



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

*“L'esempio è la più alta
forma di insegnamento”*

Enrico Luarabasi



**CORSO TECNICHE
DI BASE**

piano didattico

INTRODUZIONE AL CORSO

Il Corso Tecniche di Base è un corso unico in Italia, che permette di sviluppare le abilità fondamentali per avviarsi alla carriera della ristorazione.

E' un corso studiato per sviluppare le capacità fondamentali di base necessarie per iniziare un percorso professionale nella cucina. Il corso tecniche di base è propedeutico all'ammissione al corso superiore di cucina Italiana per chi non possiede precedenti esperienze nel settore.

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso ha l'obiettivo di formare la figura professionale di commis di cucina.

Al termine del percorso formativo l'allievo conoscerà la deontologia professionale del mestiere di cuoco secondo lo stile ALMA e sarà in grado di operare all'interno della brigata di cucina svolgendo mansioni di tipo semplice.

Le competenze raggiunte gli permetteranno di conoscere e valutare le materie prime e di predisporle per la cottura.

Il corso fornirà all'allievo l'autonomia operativa che gli permetterà di operare, nella mansione prevista, in imprese ristorative di diverse tipologie.



DESTINATARI

Il corso è rivolto a aspiranti cuochi italiani e stranieri che non hanno una preparazione di base o che non sono in possesso dei requisiti per accedere al corso superiore di cucina italiana e al corso superiore di pasticceria.

E' indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana.

DURATA

Il corso ha la durata di 2 mesi

ATTESTATO RILASCIATO (previo esame finale)

Attestato di frequenza al Corso Tecniche di Base

PIANO DIDATTICO

Il piano didattico comprende:

- Tecniche di base e fondamentali della cucina
- Elementi di pasticceria
- Introduzione all'analisi sensoriale
- Fondamenti di HACCP
- Elementi di nutrizione

IL CORPO DOCENTE

Maestro Gualtiero Marchesi
Rettore

Chef Paolo Amadori
Tecniche di cucina

Chef Luciano Tona
Direttore Didattico
Tecniche di cucina

Prof. Massimo Gelati
Sicurezza alimentare - HACCP

Chef Cristian Broglia
Tutor del corso
Tecniche di cucina

Prof.ssa Chiara Manzi
Nutrizione



In collaborazione con:

Prof.ssa Novella Bagna
Analisi sensoriale



QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota di iscrizione è di:

- € 4.500,00 + IVA 21% da effettuare in un'unica soluzione + un contributo di € 185 + IVA 21% per l'acquisto del kit utensili.

La quota include:

- Lezioni (8 ore giornaliere dal lunedì al venerdì)
- Esercitazioni pratiche
- Materiale didattico
- Pasto di mezzogiorno dal lunedì al venerdì
- Divisa ALMA
- Utilizzo delle attrezzature e degli utensili di laboratorio

La quota non comprende l'alloggio.

ALLOGGIO

ALMA dispone di confortevoli residence nelle vicinanze della scuola ("Alma Housing"). I residence offrono soluzioni abitative in condivisione tra gli studenti.

Ogni appartamento è dotato di soggiorno con angolo cottura e servizi: il costo mensile, incluse le spese, è di € 415,00 a persona (salvo variazioni).

Per informazioni rivolgersi alla sig.ra Piera Ferrari
E-mail: piera@hotelresidenceilborgo.it – Tel. 0521.312320



MODALITÀ DI ISCRIZIONE E PAGAMENTO

La scheda di candidatura, corredata da curriculum vitae, va compilata on-line sul sito www.alma.scuolacucina.it.

La selezione avverrà attraverso una graduatoria di ammissione.

Per informazioni si prega di contattare la segreteria ai seguenti recapiti:

Telefono: **0521.525207 - 525215** - Fax: **0521.525252**

E-mail: segreteria@scuolacucina.it

La scuola invierà, via e-mail, lettera di ammissione e scheda di iscrizione al corso.

L'iscrizione si ritiene perfezionata con l'invio ad ALMA, tramite fax o e-mail, della scheda di iscrizione unitamente a copia del bonifico bancario che attesta l'avvenuto pagamento della quota di iscrizione.

PAGAMENTI PERSONALIZZATI

Gli istituti di credito convenzionati con ALMA sono disponibili ad accogliere domande di finanziamento fino all'importo totale del corso, compreso l'alloggio.

Per informazioni rivolgersi al sig. Egidio Lina
E-mail: egidio.lina@scuolacucina.it



COME RAGGIUNGERE ALMA

Colorno dista 10 km da Parma e può essere raggiunta:

- **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 extraurbana nr. 2



ALMA s.r.l.
Piazza Garibaldi, 26 PARMA
43052 Colorno (Parma) Italia
Tel. +39 0521 525211 - Fax +39 0521 525252
infoalma@scuolacucina.it

www.alma.scuolacucina.it

Scheda di candidatura

Corso tecniche di base
(Compilare in stampatello)

Compila la scheda on-line sul sito www.alma.scuolacucina.it

Nome _____

Cognome _____

Qualifica o titolo di studio _____

Anno conseguimento diploma _____

Telefono _____

Cell. _____

E-mail * _____

Indirizzo _____

C.A.P. _____ Città _____ Prov. _____

Nazionalità _____

*Le comunicazioni avverranno via e-mail Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D. Lgs 196/2003

Firma _____

Il trattamento dei dati personali è svolto nell'ambito della banca dati di Alma e nel rispetto di quanto stabilito dal D. Lgs 196/2003 sulla tutela dei dati personali.

I suoi dati non saranno comunicati o diffusi a terzi e per essi Lei potrà richiedere, in qualsiasi momento, la modifica, la cancellazione o opporsi al loro utilizzo.

Firma _____

Per informazioni si prega di contattare la segreteria ai seguenti recapiti:

ALMA s.r.l.
E-mail: segreteria@scuolacucina.it
Tel: 0521.525207 - 525215 - Fax: 0521.525252