ALMA, torna la Summer School dedicata ai 40 migliori diplomati

alma-20140731-0571-27e03f15

ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, per una settimana apre le porte ai 40 migliori diplomati degli istituti alberghieri di tutta Italia: 20 di cucina e 20 di sala.

Grazie a questa iniziativa, giunta all'ottavo anno, gli studenti avranno la possibilità di vivere la scuola e la sua esclusiva offerta formativa a 360 gradi con lezioni frontali, lezioni dimostrative, uscite didattiche e approfondimenti sul mondo della cucina, della pasticceria, della sommellerie e della sala.

Le lezioni si terranno nelle aule training e nei laboratori della Scuola, ed entrambi i gruppi saranno impegnati in uscite didattiche presso i principali siti produttivi dell'Emilia, alla scoperta delle eccellenze gastronomiche della Food Valley toccando per mano le materie prime e capendone la stagionalità. Momento clou per tutti i ragazzi sarà l'incontro con il Rettore di ALMA Gualtiero Marchesi, definito il Padre della moderna Cucina Italiana, che illustrerà alle giovani leve, nel corso di una lezione magistrale, la storia dei suoi piatti e la sua filosofia.

Obiettivi e novità

La Summer School diventa per i ragazzi l'occasione di scoprire la realtà di ALMA e pensare ad una possibile iscrizione: 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 500 strutture di alto livello che compongono il network ALMA e successivamente con ALMAlink, un portale che, tramite il sito www.almalink.it, permette alle imprese del settore di entrare in contatto con i diplomati della scuola.

Novità di quest'anno di ALMA è il nuovo Corso Superiore di Sala e Bar, per la formazione dei futuri Restaurant and Bar Manager.

Molti i partner che sostengono la Summer School, da Metro Italia Cash and Carry, al Birrificio Angelo Poretti che terrà una lezione agli allievi sul mondo della birra, all'azienda Toscobosco, che ha lanciato un contest per gli allievi di cucina piu' meritevoli, i quali si misureranno con l'ideazione di ricette sul tema delle radici: gli autori delle migliori creazioni verranno premiati da Toscobosco con agevolazioni economiche che consentiranno loro di frequentare i corsi ALMA.