Lorenzo"
Puos d'Alpago (BL)
www.locandasanolorenzo.it

Alessandra Del Favero

"Aga"
San Vito di Cadore (BL)
www.agaristorante.it

Stefano Deidda

"Dal Corsaro"
Cagliari
www.dalcorsaro.com

Leonardo Di Carlo

Docente di pasticceria

Pierluigi Di Diego

"Il Don Giovanni & la Borsa Bistrot"
Ferrara
www.ildongiovanni.com

Mauro Elli

"Cantuccio"
Albavilla (CO)
www.mauroelli.com

Gennaro Esposito

"Torre del Saracino"
Vico Equense (NA)
www.torredelsaracino.com

Loretta Fanella

Docente di pasticceria

Gino Fabbri

"Pasticceria La Caramella"
Bologna
www.ginofabbri.com

Loretta Fanella

Docente di pasticceria
www.lorettafanella.it

Franco Favaretto

"Baccaladivino"
Mestre (VE)
www.baccaladivino.it

Annie Féolde

"Enoteca Pinchiorri"
Firenze
www.enotecapinchiorri.it

Emmanuele Forcone

Docente di pasticceria
www.emmanueleforcone.com.au

Andrea Fusco

"Giuda Ballerino!"
Roma
www.giudaballerino.com

Gianluca Fusto

Docente di pasticceria
www.gianlucafusto.com

Giuseppe Gagliardi

Docente di pasticceria
www.giusepegagliardi.it

Alessandro Gavagna

"Al Cacciatore de La Subida"
Cormons (GO)
www.lasubida.it

Anthony Genovese

"Il Pagliaccio"
Roma
www.ristoranteilpagliaccio.com

Alfio Ghezzi

"Locanda Margon"
Trento
www.locandamargon.it

Alessandro Gilmozzi

"El Molin"
Cavalese (TN)
www.alessandrogilmozzi.it

Marco Gubbiotti

"Cucinaà"
Foligno (PG)
www.cucinaa.it

Antonio Guida

"Seta - Mandarin Oriental Milan"
Milano
www.mandarinoriental.com

Herbert Hintner

"Zur Rose"
San Michele Appiano (BZ)
www.zur-rose.com

Alfonso ed Ernesto Iaccarino

"Don Alfonso 1890"
Sant'Agata sui Due Golfi (NA)
www.donalfonso.com

Agostino Iacobucci

"I Portici"
Bologna
www.iporticihotel.com

Andrea Incerti Vezzani

"Cà Matilde"
Quattro Castella (RE)
www.camatilde.it

Antonia Klugmann

"L'Argine a Vencò"
Dolegna del Collio (GO)
www.largineavenco.it

Pasquale Laera

"La Rei - Il Boscareto Resort & SPA"
Serralunga D'Alba (CN)
www.ilboscaretoresort.it

Stefano Laghi

Docente di pasticceria
www.chocolats.it

Marc Lanteri

"Al Castello di Marc Lanteri"
Grinzane Cavour (CN)
www.castellogrinzane.it

Pietro Leemann

"Joia"
Milano
www.joia.it

Philippe Léveillé

"Miramonti l'altro"
Costorio di Concesio (BS)
www.miramontialtro.it

Raffaele Liuzzi

"Locanda Liuzzi"
Cattolica (FC)
www.locandaluzzi.com

Vitantonio Lombardo

"Locanda Severino"
Caggiano (SA)
www.locandaseverino.it

Paolo Lopriore

"Il Portico"
Appiano Gentile (CO)

Igor Macchia

"La credenza"
San Mauro Canavese (TO)
www.ristorantelacredenza.it

Riccardo Magni

Docente di pasticceria

Luca Mannori

"Pasticceria Mannori"
Prato
www.mannoriespace.it

Massimo Mantarro

"San Domenico Palace Hotel"
Taormina (ME)
www.san-domenico-palace.com

Massimiliano Mascia

"San Domenico"
Imola (BO)
www.sandomenico.it

Ezio Marinato

Docente di panificazione

Rosanna Marziale

"Le Colonne"
Caserta
www.lecolonnemarziale.it

Iginio Massari

"Pasticceria Veneto"
Brescia
www.iginiomassari.it

Isa Mazzocchi

"La Palta"
Borgonovo Val Tidone (PC)
www.lapalta.it

Aurora Mazzucchelli

"Marconi"
Sasso Marconi (Bo)
www.ristorantemarconi.it

Miro Mattalia

"Il Consorzio"
Torino
www.ristoranteconsorzio.it

Tiziano Mita

Docente di pasticceria

Luca Montersino

"Golosi di Salute"
Alba (CN)
www.golosidisalute.it

Mauro Morandin

"Pasticceria Morandin"
Saint Vincent Châtillon (AO)
www.morandinchocolatier.it

Norbert Niederkofler

"ST.Hubertus"
Badia (Bz)
www.rosalpina.it

Davide Oldani
"D'O"
Cornaredo (MI)
www.cucinapop.com

Luigi Ottaiano
Docente di cucina
Merano (BZ)

Davide Palluda
"All'Enoteca"
Canale (CN)
www.davidepalluda.it

Piergiorgio Parini
Docente di cucina

Giancarlo Perbellini
"Casa Perbellini"
Verona
www.casaperbellini.com

Valeria Piccini
"Da Caino"
Montemerano (GR)
www.dacaino.it

Giovanni Pina
"Pasticceria Pina"
Trescore Balneario (BG)
www.pasticceriagiovannipina.it

Lucio Pompili
"Symposium"
Cartoceto (PU)
www.symposium4stagioni.it

Nicola e Pierluigi Portinari
"La Peca"
Lonigo (VI)
www.lapeca.it

Antonella Ricci
"Al Fornello da Ricci"
Ceglie Messapica (BR)

Ivano Ricchebono
"The cook"
Arenzano (GE)
www.thecook.it

Roberto Rinaldini
"Pasticceria Rinaldini"
Rimini
www.rinaldinipastry.com

Simone Rodolfi
Docente di panificazione

Tiziano Rossetti
Docente di cucina

Alfredo Russo
"Dolce Stil Novo"
Venaria Reale (TO)
www.dolcestilnovo.com

Claudio Ruta
"La Fenice"
Ragusa
www.lafeniceristorante.com

Paolo Sacchetti
"Nuovo Mondo"
Prato
www.pasticcerianuovomondo.com

Marco Sacco
"Piccolo Lago"
Verbania
www.piccololago.it

Claudio Sadler
"Sadler"
Milano
www.sadler.it

Maurizio Santin
Docente di pasticceria
www.mauriziosantin.com

Stefano Santo
Docente di cucina

Silvio Salmoiraghi
"Acquerello"
Fagnano Olona (VA)

Emanuele Scarello
"Agli Amici dal 1877"
Godia (UD)
www.agliamici.it

Mauro Scaglia
Pasticceria Masciale
Roncadelle (BS)

Felice Sgarra
"Umami"
Andria (BA)
www.umamistorante.it

Maurizio e Sandro Serva
"La trota"
Rivodutri (RI)
www.latrota.com

Alessandro Servida
"Pasticceria Alex"
Pantigliate (MI)
www.alessandroservida.com

Massimo Spigaroli
"Antica Corte Pallavicina"
Polesine Parmense (PR)
www.acpallavicina.com

Mariangela Susigan
"Gardenia"
Caluso (TO)
www.gardeniacaluso.it

Luigi Taglienti
"Lume"
Milano
www.cheftaglienti.com

Salvatore Tassa
"Colline Ciociare"
Acuto (FR)
www.salvatoretassa.it

Paolo Teverini
"La Casa di Paolo Teverini"
Bagno di Romagna (FC)
www.paoloteverini.it

Giuseppe Tinari
"Villa Maiella"
Guardiagrele (CH)
www.villamaiella.it

Andrea Tonola
"Lanterna Verde"
Villa di Chiavenna (SO)
www.lanternaverde.com

Eliseo Tonti
Docente di pasticceria
www.eliseotonti.com

Gaetano Trovato
"Arnolfo"
Colle Val D'Elsa (SI)
www.arnolfo.com

Matteo Ugolotti
"Ai due platani"
Coloreto (PR)
http://www.dueplatani.it/

Mauro Uliassi
"Uliassi"
Senigallia (AN)
www.uliassi.it

Matteo Vigotti
"Al Peck"
Milano
www.peck.it

Daniilo Vita
"Creatività"
Carovigno (BR)

