



# 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

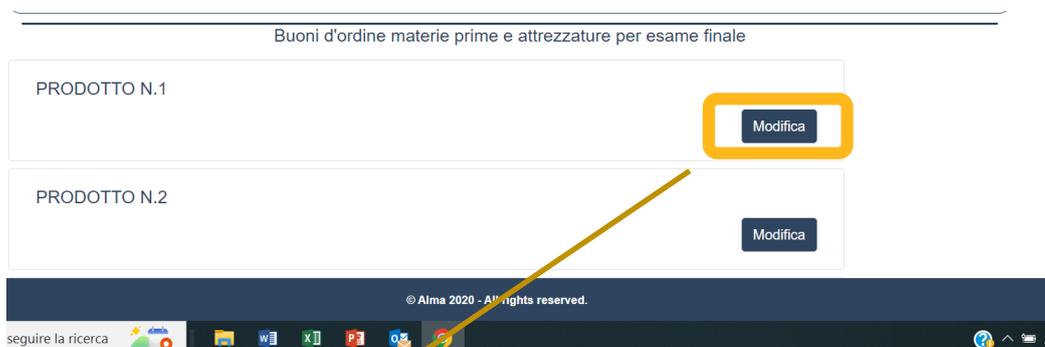
- Caricare all'interno dello spazio della web APP il numero e il nome dei prodotti e la lista delle attrezzature necessarie al servizio/de gustazione dei prodotti procurati. Le istruzioni relative alla corretta compilazione della sezione buoni d'ordine e attrezzature per esame finale contenute a pag.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

