



INDIRIZZO DI STUDIO MANAGEMENT

ALTA FORMAZIONE ALMA

MASTER IN FOOD E BEVERAGE MANAGEMENT

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA





**UNA SEDE UNICA
NEL CUORE DELLA
FOOD VALLEY ITALIANA**





ALMA

La scuola dell'ospitalità italiana

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana è il più autorevole centro di formazione per l'ospitalità e l'enogastronomia. Collocata in una posizione strategica, nel cuore della Food Valley a 10 km da Parma, proclamata dall'Unesco "città creativa per la gastronomia", ogni giorno ALMA forma i professionisti della ristorazione del domani. Un obiettivo perseguito dal 2004 all'interno della splendida Reggia di Colorno che, dotata di tutte le attrezzature e tecnologie, diventa la cornice ideale per la fase di formazione degli allievi. Intraprendere un percorso formativo di ALMA significa molto di più che cominciare a frequentare un istituto di alta formazione. ALMA è studio, pratica, disciplina, crescita, ma anche un punto di riferimento costante per il proprio futuro professionale una volta diplomati. ALMA è una scuola che prepara al mondo del lavoro, pronta ad accogliere ragazzi provenienti da tutto il mondo e da diversi percorsi scolastici.



NEXT GENERATION CHEF:

Da ALMA i professionisti del futuro

ALMA forma la **Next Generation** dei professionisti della ristorazione: cuochi, pasticceri, sommelier, professionisti di sala, food&beverage manager e bakery chef. Next Generation Chef è l'impegno quotidiano di ALMA che si esprime attraverso la costruzione di un'educazione e di una cultura enogastronomiche basate sui valori di sostenibilità, sovranità alimentare e stili di consumo. Questi temi sono il cuore di questo progetto: ALMA ha chiamato attorno a sé centinaia esperti di settore tra cuochi, storici, produttori, giornalisti, critici e accademici per lavorare alla ricerca e sviluppo della didattica del futuro attraverso tavole rotonde, convegni e indagini internazionali. Il risultato è diplomare una generazione di professionisti del futuro consapevoli e responsabili, capaci di inserirsi da subito nel mondo del lavoro con un bagaglio fatto sia di competenze tecniche, che di un sistema di valori sempre più richiesti anche in questo tipo di professioni.

SIMEONE MARIO

Controller Gruppo Alajmo - XIV edizione

“La mia esperienza al Master in Food & Beverage Management è stata molto positiva, in primis per i contenuti didattici del corso, di altissimo livello, e poi per l'ambiente, le persone e le esperienze che caratterizzano il periodo residenziale. Con lo stage inoltre ho avuto l'opportunità di entrare come controller nel gruppo Alajmo, dove sono stato poi assunto come junior controller, e infine promosso a controller del gruppo. Lì il mio ruolo è quello di fornire alla direzione le informazioni necessarie a prendere decisioni: per arrivare a fare questo bisogna essere molto calati in tutte le fasi dell'azienda, sia operative che strategiche. Questo fa sì che la mia giornata tipo sia molto dinamica e il percorso fatto di tanti piccoli traguardi per migliorarsi sempre di più.”

LA REGGIA DI COLORNO

Una location unica nel cuore della Food Valley, il palazzo settecentesco a soli 10 km da Parma.

LE AULE DIDATTICHE

24 aule, demo e training, 2 laboratori di pasticceria e un laboratorio di panificazione il tutto dotato delle più moderne tecnologie.

IL RISTORANTE DIDATTICO “MATER”

Un luogo dove simulare l'attività del servizio e approfondire la tecnica di accoglienza e gestione della sala.

LA CUCINA CENTRALE

Il motore di ALMA, per la pratica quotidiana degli allievi.

L'AULA SOMMELLERIE

Uno spazio tecnologico disegnato su misura per la didattica tra analisi sensoriale, la tecnica della degustazione e la ricerca.

LA CANTINA

Allestita nei sotterranei della Reggia, ospita oltre 1.000 etichette rappresentanti il panorama enologico Italiano, per lo studio, gli approfondimenti e le degustazioni.

