



MASTER SOMMELIER ALMA-AIS:
L'ALTA FORMAZIONE DELLA WINE ACADEMY
DI ALMA DEDICATA AL MONDO DEL VINO



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



UNA SEDE UNICA
NEL CUORE DELLA
FOOD VALLEY ITALIANA





ALMA Wine Academy è il centro di formazione che la Scuola Internazionale di Cucina Italiana dedica al mondo del vino.

Le competenze acquisite scegliendo uno dei corsi ALMA Wine Academy rappresentano un'opportunità concreta di educazione al mondo del vino e del beverage in senso lato.

Il nostro obiettivo è formare professionisti con conoscenze tecniche e culturali in grado di comunicare al meglio le caratteristiche e le dinamiche di questo settore. L'educazione e l'informazione all'interno di canali come scuole, ristoranti, eventi ha permesso al vino italiano di avere grande visibilità e appeal in mercati emergenti come quello orientale o in mercati stabili come quello americano. Il network internazionale di cui dispone la scuola ci permette di capire il trend attuale del mercato del vino, orientato sempre più ad intercettare culture e mondi diversi dal panorama italiano.

ALMA Wine Academy propone percorsi di formazione e specializzazione, progetti su misura, eventi e momenti culturali. Tutte le attività si svolgono nella splendida cornice della Reggia di Colorno a pochi chilometri da Parma.

ALMA Wine Academy offre ad aziende vitivinicole, selezionate come punte di eccellenza della produzione "made in Italy", la possibilità di far parte della Cantina didattica per rappresentare l'Italia enologica nelle lezioni che l'Academy ogni anno mette in scena per più di 1500 studenti provenienti da tutto il mondo.

Un innovativo sistema di tracciabilità didattica ci consente di instaurare un rapporto trasparente e funzionale con le aziende italiane che decidono di investire il loro vino in educazione.

Decine di nostri diplomati sono già professionisti stimati nel mondo della ristorazione. Per tutti questi motivi, siamo certi che l'esperienza di ALMA Wine Academy rappresenti una straordinaria opportunità formativa.

DIRETTORE GENERALE ALMA

Andrea Sinigaglia





LA SEDE

La sede di ALMA è all'interno della Reggia di Colorno, situata in un parco con uno splendido giardino del XVIII secolo, a soli 10 Km da Parma, proclamata dall'Unesco "Città creativa per la gastronomia", cuore della Food Valley Italiana e sede dell'Authority Europea per la Sicurezza Alimentare.

Qui ALMA dispone di aule completamente attrezzate con le più moderne tecnologie per la formazione di professionisti della ristorazione.

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



DIVENTARE PROFESSIONISTA DELL'OSPITALITÀ

ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, è da sempre attenta alle evoluzioni e ai nuovi trend nel mondo della ristorazione, interpretandone le nuove esigenze nel solco della tradizione dell'ospitalità italiana.

Il mercato della ristorazione sta vivendo forti cambiamenti sia nelle modalità di erogazione del servizio sia nelle forme di gestione utilizzate. L'esperienza vissuta dal cliente all'interno del ristorante si arricchisce e diventa indimenticabile solo quando è totale, abbracciando il valore del piatto preparato e del servizio che viene erogato.

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.

LA BIBLIOTECA

Oltre 13.000 testi in varie lingue dedicati al mondo dell'enogastronomia, a disposizione degli studenti.

LA PIATTAFORMA WEB

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

GLI ALLOGGI

A pochi passi dalla Scuola, ALMA dispone di confortevoli residence per l'accoglienza degli studenti.

IL RISTORANTE DIDATTICO "MATER"

Un luogo dove simulare l'attività del servizio e approfondire la tecnica di accoglienza e gestione della sala.

IL CENTRO R&S

Un'area completa di cucina sperimentale per l'innovazione dei prodotti e della didattica.

L'AULA SOMMELLERIE

Uno spazio tecnologico disegnato su misura per la didattica tra analisi sensoriale, la tecnica della degustazione e la ricerca.

IL LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE

L'approfondimento dell'analisi sensoriale in collaborazione con Centro Studi Assaggiatori.

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.

