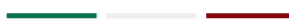




# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



## MATERIE PRIME/PRODOTTI E ATTREZZATURE DA ORDINARE

**Le materie prime/prodotti e le attrezzature utensili per lo svolgimento della prova pratica saranno forniti dalla Scuola.**

Per visualizzare **le istruzioni relative al caricamento e consultare le liste delle materie prime/prodotti, delle attrezzature e degli utensili DA ORDINARE** vai [a pagina 2 di questo documento](#).

**NB: Le materie prime/prodotti e attrezzature 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. La lista delle attrezzature presenti in aula sarà fornita dal reparto Esami Finali** alla fine della fase residenziale.

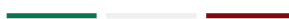
**TUTTI GLI ALLEVI HANNO L'OBBLIGO DI RISPETTARE LE REGOLE PREVISTE NEL [PROTOCOLLO IGIENICO SANITARIO ESAMI](#)**

Qualora il candidato fornisca autonomamente materie prime/prodotti che non risponderanno ai requisiti riportati nel Protocollo, gli stessi potranno essere bloccati da chi effettuerà i controlli alla consegna e in nessun caso potranno essere utilizzate per la prova d'esame.



# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



## \*\*\*\* ISTRUZIONI PER UNA 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

L'ESEMPIO E' LA PIU' ALTA FORMA DI INSEGNAMENTO

**Tesi**

Non è stato caricato alcun documento di Tesi Carica Tesi  
carica un file < 5 MB

Non è stato caricato alcun Dossier di Tirocinio Carica Dossier  
carica un file < 5 MB

**Buoni d'ordine materie prime e attrezzature per esame finale**

2. E' OBBLIGATORIO INDICARE IL **NOME DI CIASCUN DESSERT E LA TIPOLOGIA**

Buoni d'ordine materie prime e attrezzature per esame finale

DOLCE N.1 Modifica

Nome del piatto  
Torta paradiso ✓

Tipo Piatto  
Torta ✓  
Torta  
Dessert monoporzione  
Mignon  
Dessert al piatto



# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

### 3. Per OGNI DESSERT DOVRAI indicare le MATERIE PRIME/PRODOTTI DA ORDINARE:

- Scegliendo prima la CATEGORIA
- All'interno della categoria scegliere l'INGREDIENTE specifico con le relative quantità (ricorda di convertire le unità di misura sapendo che 1 grammo è uguale a 0,001 KG)
- Ricordati di rispettare il limite di €90 totali per entrambi i dolci

Nome del piatto  
torta paradiso ✓

Tipo Piatto  
Torta ✓

Totale Tesi: 10.66€ / 90.00€

Totale Piatto: 10.66 €

Categoria	Nome	Costo UM/€	U.M.	Quantità	Totale €
FARINE	FARINA DI CASTAGNE	10,6	KG	1,000	10.66

Non ho bisogno di Ingredienti

Dovrai ripetere l'operazione cliccando qui fino al completamento dell'ordine

torta ✓

Categoria Ingredienti	Ingredienti	Quantità	Unità di misura
FARINE	FARINA BIANCA (W 250-290)	0,500	KG



# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

4. Per OGNI DESSERT DOVRAI indicare le ATTEZZATURE PER CIASCUN DESSERT PROPOSTO necessarie allo svolgimento di ciascun dessert, dovrai procedere seguendo lo stesso procedimento utilizzato per l'ordine delle MATERIE PRIME/PRODOTTI

- ALL'INTERNO DELLA CATEGORIA scegliere l'attrezzatura specifica

Se vuoi aggiungere altre attrezzature devi cliccare qui

**Dopo aver terminato la lista delle MATERIE PRIME/PRODOTTI e la lista ATTEZZATURE per ciascun dessert ricorda di salvare!**

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