ALMA LAB

Lo spazio identificato per la formazione dei futuri “Bakery Chef” riproduce il contesto ideale per la didattica con quanto necessario per insegnare e imparare l'arte bianca.

LA BIBLIOTECA

Oltre 13.000 testi in varie lingue dedicati al mondo dell'enogastronomia, a disposizione degli studenti.

GLI ALLOGGI

A pochi passi dalla Scuola, ALMA dispone di confortevoli residence per l'accoglienza degli studenti.

LA PIATTAFORMA WEB

Per la fruizione del materiale didattico, sempre facilmente reperibile dagli studenti in corso.





IL CORSO

IL FOOD&BEVERAGE MANAGER DI ALMA

Il percorso creato da ALMA per i futuri Manager della Ristorazione è un connubio tra la conoscenza del prodotto, della cucina e del territorio e le competenze gestionali e tecniche che oggi sono necessarie per guidare con profitto le aziende di ristorazione. L'una senza l'altra rendono incompleto il profilo di un manager all'interno di un business complesso come quello della ristorazione, sia essa commerciale, collettiva e veloce che dell'hotellerie o di nuovi format ristorativi come le ghost kitchen.

UN PERCORSO CHE PUNTA IN ALTO

Base di partenza è la conoscenza e l'abilità professionale di chi opera nel settore della Cucina, della Pasticceria e della Sommellerie e quindi ne conosce le caratteristiche fondamentali. Su questa base ALMA intende costruire le competenze necessarie ai futuri Manager della Ristorazione per puntare in alto.

IL VALORE DI STUDIARE AD ALMA

ALMA ha saputo creare un sistema formativo unico, integrando conoscenze e abilità in stretto contatto con il mondo del lavoro. La Reggia di Colorno, "sede della Scuola", è ogni giorno teatro di lezioni magistrali, convegni, attività formative d'eccellenza, incontri con i grandi professionisti e maestri della ristorazione italiana e internazionale. Così in pochi anni è diventata il più autorevole centro di formazione nel settore della ristorazione italiana. Studiare ad ALMA vuol dire vivere ogni giorno un'esperienza memorabile data dall'esempio di grandi maestri e dal contatto con le più importanti imprese che operano nel settore.

ALMA È ENTE ACCREDITATO ALLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA PER LA FORMAZIONE SUPERIORE

Grazie all'accreditamento regionale di ALMA in qualità di ente di formazione, la qualifica regionale rilasciata al termine del Master in Food & Beverage Management è correlata ad un livello dell'European Qualification Framework (EQF), un riferimento comune per cui le competenze e le abilità acquisite dagli studenti sono immediatamente leggibili, credibili e quindi spendibili all'estero, in tutti gli stati membri dell'UE.

01

CHI SEI OGGI

- Diplomato presso qualsiasi istituto
- Operatore del settore della ristorazione con esperienza pregressa

02

SELEZIONE DEI PARTECIPANTI

L'ammissione al corso è subordinata al superamento di selezioni in entrata che comprendono un test di valutazione delle competenze e un colloquio motivazionale.