MASTER SOMMELIER ALMA-AIS: L'ALTA FORMAZIONE SUL VINO

Il percorso didattico si compone di lezioni teoriche frontali, lezioni pratiche, laboratori di degustazione, visite d'istruzione da parte di professionisti del settore, uscite didattiche nei territori d'eccellenza, e stage professionali in contesti strettamente collegati al mondo del vino, per un monte ore complessivo pari a quasi 300 ore, distribuite su 35 giornate di 8 ore un giorno o due alla settimana, da svolgersi presso la sede di ALMA.

- 50 ore di visite nei territori di eccellenza;
- 125 ore di formazione a distanza;
- 125 ore di stage modulato sulle esigenze dei partecipanti, in strutture legate al mondo del vino.

AMMISSIONE AL MASTER

Per accedere al master Sommelier ALMA - AIS è necessario aver ottenuto il diploma di sommelier AIS.

Nel caso i candidati non siano in possesso di un diploma di Sommelier AIS, sarà possibile accertare le competenze

tramite una prova di ammissione al corso, che consisterà in:

- un colloquio motivazionale;
- un test di accertamento delle competenze;
- un esame di degustazione.

Per essere ammessi al Master infatti i partecipanti dovranno dimostrare di conoscere:

- le principali tecniche applicate in vigna e in cantina per ottenere vini di qualità di diverse tipologie;
- i principali vitigni e territori italiani e internazionali;
- le regole fondamentali del servizio del vino;
- gli elementi fondamentali della legislazione in campo vitivinicolo;
- la tecnica della degustazione del vino;
- la tecnica dell'abbinamento cibo-vino.

01

CHI SEI OGGI

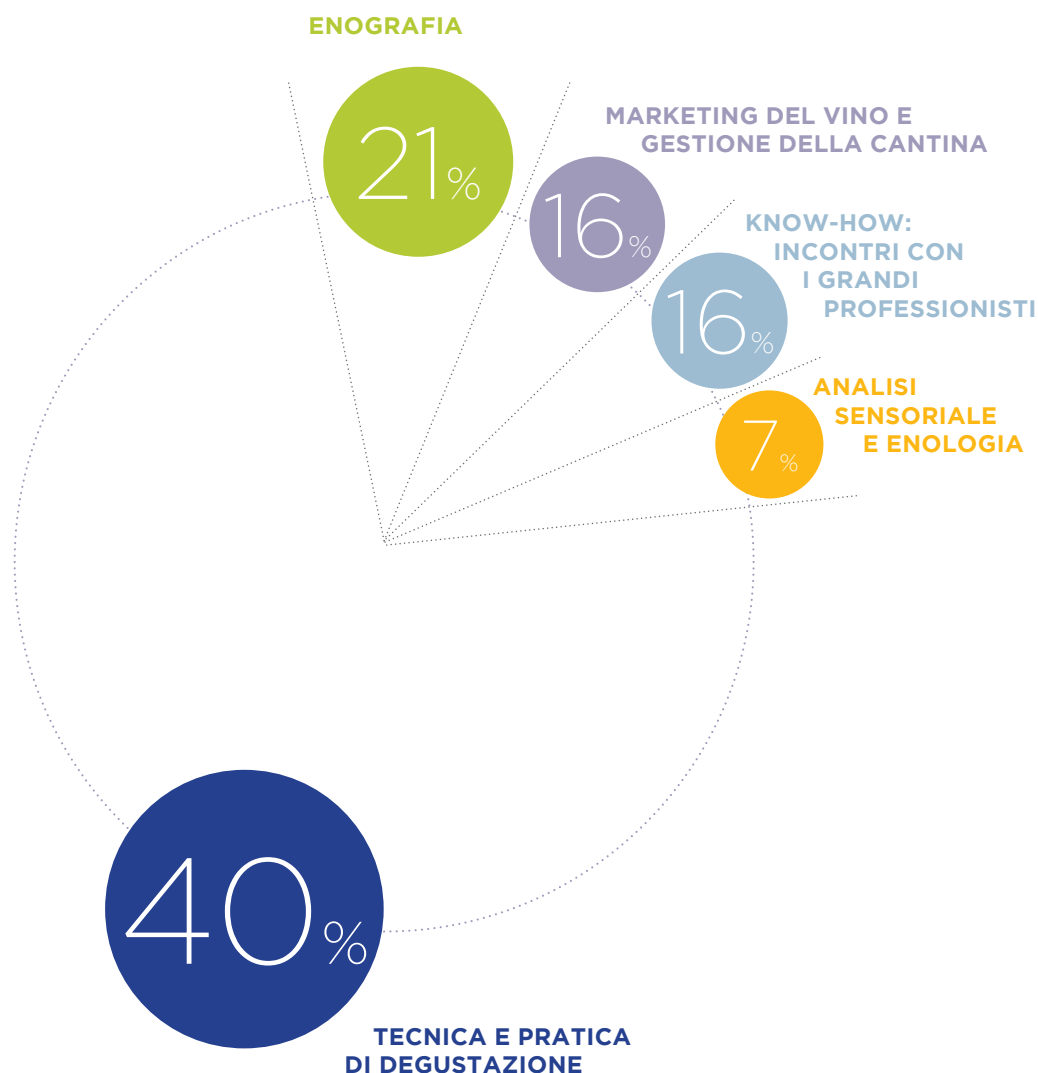
- Sommelier
- Ristoratore
- Operatori ed esperti del settore in possesso di un diploma di scuola media superiore e del diploma AIS o formazione certificata equivalente.

