



# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



## CONTENUTI DELLA PROVA PRATICA 1

La prova d'esame consiste nella progettazione e realizzazione di un menu di tre portate, per nr. 4 ospiti. Il menu dovrà obbligatoriamente contenere almeno un prodotto o materia prima tipici del luogo di stage. Inoltre almeno uno dei piatti proposti nel menu dovrà ispirarsi ad un piatto tipico del luogo di stage.

Il menu dovrà essere in stile marchesiano e dovrà essere corredato da un ricettario dettagliato. Le ricette di ogni preparazione dovranno essere riportate seguendo tassativamente il modello fornito da ALMA e così come insegnato durante il percorso residenziale. Le grammature dovranno essere calibrate per 1 persona. Si richiede inoltre di redigere il menu in bella copia, utilizzando il Modello ALMA (*che trovi a pagina 3 del documento "Contenuti obbligatori della tesi" [a questo link](#)*) e ponendo particolare attenzione agli aspetti grammaticali, stilistici e curandone la bellezza grafica. È facoltativo, ma molto apprezzato, allegare alle ricette i disegni esplicativi dei piatti. In ordine, poi, alla redazione di un menù di tre portate si richiede per ogni piatto una ipotesi di abbinamento con bevanda (non necessariamente vino), scrivendo le motivazioni e i ragionamenti che hanno guidato questa scelta.

La stagionalità del menu proposto dovrà essere in linea con quella del periodo in cui si sosterrà la prova finale. Pertanto, in caso di cambio di sessione o di ripetizione dell'esame, sarà obbligatorio rielaborare il menu adeguandolo alla nuova stagione di riferimento.

La proposta gastronomica del menu tre portate si baserà su **una** tra le seguenti alternative:

- a. Antipasto, primo piatto, secondo piatto
- b. Antipasto, primo piatto, dolce
- c. Antipasto, secondo piatto, dolce



# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



Il candidato nella realizzazione del menu di libera ispirazione dovrà realizzare tutte le preparazioni durante l'esecuzione della prova, nel tempo massimo delle 4 ore messe a disposizione, rispettando il costo totale di realizzazione del menù pari a €64.

Non sarà ammessa, nella maniera più assoluta, alcuna preparazione realizzata in precedenza. [A tal fine riportiamo il link alla pagina del Protocollo Igienico Sanitario](#) all'interno del quale sono indicate le materie prime/prodotti ammesse durante la prova d'esame.

Tale documento dovrà essere debitamente compilato e firmato online entro la data di inizio della sessione d'esame, sarà nostra cura inviarvi il documento via mail per la firma.

Il candidato dovrà compilare i campi del buono d'ordine, **solo relativamente alle attrezzature e ai fondi** all'interno dello spazio dedicato nella APP MYALMALIFE, entro e non oltre la data che sarà fornita dal reparto Esami Finali, pena l'esclusione dalla sessione di esame.

**Le materie prime/prodotti necessarie alla realizzazione del menu dovranno essere conferite dal candidato** e consegnate presso il magazzino ALMA, secondo gli orari indicati nel calendario delle prove che sarà visibile sulla piattaforma Hyperplanning, due settimane prima della data di inizio della sessione d'esame.

**La prova pratica sarà valutata dai docenti interni e da una giuria esterna.**

**I docenti interni, che seguiranno le preparazioni, valuteranno:**

1. Organizzazione della postazione
2. Rispetto della normativa igienico - sanitaria
3. Conoscenza e corretta applicazione dei processi esecutivi
4. Manualità e capacità tecnico - pratiche
4. Rispetto dei tempi di preparazione e servizio
5. Analisi organolettica del piatto finito (vista, olfatto, tatto, gusto)

**La giuria esterna**, chiamata ad esprimere una valutazione sui piatti d'esame, sarà composta da esperti del settore. Alla giuria scelta da ALMA si aggiungeranno i commissari nominati dalla Regione Emilia-Romagna, che oltre a valutare i piatti d'esami sottoporranno ciascun candidato ad un colloquio.

La valutazione dei commissari nominati dalla Regione consentirà il rilascio della Qualifica di 4° livello EQF-Qualifica di Tecnico della Produzione Pasti.

*Precisiamo che ai fini dell'ottenimento del Diploma ALMA, la valutazione ricevuta sarà indipendente dal rilascio o meno della qualifica regionale.*