



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



CONTENUTI OBBLIGATORI TESI

CORSO SUPERIORE DI SALA BAR E

SOMMELLERIE

Materie accademiche

Il candidato in sede d'esame dovrà produrre e presentare una tesi riferita al territorio in cui ha svolto il periodo di stage assegnato da Alma.

Il documento dovrà contenere i seguenti capitoli:

1. Ristorante e menu: descrizione personale del ristorante di stage e del menu proposto (storia del locale, tipologia di ristorazione, stile di servizio, tipologia di brigata, caratteristiche generali del menu etc.).
2. Territorio e filiera: descrizione introduttiva generale, sintetica e personale delle principali caratteristiche del territorio in cui il ristorante è collocato (contesto produttivo circostante, principali produzioni agroalimentari del territorio evidenziando la connessione tra cibo e paesaggio; evidenza di abitudini gastronomiche locali di rilievo, tradizioni, riti connessi al mondo della cucina e della tavola). Sottolineare quanto più possibile la relazione tra ristorante e territorio (in che modo questi due attori interagiscono?).
3. Prodotto tipico o preparazione: studio e descrizione di un prodotto tipico del territorio o di una preparazione gastronomica rappresentativa del ristorante di stage. Si consiglia la descrizione di una esperienza diretta (visita ad un'azienda del territorio; intervista ad un produttore; degustazione critica di prodotti tipici o altre esperienze gastronomiche dirette svolte nel ristorante/territorio di stage).
4. Prodotto beverage: trattazione di un prodotto beverage (storia, produzione, caratteristiche organolettiche, legame con il territorio, etc.) conosciuto nel territorio o nel ristorante di stage.
5. Proposta di abbinamento: proposta di un abbinamento tra il prodotto tipico (o preparazione gastronomica) descritto nel capitolo 3 e un prodotto beverage a scelta. La bevanda scelta in abbinamento può anche essere diversa da quella proposta nel capitolo 4 dell'elaborato.
6. Considerazione personali in riferimento all'esperienza svolta in stage.

Il progetto dovrà comprendere materiale illustrativo di varia natura a supporto della tesi (interviste, registrazioni, fotografie, etc.).

Per la presentazione della tesi in sede di esame potrà essere utilizzato un Power Point.

La tesi in formato pdf dovrà essere caricata nell'apposito spazio dedicato all'interno della app MYALMA LIFE entro e non oltre la data che vi sarà comunicata dal reparto Esami Finali.

Le istruzioni per il caricamento sono contenute nella sezione Istruzioni Tecniche e informazioni utili.

Non è richiesto l'invio ad ALMA di una copia cartacea.

Esposizione delle tesi

L'allievo avrà a disposizione 20 minuti circa per esporre il lavoro alla commissione.

Il tempo dell'esposizione sarà così suddiviso:

- presentazione del ristorante e del territorio di stage (5 minuti);
- presentazione del menu del luogo di stage (5 minuti);
- Proposta di abbinamento: presentazione alla commissione, con *assaggio, dell'abbinamento scelto e descritto nel capitolo 5 dell'elaborato (10 min).

La commissione sarà composta dai docenti delle materie accademiche trattate durante la frequenza della fase residenziale.

I membri della commissione, hanno facoltà di intervenire durante la prova d'esame, ponendo quesiti di carattere generale sul programma effettuato.

NB.* Esposizione della tesi con degustazione di prodotti:

Il candidato dovrà:

