



# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



## ATTREZZATURE ED UTENSILI FORNITI DA ALMA PER LO SVOLGIMENTO DELLA PROVA PRATICA 1

Per lo svolgimento della prova sarà obbligatorio ordinare le attrezzature necessarie utilizzando lo spazio dell'APP MYALMA LIFE.

Per visualizzare **le istruzioni relative al caricamento e consultare la lista delle attrezzature e degli utensili DA ORDINARE** vai [a pagina 2 di questo documento](#).

NB: Le attrezzature ed utensili 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**. Per scoprire quali attrezzature saranno a disposizione vai [a pagina 4 di questo documento](#).



## \*\*\*\* Istruzioni per una compilazione corretta del buono 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. E' OBBLIGATORIO INDICARE IL NOME DI CIASCUN PIATTO/DESSERT/PREPARAZIONE E LA TIPOLOGIA

Buoni d'ordine materie prime e attrezzature per esame finale

PIATTO N.1

[Modifica](#)

Nome del piatto	Penne al pomodoro	✓
Tipo Piatto	Primo piatto	✓
	Stuzzichino	
	Antipasto	
	Piatto unico	
	<b>Primo piatto</b>	
	Secondo piatto	
	Dolce	



3. Per OGNI PIATTO DOVRAI indicare le ATTREZZATURE necessarie:
- SCEGLIENDO LA CATEGORIA ATTREZZATURE

Primo piatto

Categoria Attrezzatura

Attrezzatura

Quantità

Unità di misura

Apparecchiatura

Apparecchiatura

Colini

Contenitori

Coppapasta

Fondi

Monouso

Pentolame

Piatti

Strumenti di Misura

Strumenti di Taglio

Utensili

© Alma 2020 - All rights reserved.

Fare clic per inserire le note

Italiano (Italia)

Note

Commenti

- ALL'INTERNO DELLA CATEGORIA scegliere l'attrezzatura specifica

Tipo Piatto

Primo piatto

Categoria Attrezzatura

Attrezzatura

Quantità

Unità di misura

Apparecchiatura

Bimby

Indietro

Salva

Se vuoi aggiungere altre attrezzature devi cliccare qui



**Dopo aver terminato la lista per ciascun piatto ricorda di salvare!**

**Il salvataggio avverrà SOLO se tutti i campi saranno compilati**



# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



---

## **\*\*\*\* LISTA ATTREZZATURE E UTENSILI PRESENTI IN AULA DA NON ORDINARE**

- Affettatrice
- Macchina tritacarne
- Salamandra
- Macchina per il sottovuoto
- Abbattitore 10 GN
- Microonde
- Bowl plastica per microonde
- Bimby / Thermomix
- Pakojet / hotmix
- Estrattore / Greenstar
- Mantecatrice
- Forno a vapore 10 GN
- Forno statico 10 GN
- Frigo colonna
- Abbattitore 10 GN
- Bilancia
- Cannello + cariche
- Parmigiana (macchina per stendere la pasta)
- Frullatore a immersione (minipimer) con bicchiere
- Planetaria completa (gancio, frusta, foglia)
- Macina pepe
- Spianatoia + mattarello
- Spremiagrumi
- Set Coppapasta Tondi
- Set Coppapasta Quadrati
- Schiacciapatate
- Caraffa 0.5 – 1 – 1.5 LT
- Mandolina
- Passaverdure



# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

- Tagliere
- Padella lionese 20 cm
- Padella lionese 24 cm
- Vaporiera
- Rigagnocchi
- Caraffa policarbonato 2 lt
- Batticarne
- Chinoise a pistone
- Chinoise Maglia Fine
- Chinoise Maglia Larga
- Setaccio a tamburo largo e fine
- Ragni
- Pellicola
- Sac à poche
- Sacchetti Sottovuoto Piccoli
- Sacchetti Sottovuoto Medi
- Sacchetti Sottovuoto Grandi
- Spago
- Pirottini Alluminio
- Carta forno in fogli 40x60cm
- Carta paglia tovagliette 37x50cm
- Tagliapasta Rigato
- Tagliapasta liscio

## **\*\*\*\* LISTA ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE DI OGNI STUDENTE (GIÀ IN POSTAZIONE)**

- Schiumarola
- Bowl
- Mestolo
- Placchette
- Gastronorm H 4 cm
- Cass. Media Ø 20 cm
- Cass. Alta Ø 20 cm
- Saltiere Ø 24 cm



# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

- Casseruola bombata
- Frigorifero con 1 griglia
- Negresca
- Piastre vetroceramica
- Bagnomaria
- Casseruola grande diam. 28 cm
- 1 per postazione
- Scolapasta