



# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



## **CONTENUTI DELLA PROVA PRATICA DI SERVIZIO**

La prova nel servizio di un vero e proprio pranzo, dall'accoglienza degli ospiti fino al loro congedo.

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 interna ed esterna, composta da docenti del corso, chef, professionisti di sala e critici enogastronomici.

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.