



# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



## CONTENUTI DELLA PROVA PRATICA 1 DOLCI DI LIBERA ISPIRAZIONE

La prova d'esame consiste nella **realizzazione dei dolci personali** del candidato: i dolci dovranno essere progettati tenendo in considerazione il periodo stagionale in cui si svolgerà la prova e dovranno essere declinati nelle seguenti tipologie di preparazione, predisposte per un servizio da 6 porzioni:

- **Una torta** (da forno o moderna) composta da due o più preparazioni. Il tema da rispettare nella realizzazione del dolce sarà comunicato al termine della fase residenziale (es. frutta secca, frutta fresca, cioccolato ecc..)
- **Un dessert monoporzione o una preparazione di pasticceria mignon o un dolce al piatto**
- **Una pièce\*\***

**\*\* La realizzazione della pièce è facoltativa**, pertanto si lascia libera scelta sulla realizzazione e presentazione della stessa.

Se la pièce verrà presentata sarà valutata dagli chef di laboratorio e dalla giuria esterna ma non è prevista alcuna penalizzazione per coloro che non la realizzeranno.

**In caso di realizzazione della pièce i requisiti da rispettare saranno i seguenti:**

- volume: 30 cm di diametro e 50 cm minimo di altezza
- la pièce deve contenere almeno 2 tecniche o tipologie di lavorazione  
A titolo di esempio:
  - ✓ se la pièce è in cioccolato le tecniche potrebbero essere: colato in stampo, effetto velluto, effetto lucido, scolpito, etc.;
  - ✓ se la pièce è in zucchero le tecniche potrebbero essere: zucchero tirato, zucchero soffiato, colato in stampo, etc.;
  - ✓ se la pièce è in pastigliaggio le tecniche potrebbero essere: zucchero tassé, pastigliaggio giapponese, pastigliaggio classico
- la pièce non deve contenere supporti non edibili



Coloro che al termine dell'esame vogliono ritirare la propria pièce dovranno necessariamente farlo presente allo Chef in aula e al personale di sala prima di cominciare l'esame.

**La prova sarà suddivisa in due giornate:** il giorno precedente la prova pratica dei dolci personali il candidato avrà a disposizione 5 ore per le preparazioni + 1 ora dedicata alle operazioni di pulizia del laboratorio; il giorno successivo il candidato avrà 4 ore per terminare la realizzazione dei propri prodotti prima di presentarli alla commissione + 1 ora dedicata alle operazioni di pulizia del laboratorio.

Il candidato nella realizzazione della prova pratica dovrà realizzare tutte le preparazioni durante l'esecuzione della prova.

**Non sarà ammessa, nella maniera più assoluta, alcuna preparazione realizzata in precedenza.**

A tal fine riportiamo il link del [Protocollo Igienico Sanitario degli Esami](#) all'interno del quale sono indicate le materie prime e le uniche preparazioni ammesse durante la prova.

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

Il giorno della prova pratica, il candidato dovrà presentarsi e descrivere i propri dolci alla commissione composta da membri esterni e docenti interni;

Il candidato dovrà preparare un opuscolo rilegato contenente le ricette dei propri dolci personali e consegnarlo alla commissione.

**Le materie prime e le attrezzature necessarie allo svolgimento della prova pratica saranno fornite dalla Scuola.**

Le liste delle materie prime/prodotti e attrezzature fornite dalla scuola sono consultabili all'interno [dell'APP MYALMA LIFE – area dedicata all'ordine delle materie prime.](#)

**Le materie prime/prodotti e attrezzature non indicati nelle liste dovranno essere procurate in autonomia dal candidato.**

**Le materie prime/prodotti e attrezzature necessarie allo svolgimento della prova d'esame dovranno essere richieste mediante la compilazione della sezione Buoni d'ordine materie prime e attrezzature per esame finale** nell'apposito spazio all'interno della **web app MYALMALIFE** (vedi istruzioni contenute nel documento "Materie prime, prodotti e attrezzature" a pagina 2) **e non dovrà superare l'importo di €90.00**

La compilazione della sezione dedicata della web app, dovrà essere effettuata tassativamente entro e non oltre la data che verrà trasmessa dal reparto Esami Finali.



# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



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

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

1. Aspetti tecnico-pratici delle operatività di base  
(Organizzazione piano di lavoro e mise en place, rispetto della normativa igienico sanitaria)
2. Applicazione dei processi esecutivi  
(Manualità e capacità tecnico-pratiche, gestione delle tempistiche di esecuzione)
3. Analisi prodotti finiti  
(Estetica, tecnica)

**La giuria esterna**, chiamata ad esprimere una valutazione sui dolci d'esame, sarà composta da esperti del settore. Alla giuria scelta da ALMA si aggiungeranno i commissari nominati dalla Regione Emilia-Romagna.

La valutazione dei commissari nominati dalla Regione consentirà il rilascio del Certificato di Qualifica Professionale di Operatore della Produzione di Pasticceria.

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