



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

CONTENUTI DELLA PROVA PRATICA DI SERVIZIO

La prova consiste nell'accoglienza degli ospiti per un aperitivo in piedi e a seguire il servizio al tavolo.

Sarà un vero e proprio servizio di un pranzo, dalla preparazione dell'aperitivo allo sbarazzo.

Il pranzo si svolgerà all'interno del ristorante Mater.

I dettagli della prova pratica saranno forniti durante il briefing obbligatorio che si terrà il giorno d'arrivo a Colorno, secondo gli orari indicati nel programma delle prove d'esame.

Ogni candidato sarà valutato singolarmente da tutti i membri della commissione, composta da chef, professionisti di sala e critici enogastronomici.

La Prova pratica di servizio riguarderà 5 tavoli da 4 persone con 2 allievi per ogni tavolo (la comunicazione dei gruppi da 2 che serviranno ciascun tavolo sarà fatta in occasione del briefing iniziale).

Desideriamo ricordarle che, come nelle verifiche svolte durante la fase residenziale per le prove pratiche di esame verranno valutati:

- Accoglienza
- Gestione del tavolo
- Classe stile e portamento
- Gestione criticità
- Gestione della comanda
- Servizio

Il candidato dovrà svolgere la prova con la divisa personale e il cavatappi ricevuto in dotazione ad inizio corso.