Gianpiero Vivalda
"Antica Corona Reale"
Cervere (CN)
www.anticacoronareale.com

Marianna Vitale
"Sud"
Quarto (NA)
www.ristorantesud.it

Luciano Zazzeri
"La Pineta"
Bibbona (LI)
www.lapinetadzazzeri.it

Luca Zecchin
"Guido - Relais San Maurizio"
Santo Stefano Belbo (CN)
www.relaissanmaurizio.it

ACCORDI E COLLABORAZIONI RELATIONS OF COOPERATION



*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY



MED COOKING SCHOOL



UNIVERSITÀ
del CAFFÈ
www.unicaffe.com



CENTRO STUDI
ASSAGGIATORI



Associazione Italiana Sommeliers



CINECA



UNIVERSITÀ DEGLI
STUDI DI PARMA

NOIDY SALA



UNIMARC
Manager della Ristorazione Italiana



ALMA link





ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



“ALMA, LA SCUOLA
DELL’**OSPITALITÀ**
ITALIANA”



“ALMA, THE SCHOOL
OF ITALIAN
HOSPITALITY”

ALMA è il luogo privilegiato di incontro tra addetti ai lavori del settore della ristorazione e dell’ospitalità. La Reggia di Colorno è ogni giorno teatro di lezioni magistrali, convegni, seminari e corsi su misura. I corsi professionali, la biblioteca, la rete internazionale delle scuole partner, il nuovo centro di ricerca e sviluppo, la community dei diplomati, rendono la scuola un vivace centro culturale per il settore della ristorazione.



ALMA is a privileged meeting point for specialized workers in the field of food and beverage.

The international network of partner schools, the professional courses, the library, the new R&D center and ALMA Alumni community make the school a lively centre for research and cultural exchange.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



CORSO SUPERIORE DI CUCINA ITALIANA

Un corso unico in Italia per chi vuole investire nel proprio futuro imparando la Cucina Italiana dai Grandi Chef e dai migliori docenti.

Attestato rilasciato Cuoco Professionista di Cucina Italiana (previo superamento verifiche intermedie ed esame finale)

Destinatari

- Diplomatici degli Istituti Alberghieri
- Qualifica del terzo anno IPSSAR + 2 anni di esperienza
- Giovani cuochi italiani e stranieri con almeno 2 anni di esperienza
- Studenti che hanno frequentato con successo il Corso Tecniche di Base di Cucina

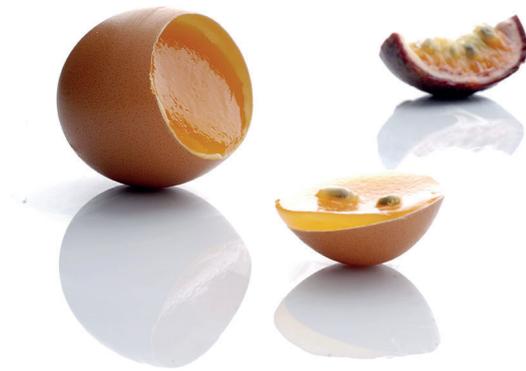
È richiesta una buona conoscenza della lingua italiana

Contenuti del corso Lezioni, dimostrazioni, esercitazioni pratiche, uscite didattiche, incontri con gli Chef

- Tecniche di Cucina Italiana e di Pasticceria
- La cucina dei territori italiani • Analisi sensoriale
- Elementi di enologia • Nutrizione • HACCP • Cultura e storia
- Visite ai siti produttivi • Uscite didattiche

Stage professionale presso i più prestigiosi ristoranti italiani

Durata e struttura 10 mesi: 5 mesi di lezioni ed esercitazioni pratiche presso ALMA
5 mesi di stage presso un prestigioso ristorante italiano



ADVANCED PASTRY COURSE

For those who want to acquire and improve the fundamentals of Italian pastry with the teaching and under the guidance of great Pastry Chefs.

Certificate

Professional Pastry Chef (final exam mandatory)

Designed for

- Graduates from Hotel Institutes
 - Young Italian and International pastry cooks with previous a first experience
 - Students that successfully attended the Basic Pastry Techniques Course
- A good knowledge of Italian language is required*

Contents

Lessons, demonstrations, practical training, visits to production sites

- Pastry techniques • Chocolate • Ice-cream making
- Sensory analysis • HACCP • History and culture of Italian Pastry
- Wines • Nutrition

Professional traineeship with the most renowned Italian confectioners

Length and structure

*7 months: 3 ½ months in school of lessons and practical training
3 ½ months of traineeship*



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



CORSO SUPERIORE DI PASTICCERIA

Per chi vuole acquisire e perfezionare i “fondamentali” della pasticceria italiana con la guida e l’insegnamento di grandi maestri pasticceri.

Attestato rilasciato Professionista della Pasticceria Italiana (previo superamento verifiche intermedie ed esame finale)

Destinatari

- Diplomi degli Istituti Alberghieri
- Giovani italiani e stranieri con almeno 6 mesi di esperienza nel settore pasticceria
- Studenti che hanno frequentato con successo il Corso Tecniche di Base di Pasticceria

È richiesta una buona conoscenza della lingua italiana

Contenuti del corso Lezioni, dimostrazioni, esercitazioni pratiche, uscite didattiche

- Tecniche di Pasticceria • Cioccolato • Gelateria • Lavorazione dello zucchero
- Analisi sensoriale • HACCP • Storia e cultura della Pasticceria Italiana
- Nutrizione

Stage finale presso le più rinomate pasticcerie italiane

Durata e struttura 7 mesi: 3 mesi e mezzo di lezioni ed esercitazioni pratiche presso ALMA
3 mesi e mezzo di stage presso prestigiose strutture



COOKING TECHNIQUES COURSE

The right course to develop the basic skills required to start a professional career in the industry of food and beverage.

Certificate

Certificate of Attendance to the Basic Techniques Course

Designed for

Aspirant cooks without basic experience or requirements to access the Advanced Course of Italian Cuisine

Contents

- *Basic Techniques and Fundamentals of Italian Cuisine*
- *Meat, Fish, Fruit and Vegetable cooking Techniques*
- *Introduction to Sensory Analysis*
- *Fundamentals of HACCP*
- *Fundamentals of Nutrition*

Length and structure

2 months (360 hours in school of lessons and practical training)



It is also possible to attend the Basic Techniques Course of Italian Cuisine at the Med Cooking School in Ceglie Messapica (BR).

This is a preparatory course taken prior to commencing the Advanced Course of Italian Cuisine at Alma's headquarters in Colorno. medcookingschool.com



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



alma.scuolacucina.it

CORSO DI **TECNICHE DI CUCINA**

Permette di sviluppare le abilità fondamentali per avviarsi alla carriera nella ristorazione.
E' propedeutico all'ammissione al Corso Superiore di Cucina Italiana.

Attestato rilasciato

Attestato di frequenza

Destinatari

Aspiranti cuochi che non hanno una preparazione di base o che non sono ancora in possesso dei requisiti per accedere al Corso Superiore di Cucina Italiana.
Si richiede il possesso di un diploma di maturità e buona conoscenza della lingua italiana

Contenuti del corso

- Tecniche di base e fondamenti della Cucina Italiana
- Conoscenza base delle materie prime (carne, pesce, uova, vegetali)
- Fondamenti di HACCP

Durata e struttura

2 mesi (360 ore di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche)



***E' possibile frequentare il Corso di Tecniche di Base di Cucina anche presso la
MED COOKING SCHOOL di Ceglie Messapica (BR).***

*Il corso è propedeutico all'ammissione al Corso Superiore di Cucina Italiana nella sede di Colorno (PR)
medcookingschool.com*



PASTRY TECHNIQUES COURSE

An intensive program focusing on the basic notions, skills and techniques of Professional Pastry. This course can be preparatory to access the Advanced Pastry Course.

Attending this course also facilitates a job placement as an assistant pastry chef in restaurants or pastry labs.