02

CORSO MASTER SOMMELIER ALMA - AIS

Un programma intenso, che alterna lezioni teoriche, pratiche e uscite didattiche.

LE FASI DEL CORSO



03

CHI DIVENTERAI DOMANI

Il percorso termina con il diploma di Master Sommelier ALMA-AIS, una volta superato l'esame finale che attesta le competenze di gestione e comunicazione del vino.

04

MONDO DEL LAVORO

I possibili sbocchi occupazionali:

- Sommelier presso strutture di ristorazione
- Wine Manager
- Buyer presso aziende o presso la grande distribuzione organizzata
- Marketing Manager/Communication Manager/Sales Manager presso aziende vitivinicole e simili.



IL RISTORANTE
DIDATTICO DI ALMA

mater

RISTORANTE DIDATTICO



IL PIANO DIDATTICO E LA DURATA

IL PIANO DIDATTICO PREVEDE:

ANALISI SENSORIALE E ENOLOGIA



KNOW-HOW: INCONTRI CON I GRANDI PROFESSIONISTI



MARKETING DEL VINO E GESTIONE DELLA CANTINA



ENOGRAFIA



TECNICA E PRATICA DI DEGUSTAZIONE



USCITE DIDATTICHE



STAGE



Il programma didattico del Master Sommelier ALMA prevede inoltre due seminari tenuti dai Relatori AIS:

Seminario “Abilitazione a Degustatore AIS”

Seminario “Comunicazione AIS”



ALMA Wine Academy is powered by

GRUPPO ITALIANO VINI

LA DIDATTICA E LA TECNOLOGIA

Ogni programma di ALMA Wine Academy viene svolto in aule dotate di una tecnologia dedicata. L'aula sommellerie conta 21 postazioni, ognuna dotata delle tecnologie più adeguate per l'analisi del vino, e completate da pc.

Il ristorante didattico “Mater” è il luogo in cui vengono effettuate le esercitazioni pratiche di sommellerie legate alle tecniche di servizio e di vendita.

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 che costituiscono la quotidiana operatività lavorativa del sommelier professionista.

FORMAZIONE 2.0: LA PIATTAFORMA WEB

Ulteriore strumento a disposizione degli studenti è la piattaforma web per 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, Pasticceri, Sommelier di fama internazionale per formare le nuove generazioni di professionisti della ristorazione.



