



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



CONTENUTI OBBLIGATORI TESI

CORSO SUPERIORE DI SALA BAR E SOMMELLERIE

Materie accademiche

Il candidato in sede d'esame dovrà produrre e presentare una tesi riferita al territorio in cui ha svolto il periodo di stage assegnato da Alma.

Il documento dovrà contenere le seguenti parti:

- La trattazione del comparto enogastronomico locale in riferimento al luogo di stage (storia, tipologia di ristorazione, stile di servizio, tipologia di brigata, etc.)
- La trattazione di un prodotto beverage (storia, produzione, caratteristiche organolettiche, legame con il territorio, etc.)
- La trattazione di un prodotto tipico del territorio di stage (rispetto ad un'azienda visitata) o di una preparazione gastronomica legata al luogo di stage, in abbinamento ad un prodotto beverage.
- Considerazione personali in riferimento all'esperienza svolta.
- La trattazione di una ricetta regionale (storia, legame con il territorio, ricerca materie prime e caratteristiche organolettiche etc.)

Il progetto dovrà comprendere materiale illustrativo di varia natura a supporto della tesi (interviste, registrazioni, fotografie, etc.).

Per la presentazione della tesi in sede di esame potrà essere utilizzato un Power Point. La tesi in formato pdf dovrà essere caricata nell'apposito spazio dedicato all'interno della app MYALMA LIFE entro e non oltre la data che vi sarà comunicata dalla Segreteria Studenti. Le

istruzioni per il caricamento sono contenute nella sezione Istruzioni Tecniche e informazioni utili.

Non è richiesto l'invio ad ALMA di una copia cartacea.

Esposizione delle tesi

L'allievo avrà a disposizione 20 minuti circa per esporre il lavoro alla commissione.

Il tempo dell'esposizione sarà così suddiviso:

- presentazione del luogo di stage (5 minuti);
- presentazione del menu del luogo di stage (5 minuti);
- *scelta e presentazione di un prodotto gastronomico e di un prodotto beverage del territorio del luogo di stage (10 min).

La commissione sarà composta dai docenti delle materie accademiche trattate durante la frequenza della fase residenziale.

I membri della commissione, hanno facoltà di intervenire durante la prova d'esame, ponendo quesiti di carattere generale sul programma effettuato.

Le modalità di scrittura della tesi, i relativi contenuti obbligatori e la dead line per il caricamento all'interno della web app. MYALMALIFE sono riportati nell'All. n° 1 "Modulo informativa tesi".

NB.* Esposizione della tesi con degustazione di prodotti:

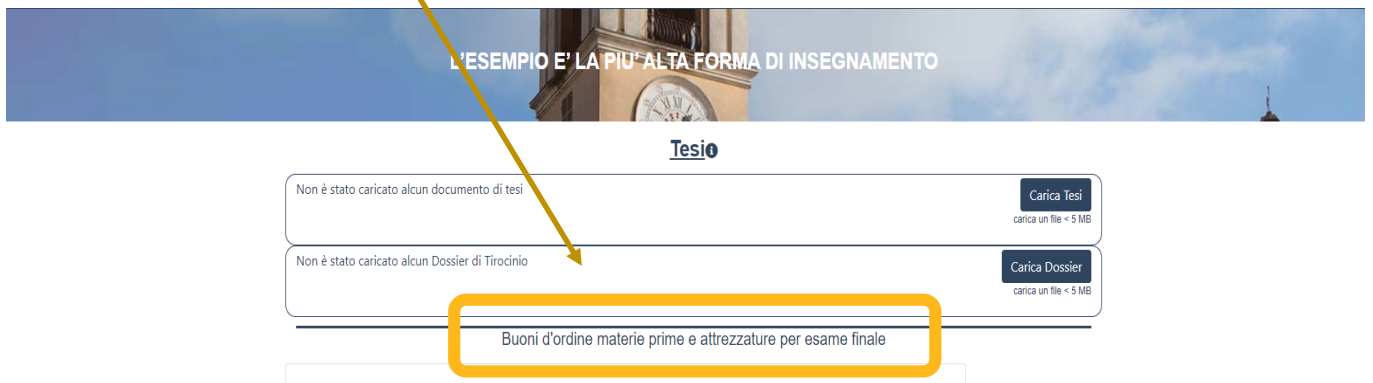
Qualora il candidato, durante l'esposizione del lavoro, portasse a supporto uno o più prodotti dal luogo di stage, dovrà:

- Procurarsi prodotti provvisti di documenti di tracciabilità previsti dalla legislazione vigente (fattura o scontrino fiscale con indicazione del numero di lotto).
- Rispettare rigorosamente le temperature di trasporto e conservazione degli alimenti previste dal D.P.R. 327/80; rispettare rigorosamente la catena del freddo.
- Rispettare la data di consegna e l'orario previsti dal calendario delle prove d'esame

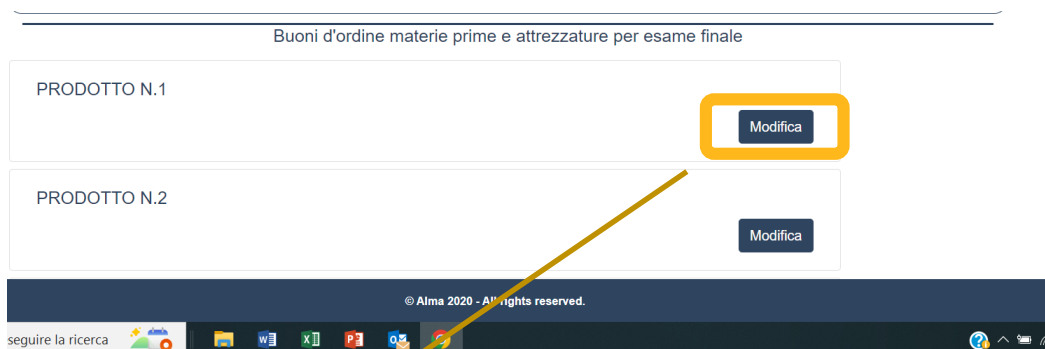
- Caricare all'interno dello spazio della web APP il numero e il nome dei prodotti e la lista delle attrezzature necessarie al servizio/de gustazione dei prodotti procurati. Le istruzioni relative alla corretta compilazione della sezione buoni d'ordine e attrezzature per esame finale contenute a pag. 4 di questo documento.

**** Istruzioni per la compilazione corretta della sezione buoni d'ordine materie prime e attrezzature per esame finale

1. Collegati alla app e segui il percorso MyAlmaLife/AreaStudente/Didattica/Area Esami Finali fino ad arrivare a



2. Compila i campi relativi ai **PRODOTTI D'ESAME**
 - qualora il candidato dovesse portare più prodotti questa operazione andrà ripetuta per ciascun prodotto



Nome del piatto

PRODOTTI N.1 - VINO ✓

Tipo Piatto

Piatto unico ✓

NB. Per qualsiasi tipologia di prodotto bisognerà indicare piatto unico

3. **Compila i campi relativi alle ATTREZZATURE per ogni PRODOTTO scegliendo nell'ordine:**
1. Categoria attrezzature
 2. Attrezzatura specifica
 3. Quantità da richiedere

Dovrai ripetere l'operazione cliccando qui fino al completamento dell'ordine
Cliccando su

Dopo aver terminato la lista delle ATTREZZATURE per ciascun prodotto d'esame ricorda di salvare!



Il salvataggio avverrà SOLO se tutti i campi saranno compilati