Certificate	<i>Attendance certificate</i>
Designed for	<i>Aspirant pastry chefs with no previous experience of professional training, who would not be eligible for the Advanced Pastry Course</i>
Contents	<i>Basic Pastry Techniques</i>
Length and structure	<i>1 month (5 weeks, 200 hours in school of lessons and practical training)</i>



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



CORSO TECNICHE DI PASTICCERIA

È un programma intensivo che permette di acquisire, in breve tempo, le nozioni e le capacità di base per prendere parte al Corso Superiore di Pasticceria. La partecipazione a questo corso può anche consentire di inserirsi nel mondo del lavoro come aiuto pasticcere, presso laboratori di pasticceria o ristoranti.

Attestato rilasciato	Attestato di frequenza
Destinatari	Aspiranti pasticceri che non hanno una preparazione di base o che non sono in possesso dei requisiti per accedere al Corso Superiore di Pasticceria
Contenuti del corso	<ul style="list-style-type: none">• Tecniche di Base di Pasticceria• Pratica di Pasticceria
Durata e struttura	1 mese (5 settimane, 200 ore di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche)



ADVANCED COURSE OF **ASSISTANT RESTAURANT&BAR MANAGER**

Not only cuisine and pastry: ALMA completes its range of courses with the Advanced Course of Restaurant, Bar & Sommellerie Management, a course designed to raise professionals in catering service, etiquette, wine and gastronomy. Gain expertise in welcoming, managing, entertaining and serving guests, with a personal and professional style that provides customers with a total experience.

Certificate

*Professional of Restaurant, Bar&Sommellerie management.
(final exam mandatory)*

Designed for

- *Diploma holders from catering and hospitality schools*
- *Caterers who wish to enhance their professionalism*
- *Those interested in a profession in hospitality*

Contents

- *Technique and professional ethics*
- *Welcoming and managing customers*
- *Organisation, control and management*
- *Gastronomic history and culture*
- *Enology and Enography*
- *Serving Techniques*
- *Sensory Analysis*
- *Professional traineeship at wineries, HO.RE.CA. and restaurants*
- *Human resource management*
- *Visits to production sites*
- *Some lessons will be held in English*

Length and structure

*7 months: 3 ½ months in school of lessons and practical training
3 ½ months of traineeship*



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

CORSO SUPERIORE DI SALA, BAR&SOMMELLERIE

E' il corso di alta formazione per l'insegnamento dell'ospitalità italiana. Prepara professionisti di sala, bar e sommelier ed è studiato per l'inserimento lavorativo presso la ristorazione e l'hotellerie nazionale e internazionale.

Attestato rilasciato Professionista di Sala, Bar&Sommellerie

Destinatari

- Diplomatici di scuole dell'enogastronomia e dell'ospitalità
- Operatori della ristorazione che desiderano professionalizzarsi
- Interessati a una professione nell'ospitalità

Contenuti del corso

- Tecnica e deontologia professionale
 - Accoglienza e gestione del cliente
 - Organizzazione, controllo e gestione
 - Storia e cultura gastronomica
 - Gestione risorse umane
 - Enologia e Enografia
 - Tecniche di servizio
 - Analisi sensoriale
 - Uscite didattiche
 - Stage professionale presso cantine, HO.RE.CA. e ristoranti
- Al fine di favorire l'inserimento lavorativo in contesti internazionali, una parte delle lezioni sarà tenuta in lingua Inglese.

Durata e struttura

7 mesi

3 mesi e mezzo di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche presso ALMA
3 mesi e mezzo presso prestigiose catene alberghiere e ristoranti



Un percorso che
punta in alto

FOOD & BEVERAGE MANAGER COURSE

A course designed to acquire the highest professional attributes in the areas of hotel management and the restaurant and food industry.

Add value to your professional skills. Become a Food & Beverage Manager!

Certificate

Food & Beverage Manager (final exam mandatory)

Designed for

- *Graduates from ALMA advanced courses of cuisine and pastry, sommelier courses and International culinary programs, with at least two years of work experience*
- *Professional profiles with equivalent education or work experience*
- *Professional profiles with a sound basic preparation in structuring and organizing activities related to food and beverage*

Contents

- *Management of Restaurant and Hotel Human Resources*
- *Marketing and customer care*
- *Organization and technique*
- *Restaurant and Hotel laws*
- *Product and environment culture*

Length and structure

*8 months: 6 months in school of lessons and practical training
2 months of traineeship
(with final exam at the end of the traineeship)*



Alma Wine



Academy

“ALMA Wine Academy” è il centro internazionale di formazione dedicato al mondo del vino. Il luogo speciale in cui trasformare la tua passione in una professione sotto la guida di grandi maestri, attraverso percorsi ritagliati sulle tue esigenze e con la collaborazione della Associazione Italiana Sommelier (AIS).

The “ALMA Wine Academy” is an International training centre dedicated to the world of wine, a special place to turn your passion into a profession under the guidance of great masters, through tailor-made programs and in collaboration with the Italian Association of Sommeliers (AIS).

Alma Wine Academy is powered by

GRUPPO ITALIANO VINI



Associazione Italiana Sommeliers

MASTER SOMMELIER ALMA - AIS

Un corso per completare la formazione del sommelier con una preparazione specifica dedicata alla gestione e alla comunicazione del vino.

Attestato rilasciato

Diploma di "Master Sommelier ALMA – AIS, la gestione e la comunicazione del vino"

Destinatari

Sommelier, Ristoratori, Operatori ed Esperti in possesso del diploma AIS di terzo livello

Durata e struttura

9 mesi (1 giorno/settimana) 7 mesi di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche presso ALMA
2 mesi di stage presso prestigiose strutture e aziende del settore

MASTER SOMMELIER ALMA - AIS

A course to complete the professional education of a Sommelier, through a specific program dedicated to wine and beverage management and communication.

Certificate

Master Sommelier ALMA - AIS

Designed for

Sommeliers, Restaurateurs and Wine Experts with a 3rd Level AIS Diploma, or certified equivalent

Length and structure

*9 months (one day a week): 7 months in school of lessons and practical training
2 months of traineeship*





ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana





Certificate issued

Designed for

Contents

Length and structure

ICP

ITALIAN CULINARY PROGRAM

The course is designed to give International Students not just theoretical and practical training in advanced Italian Cuisine but a comprehensive Italian Experience.

The combination of Italian culinary culture, language, history, wine and all the field trips combined with the professional training in one of the top Italian Restaurants is a perfect way to learn how to become a true real professional of Italian Cuisine!

Cook of Italian Cuisine

Restaurateurs, graduates from Hotel Institutes or amateurs

- Italian Cuisine & Culture
- Products and Raw Materials
- Guest Chef Demo
- Cooking Techniques and Practice
- Wines
- Pastry
- Italian Language
- Visits to production sites
- Briefings and progress evaluations

7 months: 2 months in school of lessons and practical training
 5 months of traineeship

IMPP

ITALIAN MODERN PASTRY PROGRAM

Spend two months at ALMA and learn about authentic Italian pastry from acclaimed chefs followed by a five-month internship in the pastry section of a restaurant, hotel structure or pastry lab in Italy.

Italian Pastry Chef

International Students who aim to become a professional of Italian Modern Pastry

- Pastry Techniques and Practice
- Guest Chef Demo
- Visits to production sites
- History of Pastry
- Dessert Wines
- Italian Language

7 months: 2 months in school of lessons and practical training
 5 months of traineeship

Certificate

Designed for

Contents

Length and structure



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

ICP

ITALIAN CULINARY PROGRAM

Il Corso è strutturato per fornire agli studenti internazionali non solo lezioni pratiche e dimostrative dedicate alla Cucina Italiana ma una vera e propria full immersion nella cultura gastronomica italiana. L'insegnamento della lingua italiana, della storia, della cultura del vino, le visite didattiche presso i siti di produzione delle eccellenze del Made in Italy e il tirocinio in un importante ristorante italiano, rappresentano il percorso ideale per diventare un vero professionista della cucina italiana.

