



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



CONTENUTI OBBLIGATORI TESI

CORSO SUPERIORE DI PASTICCERIA

Materie accademiche

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

Il documento dovrà toccare **obbligatoriamente** le seguenti materie accademiche:

1. CULTURA GASTRONOMICA

Il lavoro dovrà contenere:

- un'introduzione **storico-gastronomica** del territorio di stage
- una ricerca su un **dolce tradizionale o tipico** del territorio di stage
- una ricerca riguardante un **vino** del territorio di stage
- una ricerca su un **prodotto a scelta proveniente dal territorio** (ad esempio una conserva salata, un vegetale, un frutto, una confettura, un formaggio, un salume, un pesce, del miele o delle erbe aromatiche ecc.)

Delle suddette preparazioni si devono fornire cenni storici, tecniche di produzione o ricette, annotazioni sui prodotti impiegati nella realizzazione e considerazioni personali.

2. TECNICHE DI PASTICCERIA

Il candidato dovrà inserire nell'elaborato la descrizione di due dolci di libera ispirazione che dovranno essere declinati nelle seguenti tipologie di preparazione:

- **Una torta** (da forno o moderna) composta da due o più preparazioni (il tema della preparazione sarà comunicato al termine della fase residenziale).

- **Un dessert monoporzione o una preparazione di pasticceria mignon** da presentare su una pièce (facoltativa).

NB. Il candidato ha facoltà di presentare un dessert al piatto in sostituzione della monoporzione o della mignon

I due dolci di libera ispirazione saranno oggetto di analisi interdisciplinare per le materie accademiche trattate durante la fase residenziale e dovranno essere realizzati nei laboratori ALMA e presentati ad una giuria in occasione delle giornate d'esame.

È facoltativo, ma molto apprezzato, allegare alle ricette (redatte secondo il modello ALMA di seguito riportato) e i disegni esplicativi dei piatti.

Ai fini di una corretta valutazione dell'argomento Tecniche di Pasticceria, la presente sezione dovrà essere tenuta distinta dalla trattazione delle altre materie accademiche seguenti (analisi sensoriale, nutrizione, sicurezza alimentare HACCP).

3. ANALISI SENSORIALE

Il candidato analizzi uno dei dolci personali: utilizzando la scheda faccia l'analisi degli ingredienti principali e metta per iscritto come fosse un tema l'analisi sensoriale del dolce complessivo.

Sensazioni Visive							Sensazioni Olfattive						
Descrittore	1	2	3	4	5	6	Descrittore	1	2	3	4	5	6

Sensazioni Gustative/Tattili							Sensazioni Retrolfattive						
Descrittore	1	2	3	4	5	6	Descrittore	1	2	3	4	5	6

4. Nutrizione

La tesi dovrà contenere:

- la scheda con la ricetta di uno dei dolci ideati dal candidato completa di grammature degli ingredienti (evitare la dicitura qb), esecuzione, foto e valori nutrizionali (inserendo anche grassi saturi e zuccheri); va inoltre inserito un grafico a torta con le rispettive percentuali dei macronutrienti (proteine, lipidi, carboidrati e fibra) che evidenzi la composizione nutrizionale;
- il commento sul valore nutrizionale degli ingredienti e sulla scelta dei metodi di cottura;
- il commento sull'equilibrio nutrizionale del dolce o sul contesto alimentare in cui inserirlo;
- il calcolo dell'impronta idrica degli ingredienti.

La grafica è libera, l'importante è che i dati vengano riportati chiaramente nella tabella e siano di facile leggibilità.

NOME PIATTO

Tipologia

(antipasto/piatto unico/dessert)

Per porzione

9



Porzioni

Per n° persone

Proteine

g



Ingredienti

Quantità

Lipidi

g

Lipidi saturi

g

Carboidrati

g

Zuccheri

g

Fibra

g

Kcal

Esecuzione

FOTO DEL PIATTO



Data

Ricetta di

NOME ALLIEVO

COMMENTO

1. Commentare il valore nutrizionale degli ingredienti
2. Commentare come i metodi di cottura possono influire sul valore nutrizionale delle ricette
3. Dare un giudizio complessivo sul valore energetico e nutrizionale del dolce

PARTE PRIMA - STUDIO HACCP DI UN DESSERT D'ESAME

Il candidato inserisca nella tesi d'esame lo studio HACCP di un dessert oggetto del menu d'esame, possibilmente realizzato anche nel locale di stage, seguendo lo schema di seguito riportato.

Nel diagramma di flusso dovranno essere inseriti tutti i parametri di processo significativi (tempi, temperature, controlli, indicatori di processo, ecc...)

PARTE SECONDA

Etichettatura

Il candidato inserisca nella tesi d'esame la realizzazione dell'etichetta del piatto oggetto dello studio HACCP, nell'ipotesi che tale piatto sia realizzato in versione "preconfezionato" per un utilizzo successivo alla preparazione. L'etichetta dovrà contenere tutte le informazioni obbligatorie per legge e facoltative, ai sensi del Reg UE/1169/2011, eventuali claims commerciali e nutrizionali, ed ogni altra informazione ritenuta utile per la vendita dello stesso.