I MODULI

FASE RESIDENZIALE

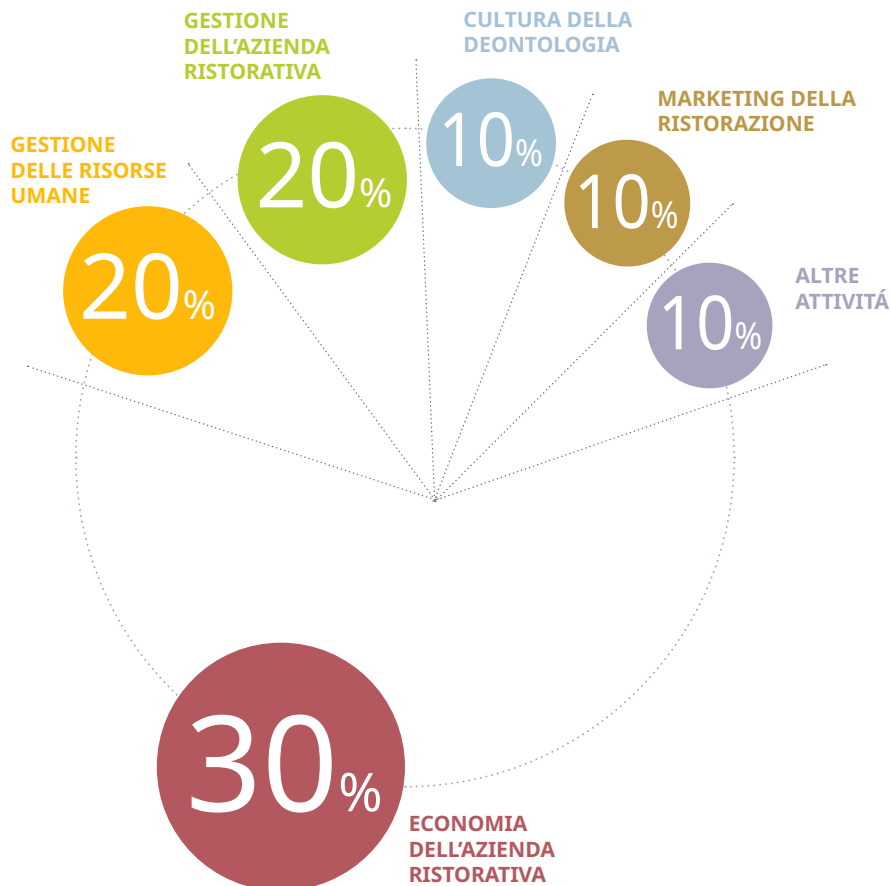
Le lezioni si terranno dalle 10.00 alle 17.00 presso la sede di ALMA nella Reggia di Colorno. Durante le lezioni è richiesto un abbigliamento formale.

STAGE

Lo stage, di un periodo dai due ai sei mesi a seconda anche della disponibilità dell'allievo, si svolge presso strutture, in Italia o all'estero, selezionate da ALMA e legate alla ristorazione e all'hotellerie.

ESAME FINALE

Al termine di tutto il percorso, gli allievi affrontano l'esame finale che prevede l'elaborazione e la discussione di una tesi. Con il superamento dell'esame si consegue l'attestato di Manager della Ristorazione e la qualifica di 7° livello Tecnico della Gestione dei servizi in ambito Ristorativo



LEZIONI
TEORIA
& PRATICA

300 ore

STAGE

da 2
a 6
mesi

03

CHI DIVENTERAI DOMANI

- Food & Beverage Manager
- Event Manager
- Consulente per start-up in ambito ristorativo
- Direttore di hotel
- Tecnico delle attività ristorative nella ristorazione collettiva
- Buyer ufficio acquisti di catene alberghiere e aziende

04

MONDO DEL LAVORO

- Hotellerie nazionale e internazionale
- Ristorazione commerciale
- Ristorazione collettiva
- Imprese turistiche e entertainment
- Nuovi format ristorativi

JACOPO GUBERT

**Restaurant Manager del ristorante di Alessandro Borghese *IL LUSO DELLA SEMPLICITÀ*
IX edizione**

Dopo una brutta esperienza lavorativa mi sono reso conto che come ogni cosa, per avere successo in una professione è importantissima la formazione. ALMA non solo mi ha dato gli strumenti tecnico-specifici necessari per questo lavoro, ma cosa più importante, mi ha dato una forma mentis fondamentale non solo per la vita lavorativa, ma anche quella personale. Per me è stata fondamentale è la voglia di fare e di arrivare. Un'altra arma vincente e il non aver paura di rischiare e di chiedere aiuto. In questo momento vince chi è formato e chi è bravo a crearsi una fitta rete di contatti.

LA STRUTTURA DIDATTICA

- Lezioni Teoriche con il contributo di prestigiosi Guest Teacher
- Lezioni pratiche
- Esperienze e uscite didattiche
- Supporto digitale:
 - Libri di testo realizzati da ALMA in collaborazione con Edizioni Plan
 - Web App, per consultare e scaricare materiale didattico



L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO: IL SUPPORTO DI ALMA E LA COMMUNITY DEI DIPLOMATI



ALMA orienta ed accompagna i propri diplomati nel mondo del lavoro.

