



# ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Colorno, luglio 2019

## ALMA PROGETTO

Questo documento intende presentare le attività di ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, con particolare riferimento al Protocollo di intesa siglato con il Ministero dell'Istruzione.

Dentro e oltre la sua attività, ALMA ha costruito in questi anni un intenso rapporto di collaborazione e dialogo con decine di Istituti alberghieri italiani, dando il proprio contributo in termine di aggiornamento della preparazione dei docenti tecnico pratici e teorici e cercando di elevare la didattica rivolta agli studenti.

Da un quotidiano rapporto con dirigenti, insegnanti e alunni di tanti istituti alberghieri e istituti tecnici di formazione sono nati progetti, percorsi formativi, materiali didattici, concorsi, borse di studio, scambi internazionali e pubblicazioni, che intendiamo sintetizzare in tre filoni formativi:

1. LEZIONI DEDICATE AI DOCENTI DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI
2. COOKING QUIZ
3. SUMMER SCHOOL

---

ALMA S.r.l. – Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Piazza Garibaldi, 26 – 43052 Colorno (Parma) Italia  
Tel. +39.0521.52.52.11 – Fax +39.0521.52.52.52  
www.alma.scuolacucina.it – E-mail: infoalma@scuolacucina.it  
C.F. e P.Iva 02241770342 – REA PR 222081 – Cap. Soc. Euro 1.750.000,00 i.v.



# ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

## 1. LEZIONI DEDICATE AI DOCENTI DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI

**Si tratta di alcuni corsi di aggiornamento delle competenze, organizzati da ALMA con il supporto operativo della casa editrice Plan Edizioni, rivolte ai docenti tecnico pratici di cucina e sala degli istituti alberghieri che hanno adottato i libri della collana ALMA-PLAN per la didattica dei propri corsi.**

Il progetto si è svolto negli ultimi tre anni in circa 5 tappe annuali, che si tengono o in sede a Colorno o presso le sedi degli istituti alberghieri (nel 2019: IPSSAR Ugo Tognazzi a Velletri, Roma; IPSSAR Pietro Mancini di Cosenza e IISS Mauro Perrone a Castellaneta, Taranto).

Gli argomenti delle lezioni sono definiti di volta in volta, in base alle necessità evidenziate dall'istituto ospite/ospitante, e vertono sulle tematiche più attuali della didattica in ambito ristorativo:

Si sono svolte quindi lezioni come di seguito descritto:

- Cuocere: materia, gusto, salute.
- Regole di composizione di un menu e tecniche di cottura e cucina con esempio pratico di realizzazione di 3 menu.
- Gli approfondimenti lato nutrizione: calcolo delle calorie dei piatti proposti e sostituzione di alcuni prodotti per diminuire la quantità di grassi e zuccheri presenti.
- Cucina vegetariana adatta ad intolleranze ed allergie
- Approccio al cliente e mixology

I docenti ALMA hanno quindi incontrato e formato un totale di 150 docenti degli istituti alberghieri, attraverso l'erogazione di lezioni frontali dimostrative, destinate a circa 30 docenti per ciascuna delle tematiche sopra esposte.

## 2. COOKING QUIZ

**Il cooking quiz è un tour didattico attraverso le regioni di Italia, messo a punto nei contenuti e nelle modalità di svolgimento da ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, con il supporto organizzativo di Plan Edizioni, casa editrice che pubblica la collana di libri nati in casa ALMA.**

Si tratta di un progetto didattico nazionale promosso da **ALMA**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e da **PEAKTIME** che da anni sviluppa format didattici per le Scuole, finalizzati al trasferimento di valori e nozioni agli studenti di ogni ordine e grado e **PLAN Edizioni**, che da oltre trent'anni è protagonista dell'editoria in Italia e nel mondo.

Obiettivo del progetto è stimolare lo studio attraverso tecniche didattiche innovative, creando un appuntamento formativo ed utilizzando strumenti tecnologici, vicini alle generazioni native digitali.