Attestato rilasciato

Cuoco Professionista di Cucina Italiana

Destinatari

Ristoratori, diplomati degli istituti alberghieri o amatori

Contenuti del corso

- Cultura gastronomica italiana
- Prodotti e materie prime
- Guest chef demo
- Uscite didattiche
- Tecniche e pratica di cottura
- Enologia
- Pasticceria
- Lingua italiana
- Briefing e valutazioni intermedie

Durata e struttura

7 mesi

2 mesi di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche presso ALMA
5 mesi di tirocinio

IMPP

ITALIAN MODERN PASTRY PROGRAM

Trascorri due mesi in ALMA e apprendi l'autentica pasticceria italiana dai più rinomati chef, con un percorso formativo che comprende cinque mesi di tirocinio presso i più importanti ristoranti, catene alberghiere e laboratori di pasticceria in Italia.

Attestato rilasciato

Professionista della Pasticceria Italiana

Destinatari

Studenti internazionali che intendono specializzarsi in Pasticceria Italiana

Contenuti

- Tecniche e pratica di pasticceria
- Guest chef demo
- Uscite didattiche
- Storia e cultura della pasticceria
- Vini da dessert
- Lingua italiana

Durata e struttura

7 mesi

2 mesi di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche presso ALMA
5 mesi di tirocinio





ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

JOINT PROGRAM TRA ALMA E LE SCUOLE PARTNER NEL MONDO

ALMA ha realizzato 20 partnership nel mondo con scuole di cucina. Insieme ai nostri partner abbiamo strutturato corsi su misura chiamati Joint Program. La prima parte del Joint Program consiste in un corso nel paese d'origine dello studente. Durante la seconda parte gli allievi arrivano a Colorno per iniziare la fase residenziale che verrà completata con un periodo di tirocinio presso i più rinomati ristoranti italiani.

Questa esperienza fornisce agli studenti l'opportunità di vivere i ritmi lavorativi di un vero ristorante, interagire con chef professionisti e operatori specializzati e conoscere i variegati particolarismi della cucina regionale italiana.

JOINT PROGRAMS BETWEEN ALMA AND THE PARTNER SCHOOLS

ALMA has developed partnerships with 20 Culinary Schools all over the world. Together with our partners, we have designed tailor made courses, called Joint Programs. The first part of the joint program consists in a course taking place in the student's country of origin. During the second part students come to Colorno to start the residential phase followed by an internship in a renowned Italian restaurant with the objective to put into practice what they have learnt during their course.

This experience gives students the opportunity to deal with restaurant timings and pressure, to interact with professional Chefs and specialized operators and to experience the peculiarities of regional Italian Cuisine.

CORSI ALL'ESTERO

In collaborazione con ICE (Istituto Nazionale per il Commercio Estero) e con altre istituzioni pubbliche e private, ALMA organizza e realizza corsi di formazione "chiavi in mano" a livello internazionale.

I Docenti di ALMA raggiungono le principali città di ogni continente per tenere lezioni e dimostrazioni a cuochi, studenti, appassionati di gastronomia, insegnanti di cucina.

Con ALMA, anche i grandi prodotti della gastronomia italiana vengono veicolati attraverso le principali ricette della nostra tradizione e rafforzano la loro notorietà e la loro presenza all'estero.

ALMA ha tenuto corsi a Hong Kong, Shanghai, Pechino, Singapore, Seoul, Mosca, Cracovia, Madrid, Toronto, Montréal, Sidney, Vilnius, Mexico City, Bucarest ed in molte altre città del mondo.

INTERNATIONAL COURSES

In collaboration with ICE (Italian Trade Commission) and other public and private institutions, ALMA organizes and realizes "turnkey" training courses on an International level. ALMA instructors travel to the main cities in every country to give lessons and cooking demonstrations to cooks, students, amateurs and teachers of culinary topics. Thanks to ALMA, the great products of Italian gastronomy are conveyed through the most important traditional recipes, thus reinforcing their presence abroad.

ALMA has given courses in Hong Kong, Shanghai, Beijing, Singapore, Seoul, Moscow, Cracow, Madrid, Toronto, Montréal, Sydney, Vilnius, Mexico City, Bucharest and many other cities worldwide.



GEORGE BROWN COLLEGE
 Chef School - Toronto
 georgebrown.ca
ITHQ
 (Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec) - Montréal
 ithq.qc.ca

WESTMINSTER KINGSWAY COLLEGE
 London
 westking.ac.uk

SHMS
 Swiss Hotel Management School - Switzerland
 shms.com

BIC
 Biotechnical Educational Centre - Ljubljana
 bic-lj.si

ALMA
 La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
 alma.scuolacucina.it

KULIN
 Culinary Institute - Sisak
 kulinst.com

The International Culinary Center
 New York
 internationalculinarycenter.com

MSA
 Mutfak Sanatları Akademisi - Istanbul
 msa.tc

CESSA
 Universidad - Mexico City
 cessa.edu.mx

AIMS
 Institute - Bangalore
 acharyaims.ac.in

SENAC
 Centro Universitario - São Paulo
 senac.br

PRUE LEITH
 Centurion - Johannesburg
 prueleith.co.za

MAUSI SEBESS
 Instituto de Artes Culinarias - Buenos Aires
 mausisebess.com

TAFE NSW - N
 t

ALMA **INTERNATIONAL NETWORK**

ALMA has created a network of great educational centres all over the world. With these renowned schools ALMA organizes Courses of Italian Cuisine, structured on periods of study and practical training in Italy during in-school periods and externship periods at the most renowned Italian restaurants. At the end of the program, ALMA and the partner school issue a joint diploma.

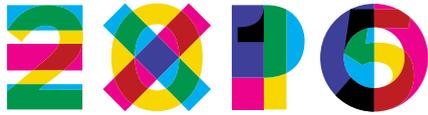


IL NETWORK INTERNAZIONALE DI ALMA

ALMA ha creato un network con grandi centri di formazione nel mondo.

Con queste grandi Scuole ALMA organizza Corsi di Cucina Italiana che prevedono periodi di studio e di esercitazioni pratiche in Italia e periodi di stage nei più noti ristoranti italiani.

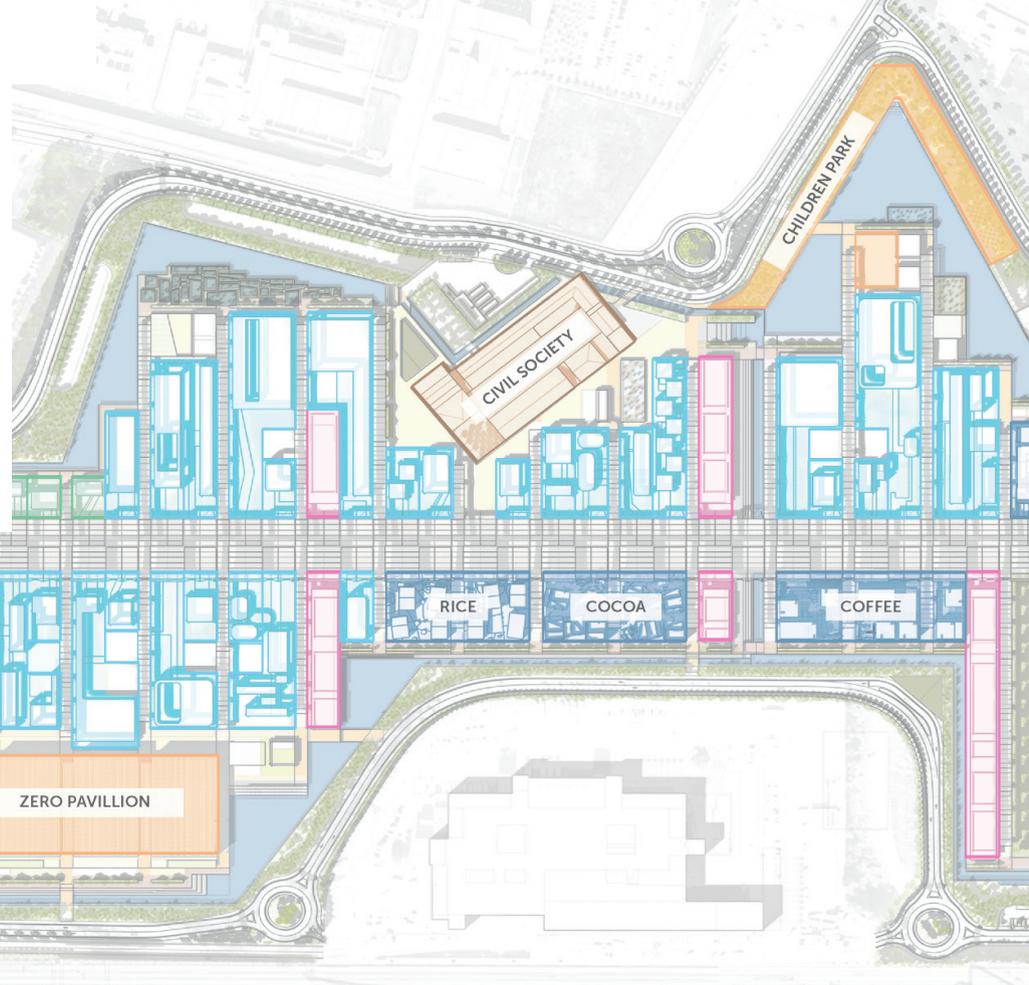
Alla fine di ogni programma, ALMA e la Scuola partner rilasciano un attestato congiunto.