COMPETENZE E CONOSCENZE TRASMESSE

Il corso consentirà di acquisire competenze e conoscenze di alto profilo professionale, ed in particolare le seguenti:

- Conoscere in modo approfondito le relazioni tra vitigni italiani e internazionali, filosofie e tecniche di coltivazione e produzione, territorio e qualità del vino.
- Conoscere le tecniche di degustazione del vino e dell'abbinamento cibo-vino.
- Conoscere il mercato del beverage.
- Conoscere gli elementi fondamentali della gestione degli acquisti e dei rapporti con i fornitori.
- Conoscere gli elementi fondamentali di gestione giacenze di magazzino e cantina di conservazione.
- Conoscere gli elementi fondamentali del calcolo di prezzo di vendita del vino in diversi contesti operativi.
- Conoscere gli elementi di marketing e visual merchandising nei diversi contesti operativi
- Conoscere gli elementi fondamentali della comunicazione tra gli operatori dei vari settori nell'ambiente di lavoro.
- Essere in grado di trasmettere la conoscenza del vino da un punto di vista tecnico e culturale, comunicando il principio del bere responsabile.
- Essere in grado di abbinare cibi e preparazioni, specialità gastronomiche italiane e straniere, a vini di diversa qualità e origine.
- Essere in grado di comunicare con il cliente nelle diverse realtà di settore e di valorizzare il patrimonio enogastronomico italiano e internazionale.



IL SUPPORTO DOPO IL DIPLOMA

ALMA è un percorso che non finisce dopo gli esami ed è una Scuola che non smette di sostenere i suoi diplomati. Tramite il portale ALMA link, il mondo delle imprese incontra i diplomati di ALMA. Per le aziende del settore ristorazione e ospitalità è un'opportunità unica di trovare professionisti; per i diplomati, un servizio fondamentale per la ricerca di lavoro e la crescita professionale. www.almalink.it

L'AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE DEDICATO AL VINO

I CORSI SU MISURA

ALMA organizza anche corsi “su misura” e “team building” per catene alberghiere, aziende di ristorazione, grandi alberghi, ed in generale per imprese di ogni tipo.

La durata e il contenuto dei corsi vengono studiati e messi a punto con il cliente attraverso soluzioni personalizzate.

ALMA Experience permette di vivere l'esperienza della cucina italiana e del vino dentro le aule tecnologiche di ALMA e sotto la guida dei maestri della Scuola, per scoprire i segreti della

cucina e le dinamiche di gruppo immersi nell'affascinante mondo del gusto.

La Reggia di Colorno è una location indimenticabile dove organizzare convegni, corsi di cucina per appassionati anche dedicati ai prodotti dell'azienda richiedente, incentive aziendali, degustazioni o momenti di rappresentanza.

Per maggiori informazioni su corsi su misura ed eventi personalizzati, scrivere a: eventi@scuolacucina.it



ALMA Wine Academy is powered by
GRUPPO ITALIANO VINI





LA CANTINA
DIDATTICA
DI ALMA



LA CANTINA DIDATTICA

La cantina, allestita nei sotterranei della Reggia settecentesca, è in grado di ospitare quasi 1.000 etichette rappresentanti il panorama enologico italiano. Lo scopo è quello di rappresentare tutto il panorama vitivinicolo nazionale al fine di fornire una formazione completa allo studente. Le aziende coinvolte potranno beneficiare di una visibilità esclusiva in ambito nazionale ma anche internazionale grazie al network di ALMA.

DIVENTA WINE PARTNER DI ALMA

DEDICATO ALLE AZIENDE CHE VOGLIONO CREARE UNA CULTURA DEL VINO ATTRAVERSO LA FORMAZIONE

“Cantina Didattica” è il progetto creato da ALMA per mettere in contatto diretto e senza intermediari le aziende vitivinicole con la nostra scuola e i suoi allievi.

“Sostenitore del progetto formativo ALMA Wine Academy”, questo è il ruolo che assume chi partecipa al progetto “Cantina Didattica di ALMA”, il cui valore risiede nella possibilità concreta di far conoscere i propri vini agli allievi di ALMA, cioè i futuri professionisti di sommellerie, ristorazione e buyer in ambito vitivinicolo.

Con questo progetto ALMA, attraverso dei percorsi di alta formazione, ALMA mira alla valorizzazione dello straordinario panorama vitivinicolo italiano.

Tutti i prodotti che «approdano» in cantina sono costantemente monitorati al fine di definirne la TRACCIABILITÀ DIDATTICA.

- Data di arrivo
- Data di consumo
- Utente finale
- Scheda vino

Tutte queste informazioni vengono veicolate ed inviate direttamente all'azienda al fine di avere la massima trasparenza sui vini gentilmente forniti.

