



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



CONTENUTI DELLA PROVA PRATICA 2 PROVA TECNICO/PRATICA

L'allievo sarà tenuto a svolgere una prova tecnico/pratica che, mediante estrazione a sorte, potrà prevedere:

- il trancio di una carne o la porzionatura di un pesce;
- l'apertura e il servizio di un vino al tavolo;
- la preparazione di un cocktail/miscelato.

L'estrazione a sorte avverrà durante il briefing obbligatorio che si terrà il giorno d'arrivo a Colorno, secondo gli orari indicati nel programma delle prove d'esame.

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