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE



ALMA AMBASSADOR FOR EXPO 2015

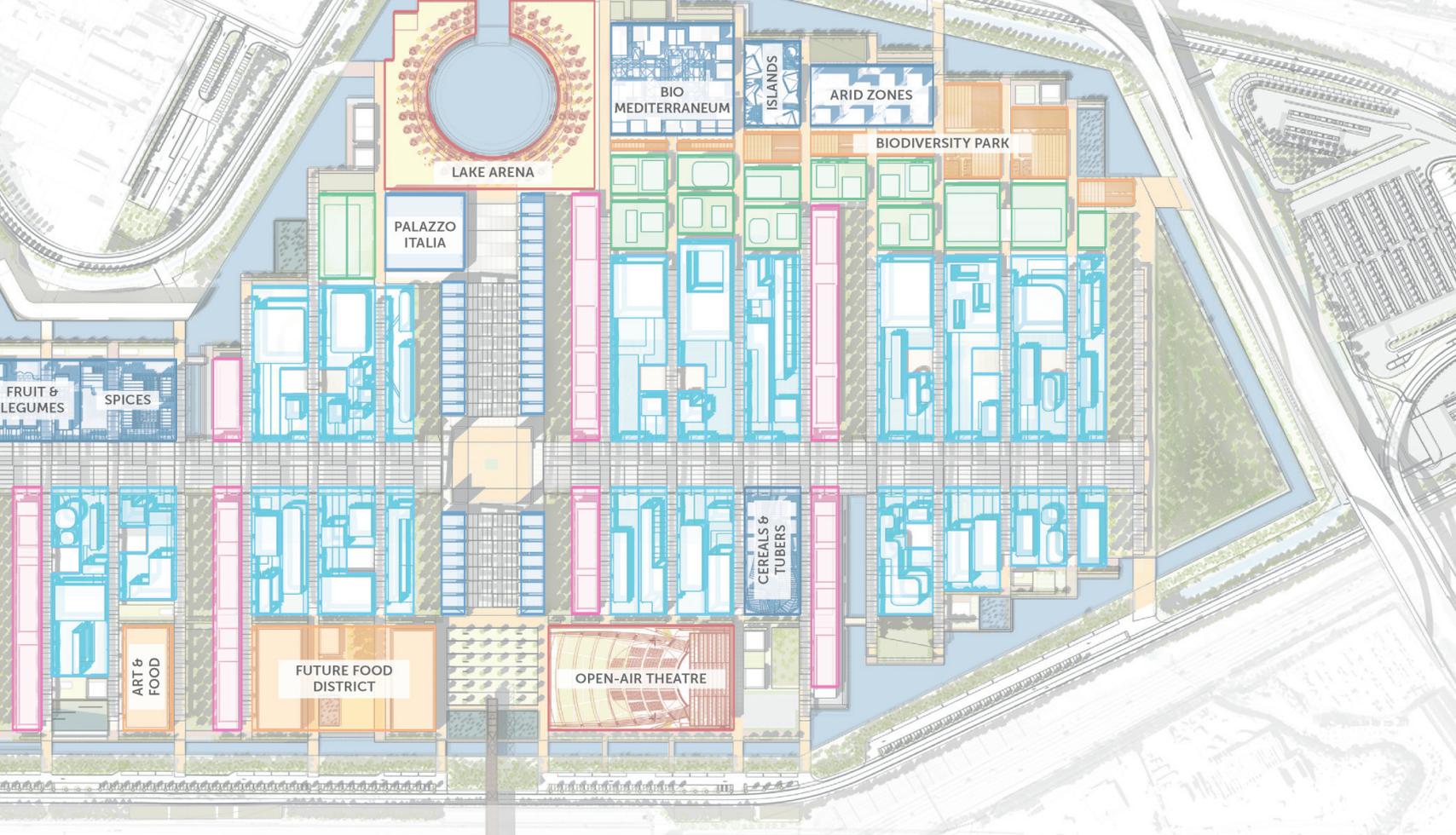
This programme is part of the school project agreed between EXPO 2015 Spa and the MIUR - the Italian Ministry of Education, University and Research, the educational programme that EXPO 2015 is dedicating to all Italian schools, to encourage study and debate on the themes of the next Universal Expo among every level and order of student, while simultaneously promoting innovation in Italian schools. ALMA's contributions aim to raise awareness among students and teachers on the theme, its contents and the progress of EXPO 2015, Feeding the Planet, Energy for Life to be held from May to October 2015.



*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*

ALMA'S CONTRIBUTION TO THE EXPO F&B GUIDE

At Expo Milano 2015 every F&B experience represents an opportunity to stimulate thinking and learning about these vitally important concepts – and not in a purely intellectual way but one which involves the whole person, in a spirit of shared enjoyment. F&B activities provide both the Organizer and the Participants with a great opportunity to present the Theme of the Expo - Feeding the Planet, Energy for Life.



ALMA AMBASCIATORE EXPO 2015

Il programma rientra nel progetto scuola stipulato tra EXPO 2015 Spa e MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, il programma educativo che EXPO 2015 dedica a tutte le scuole italiane, per favorire tra gli studenti di ogni grado e ordine lo studio e il dibattito attorno ai temi della prossima Esposizione Universale e per promuovere al tempo stesso l'innovazione della scuola italiana.

Gli interventi ALMA hanno la finalità di sensibilizzare gli studenti e i professori sul tema, sui contenuti e sullo svolgimento di EXPO 2015, Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita che si terrà da maggio a ottobre 2015.



IL CONTRIBUTO DI ALMA PER LA GUIDA F&B

ALMA ha contribuito nella stesura della Guida Food & Beverage. La Guida è uno strumento operativo per i Paesi Partecipanti e si propone di fornire tutte le indicazioni pratiche e di contesto nel campo dell'offerta ristorativa.

La Guida comprende una serie di raccomandazioni e regole logistiche destinate a guidarvi nella scelta dei modelli più appropriati per presentare le vostre tradizioni individuali allestendo servizi ristorativi di alta qualità.

Le attività ristorative offrono all'Organizzatore e ai Partecipanti una fantastica opportunità per presentare il Tema dell'Expo - Nutrire il pianeta, energia per la vita.

ALMA È UN PERCORSO CHE NON FINISCE CON IL DIPLOMA
ALMA IS AN EXPERIENCE
THAT DOESN'T END WITH THE DIPLOMA

ALMA **link**





ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

LA SCUOLA **ACCOMPAGNA I SUOI DIPLOMATI** NEL MONDO DEL LAVORO

*THE SCHOOL **GUIDES GRADUATES** TOWARDS THE WORKING WORLD*

ALMALink

ALMA accompagna i propri diplomati verso il mondo del lavoro, facilitando i loro contatti con i Ristoranti, con gli Hotel e con tutte le Imprese per le quali inserire collaboratori con il livello di preparazione acquisito ad ALMA può essere un vantaggio competitivo: tutto questo avviene attraverso il portale www.almalink.it.

Una “bacheca virtuale”, riservata ai diplomati dei Corsi Superiori di ALMA ed accessibile alle Imprese alla ricerca di professionisti altamente qualificati.

Per i diplomati un’opportunità fondamentale per essere sempre a contatto con le migliori occasioni di lavoro e di crescita professionale in Italia e all’estero e un servizio unico per le aziende in cerca di personale ben preparato.