Il Career Center è il servizio di ALMA che facilita il dialogo tra imprese e diplomati, mettendo in contatto diretto offerta e domanda di lavoro attraverso una serie di servizi e risorse per l'orientamento lavorativo, la ricerca attiva di lavoro e lo sviluppo di carriera.

Lo strumento principe di cui si serve il Career Center è chiamato ALMAlink, che raccoglie le ricerche di personale qualificato da parte delle migliori aziende del settore rivolte specificatamente a diplomati dei Corsi Superiori di ALMA.

ALMAlink rappresenta uno degli impegni più concreti di ALMA nel supportare i propri diplomati nel costruire da subito il proprio percorso di carriera e a rimanere in costante contatto con la scuola, generando costantemente nuove opportunità professionali.



**Scopri le storie dei nostri
diplomati sul sito:
da dove sono partiti
e dove si trovano ora!**

ANASTASIA FIASCHINI
Allieva X edizione CMR

“Grazie alla mia esperienza al Food&Beverage Innovation Program con ALMA a Londra ho avuto l'occasione di conoscere il format ristorativo “Mercato Metropolitan”, unico nel suo genere, affascinante e di grande ispirazione professionale. Questa realtà pone un'enfasi particolare sull'aspetto della sostenibilità, della qualità, monitorata da continui controlli, e sugli aspetti ambientali, economici e sociali della comunità. L'impegno per la sostenibilità è mantenuto lungo l'intera catena di valore: dalla selezione in fase progettuale di spazi urbani in disuso da riqualificare, all'impiego, durante l'operatività, di materiali riciclati, dal layout no-frills, fino alla logistica operativa a rifiuti-zero.”

FOOD & BEVERAGE INNOVATION PROGRAM

Il programma firmato ALMA offre la possibilità di partecipare al “Food&Beverage Innovation Program” un'esperienza in strutture di formazione all'estero fra hotellerie, management ed event organization, per una preparazione aggiornata e dal respiro internazionale nel mondo della gestione ristorativa tradizionale e moderna.

Il programma nasce dalla sinergia tra il background di conoscenze dei docenti ALMA e il network di partnership che la Scuola ha costruito nel tempo grazie a prestigiose relazioni.

Il “Food&Beverage Innovation Program” ha molteplici finalità per l'allievo:

- Costruire un approccio cosmopolita in termini di concept ristorativo e strumenti d'impresa
- Comprendere attraverso un contatto diretto con prestigiose strutture dell'ospitalità le chiavi di successo di un'impresa di ristorazione e hotellerie
- Creare l'occasione per accedere alla prima fase di recruiting direttamente sul campo
- Incoraggiare lo sviluppo di un pensiero critico nei confronti dei vari format incontrati, per sviluppare il proprio business in linea con i trend contemporanei.

La partecipazione a questo modulo è facoltativa e a pagamento e partirà al raggiungimento degli allievi.

Tutte le informazioni su www.alma.scuolacucina.it







**AULA
FOOD & BEVERAGE
MANAGEMENT**



ALMA

*"L'Università è lì più oltre
l'attesa di un appuntamento"*
Luigi Einaudi

IL COMITATO SCIENTIFICO

Il movimento gastronomico è in costante evoluzione. Alla luce degli sviluppi dei piani didattici in funzione delle richieste di mercato, ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana negli anni ha proposto e rinnovato i propri corsi di alta formazione, con l'obiettivo di preparare e formare i futuri professionisti del mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Il Comitato Scientifico ALMA è composto da modelli d'eccellenza ai quali ispirarsi, in grado di accompagnare gli allievi nella formazione dei diversi specifici indirizzi.

Davide Rampello, Paolo Lopriore, Ezio Marinato, Mariella Organi, Davide Comaschi, e Andrea Grignaffini rappresentano i fari da seguire per i futuri cuochi, pasticceri, maestri di sala e panificatori.



