



# ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

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

*Luigi Lucarelli*



Alma Wine Academy



Associazione Italiana Sommelier

**MASTER SOMMELIER  
ALMA-AIS**

piano didattico

## INTRODUZIONE AL CORSO

Il corso consentirà di acquisire competenze e conoscenze di alto profilo professionale, ed in particolare di conoscere in modo approfondito:

- Le relazioni tra vitigni italiani e internazionali, le filosofie e le tecniche di coltivazione e produzione, i territori e la qualità del vino, le vecchie e nuove tecniche di degustazione e dell’abbinamento cibo-vino
- Il mercato del beverage, gli elementi fondamentali della gestione degli acquisti e dei rapporti con i fornitori, la gestione delle giacenze di magazzino e della cantina
- Gli elementi di marketing e visual merchandising nei diversi contesti operativi e gli elementi fondamentali della comunicazione verso l’esterno e nell’ambiente di lavoro.



Il Master è rivolto a sommelier, ristoratori, operatori ed esperti del settore in possesso di un diploma di scuola media superiore, e del diploma AIS di terzo livello, o formazione certificata equivalente.

Gli aspiranti partecipanti saranno selezionati attraverso un colloquio eseguito da responsabili ALMA e AIS, per un numero massimo di 21 allievi.

## DURATA

Il corso è stato organizzato per consentire la partecipazione anche a chi già svolge un'attività lavorativa, e richiede la presenza in ALMA un solo giorno alla settimana per le prime 23 settimane, con inizio il giorno **3 ottobre 2011** e termine il giorno **31 luglio 2012** (esami finali inclusi) suddivisi come segue:

- **Fase residenziale: 3 ottobre 2011 - 7 maggio 2012**

Le lezioni si terranno tutti i lunedì, escluse festività ed eventi speciali, dalle ore 9,00 alle ore 13,00 e dalle ore 14,00 alle ore 18,00 per un totale di 23 giornate.

La fase residenziale comprende, oltre alle giornate dedicate alle lezioni frontali e alla degustazione, le uscite didattiche nei territori di eccellenza e la formazione a distanza.

L'obbligo di frequenza durante questa fase è dell'80%, corrispondente a 128 ore per le lezioni e 96 ore per le uscite didattiche.

- **Fase di stage: 8 maggio - 28 luglio 2012**

Lo stage si svolgerà in Italia o all'estero, in strutture diverse legate al mondo della sommelierie e della comunicazione, e sarà organizzato secondo le esigenze didattiche, formative e logistiche dei singoli partecipanti.

- **Esami finali in ALMA: 30 e 31 luglio 2012**

## ATTESTATO RILASCIATO (previo esame finale)

Diploma di Master Sommelier ALMA – AIS

- Tecniche di degustazione e analisi sensoriale
- Tecniche dell'abbinamento cibo-vino
- Viticoltura
- Enologia
- Enografia
- Gastronomia e nuove tendenze in cucina
- Fondamenti di marketing e analisi del consumatore
- Il sistema della distribuzione
- Visual merchandising
- La comunicazione del vino
- Sicurezza alimentare e legislazione del vino
- Ospiti speciali
- Uscite didattiche
- Formazione a distanza
- Stage

## IL CORPO DOCENTE

Il corpo docente è costituito dai più qualificati esperti del settore, selezionati all'interno del corpo docente AIS e del corpo docente ALMA, e da importanti ospiti esterni.



## QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota di iscrizione è di € 4.000 + IVA 21%

- 1° rata: € 400 + IVA 21% (totale € 484) per l'iscrizione al corso, da considerarsi acconto sul totale dovuto.
- 2° rata: € 2.000 + IVA 21% (totale € 2.420) entro la data di inizio del corso.
- 3° rata: € 1.600 + IVA 21% (totale € 1.936) entro 3 mesi dalla data di inizio del 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 € 4.000 da pagare con le scadenze sopra indicate).

La quota include:

- le lezioni ed il relativo materiale didattico
- il pranzo di mezzogiorno nei giorni delle lezioni, delle uscite didattiche e degli stage
- gli spostamenti in occasione delle uscite didattiche dal punto di incontro (che sarà stabilito di volta in volta), fino alla località di destinazione e viceversa.



## 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).

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

Telefono: **0521.525221** - Fax: **0521.525252**

E-mail: [giulia.beccarelli@scuolacucina.it](mailto:giulia.beccarelli@scuolacucina.it)

Una volta valutato il curriculum vitae, se ritenuto idoneo ad un'eventuale iscrizione 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, compilata in ogni sua parte e firmata, 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

Master Sommelier ALMA-AIS - 3<sup>a</sup> edizione  
(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: [giulia.beccarelli@scuolacucina.it](mailto:giulia.beccarelli@scuolacucina.it)  
Tel: 0521.525221 - Fax: 0521.525252