DESCRIZIONE DEL DESSERT

NOME DEL DESSERT	
DESCRIZIONE DEL DESSERT	
DESTINAZIONE DI USO (es.: ristorazione espressa, banqueting, asporto, ecc...)	
LIMITAZIONI DI USO (se presenti; es.: allergici, consumatori sensibili, motivazioni etico/religiose, ecc....)	
IMBALLAGGIO (se presente)	
ISTRUZIONI SULL'ETICHETTA (se presenti)	
SPECIFICHE DI CONSERVAZIONE	
TMC (termine minimo di conservazione)	

INGREDIENTI UTILIZZATI

Ingredienti	Temperatura di arrivo	Modalità di stoccaggio
Aromi, Spezie	Additivi, conservanti, coadiuvanti tecnologici	Altro

RICETTA DEL DESSERT

FOTOGRAFIA O DISEGNO DEL DESSERT

DOCUMENTAZIONE DEL FORNITORE E CONTROLLI IN ACCETTAZIONE

Il candidato inserisca, per ogni materia prima, la documentazione che, nel locale di stage, riceve regolarmente dal fornitore, e dettagli in maniera specifica i controlli in accettazione effettuati.

DIAGRAMMA DI FLUSSO

(riportare tutte le fasi in successione, dalla ricezione delle materie prime alla somministrazione del piatto, indicando gli ingredienti, i coadiuvanti tecnologici, eventuali imballi e materiali a contatto, eventuali fasi accessorie ma significative dal punto di vista della sicurezza alimentare)

GESTIONE DEL RISCHIO (RISK MANAGEMENT)

(utilizzare la seguente tabella per l'analisi dei pericoli e l'individuazione dei CCP)

Misura del rischio, probabilità e gravità

Probabilità (P)	Alta A						Misura del rischio
	Media M						Massimo (°)
	Bassa B						Medio
	Trascurabile T						Minimo
		Trascurabile T	Bassa B	Moderata M	Alta A		
		Gravità (G)					

(*) Se La misura del rischio è “Massimo” il punto analizzato è un possibile CCP.

I CCP presunti sono da confermare o meno con l'applicazione dell'albero delle decisioni.

ALBERO DELLE DECISIONI

(utilizzare il seguente schema logico per confermare o meno i CCP individuati nell'analisi dei pericoli)

D.1

ESISTONO MISURE DI PREVENZIONE?

SI

NO

È NECESSARIO IL CONTROLLO PER LA SICUREZZA IN QUESTA FASE?

SI

MODIFICA LA FASE IL

PROCESSO O IL PRODOTTO

NO → NON È UN CCP → FERMARE

D.2

LA FASE È DESTINATA AD ELIMINARE O RIDURRE AD UN LIVELLO ACCETTABILE IL PERICOLO?

NO

SI

D.3

LA FASE COMPORTA CONTAMINAZIONE O AUMENTO DEL PERICOLO AL DI SOPRA DI VALORI ACCETTABILI?

SI

NO

NON È UN CCP

D.4

UNA FASE SUCCESSIVA SARÀ IN GRADO DI ELIMINARE IL PERICOLO IDENTIFICATO O RIDURRE LA PROBABILITÀ CHE SI VERIFICHINO AD UN LIVELLO INACCETTABILE?

SI

NO

PUNTO DI CONTROLLO CRITICO

NON È UN CCP

FERMARE

ANALISI DEI PERICOLI E IDENTIFICAZIONE DEI PUNTI CRITICI

(riportare tutte le fasi individuate nel diagramma di flusso)

Fase	Pericolo potenziale (se presente, descriverlo)			PxG (°)	Ir: PxG Misura del rischio	Il pericolo potenziale è significativo e può ragionevolmente presentarsi? (giustificare la risposta sì o no)*		Quale azione preventiva può essere applicata per prevenire il pericolo ?	È un possibile CCP?	Conferma con albero dec.
1	B									
	C									
	F									
2	B									
	C									
	F									
3	B									
	C									
	F									
4	B									
	C									
	F									

B=Biologico, **C**=Chimico, **F**=Fisico (°) usare la tabella del cap. 4 **P**= probabilità di accadimento **G**= gravità del danno **Ir**= indice del rischio (minimo, medio, massimo)
 *** aggiungere altre pagine se necessario

SCHEMA RIASSUNTIVO (GESTIONE CCP)

(riportare solo le fasi che sono CCP)

Fase (numero e descrizione)	CCP n°	Descrizione del rischio	Limiti critici <i>Princ. 3</i>	Procedure di monitoraggio <i>Princ. 4</i>	Azioni correttive <i>Princ. 5</i>	Modalità di verifica CCP <i>Princ. 6</i>	Moduli di registrazione <i>Princ. 7</i>

*** aggiungere altre pagine se necessari