**DAVIDE
RAMPELLO**

Storia e Cultura

**PAOLO
LOPRIORE**

Cucina

**EZIO
MARINATO**

Panificazione

**MARIELLA
ORGANI**

Ospitalità

**DAVIDE
COMASCHI**

Pasticceria

**ANDREA
GRIGNAFFINI**

Vino & Fine Dining

**GUALTIERO
MARCHESI**

Maestro della cucina italiana

"L'esempio è la più alta forma di insegnamento"



Gualtiero Marchesi è stato il rettore di ALMA dalla sua nascita al 2017.

ROBERTO GIACOMIN

Operations & F&B Manager presso HABONA INVEST

“ALMA ha rappresentato per me uno dei più grandi cambiamenti della mia vita, sia professionale che personale. Ho appreso quanto sia importante investire su se stessi, non smettendo mai di formarsi. Grazie all’impegno e alla costanza, sono riuscito a raggiungere uno dei traguardi che mi ero prefissato e che mi vede oggi a capo di un ambizioso progetto. Inoltre sono riuscito a creare un network con i miei colleghi che ancora oggi mi aiuta nell’affrontare i problemi di ogni giorno: ed è proprio questo che ha reso l’esperienza in ALMA una delle più belle ed emozionanti della mia vita”.

IL CORPO DOCENTE

FABIO AMADEI

Resp. Area Cultura Gastronomica
ALMA

PIETRO ARRIGONI

Regista teatrale

NICOLA CHIGHINE

Formatore Senior specializzato in
marketing management e coaching

IVANO DOLCIOTTI

Formatore e consulente di Economia
delle Imprese Commerciali

ALESSANDRO FADDA

Coordinatore Master in Food &
Beverage Management

CIRO FONTANESI

Coordinatore ALMA Wine Academy

ROBERTO GARDINI

Coordinatore Corso Superiore di Sala,
Bar & Sommellerie di ALMA

MASSIMO GELATI

CEO & Co-founder Gruppo Gelati s.r.l.

FRANCESCA GIOPP

Docente Nutrizione ALMA

GIUSEPPE GRASSI

Responsabile Servizi Ristorazione ENI

ANDREA GRIGNAFFINI

Giornalista e critico gastronomico

DAVIDE MONDIN

Docente di Prodotti Tipici e
Certificazioni

MATTEO PAPA

Chef Docente ALMA

I GUEST TEACHER

DAVIDE ALESSANDRI

Direttore F&B Gruppo INC Hotels

GIOVANNI BASSETTO

Web Marketing

MARCO COVINO

Responsabile operations rete diretta e
franchising Pizzikotto

ANDREA IVALDI

Food&Beverage Green Management
Expert

DANIELE MAROTTA

Direttore Risorse Umane Autotorino S.P.A.

GIACOMO PINI

Consulente Marketing del Turismo e della
Ristorazione, Ceo&Founder G.P. Studios

ROBERTO PROVANA

Psicologo e Ricercatore Indipendente

ROBERTO ROMANO

Coordinatore Servizio Personal BPER
Banca

THOMAS SCHMIDT

General Manager Grand Hotel Majestic
Pallanza Lago Maggiore

FABIO VIGITELLO

Food&Beverage Management Expert

MICHELE VANOLLI

Avvocato

STEFANO ZANETTO

Direttore Risorse Umane Avenance S.P.A.

DELIA CHIRA **Store Manager Autogrill - VIII edizione**

“Fin dal mio primo giorno in ALMA sono rimasta affascinata della disponibilità e cordialità dello staff, dalla splendida location della Reggia di Colorno. Così come le modalità di insegnamento, con un approccio non solo teorico ma anche e soprattutto pratico, hanno reso quei sette mesi di formazione in aula intensi e pieni di soddisfazioni. Oggi sono Store Manager Autogrill Italia, un'azienda di grandi dimensioni che richiede grande attenzione al rispetto di determinati standard. Collaboro con oltre 100 membri dello staff svolgendo le tante mansioni nei vari reparti market, bar, ristorante, magazzino e ufficio. Ogni giorno ci sono le tante procedure aziendali da rispettare e tanti clienti da soddisfare: ma sono felice. Ho la possibilità di accrescere le mie competenze, acquisire maggiore consapevolezza delle mie capacità.

