



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



MATERIE PRIME/PRODOTTI E ATTREZZATURE DA ORDINARE

Le materie prime/prodotti e le attrezzature utensili per lo svolgimento della prova pratica saranno forniti dalla Scuola.

Per visualizzare **le istruzioni relative al caricamento e consultare le liste delle materie prime/prodotti, delle attrezzature e degli utensili DA ORDINARE** vai [a pagina 2 di questo documento](#).

NB: Le materie prime/prodotti e attrezzature non inclusi nella lista dovranno essere procurati direttamente dal candidato.

La scuola metterà a disposizione delle attrezzature che, essendo già presenti nelle aule in cui si svolgerà la prova, **NON dovranno essere ordinate. La lista delle attrezzature presenti in aula sarà fornita dalla Segreteria ALMA** alla fine della fase residenziale.

**TUTTI GLI ALLEVI HANNO L'OBBLIGO DI RISPETTARE LE REGOLE PREVISTE NEL
[PROTOCOLLO IGIENICO SANITARIO ESAMI](#)**

Qualora il candidato fornisca autonomamente materie prime/prodotti che non risponderanno ai requisiti riportati nel Protocollo, gli stessi potranno essere bloccati da chi effettuerà i controlli alla consegna e in nessun caso potranno essere utilizzate per la prova d'esame.



**** ISTRUZIONI PER UNA 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

L'ESEMPIO E' LA PIU' ALTA FORMA DI INSEGNAMENTO

Tesio

Non è stato caricato alcun documento di Tesi Carica Tesi
carica un file < 5 MB

Non è stato caricato alcun Dossier di Tirocinio Carica Dossier
carica un file < 5 MB

Buoni d'ordine materie prime e attrezzature per esame finale

2. E' OBBLIGATORIO INDICARE IL **NOME DI CIASCUNA PREPARAZIONE** E LA **TIPOLOGIA**

Buoni d'ordine materie prime e attrezzature per esame finale

DOLCE N.1 Modifica

Nome del piatto
Torta paradiso ✓

Tipo Piatto
Torta ✓
Torta
Dessert monoporzione
Mignon
Dessert al piatto



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

3. Per OGNI PREPARAZIONE DOVRAI indicare le MATERIE PRIME/PRODOTTI DA ORDINARE:

- Scegliendo prima la CATEGORIA
- All'interno della categoria scegliere l'INGREDIENTE specifico con le relative quantità (ricorda di convertire le unità di misura sapendo che 1 grammo è uguale a 0,001 KG)

Nome del piatto
Torta paradiso ✓

Tipo Piatto
Torta ✓

Categoria Ingredienti
FARINE

Ingredienti
FARINA BIANCA (W 250-290)

Quantità
0,500

Unità di misura
KG

+

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

Torta ✓

Categoria Ingredienti
FARINE

Ingredienti
FARINA BIANCA (W 250-290)

Quantità
0,500

Unità di misura
KG

+



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

4. Per OGNI PREPARAZIONE DOVRAI indicare le ATTEZZATURE necessarie allo svolgimento di ciascun prodotto, dovrai procedere seguendo lo stesso procedimento utilizzato per l'ordine delle MATERIE PRIME/PRODOTTI

- ALL'INTERNO DELLA CATEGORIA scegliere l'attrezzatura specifica

Se vuoi aggiungere altre attrezzature devi cliccare qui

Dopo aver terminato la lista delle MATERIE PRIME/PRODOTTI e la lista ATTEZZATURE per ciascuna preparazione ricorda di salvare!

Il salvataggio avverrà SOLO se tutti i campi saranno compilati