ALMA WINE ACADEMY CHIEDE UN CONTRIBUTO DI 12 BOTTIGLIE CHE DIVENTERANNO PARTE DEL PATRIMONIO DIDATTICO DI ALMA

I vantaggi dell'adesione al progetto sono:

- ogni azienda viene inserita sul sito web di ALMA, che diventa una vetrina espositiva gratuita;
- esposizione presso la cantina di ALMA, che ospita incontri, degustazioni e lezioni didattiche sul vino;
- Possibilità per i produttori di partecipare alle lezioni per spiegare la propria filosofia aziendale. Il contatto diretto con lo studente è molto importante per trasferire senza intermediari l'esperienza lavorativa maturata negli anni.

Per maggiori informazioni contatta: awa@scuolacucina.it





IL CORPO DOCENTE DEL CORSO

MASSIMO CASTELLANI

Docente di Enografia Nazionale al Corso Superiore di Sommellerie e Master Sommelier ALMA-AIS. Laureato in Storia all'Università di Firenze, docente AIS, giornalista. Insegna al Marketing e Management per imprese vitivinicole all'Università di Firenze. È consulente enogastronomico. Svolge seminari sul vino italiano all'estero particolarmente in Asia.

COSTANZA FREGONI

Docente di Viticoltura ed Enologia nei Corsi Superiori di Sommellerie e nei Master Sommelier ALMA-AIS di IV livello. Laureata in Scienze Agrarie presso l'UCSC di Piacenza, è giornalista pubblicista e dal 2001 si dedica al giornalismo tecnico in ambito agricolo e agroalimentare. Nel 2005 ha fondato il periodico tecnico di viticoltura ed enologia VQ Vite, Vino & Qualità.

ROBERTO GARDINI

Docente di Tecniche di Servizio. Maître Sommelier, docente AIS, esperto consulente di alberghi a 5 stelle, ristoranti stellati e carte vini. Selezione e formazione del personale. Docente durante eventi di vini francesi.

NICOLA CHIGHINE

Laurea in Scienze e Tecnologie della Comunicazione con una specializzazione in Comunicazione e Marketing conseguita al Master di Publitalia'80. Forma il proprio profilo professionale all'interno di team Marketing di importanti multinazionali di largo consumo in Italia ed in Francia. Consulente e Formatore Senior per la società Stra-le, si occupa di sviluppo di competenze manageriali e percorsi di coaching. La profonda passione per la formazione e lo sviluppo personale, lo portano ad approfondire la materia del coaching, frequentando così la prestigiosa CTI Coaches Training Institute di Londra.

GIAN PAOLO BRACESCHI

Docente ALMA di analisi sensoriale, collabora con il Centro Studi Assaggiatori di Brescia il quale, fondato nel 1990, rappresenta l'unità di analisi sensoriale più avanzata in Italia.

DALLA SCUOLA AL LAVORO

Alcuni casi di successo

DENNIS METZ

Trentaquattro anni, originario di Trieste, diplomato alla seconda edizione del Master Sommelier ALMA-AIS. Ad oggi è consulente enogastronomico presso svariati ristoranti stellati. Si è aggiudicato il titolo di Miglior Sommelier della Valle d'Aosta 2012.

2° Classificato Master del Nebbiolo 2011. Miglior Sommelier d'Italia 2012 e 2° classificato al Miglior Sommelier del Mondo 2013.

GIANLUCA BONINSEGNA

Diplomato Master Sommelier ALMA-AIS 2014, vince il titolo di "Miglior Sommelier del Veneto AIS" nel Maggio 2015. Gestisce le cantine di due ristoranti, è in procinto di pubblicare il libro "Il mio amico sommelier - La guida" dedicata alle cantine di Verona e di tutta la provincia.

GLORIA MAINELLA

Dopo varie esperienze nel mondo del vino, frequenta il Master ALMA - AIS nel 2011. Nell'ambito del programma svolge uno stage presso l'azienda Allegrini, dove prosegue il rapporto per alcuni anni. Attualmente svolge attività di consulenza per varie aziende del settore vinicolo.