È un quiz come quelli proposti in tv, con tanto di Ipad per rispondere, suspense e prontezza nel dare le risposte a tempo. In realtà il progetto COOKING QUIZ permette agli studenti di apprendere in modo innovativo ed interattivo concetti e nozioni impartiti dagli chef docenti di ALMA, garantendo una verifica immediata degli insegnamenti appresi.

Il progetto coinvolge le classi 4<sup>a</sup> degli Istituti Alberghieri d'Italia, sezione Cucina e sezione Sala.

---

ALMA S.r.l. – Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Piazza Garibaldi, 26 – 43052 Colorno (Parma) Italia

Tel. +39.0521.52.52.11 – Fax +39.0521.52.52.52

www.alma.scuolacucina.it – E-mail: infoalma@scuolacucina.it

C.F. e P.Iva 02241770342 – REA PR 222081 – Cap. Soc. Euro 1.750.000,00 i.v.



# ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

Il contest è diviso in due fasi:

1. La prima, nella quale sono presentate nozioni di cucina e sala: un interessante momento di scambio d'idee tra gli studenti e gli chef docenti di ALMA.
2. Nella seconda fase, invece, sono messe alla prova le conoscenze apprese attraverso l'attività di gamification, ingaggiando una sana competizione tra studenti, condotta in maniera spettacolare dal presentatore televisivo Alvin Crescini.

Tutti gli appuntamenti all'interno delle Scuole sono ripresi dalle telecamere della Peaktime e diventano una divertente e interessante trasmissione televisiva che andrà in onda prossimamente.

All'interno della trasmissione, oltre all'evento a scuola, si trovano interessanti pillole sulla cucina tradizionale della città che ospiterà il format e consigli per una sana e corretta alimentazione.

A tale proposito il Direttore Generale di ALMA Andrea Sinigaglia ha commentato questa iniziativa: *"C'è un antico detto latino che dice che i ragazzi non sono vasi da riempire ma fiaccole da accendere. Pertanto, spero vivamente che tutta l'emozione che i ragazzi vivranno in occasione di questo nuovo roadshow accenda in loro il fuoco della curiosità, ingrediente fondamentale per diventare dei professionisti."*

Il concorso si svolge nelle sedi degli Istituti alberghieri del territorio italiano, a partire da gennaio fino ad arrivare alla finalissima, che si tiene generalmente a metà maggio, in una città del centro-Italia a rotazione (fino ad ora: Loreto, Senigallia)

#### **Negli anni il concorso ha registrato questi numeri:**

- Nel 2017 si sono svolte 40 tappe presso altrettante sedi di istituti alberghieri, in 14 regioni d'Italia: 5.000 studenti di cucina e sala coinvolti
- Nel 2018 si sono svolte 41 tappe presso altrettante sedi di istituti alberghieri, in 14 regioni d'Italia, 6.100 studenti di cucina e sala coinvolti
- Nel 2019 si sono svolte 41 tappe presso altrettante sedi di istituti alberghieri, in 15 regioni d'Italia, per un totale di 6.900 studenti di cucina e sala coinvolti

Ai partecipanti alla finalissima viene offerta la possibilità di prendere parte ad un evento di durata di tre giorni, costellato di momenti formativi e culturali, alternati al divertimento.

Tour turistici alla scoperta delle bellezze della città.

A Senigallia quest'anno gli studenti hanno visitato la Rotonda, l'Area Archeologica, la Rocca Roveresca, il Foro Annonario; hanno poi preso parte ad un tour Eno-Gastronomico alla scoperta di cantine, oleifici, molini e aziende agricole, al fine di far conoscere un territorio italiano ricco di eccellenze enogastronomiche.

---

ALMA S.r.l. – Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Piazza Garibaldi, 26 – 43052 Colorno (Parma) Italia

Tel. +39.0521.52.52.11 – Fax +39.0521.52.52.52

www.alma.scuolacucina.it – E-mail: infoalma@scuolacucina.it

C.F. e P.Iva 02241770342 – REA PR 222081 – Cap. Soc. Euro 1.750.000,00 i.v.



# ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

In serata, al Teatro “La Fenice” sono scese in campo personalità importanti e di riferimento per il mondo della ristorazione italiana:

**MARIELLA ORGANI**, Maître del Ristorante “La Madonnina del Pescatore”, membro del Comitato Scientifico Comitato Scientifico e responsabile della sezione Sala, Bar & Sommellerie di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana;

**CHEF DAVIDE OLDANI** star della cucina internazionale e ideatore della “**Cucina POP**”, una cucina basata principalmente sulla semplicità e su ingredienti primari.

**CHEF MATTEO BERTI**, Direttore Didattico di ALMA.

Gli studenti si sono “sfidati” per ottenere il titolo di **CAMPIONE NAZIONALE COOKING QUIZ 2019**: per entrambe le sezioni di sala e cucina vengono proclamate tre scuole vincitrici.

In palio, la possibilità di affrontare un percorso di alta formazione presso ALMA della durata di un giorno per scoprire da vicino la realtà della Scuola.

### 3. SUMMER SCHOOL

**ALMA dedica una settimana speciale ai migliori diplomati d’Italia**

**40 tra i migliori diplomati degli Istituti Alberghieri italiani vivono ogni estate l’esperienza della Scuola Internazionale di Cucina Italiana**

Per il dodicesimo anno consecutivo ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana apre le porte, tra la fine di luglio e gli inizi di agosto per una settimana ai 40 migliori diplomati degli istituti alberghieri di tutta Italia: 20 di cucina e 20 di sala.

Gli studenti hanno così la possibilità di vivere ALMA e la sua offerta formativa a 360 gradi con lezioni frontali, lezioni dimostrative, uscite didattiche e approfondimenti sul mondo della cucina, della pasticceria, della panificazione, della sommellerie e della sala.

Le lezioni si tengono nelle aule training e nei laboratori della scuola, in modo da far vivere agli studenti gli spazi didattici e le tecnologie all’avanguardia che caratterizzano la struttura di ALMA. Entrambi i gruppi sono inoltre impegnati in uscite didattiche presso i principali siti produttivi dell’Emilia, alla scoperta delle eccellenze gastronomiche della Food Valley, toccando con mano le materie prime e capendone la stagionalità.

---

ALMA S.r.l. – Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Piazza Garibaldi, 26 – 43052 Colorno (Parma) Italia

Tel. +39.0521.52.52.11 – Fax +39.0521.52.52.52

[www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it) – E-mail: [infoalma@scuolacucina.it](mailto:infoalma@scuolacucina.it)

C.F. e P.Iva 02241770342 – REA PR 222081 – Cap. Soc. Euro 1.750.000,00 i.v.



# ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

La Summer School diventa per i ragazzi l'occasione di scoprire la realtà di ALMA e come occasione di orientamento professionale: una delle ragioni del successo della scuola è infatti l'alto tasso di occupazione dei diplomati. Secondo le statistiche, il 90% di loro trovano lavoro dopo 6 mesi dal diploma. ALMA li assiste nell'ingresso nel mondo della ristorazione, prima con l'esperienza dello stage in una delle oltre 700 strutture di elevato livello formativo che compongono il network ALMA e successivamente con ALMAlink, un portale che, tramite la piattaforma Hosco, permette alle imprese del settore di entrare in contatto con i diplomati della scuola.

---

**ALMA S.r.l. – Scuola Internazionale di Cucina Italiana**

Piazza Garibaldi, 26 – 43052 Colorno (Parma) Italia  
Tel. +39.0521.52.52.11 – Fax +39.0521.52.52.52  
[www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it) – E-mail: [infoalma@scuolacucina.it](mailto:infoalma@scuolacucina.it)  
C.F. e P.Iva 02241770342 – REA PR 222081 – Cap. Soc. Euro 1.750.000,00 i.v.