



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

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

Ennio Marchetti



**CORSO SUPERIORE
DI CUCINA ITALIANA**

piano didattico

INTRODUZIONE AL CORSO

Il Corso Superiore di Cucina Italiana è un corso unico in Italia per chi vuole investire nel proprio futuro imparando la professione dai migliori docenti e dai più importanti Chef di cucina italiana.

ALMA offre ai propri studenti una straordinaria esperienza formativa: la conoscenza dei territori e delle materie prime tipiche, la sapienza delle tradizioni e le tecniche di cucina più evolute, i valori della nutrizione e la padronanza delle normative di igiene degli alimenti.

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso ha l'obiettivo di formare cuochi professionisti di cucina italiana; è una figura professionale con una preparazione a 360 gradi che gli permette di affrontare il mondo della ristorazione nelle varie tipologie di cui conoscerà le caratteristiche, la gestione e l'operatività.

Al termine del percorso formativo, lo studente sarà in grado di gestire il rifornimento delle materie prime e la loro corretta conservazione, organizzare e preparare i piatti, predisporre il menù e la carta di un ristorante.

Lo studente inoltre acquisirà competenze di storia e cultura della cucina e di gastronomia italiana, di enologia, analisi sensoriale e scienze della nutrizione.



DESTINATARI

Il corso è rivolto a diplomati degli istituti alberghieri o a giovani cuochi italiani e stranieri con almeno due anni di esperienza. Possono iscriversi anche gli studenti che hanno superato il Corso di Tecniche di Base di ALMA.

E' indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana.

DURATA

Il corso ha la durata di 10 mesi ed è organizzato in due fasi:

- Fase Residenziale:

5 mesi (800 ore) di lezioni ed esercitazioni pratiche presso la sede di ALMA nella Reggia di Colorno.

- Stage Professionale:

5 mesi presso un prestigioso ristorante italiano convenzionato con ALMA.

ATTESTATO RILASCIATO

(previo esame finale)

Cuoco Professionista di Cucina Italiana



PIANO DIDATTICO

Il piano didattico comprende:

- Tecniche di cucina e di pasticceria
- La cucina dei territori italiani
- Analisi sensoriale
- Elementi di enologia
- Elementi di gestione del settore food and beverage
- Nutrizione
- Storia e cultura della cucina italiana
- 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 Marco Soldati
Tecniche di cucina

Chef Silvio Salmoiraghi
Tecniche di cucina

Chef Tiziano Rossetti
Tecniche di cucina

Chef Michel Magada
Tecniche di cucina

Chef Matteo Berti
Tecniche di pasticceria

Chef Bruno Ruffini
Tecniche di pasticceria

Chef Giuseppe Gagliardi
Tecniche di pasticceria

Prof. Andrea Sinigaglia
Storia e cultura
della cucina italiana

Prof. Massimo Gelati
Sicurezza alimentare
HACCP

Prof. Davide Cassi
Scienza in cucina

Prof. Pierluigi Gorgoni
Enologia

Prof. Emanuele Gnemmi
Elementi di gestione
food & beverage management

Prof.ssa Chiara Manzi
Nutrizione

Prof. Andrea Grignaffini
Enogastronomia

Prof. Davide Mondin
Prodotti Tipici

In collaborazione con:



Prof.ssa Novella Bagna
Analisi sensoriale

QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota di iscrizione è di: € 11.900 + IVA 21%
+ un contributo di € 185 + IVA 21% per l'acquisto del kit utensili

- 1° rata: € 2.900 + IVA 21% all'iscrizione
- 2° rata: € 6.000 + IVA 21% entro l'inizio
- 3° rata: € 3.000 + IVA 21% entro 3 mesi data inizio corso

Per i residenti all'estero:

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

Gli allievi neo diplomati dagli istituti alberghieri hanno diritto all'esenzione IVA (per cui l'importo è di € 11.900) da pagare con le scadenze sopra indicate.

La quota include:

- Lezioni (8 ore giornaliera 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. Nei 5 mesi di stage, vitto e alloggio sono forniti dal ristorante 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 – 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 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 Cucina Italiana
(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