MATTEO ZANARDELLO

Diplomato al Master Sommelier ALMA AIS è stato assunto presso la cantina Ornellaia dopo aver frequentato lo stage del Master presso l'azienda menzionata. Matteo esperto in marketing e grande appassionato di vino grazie al Master ALMA AIS è riuscito a realizzare il sogno di unire le due sue grandi passioni. Matteo è infatti laureato in International Business, Marketing all'Università Westminster di Londra.

MIRIAM QUARTESAN

Classe '78 e originaria di Padova, frequenta il Master Sommelier ALMA-AIS nel 2012. Nell'ambito del corso svolge uno stage sulla comunicazione presso la rivista Spirito di Vino. Ora collabora con la famiglia Alajmo alle Calandre come sommelier di sala.

I GRANDI PROFESSIONISTI

Guest Teacher, ovvero l'esperienza dei Professionisti a disposizione degli studenti:

FABIO CHINCHIO

Responsabile Enoware

LUCA GARDINI

Miglior sommelier 2010

MAURO CAROSSO

Docente AIS

ANDREA BALLERI

Miglior sommelier d'Italia 2013

JOSKO GRAVNER

Vignaiolo

GIANFRANCO SOLDERA

Az. Agr. Case Basse, Montalcino

ALESSANDRO TOMBERLI

Maître e Direttore di Sala presso
Enoteca Pinchiorri

ANDREA GRIGNAFFINI

Direttore della rivista SpiritodiVino;
"Prix du Sommelier de l'Académie
Internationale de la Gastronomie
2013"

ANTONELLO MAIETTA

Presidente AIS

LUCA MARTINI

Miglior sommelier del mondo 2013

DENNIS METZ

Diplomato Master ALMA AIS; miglior
sommelier d'Italia 2012

MARIO POJER

Vignaiolo e produttore di aceto in
Trentino

LUIGI ODELLO

Presidente Centro Studi Assaggiatori

JOSKO SIRK

Produttore e ristoratore nel Collio

PIERLUIGI GORGONI

Docente di enologia collabora con la
guida Vini d'Italia de L'Espresso

AMPELIO BUCCI

Cantina Villa Bucci

LEONARDO RASPINI

Wine Manager Cantine Cecchi

ANDREAS WICKHOFF

Master of Wine, Austria

MATTEO PESSINA

Divulgatore e docente di materie
enoiche

PIERLUIGI GORGONI

Docente di enologia e collaborazione
di riviste nel settore

JEAN VALENTI

Campione del mondo Professionisti

I SOSTENITORI DELLA WINE ACADEMY DI ALMA



AIS

L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965. Il 6 aprile 1973, con Decreto n. 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato. Socio Fondatore e Membro della Worldwide Sommelier Association. Far parte dell'Associazione Italiana Sommelier significa partecipare alle moltissime attività di enogastronomia che vengono organizzate per i soci: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, uscite didattiche presso aziende vinicole in Italia e nel mondo. Significa inoltre partecipare a congressi e simposi nazionali e internazionali.



FIVI

La Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti ha lo scopo di rappresentare la figura del viticoltore di fronte alle istituzioni, promuovendo la qualità e l'autenticità dei vini italiani. La FIVI raggruppa viticoltori che soddisfano i seguenti criteri: Il vignaiolo che coltiva le sue vigne, imbottiglia il proprio vino, curando personalmente il proprio prodotto. Vende tutto o parte del suo raccolto in bottiglia, sotto la sua responsabilità, con il suo nome e la sua etichetta. Il vignaiolo rinuncia all'acquisto dell'uva o del vino a fini commerciali. Comprerà uva soltanto per estreme esigenze di vinificazione, in conformità con le leggi in vigore. Il vignaiolo rispetta le norme enologiche della professione, limitando l'uso di additivi inutili e costosi, concentrando la sua attenzione sulla produzione di uve sane che non hanno bisogno del maquillage di cantina.

La missione della FIVI si propone di difendere gli interessi dei propri aderenti in ambito morale, tecnico, sociale economico e amministrativo; partecipare alle politiche di sviluppo viticolo a scala locale, nazionale ed europeo; proporre misure economiche e norme legislative nell'interesse dei Vignaioli Indipendenti; proporre e promuovere un'organizzazione economica del vino sostenibile e razionale; dialogare con i poteri pubblici con l'obiettivo di esprimere le problematiche specifiche dei Vignaioli Indipendenti.