ALMA actually helps graduates in finding their way into the working world by linking them to restaurants, hotels and all companies where the high competencies acquired in ALMA can be a precious added value. All of this is possible via the portal www.almalink.it.

A ‘virtual notice board’ is restricted to ALMA graduates of the advanced courses and is also accessible to companies looking for qualified professionals.

It is a fundamental opportunity for graduates to stay up-to-date with the best job opportunities for their professional growth in Italy and all over the world and is a unique tool for companies looking for well-trained staff.

The screenshot shows the ALMALink website interface. At the top, there is a navigation bar with links: Home, Cos'è ALMALink, Per le Aziende, Per i Diplomati ALMA, and Contatta ALMALink. To the right, a statistics box displays 'attualmente in ALMALink: 804 diplomati 48 offerte di lavoro'. Below the navigation bar, there are four main content areas: 1. 'Per le aziende' with a handshake image and a 'registri' button. 2. 'Per i diplomati ALMA' with an image of two chefs and a 'cerca annunci' button. 3. 'Entra oggi in ALMALink' with a 'registri' button. 4. 'Cerca annunci di lavoro' with a 'cerca annunci' button. At the bottom, there is a small footer with legal information: 'Il servizio è messo a disposizione da ALMA Srl - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana P.I. 02241770342 autorizzata dal Ministero del Lavoro all'esercizio di attività di intermediazione di lavoro come da D.Lgs. 276/2003 e rappresentata da Riccardo Carelli CRLRCR 41M26A651A Piazza Garibaldi 26, 43052 Colonna (PR) Tel. 0521 552113 Fax 0521 552522 E-mail: info@almalink.it'.



I RAPPORTI CON GLI **ISTITUTI ALBERGHIERI** *THE RELATIONS WITH **HOTEL INSTITUTES***

ALMA promuove un intenso e stimolante rapporto con gli istituti alberghieri, i centri di formazione professionale e le scuole di cucina del nostro Paese, creando progetti su misura per studenti e insegnanti delle scuole di questo settore.

Attraverso un protocollo di intesa con il Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca (MIUR) è accreditata come centro per l'aggiornamento dei docenti degli istituti alberghieri.

È protagonista della progettazione, realizzazione e giuria di importanti concorsi rivolti ai giovani talenti della ristorazione italiana e promuove ogni anno la "Summer School", una settimana premio dedicata ai migliori studenti di cucina, sala e ricevimento.

ALMA accoglie su prenotazione visite guidate nella propria sede per far conoscere più direttamente la realtà della Scuola Internazionale di Cucina italiana.

ALMA promotes intense and stimulating relations with hotel institutes, professional education centres and culinary schools thus creating tailor-made projects for students and teachers. Thanks to an agreement with the Ministry of Education, University and Research (MIUR), ALMA is certified as a vocational training centre for teachers of hotel institutes.

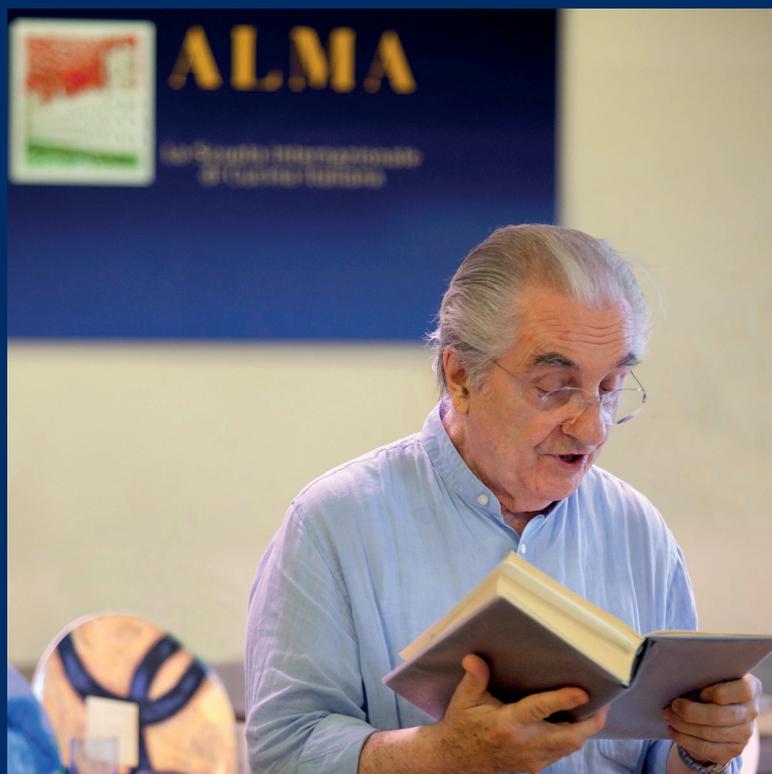
ALMA also plans and organises many contests for young talents within the Italian restaurant business, besides promoting every year the Summer School - a weekly course given as a prize for the best students in cuisine, service and hospitality. Upon request, ALMA is glad to welcome guided visit to its Headquarters, in order to better illustrate the world of its International School of Italian Cuisine.



*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*

Progetto previsto nel protocollo d'intesa con
MIUR, Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca,

ALMA Maestro



Questo progetto è studiato appositamente per i docenti tecnico pratici e teorici degli Istituti enogastronomici italiani. Il progetto è particolarmente dedicato a coloro che quotidianamente vivono la sfida educativa nei confronti dei professionisti di domani e desiderano migliorare e aggiornare le proprie competenze approfittando del patrimonio di contenuti e di metodologie che ALMA sta sviluppando e che mette a disposizione. ALMA Maestro Club è la community innovativa disegnata su misura per quei maestri che non smettono mai di sentire il bisogno di imparare. Dirigenti scolastici e dirigenti dei servizi amministrativi degli Istituti enogastronomici possono iscriversi e accedere al progetto ALMA Maestro.

A project supporting the professional growth of teachers and instructors working at Italian schools and institutes for hospitality and gastronomy.

This project was specially conceived for teachers and instructors of Italian hospitality institutes, and is dedicated to those who face educational challenges in forming future professionals. It offers them ways in which to improve their knowledge and skills and equips them with ALMA'S teaching methodologies and programs. ALMA Maestro Club is an innovative, tailor-made community for all teachers who never stop learning. School directors and managers can also access ALMA Maestro project.



Da ALMA in collaborazione con Edizioni Plan, un progetto editoriale che propone un nuovo modo per abbinare formazione scolastica e professione.

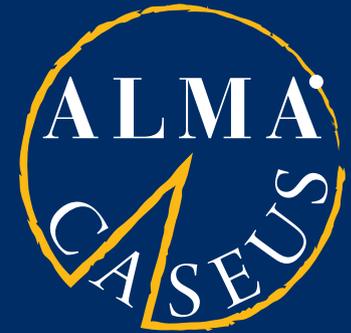
Materiali aggiornati, elaborati e sperimentati da Cuochi, Pasticceri, Sommelier di fama internazionale per formare le nuove generazioni di professionisti della ristorazione.

Una proposta didattica, coinvolgente e motivante in cui una teoria e una pratica in continua evoluzione si fondono per costruire le basi del successo nello studio e nella professione.

From ALMA'S collaboration with Edizioni Plan comes an editorial project which proposes a new approach to combining school education and profession. Up-to-date materials elaborated on and experimented by the most renowned Chefs, Pastry Chefs and Sommeliers are utilised to train the upcoming generations of restaurant and food and beverage industry professionals.

Fascinating and stimulating teaching materials, where theory and practice combine to offer a constant evolution of learning for enhanced success in both student and professional life.





ALMA Caseus è il grande concorso nazionale dedicato al mondo del formaggio, una competizione pensata per dare valore a questo grande patrimonio gastronomico nazionale attraverso i prodotti e i professionisti del settore.

Seguendo l'esempio dei grandi concorsi internazionali, storicamente legati al mondo e alla cultura del formaggio, ALMA Caseus si presenta come il più completo concorso in Italia sul piano delle conoscenze tecniche professionali, dal taglio al servizio alla comunicazione delle caratteristiche e della provenienza, fino ad arrivare alla qualità e alla conoscenza dei prodotti stessi.

ALMA Caseus is a the national contest dedicated to the world of cheese, a competition conceived to add value to this great cornerstone of Italian gastronomy through the relevant products and professionals.

