



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

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

Ignazio Marzetti



**CORSO SUPERIORE
DI SOMMELLERIE**

piano didattico

INTRODUZIONE AL CORSO

Con questo corso ALMA offre ai propri studenti una straordinaria esperienza formativa: la conoscenza dei territori, dei vini e delle materie prime tipiche, la sapienza delle tradizioni e le tecniche di degustazione più avanzate, la conoscenza del mondo del vino e delle bevande, e la padronanza delle normative di igiene degli alimenti.

OBIETTIVI DEL CORSO

Il diplomato del Corso Superiore di Sommelierie conosce l'eno-grafia nazionale e internazionale, le tecniche di degustazione e di servizio, le tecniche di abbinamento cibo/vino e i prodotti tipici regionali. Conosce inoltre la normativa igienico sanitaria vigente, è in grado di effettuare il servizio del vino e delle bevande, e di praticare l'analisi sensoriale.

Al termine del corso, il diplomato è pienamente in grado di inserirsi nel mondo del lavoro con gli strumenti adeguati ad operare come sommelier presso un ristorante, o come professionista del vino presso aziende vinicole, enoteche, wine bar e grande distribuzione organizzata.



DESTINATARI

Il corso è rivolto agli aspiranti sommelier, a diplomati delle scuole alberghiere e a tutti gli operatori del mondo del vino. Non è necessaria una specifica esperienza nel settore. Il corso è organizzato in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommeliers (AIS).

DURATA

Il corso ha la durata di 5 mesi ed è organizzato in due fasi:

- Fase Residenziale:

11 settimane (460 ore) di lezioni e degustazioni presso la sede di ALMA nella Reggia di Colorno, completate da uscite didattiche sul territorio.

- Stage Professionale:

10 settimane (240 ore) in strutture legate al mondo della sommelierie, della ristorazione, e più in generale del vino. Lo stage sarà organizzato tenendo conto delle esigenze didattiche, formative e logistiche dei singoli partecipanti.

ATTESTATO RILASCIATO (previo esame finale)

Attestato di "Sommelier"



PIANO DIDATTICO

Il piano didattico comprende:

- Viticoltura ed enologia
- Sommelierie
- Cultura gastronomica
- Tecniche di cucina
- Analisi sensoriale
- Sicurezza alimentare
- Ospiti Speciali
- Uscite didattiche
- Stage

IL CORPO DOCENTE

Il corpo docente è costituito dai più qualificati esperti del settore, e da docenti e sommelier AIS, coordinati da ALMA:

Gualtiero Marchesi
Rettore

Prof. Pierluigi Gorgoni
Enologia

Luciano Tona
Direttore Didattico

Prof. Andrea Grignaffini
Enogastronomia

Andrea Sinigaglia
Responsabile
Alma Wine Academy

Prof. Luigi Odello
Analisi sensoriale

In collaborazione con:

- "Università del caffè Ily"
- "Centro Studi Assaggiatori"
- "A.I.S. - Ass. Italiana Sommelier"

Prof. Bentley
Analisi sensoriale

Matteo Pessina
Analisi sensoriale

Prof. Virtuani
Analisi sensoriale



QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota di iscrizione è di € 4.500,00 + IVA 21%

- 1° rata: € 1.000 + IVA 21% all'iscrizione
- 2° rata: € 2.300 + IVA 21% entro la data di inizio corso
- 3° rata: € 1.200 + IVA 21% entro 2 mesi dalla data inizio corso

Per i residenti all'estero:

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

I neo diplomati dagli istituti alberghieri hanno diritto all'esenzione IVA (per cui l'importo è di € 4.500, da pagare con le scadenze sopra indicate).

La quota include:

- Lezioni ed esercitazioni (8 ore giornaliere dal lun. al ven.)
- Degustazioni
- Materiale didattico
- Pranzo di mezzogiorno da lunedì a venerdì
- Divisa Alma Wine Academy

La quota non comprende l'alloggio per la fase residenziale.

Nelle 10 settimane di stage, l'alloggio viene di norma fornito 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@hotelresidenceilbordo.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: **0521.525221** - Fax: **0521.525252**

E-mail: giulia.beccarelli@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



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 Superiore di Sommellerie
(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: giulia.beccarelli@scuolacucina.it
Tel: 0521.525221 - Fax: 0521.525252