



# The High Level Course has started!

*Il Corso di Alta Formazione è iniziato!*

The second edition of the high level course powered by LIFE Climate Smart Chefs project has just finished. After an initial tranche of online classes, the students dived in a two-days masterclass at ALMA's headquarters, made of technical lessons, culinary culture experiences and networking.

After the first edition in January and the second in March, 6 more will follow until February 2024.





*Si è conclusa pochi giorni fa anche la seconda edizione del corso di alta formazione del progetto LIFE Climate Smart Chefs, un percorso formato da un'iniziale tranche di lezioni online e seguito da una due giorni di masterclass in presenza presso la sede di ALMA, tra lezioni tecniche, esperienze di cultura gastronomica e networking. Dopo la prima edizione di Gennaio e la seconda di Marzo, altre 6 saranno quelle che si avvicineranno fino a febbraio 2024.*



**Don't miss next editions!**

APPLY TO THE  
**HIGH-LEVEL COURSE  
FOR CULINARY PROFESSIONALS**

*Iscriviti al Corso di Alta Formazione  
per i Professionisti del settore Ristorativo*

**APPLY NOW**

***Iscriviti ora***



**36 hours**

36 ore



**In english**

*In inglese*



**Online+onsite**

*Online+aula*



**Free attendance**

*Gratuito*

**8 editions**

from January'23 to February'24



**8 edizioni**

*da Gennaio'23 a Febbraio'24*

[Download brochure | ENG](#)

[Scarica la brochure | ITA](#)

**CLIMATE SMART CHEFS  
ROADMAP TO VISION 2030**

# 26 APRIL 2023 | 4 pm CET

Online webinar

Join the debate on the role of chefs as change makers and promoters of healthy and sustainable diets that improve the health of people and the planet.

*Partecipa al dibattito sul ruolo degli chef come agenti di cambiamento e promotori di diete sane e sostenibili che possano migliorare la salute delle persone e del pianeta.*

Three parallel sessions:

- Healthy sustainable diets
- Food Waste
- Technology tools for chefs

*Tre sessioni parallele:*

- *Diete sane e sostenibili*
- *Food waste*
- *Tecnologie e tool di sostenibilità per gli chef*

**REGISTER NOW**

**REGISTRATI ORA**



**CLIMATE SMART CHEFS  
AWARD**

Join the High Level course or present your local sustainable project: you will have the chance to become the first winner of the Climate Smart Chefs Award.

**STAY TUNED FOR FURTHER INFORMATION.**

*Partecipa al corso o presenta il tuo progetto locale sostenibile: avrai la possibilità di essere il primo vincitore del Climate Smart Chefs Award.  
Seguici per maggiori informazioni.*



**FOLLOW US ON INSTAGRAM!**

[@climatesmartchefs](https://www.instagram.com/climatesmartchefs)

---



**The LIFE CLIMATE SMART CHEFS project has received funding from the European LIFE Programme**

*Il progetto LIFE CLIMATE SMART CHEFS è finanziato dal Programma LIFE dell'Unione Europea*

**The project is coordinated by**  
*Progetto coordinato da*

  
**Fondazione  
Barilla**  
*il tuo cibo, la tua terra*





**ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Piazza Garibaldi, 26, Colorno,  
Parma 43052, Italia**

**[Unsubscribe](#) [Manage preferences](#)**