Following the same pattern of International cheese-related contests, ALMA Caseus is the most comprehensive one in Italy, as far as technical and professional skills are concerned. Cheese cutting and serving, origin, communication, quality and culture of the product are equally important and taken into account during the contest.

CORSI SU MISURA

ALMA è il punto di riferimento per professionisti della ristorazione alla ricerca di idee, corsi di aggiornamento e incentivi. ALMA organizza corsi su misura specifici per rispondere alle richieste del business della ristorazione, catene alberghiere, scuole di cucina e istituzioni, sia in Italia che all'estero. La struttura ed i contenuti di ciascun programma sono elaborati in stretta collaborazione con il cliente per poter ottenere il massimo risultato in ogni corso.

TAILOR-MADE COURSES

ALMA is a centre of excellence where professional cooks can source ideas, experiences and incentives to enhance their skills. ALMA has created tailor-made courses, specially conceived to meet the requirements of restaurant businesses, chains of hotels and grand hotels, culinary schools and institutions. The structure and the content of each program are arranged in close collaboration with the customer, in order to obtain the best result for every course.





ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

ALMA PER LE AZIENDE

ALMA offre alle aziende la possibilità di organizzare convegni, convention, eventi, corsi di cucina a tema, attività di team building e incentive, degustazioni e momenti di rappresentanza, programmi su misura per Catene Alberghiere, aziende di Ristorazione, Istituzioni. La location è offerta dalla splendida cornice della Reggia di Colorno. Gli spazi e le potenzialità di una struttura all'avanguardia nel mondo della cucina e della ristorazione, con maestri d'eccellenza nel campo della formazione enogastronomica pronti ad interagire anche con clienti internazionali.

Recentemente la struttura si avvale di un avanzato centro di Ricerca&Sviluppo con annesso laboratorio di analisi sensoriale e di una cucina sperimentale, in cui gli chef ALMA aiutano le aziende a sviluppare e a migliorare nuovi prodotti. Negli anni questo sistema ha contribuito allo sviluppo di relazioni stabili con aziende che hanno trovato in ALMA un partner operativo e capace di supportarle nel raggiungimento dei loro obiettivi di marketing nel settore della ristorazione.



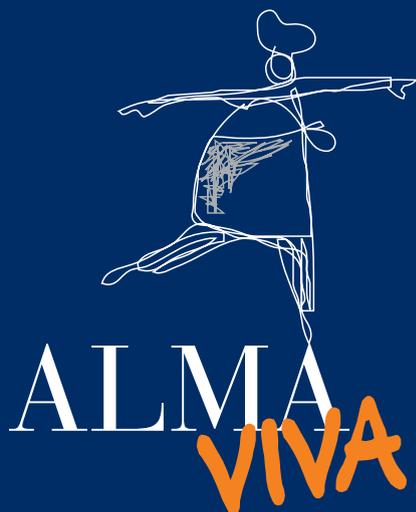
ALMA CORPORATE SERVICE

The Ducal Palace of Colorno is the beautiful setting in which ALMA is located.

The most renowned teachers in the field of gastronomic education are ready to interact with both national and international clients.

The advanced R&D centre with a sensorial analysis lab and an experimental kitchen where ALMA Chefs help industries to develop and improve new products have enabled ALMA to solidify stable relationships with the main industries.

They have discovered in ALMA a reliable and co-operative partner capable of supporting the achievement of their goals in the marketing and hospitality fields.



ALMA VIVA

The Italian Culinary Festival

ALMA VIVA is the most important event for ALMA to celebrate Italian Cuisine with meetings, demonstrations and cultural gastronomic events. It involves cooks, teachers, students, journalists, institutions and companies supporting its activity in Italy and all around the world.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

ALMA **VIVA**

The Italian Culinary Festival

ALMA VIVA è l'evento internazionale nel quale ALMA celebra la Cucina Italiana con convegni e dimostrazioni coinvolgendo cuochi, allievi, giornalisti e istituzioni.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana





PRESTIGIOUS HEADQUARTERS WITH VERY ADVANCED STRUCTURES

THE PALACE OF COLORNO

The Headquarters of ALMA lie in a gorgeous 'Reggia' equipped with state-of-the-art technologies. The International School of Italian Cuisine is hosted inside the Ducal Palace of Colorno gazing out to a beautiful 18th-century garden. Parma, core of the Italian food valley and seat of the European Authority for Food Safety (EFSA) and awarded by Unesco as "Creative city for the gastronomy", is only 10 kilometres away from ALMA.

ALMA covers an area of 5,000 square metres and its classrooms are fully equipped for training professionals:

- *Lecture Hall (Aula Magna)*
- *Agorà*
- *Demo Rooms*
- *Training Rooms*
- *Pastry Centre*
- *Didactic Wine Cellar*
- *Sommellerie Room*
- *Management Centre*
- *R&D Centre*



UNA SEDE PRESTIGIOSA CON STRUTTURE ALL'AVANGUARDIA

LA REGGIA DI COLORNO

La sede di ALMA è una splendida Reggia attrezzata con le più moderne tecnologie. La Scuola Internazionale di Cucina Italiana è ospitata all'interno dello splendido Palazzo Ducale di Colorno, situato all'interno di un parco con un bellissimo giardino del 1700: si trova a 10 km da Parma, cuore della Food Valley italiana, che dal 2003 è sede dell'Authority Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ed è stata proclamata dall'Unesco "Città creativa della gastronomia".

ALMA dispone di una superficie di 5.000 mq e di aule completamente attrezzate per la formazione dei professionisti:

- Aula Magna
- Agorà
- Aule Demo
- Aule Training
- Centro Pasticceria
- Cantina Didattica
- Aula Sommelierie
- Centro Management
- Centro R&S





IL RISTORANTE DIDATTICO *THE DIDACTIC RESTAURANT*

ALMA dispone di un ristorante didattico nel quale vengono ospitati eventi e team building nazionali e internazionali e realizzate Cene d'Autore.

ALMA restaurant, called "Mater", is often utilised as the perfect venue for important national and international events and team building activities.

mater
RISTORANTE DIDATTICO

LA CANTINA DIDATTICA *THE DIDACTIC WINE CELLAR*

La cantina, allestita nei sotterranei della Reggia settecentesca, ospita più di 1.000 etichette rappresentanti il panorama enologico italiano ed è dotata di un innovativo sistema di ricerca.

The wine cellar set in the basement of the 18th Century Reggia includes a vast collection of Italian wines and was specially conceived to represent the best wines and producers of every Italian region. It is equipped with an innovative research system.





ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



LA BIBLIOTECA THE LIBRARY



La biblioteca di ALMA è tra le più importanti del settore con oltre 13.000 volumi ed una collezione completa delle testate più importanti in ambito enogastronomico.

La raccolta è suddivisa in un centinaio di argomenti che permettono la ricerca ed il giusto approfondimento delle materie studiate in aula.

A sostegno della formazione culturale degli allievi sono presenti anche, oltre ai classici testi di cucina e gastronomia anche libri di letteratura gastronomica, arte, cinema e teatro, storia e cultura, cucina dei popoli antichi oltre a numerosi testi sui vini e sull'analisi sensoriale. Non mancano la dietetica e l'educazione alimentare, le guide gastronomiche ed i ricettari dei più grandi cuochi italiani e stranieri.

La biblioteca è inoltre dotata di postazioni informatizzate e Internet point a disposizione degli allievi per le loro ricerche.

The ALMA library is one of the most important in its field, with over 13.000 volumes and a complete collection of food and beverage specialty newspapers and magazines divided into 100 subjects to simplify the research and to help study topics in depth. In support of students' cultural education, texts are available on gastronomic literature, art, cinema and theatre, history and culture, ancient people's cuisine, wines and sensory analysis, classical books on cuisine and gastronomy, dietetics and food education, and recipe books of the greatest Italian and International cooks.

Moreover, the library is equipped with computers and an Internet point at students' disposal for their research.