ISCRIZIONE E SERVIZI PER GLI STUDENTI

QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota comprende:

- Lezioni
- Esercitazioni pratiche
- Materiale didattico
- Uscite didattiche
- Pasto di mezzogiorno

La quota non comprende l'alloggio

IL PAGAMENTO DELLA QUOTA È DILAZIONATO IN QUATTRO RATE:

- 1^ rata per poter accedere alla prova di selezione
- 2^ rata entro 10 giorni dalla ricezione della scheda di iscrizione
- 3^ rata 30 giorni prima della data di inizio corso
- 4^ rata entro 60 giorni dopo la data di inizio del corso

AGEVOLAZIONI FINANZIARIE

ALMA ha predisposto, grazie alla collaborazione con i più importanti istituti di credito strumenti di finanziamento agevolato che coprono fino all'intero costo del corso, rimborsabile con rate mensili.

Per **informazioni sui corsi**, entra in contatto con ALMA con questi canali:

 Sito web alma.scuolacucina.it

 Tel. **+39 0521 525211**

 Pagina Facebook [almascuoladicucina](https://www.facebook.com/almascuoladicucina)

GLI ALLOGGI PER GLI STUDENTI

Gli alloggi per gli studenti a pochi passi dalla scuola, alma dispone di diverse “alma housing”, confortevoli residence con appartamenti, da 2, 3 o 4 persone, riservati esclusivamente agli allievi in corso durante la fase residenziale. ogni appartamento è dotato di soggiorno con angolo cottura e elettrodomestici di uso quotidiano. per gli alloggi è previsto un canone mensile a persona con utenze incluse.

COME RAGGIUNGERE ALMA

- 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, treno Regionale per Colorno.
- In autobus - utilizzare la linea urbana nr. 7

I RICONOSCIMENTI DI ALMA

- Protocollo d'intesa con il **Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM)**: ALMA rappresenta un riferimento internazionale come Scuola Superiore per l'alta formazione degli specialisti in Cucina Italiana
- ALMA è ente accreditato dalla **Regione Emilia Romagna** con codice 5290 per la formazione provvisoria
- ALMA collabora con **Istituto italiano per Il commercio Estero (ICE)** per la promozione del patrimonio agroalimentare italiano nel mondo
- ALMA collabora con **l'Università degli Studi di Parma** per la valorizzazione del territorio locale
- Protocollo d'intesa con **EXPO 2015 "Feeding the planet - Energy for life"**: riconosciuta "EXPO Ambassador" ALMA ha condotto il programma educativo EXPO 2015 con la finalità di sensibilizzare studenti e professori sul tema, sui contenuti e sullo svolgimento dell'Esposizione Universale
- ALMA è certificata secondo la norma **UNI EN ISO 9001:2015 con SGS Italia spa** per la progettazione ed erogazione di corsi di formazione per operatori della ristorazione e dell'ospitalità. Progettazione e gestione di programmi di team building, di convention per aziende ed organizzazioni commerciale e di eventi gastronomici e culturali
- ALMA ha ricevuto nel 2016 il prestigioso **Tourism Award** nella categoria **Italian Cuisine**
- ALMA ha ottenuto il riconoscimento **CRIBIS Prime Company** come **Società con la Massima Affidabilità Commerciale**.



Gli SPONSOR di ALMA

Grazie a tutte le aziende Sponsor che continuano a supportarci:

MAIN SPONSOR



Per le mani dei professionisti.



SPONSOR TECNICI



ALMA
LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (Parma) Italia
Tel. +39 0521 525211 - www.alma.scuolacucina.it



[almascuoladicucina](https://www.facebook.com/almascuoladicucina)

[alma_scuola_cucina](https://www.instagram.com/alma_scuola_cucina)

[alma-scuola-cucina](https://www.linkedin.com/company/alma-scuola-cucina)

[alma_scuola_cucina](https://www.tiktok.com/@alma_scuola_cucina)

[alma_scuola_cucina](https://www.x.com/alma_scuola_cucina)