



# ALMA<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

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

*Ennio Quirino Visconti*



**CORSO SUPERIORE  
DI PASTICCERIA**

piano didattico

## INTRODUZIONE AL CORSO

Il Corso Superiore di Pasticceria è un corso unico in Italia per chi vuole acquisire e perfezionare le nozioni fondamentali della pasticceria italiana, con la guida e l'insegnamento di grandi maestri pasticceri e dei migliori docenti di pasticceria.

Alma offre ai propri studenti un ambiente formativo dove la conoscenza delle materie prime e dei territori gastronomici si fondono con le metodologie, le tecniche più innovative e la sapienza delle tradizioni.

## OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso ha l'obiettivo di formare pasticceri professionisti. Al termine del percorso formativo lo studente sarà in grado di realizzare le preparazioni di pasticceria tradizionali e moderne utilizzando le corrette tecniche e ponendo massima attenzione nell'utilizzo dei prodotti alimentari.

Lo studente inoltre acquisirà competenze legate alla storia e cultura della pasticceria, all'analisi sensoriale, alla nutrizione e alla sicurezza alimentare.



## DESTINATARI

Il corso è rivolto a diplomati degli istituti alberghieri o a giovani italiani e stranieri anche con una prima esperienza della pasticceria. Possono iscriversi anche gli studenti che hanno superato il corso tecniche di base di ALMA.

E' indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana.

## DURATA

Il corso ha la durata di circa 7 mesi (500 ore) ed è organizzato in due fasi:

### - Fase Residenziale:

15 settimane di lezioni ed esercitazioni pratiche presso la sede di ALMA nella Reggia di Colorno.

### - Stage Professionale:

15 settimane presso un laboratorio di pasticceria o un ristorante convenzionato con ALMA.

## ATTESTATO RILASCIATO (previo esame finale)

Pasticcere Professionista



## PIANO DIDATTICO

Il piano didattico comprende:

- Tecniche di pasticceria
- Storia della pasticceria
- Analisi sensoriale
- Nutrizione
- Sicurezza alimentare - HACCP
- Visite didattiche

Stage professionale

Esami finali

## IL CORPO DOCENTE

*Maestro Gualtiero Marchesi*  
 Rettore

*Chef Luciano Tona*  
 Direttore Didattico  
 Tecniche di cucina

*Chef Matteo Berti*  
 Tutor del corso  
 Tecniche di pasticceria

*Prof. Luigi Odello*  
 *Prof.ssa Novella Bagna*  
 Analisi sensoriale

*Prof. Andrea Sinigaglia*  
 Storia e cultura  
 della cucina italiana

*Prof. Massimo Gelati*  
 Sicurezza alimentare  
 HACCP

*Prof. Davide Cassi*  
 Scienza in cucina

*Prof.ssa Chiara Manzi*  
 Nutrizione

*Maestri Pasticceri  
 dei territori italiani*

In collaborazione con:



CENTRO STUDI  
ASSAGGIATORI



## QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota di iscrizione è di: € 8.000 + IVA 21%  
+ un contributo di € 200 + IVA 21% per l'acquisto del kit utensili

- 1° rata: € 2.000 + IVA 21% all'iscrizione
- 2° rata: € 4.000 + IVA 21% entro l'inizio
- 3° rata: € 2.000 + IVA 21% entro 2 mesi dall'inizio

Per i residenti all'estero:

- il 50% al momento dell'iscrizione
- il 50% entro la data d'inizio

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 per la fase residenziale.  
Nelle 15 settimane di stage vitto e alloggio sono forniti dalla struttura ospitante.

## 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 Ferrarini  
E-mail: [piera@hotelresidenceilborgo.it](mailto: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](http://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](mailto: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 prima rata 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](mailto: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](http://www.alma.scuolacucina.it)

## Scheda di candidatura

Corso Superiore di Pasticceria  
(Compilare in stampatello)

Compila la scheda on-line sul sito [www.alma.scuolacucina.it](http://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](mailto:segreteria@scuolacucina.it)  
Tel: 0521.525207 - 525215 - Fax: 0521.525252