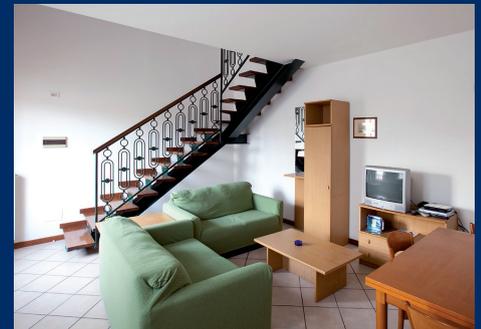
GLI ALLOGGI

A pochi passi dalla Scuola, ALMA ha creato “ALMA housing”, confortevoli residence con appartamenti da 2, 3 o 4 persone situati a poca distanza dagli impianti sportivi di Colorno. Ogni appartamento è dotato di soggiorno con angolo cottura e servizi.

ALMA è sempre a disposizione degli allievi per reperire anche altri tipi di alloggio sul territorio.

ACCOMMODATION

Within walking distance to the School and to sportinf facilities, comfortable residences called 'ALMA Housing' are available with 2, 3 or 4 bed apartments, including living room, kitchen and bathrooms. ALMA is always at students' disposal to find alternative housing solutions in the area.



UNA SCUOLA NEL CUORE DELLA FOOD VALLEY D'ITALIA

ALMA ha sede nel cuore di quella che viene definita la Food Valley, un'area dove si concentrano le più importanti produzioni dell'agroalimentare italiano. Prodotti come il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma, sono infatti eccellenze che rendono il Made in Italy famoso in tutto il mondo.

A SCHOOL IN THE HEART OF ITALIAN FOOD VALLEY

ALMA school is in the heart of Italian food valley, an area where you can find the most important Made in Italy products, such as Parmigiano Reggiano and Prosciutto di Parma, which make Italian food renowned throughout the world.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



Nel 2015 la città di Parma è stata riconosciuta dall'UNESCO città creativa della gastronomia.

From 2015 Parma is Creative City of Gastronomy UNESCO.





I SOCI DI ALMA

ALMA è il frutto della collaborazione tra Istituzioni pubbliche, la Provincia e la Camera di Commercio di Parma, e private, con l'obiettivo comune di valorizzare la cucina italiana e più in generale i prodotti italiani, favorendone lo sviluppo e la diffusione in tutto il mondo.

ALMA SHAREHOLDERS

ALMA is the result of a collaboration between private and public Institutions, such as the Province of Parma and the Chamber of Commerce, aiming at increasing the value of Italian Cuisine and Italian products, as well as their development and diffusion all over the world.

Camera di Commercio di Parma
 Provincia di Parma
 Unione Parmense degli Industriali
 Cariparma Crédit Agricole
 Ascom Parma
 FIPE
 Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
 Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena
 APACOOOP
 Associazione Industriali delle Carni - ASS.I.CA.
 Consorzio Olio Toscano
 Consorzio del Prosciutto di Parma

Confcooperative Emilia Romagna
 Consorzio Vini Reggiani
 Istituto Nazionale Espresso Italiano
 Alimentare Servizi srl (Federalimentare)
 Consorzio Salumi Tipici Piacentini
 Editoriale il Mondo del Latte srl (Assolatte)
 Consorzio Tutela Vini DOC Colli Piacentini
 Consorzio Tutela Vini Colli di Parma
 Federdoc
 Consorzio Produttori di Aceto Balsamico
 Tradizionale di Modena
 Consorzio Vini Colli Bolognesi



OUR PARTNERS:

A NETWORK OF VALUES, EXPERTISE AND PRESTIGE

Becoming a sponsor allows you to share your goals and visions within ALMA's framework and will in turn materialise into projects that offer you tangible results. This is what has been happening in recent years between ALMA and all of the companies that are integral in supporting the school's existence. Our sponsoring companies and all of our suppliers have found a place in ALMA where they are able to communicate and also be communicated - by means of publishing projects and materials, promotional events, business conventions, culinary presence at fairs and press conferences, courses specifically tailored to satisfy the customers' objectives, institutional visits, training and masterclasses, team building activities and exchanges between ALMA and international schools.

Being an ALMA sponsor means being able to tap into these core values and opportunities and in turn sourcing the most appropriate avenues to achieve your objectives. A special and ongoing thank you to all the Sponsors and Endorsed Suppliers who continue to believe in ALMA and collaborate with us.

To enquire about becoming an ALMA sponsor please write to: marketing@scuolacucina.it

SPONSOR DI ALMA ALMA SPONSORS



Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.



PIAZZA



Giblor's



SPONSOR TECNICI TECHNICAL SPONSORS



I NOSTRI PARTNER:

UN NETWORK DI VALORI, COMPETENZE E AUTOREVOLEZZA

Da sponsor a partner si diventa condividendo obiettivi e visioni comuni che si concretizzano in progetti dai risultati tangibili.

E' quello che sta succedendo negli ultimi anni tra ALMA e tutte le aziende che la sostengono.

Le aziende sponsor e tutti i fornitori hanno trovato in ALMA un luogo in cui comunicarsi ed essere comunicati, attraverso la realizzazione di progetti editoriali, eventi promozionali, organizzazione di convention aziendali, animazione gastronomica in occasione di fiere e conferenze stampa, corsi su misura per i migliori clienti, visite istituzionali, training e masterclass, attività di team building, scambi con le scuole internazionali.

Essere Sponsor di ALMA significa poter attingere da questo insieme di competenze e di valori, selezionando di volta in volta quelli più idonei a realizzare i propri obiettivi.

Grazie a tutti gli Sponsor e i Fornitori Accreditati che credono in ALMA e che continuano a collaborare con noi.

Per diventare Sponsor ALMA: marketing@scuolacucina.it

FORNITORI ACCREDITATI DI ALMA *ALMA ACCREDITED SUPPLIERS*

ANTICA CORTE PALLAVICINA

Culatello e Salumi

Culatello and Delicatessen

TERRE DUCALI

Prosciutto di Parma

Parma Ham DOP

ESSEDUE

Affettatrici

Professional Slicer

SERVIZIEVOLE.IT

Tecnologia & Comunicazione

Technology & Communication

Fornitore Ufficiale:

METRO
Italia Cash and Carry

FRIGOMAT s.r.l.

Macchine per gelato

Ice Cream Machines

SILIKOMART

Stampi in silicone per pasticceria

Italian professional silicone moulds





DOVE SIAMO

HOW TO REACH US

IN AEREO

L'aeroporto "Giuseppe Verdi" di Parma dista 10 km, quelli di Bologna e Milano Linate 100 km.

IN AUTOMOBILE

Autostrada A1 uscita Parma, seguire la direzione Mantova - Colorno (10 km).

IN TRENO

Stazione di Parma - Linea extraurbana nr. 2 (ogni ora).

COORDINATE GPS

44.93000120271536 - 10.375417470932006

BY PLANE

Parma airport Giuseppe Verdi is 10 km AWAY,
Bologna Guglielmo Marconi and Milano Linate are 100 km away, taking the A1 highway.

BY CAR

Take the A1 highway, Exit Parma, follow directions to Mantova - Colorno (about 10 km).

BY TRAIN

At Parma train station, take bus No. 2 - extra-urban line (every hour).

GPS COORDINATES

44.93000120271536 - 10.375417470932006



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Presidente | *Chairman:*

Enzo Malanca

Direttore Generale | *General Manager:*

Andrea Sinigaglia

Coodinamento Didattico | *Teaching Coordinators:*

Matteo Berti

ALMA è un Ente Certificato
UNI EN ISO 9001:2008
con SGS ITALIA S.p.A.



ALMA

La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Indirizzo | Address Piazza Garibaldi, 26
43052 Colorno (Parma) - Italia

Tel. +39 0521 525211

Fax +39 0521 525252

Web alma.scuolacucina.it

Per tutte le informazioni sui corsi e sulle iniziative di ALMA, visitate i nostri siti web

alma.scuolacucina.it | foodandbeveragemanagement.it | almacaseus.it | awa.scuolacucina.it | almalink.it

#almaschool



[almascuoladicucina](https://www.facebook.com/almascuoladicucina)



[alma_school](https://twitter.com/alma_school)



[alma_scuola_cucina](https://www.instagram.com/alma_scuola_cucina)



Alma Scuola Cucina



[alma-scuola-cucina](https://www.linkedin.com/company/alma-scuola-cucina)



[AlmaScuoladiCucina](https://www.youtube.com/AlmaScuoladiCucina)

SPONSOR DI ALMA
ALMA SPONSOR