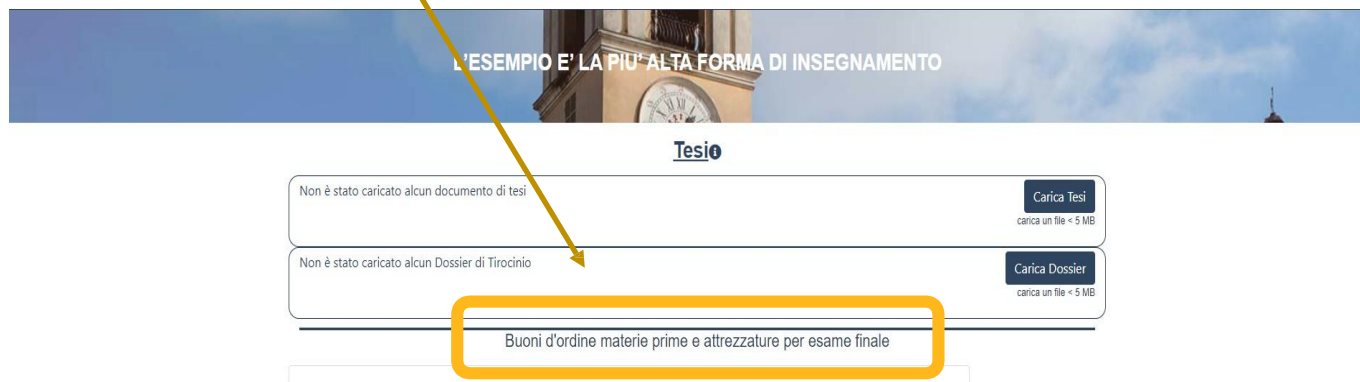
- Procurarsi prodotti provvisti di documenti di tracciabilità previsti dalla legislazione vigente (fattura o scontrino fiscale con indicazione del numero di lotto).
- Rispettare rigorosamente le temperature di trasporto e conservazione degli alimenti previste dal D.P.R. 327/80; rispettare rigorosamente la catena del freddo.
- Rispettare la data di consegna e l'orario previsti dal calendario delle prove d'esame

- Caricare all'interno dello spazio della web APP il numero e il nome dei prodotti e la lista delle attrezzature necessarie al servizio/degustazione dei prodotti procurati. Le istruzioni relative alla corretta compilazione della sezione buoni d'ordine e attrezzature per esame finale contenute a pag. 4 di questo documento.

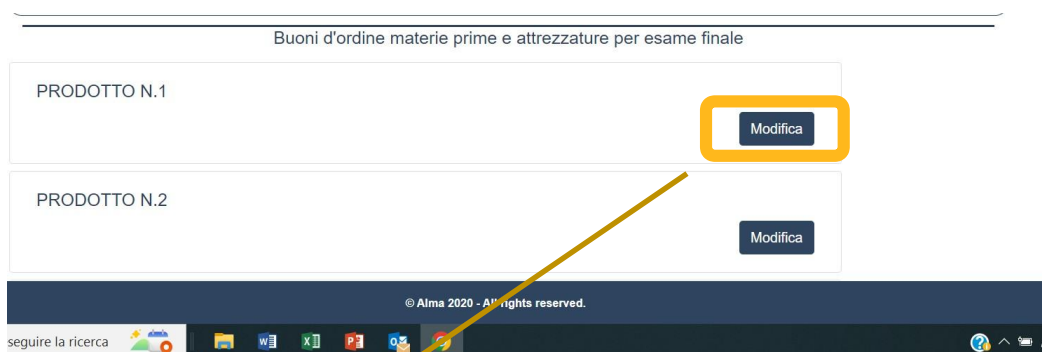
N.B.: al candidato, in sede di esposizione tesi, è data facoltà di portare un prodotto tipico o bevanda diversi rispetto a quelli descritti in tesi purché sempre rappresentativi del luogo/ristorante di stage. Questo potrà essere giustificato per ragioni di varia natura (es. cambio stagionalità delle materie prime; difficoltà nel reperimento del prodotto; imprevisti di natura logistica; ripensamento dell'abbinamento e sua miglioria; ecc...).

**** Istruzioni per la 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



2. Compila i campi relativi ai **PRODOTTI D'ESAME**
 - qualora il candidato dovesse portare più prodotti questa operazione andrà ripetuta per ciascun prodotto



Nome del piatto

PRODOTTO N.1 - VINO ✓

Tipo Piatto

Piatto unico ✓

NB. Per qualsiasi tipologia di prodotto bisognerà indicare piatto unico

3. **Compila i campi relativi alle ATTREZZATURE per ogni PRODOTTO scegliendo nell'ordine:**

1. Categoria attrezzature
2. Attrezzatura specifica
3. Quantità da richiedere

Categoria Attrezzatura

Attrezzatura

Quantità

Unità di misura

Bicchieri

bicchieri vino

8,000

NR

Bicchieri

Coltelleria

Ghiaccio

Gueridon

Piatti

Taglieri

Tovaglioli

Utensili

+

Salva

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

Dopo aver terminato la lista delle ATTREZZATURE per ciascun prodotto d'esame ricorda di salvare!



Il salvataggio avverrà SOLO se tutti i campi saranno compilati