CSA

Il Centro Studi Assaggiatori è l'unità di ricerca sull'analisi sensoriale più avanzata e completa in Italia. Fondato nel 1990, ogni anno compie migliaia di test sui consumatori per verificare la qualità percepita di prodotti e servizi. Solo negli ultimi otto anni sono passati nel laboratorio di analisi sensoriale del Centro Studi Assaggiatori più di 1.000 prodotti e ognuno è stato profilato, creando così un archivio storico tra i più grandi in Italia, specchio fedele dei cambiamenti di gusto e di tendenza.



FORNITORI UFFICIALI DELLA WINE ACADEMY DI ALMA

GRUPPO ITALIANO VINI

GRUPPO ITALIANO VINI

Gruppo Italiano Vini è la prima azienda vitivinicola italiana e tra le prime aziende al mondo nella produzione e commercializzazione di vini italiani di pregio. Nato nel 1986, ha sede nella settecentesca Villa Belvedere sul Lago di Garda, in provincia di Verona. Il Gruppo Italiano Vini è presente in 11 regioni italiane con un patrimonio di 15 cantine, tutte di proprietà, tra le più rappresentative della storia e della cultura vitivinicola italiana.



BORMIOLI

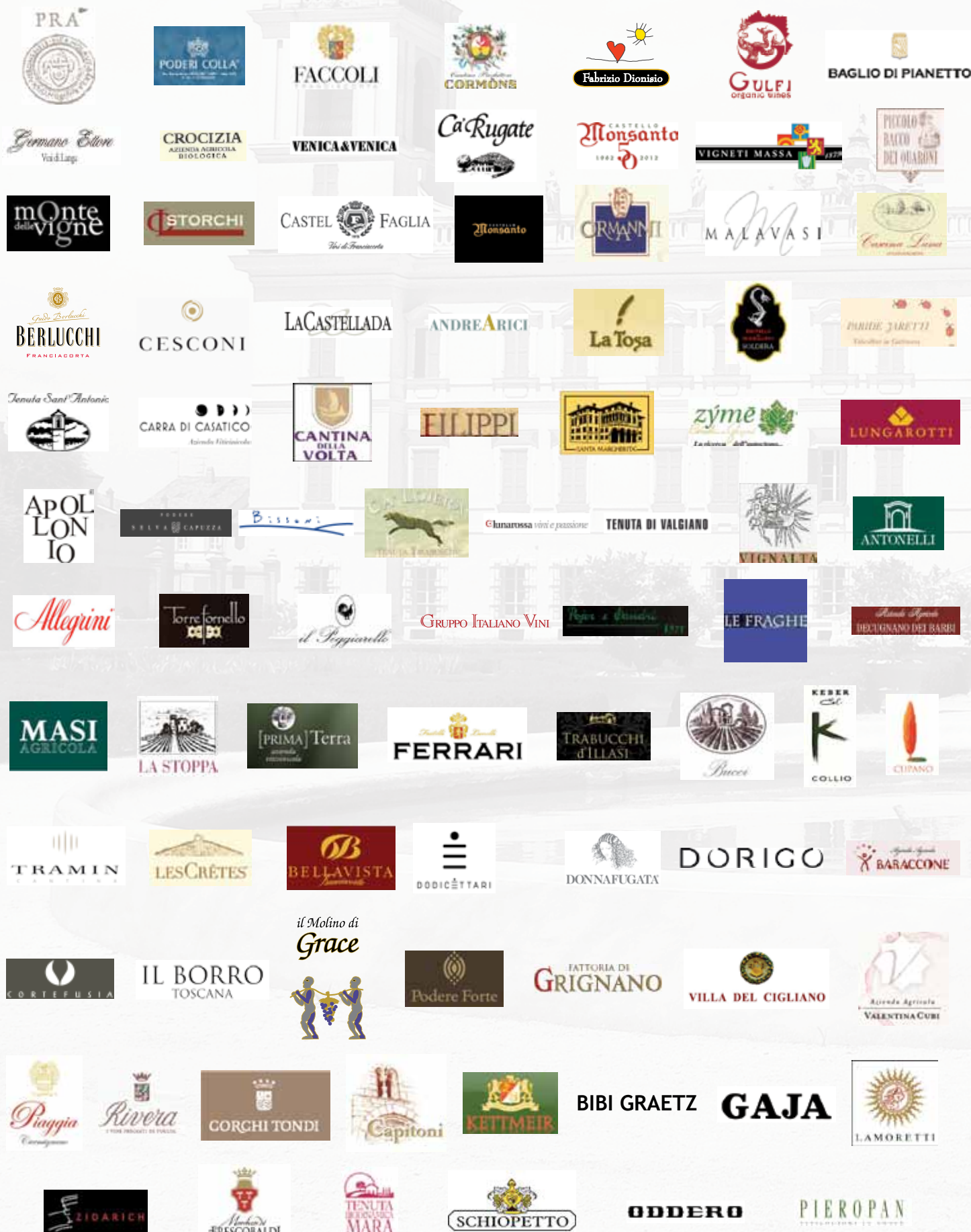
La prima vetreria Bormioli risale al 1825, ma la traccia più antica dei maestri vetrai Bormioli affonda le sue radici nel tempo. I costanti investimenti hanno permesso a Bormioli Rocco di diventare un gruppo multinazionale e di essere tra le prime realtà produttive italiane. Bormioli Rocco è leader di mercato nei prodotti in vetro per la casa e per il mondo della ristorazione e una realtà affermata nel business to business nella fornitura di prodotti per il packaging in vetro e in plastica dell'industria Farmaceutica, Profumeria&Cosmetica e Alimentare.



