

ALMA School of Italian Culinary Arts Kolorno (Parma), Italija

ALMA The School of Italian Culinary Arts je internacionalna strukovna škola u oblasti kulinarstva. Fokusira se na italijansku kuhinju i koncept pripreme obroka na višem nivou (*fine-dining*) zajedno sa italijanskim stilom i pristupom ugostiteljskoj delatnosti. Škola je prepoznata kao najrenomiranija ustanova u Italiji i svetu, specijalizovana za kompletno iskustvo italijanskog kulinarstva. Svake godine pohađa je preko 1000 ambicioznih mladih ljudi koji dolaze iz različitih krajeva sveta, u cilju dobijanja najboljeg obrazovanja i praktičnog iskustva u ovoj oblasti.



Škola se nalazi u oblasti *Emilia-Romagna* poznatoj kao dolina hrane, zbog velikog broja namirnica i proizvoda zaštićenog porekla i predstavlja stratešku poziciju za upoznavanje lokalne hrane i proizvođača. Smeštena je u mestu Kolorno u palati *Ducal*, udaljena oko 10km od Parme. Kampus zauzima površinu 5000m² i opremljen je najsavremenijom tehnologijom – kuhinje za demonstraciju i obuku, centralna kuhinja, restoran za obuku, centar za testenine, akademija vina, kafe... Pored vrhunske infrastrukture, tu je i naučni komitet velikih profesionalaca i vodećih ličnosti u ugostiteljskom sektoru, kao referenca za buduće diplomce.

ITALIAN CULINARY PROGRAM

Ovaj jednogodišnji program usmeren je na autentičnu italijansku kuhinju i predstavlja pravo iskustvo učenja za razvoj jednog profesionalnog kuvara, a sastoji se iz dva dela. Prvi deo (*Unit I*) obuhvata sticanje osnovnih znanja i predstavlja kombinaciju časova u ALMI sa putovanjima širom zemlje u cilju upoznavanja italijanske hrane i kulinarskih tehnika. Nakon bloka nastave koji traje 10 nedelja (2,5 meseca) sledi radna praksa koja nije obavezna, ali je prilika za jedinstveno praktično iskustvo u trajanju od mesec dana. Za upis prvog dela programa nije neophodno prethodno iskustvu u kulinarstvu, tako da je program dostupan i potpunim početnicima po završetku srednje škole. Program je akreditovan od strane lokalne vlade *Emilia Romagna* i po uspešnom završetku prvog dela programa (polaganje finalnog ispita) studenti dobijaju sertifikat „*Fundamentals of Italian Cuisine – products & techniques*“ koji je prepoznat na institucijama širom Evrope.

Drugi deo programa (*Unit II*) obuhvata kombinaciju italijanske kulinarske kulture, istorije, vina i putovanja sa profesionalnom praksom. Program se sastoji od bloka nastave koji traje 15 nedelja (4 meseca), nakon čega sledi obavezna radna praksa u trajanju od 4 meseca. ALMA ima uspešnu saradnju sa preko 500 partnera širom Italije, uključujući i restorane sa Mišelinovom zvezdom, a izbor partnera kod kojeg će se pohađati praksa zavisiće od potreba studenta, interesovanja, veština koje je stekao i postignuća. Kao dodatak programu tu su i gostujuća predavanja i mogućnost da studenti upoznaju neke od najbolji italijanskih kuvara, polaganje HACCP testa i testa bezbednosti na radnom mestu. Za upis drugog dela programa neophodno je najmanje 6 meseci prethodnog iskustva u radu u profesionalnoj kuhinji. Program je akreditovan od strane lokalne vlade *Emilia Romagna* i po uspešnom završetku drugog dela programa (polaganje finalnog ispita) studenti dobijaju profesionalnu diplomu „*Cook of Italian Cuisine – Advanced Level*“.

KRATKI ALMA PROGRAMI

Kratki programi namenjeni su internacionalnim studentima koji žele da usvoje jedinstvena znanja pravljenja prepoznatljivih italijanskih jela. **Italian Pasta** program traje 3 nedelje (datum početka: 09.05.2022) i usmeren je na učenje posebnih tehnika pravljenja sveže i suve paste. **Italian Pizza** program traje 3 nedelje (datum početka: 13.06.2022) i obuhvata učenje tehnike i pripremu proizvoda za pravljenje ovog jela. **Italian Pastry** program traje 4 nedelje (datum početka: 06.07.2022) i obuhvata učenje italijanske tradicije u pripremi peciva. Programe je moguće kombinovati u zavisnosti od interesovanja. Po uspešnom završetku svakog programa polaznici dobijaju sertifikat o pohađanju nastave.

