



CONTENUTI DELLA PROVA PRATICA

La prova d'esame consiste nella realizzazione delle seguenti preparazioni. Per ciascuna preparazioni le dosi per **minimo nr. 6 persone**.

A- Prova pratica di panificazione

Questa prova pratica consiste nella produzione di un pane di libera ispirazione.

Il massimo consentito di impasto da crudo è di 4 kg totali.

Il pane individuato deve essere pensato in abbinamento ad un companatico da descrivere e presentare solo durante l'esposizione della tesi.

N.B tale companatico può essere esposto solo in fase di discussione tesi "facoltativo" non sarà necessario presentare tale companatico durante la fase d'esame pratico.

Il pane può essere formulato in modo indiretto con qualsiasi tipologia di pre-fermento, oppure con un impasto diretto.

B- Prova pratica focaccia salata

La focaccia deve essere presentata con un prodotto selezionato durante la fase di stage in abbinamento.

E' consentito qualsiasi condimento, come ad esempio: salumi, formaggi, salse ecc.. acquistati o eventualmente preparati in laboratorio.

C- Prova pratica di biscotteria

Questa prova pratica consiste nella realizzazione di un prodotto di biscotteria per un massimo di 18 pezzi per un massimo di 1 kg di impasto finito.

D- Prodotto da forno

Questa prova pratica consiste nella realizzazione di un prodotto da colazione a lievitazione biologica.

Tale prodotto può essere farcito o guarnito a piacere durante la prova d'esame. Il prodotto da colazione può essere sfogliato. Massimo 20 pezzi di prodotto finito.



Ogni allievo il pomeriggio prima dell'esame pratico avrà a disposizione 3 ore per preparare impasti o fermenti di ogni genere fino ad arrivare alla cottura, se il prodotto lo richiede.

Il giorno della prova i candidati avranno a disposizione 7 ore per la realizzazione del proprio esame pratico

Il candidato 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 ALMA inviare il documento via mail per la firma.

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

E' importante tenere in considerazione che l'aula sarà in condivisione con gli altri allievi e non sarà possibile tenere impegnati forni, macchine per lievitare, per tutta la durata dell'esame.

Le materie prime (ESCLUSO IL LIEVITO MADRE) 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 indicate 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).

La compilazione della sezione dedicata della web app, dovrà essere effettuata tassativamente entro e non oltre la data che verrà trasmessa dalla Segreteria ALMA.

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



ALMA
LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



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

- organizzazione e pulizia della postazione;
- autosufficienza nel lavoro;
- manualità dell'esecuzione;
- analisi organolettica (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 per il rilascio della qualifica di 4° livello EQF – Qualifica di Tecnico di Panificio.

I commissari nominati dalla Regione Emilia Romagna saranno tenuti a valutare la prova pratica e la presentazione dei prodotti d'esame: prodotto di panificazione, focaccia salata, biscotteria e prodotto da forno. Tra questi citati, i commissari verificheranno che il prodotto di biscotteria sia integrato da etichetta, che dovrà essere compilata correttamente e stampata.

L'etichetta verrà consegnata esclusivamente alla commissione regionale e dovrà riportare tutte le informazioni previste dalla normativa in caso di prodotto venduto in confezione chiusa ermeticamente.

La consegna dell'etichetta avverrà al momento dell'uscita dell'allievo per la presentazione e degustazioni dei prodotti.

Al link riportato qui sotto trovate un esempio di etichetta tipo di un prodotto pre imballato:

<https://docs.google.com/document/d/1DTgh1EbRm9ums3MMIkJrFDsC9uHJvrN0weaKcAa7kZ0/edit?usp=sharing>

Precisiamo che la valutazione del Diploma ALMA è indipendente dal rilascio o meno della qualifica regionale.