ENOWARE

E-group si occupa da oltre 10 anni dello sviluppo di software e applicazioni web per la ristorazione. Ha sviluppato ENOWARE per la gestione delle cantine (carico e scarico, gestione ordini, carta vini generata in Word e su iPad, inventario, interfacciamento con i gestionali) e PRENOTA-WEB per la gestione dell'agenda delle prenotazioni via Web. E-group è specializzata nello sviluppo e fornitura di servizi Web e ICT per la ristorazione di qualità e cura la pubblicazione del sito Web dell'Associazione di ristoratori Le Soste.

AZIENDE PARTNER



ISCRIZIONE

Costi, agevolazioni finanziarie e facilitazioni per gli studenti

QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota comprende:

- Lezioni frontali e esercitazioni pratiche
- Tutto il materiale didattico
- Uscite didattiche
- Pasto di mezzogiorno nelle giornate di corso

IL PAGAMENTO DELLA QUOTA È DILAZIONATO IN TRE RATE:

1^ rata al momento dell'iscrizione

2^ rata entro la data di inizio del corso

3^ rata entro 3 mesi dalla data di inizio del corso

AGEVOLAZIONI FINANZIARIE

ALMA ha predisposto, grazie alla collaborazione con Cariparma e Monte dei Paschi di Siena, uno strumento di finanziamento agevolato che copre fino all'intero costo del corso, rimborsabile con rate mensili nell'arco di cinque anni.

Telefono: +39 0521 525228 - e-mail: segreteria@scuolacucina.it

POSSIBILITÀ DI ALLOGGIO

Per l'alloggio durante i giorni di frequenza al Master, è possibile richiedere informazioni alla Segreteria Studenti di ALMA.



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 conduce il programma educativo EXPO 2015 con la finalità di sensibilizzare studenti e professori sul tema, sui contenuti e sullo svolgimento della prossima Esposizione Universale;
- ALMA è certificata ISO 9001:2008 con SGS per la progettazione ed erogazione di corsi di formazione per operatori della ristorazione e dell'ospitalità.

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 utilizzare la linea urbana nr. 2.

Usa il QRCode per aprire la posizione in Google Maps.



Gli SPONSOR di ALMA

Grandi aziende, vitali e lungimiranti, che per raggiungere nuovi traguardi hanno attinto alla competenza, ai valori e al know-how di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.
Grazie a tutte le aziende Sponsor che continuano a supportarci:

MAIN SPONSOR



SPONSOR TECNICI

FORNITORE UFFICIALE



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



@Alma_School



alma_scuola_cucina



Alma Scuola Cucina



alma-scuola-cucina



AlmaScuoladiCucina