USLOVI UPISA

Nastava se odvija na engleskom jeziku, pa je uslov pohađanja programa minimum *Intermediate B1* nivo engleskog jezika za sve programe. Za sve programe neophodna je i diploma završene srednje škole i minimum 18 godina, dok drugi deo jednogodišnjeg programa zahteva i minimum 6 meseci profesionalnog iskustva. Kratki programi imaju fiksne datume početka programa (opisano u „Kratki Alma programi“), dok jednogodišnji program može početi nekoliko puta tokom godine: januar, maj i oktobar (Unit I) i januar, april i avgust (Unit II).

ŠKOLARINA 2022. godina

Italian Culinary Program: 20.800 € (cela godina)

Italian Culinary Program: 14.000 € (samo Unit II)

Kratki programi (pizza, pasta): 3.650 €

Kratki program (peciva): 4.555 €

Kombinacija programa: 6.950 € - 11.305 €

(cena zavisi od kombinacije, trajanje 6-10 nedelja)



Školarina kod jednogodišnjeg programa uključuje: nastavu, uniformu (obavezno je nositi dtokom časova), nastavni materijal, sirovine koje se koriste u nastavi, izleti, ručak danima kada su organizovani časovi, radna praksa.

Dodatni troškovi: registracija za jednogodišnji program 10.700 rsd (90 €), komplet kuhinjskih alata (obavezan, iznosi 305 €), smeštaj, troškovi putovanja, transferi, zdravstveno osiguranje tokom trajanja programa, viziranje pasoša, bankarski troškovi, lični troškovi studenta i ostali nepomenuti troškovi.

MOGUĆNOST RADA

Stručna radna praksa sastavni je deo programa, ali ona nije plaćena, već je cilj sticanje radnog iskustva. Internacionalni studenti u Italiji mogu raditi maksimalno 20 sati nedeljno, isključivo uz radnu dozvolu za rad uz studije (non-EU studenti koji dolaze iz trećih zemalja).

SMEŠTAJ I TROŠKOVI ŽIVOTA

Smeštaj polaznika kada traju predavanja može biti organizovan u ALMA smeštaju, rezidenciji koja se nalazi u centru Kolorna, na pešačkoj udaljenosti od škole i glavnog objekta gde se odvija nastava. U pitanju su opremljene rezidencije koje obuhvataju apartmane sa spavaćim sobama, dnevnim boravkom, kuhinjom, WiFi internetom i klimatizovane su. Smeštaj može biti organizovan u dvokrevetnim ili jednokrevetnim sobama. Tokom trajanja radne prase smeštaj je besplatan i biće organizovan od strane objekta u kojem se odvija praksa. Tokom završnih ispita smeštaj je organizovan u hotelu o trošku polaznika. Cena smeštaja u rezidenciji iznosi od 3.250 € za dvokrevetnu do 4.050 € za jednokrevetnu sobu (depozit za smeštaj iznosi 200 € i biće vraćen na kraju drugog nastavnog bloka). Smeštaj tokom trajanja kratkih programa iznosi od 325 € do 435 €.

NAPOMENE

- Egida je direktan zastupnik fakulteta i upisujemo studente po zvaničnim cenama i uslovima. U slučaju eventualnih grešaka na ovom programu, važeći je samo zvanični cenovnik škole.
- Besplatno šaljemo aplikacije na fakultet i vodimo studenta kroz proceduru upisa koja je koncipirana u fazama sa tačno određenim rokovima, a neophodno ih je sprovesti pravovremeno i u skladu sa zahtevima fakulteta.
- Neki fakulteti mogu da zahtevaju takse za obradu aplikacije
- Egida pomaže studentima u ostvarivanju stipendija kod mnogih univerziteta iz naše ponude partnerskih univerziteta.
- Besplatno apliciranje za adekvatnu vizu za studente koji se prijavljuju preko Egide. Cena vize nije uključena, cenu određuje konzulat države u koju se putuje.
- Iznos studentskog osiguranja zavisi od države, vrste i trajanja studijskog programa i nivoa pokrivenosti koji se odabere.



ALMA
THE SCHOOL OF ITALIAN CULINARY ARTS

Regione Emilia-Romagna