



Codice del candidato:

Državni izpitni center



P 2 4 1 T 5 0 1 1 1 I

SESSIONE PRIMAVERILE

GASTRONOMIA E SERVIZI TURISTICI

Prova d'esame

Giovedì, 6 giugno 2024 / 90 minuti

Materiali e sussidi consentiti:

Al candidato sono consentiti l'uso della penna stilografica o della penna a sfera, del righello e di una calcolatrice tascabile priva di interfaccia grafica e possibilità di calcolo letterale.

Al candidato vengono consegnati un foglio per la minuta e una scheda di valutazione.

La prova d'esame comprende un allegato a colori.

MATURITÀ PROFESSIONALE

INDICAZIONI PER I CANDIDATI

Leggete con attenzione le seguenti indicazioni.

Non aprite la prova d'esame e non iniziate a svolgerla prima del via dell'insegnante preposto.

Incollate o scrivete il vostro numero di codice negli spazi appositi su questa pagina in alto a destra, sulla scheda di valutazione e sul foglio della minuta.

La prova d'esame si compone di due parti. La prima parte contiene 15 quesiti brevi, la seconda 8 quesiti strutturati. Il punteggio massimo che potete conseguire nella prova è di 50 punti, di cui 20 nella prima parte e 30 nella seconda. Il punteggio conseguibile in ciascun quesito viene di volta in volta espressamente indicato.

Scrivete le vostre risposte negli spazi appositamente previsti all'interno della prova utilizzando la penna stilografica o la penna a sfera. Scrivete in modo leggibile: in caso di errore, tracciate un segno sulla risposta scorretta e scrivete accanto ad essa quella corretta. Alle risposte e alle correzioni scritte in modo illeggibile verranno assegnati 0 punti. Utilizzate il foglio della minuta solo per l'impostazione delle soluzioni, in quanto esso non sarà sottoposto a valutazione.

Abbiate fiducia in voi stessi e nelle vostre capacità. Vi auguriamo buon lavoro.

La prova si compone di 16 pagine (1-16), di cui 3 vuote. L'allegato a colori si compone di 2 pagine (17-18).

[illegible]



Pagina vuota

VOLTATE IL FOGLIO.

**PRIMA PARTE**

Cerchiate la lettera che precede la risposta esatta.

1. Quale delle seguenti attività appartiene al settore terziario dell'economia?

- A Silvicoltura.
- B Edilizia.
- C Ristorazione.
- D Agricoltura.

(1 punto)

2. La quantità di frutta consumata in un'attività di ristorazione è chiamata

- A consumo.
- B uscita.
- C spesa.
- D costo.

(1 punto)

3. Nell'attività di ristorazione, il margine calcolato nel prezzo dei piatti e delle bevande rappresenta un'aggiunta espressa in percentuale

- A dei costi diretti rispetto ai costi indiretti.
- B dei costi fissi rispetto ai costi variabili.
- C dei costi indiretti rispetto ai costi diretti.
- D dei costi variabili rispetto ai costi fissi.

(1 punto)

4. Quale tra i seguenti indici di redditività calcolati indica che i ricavi aziendali sono maggiori dei costi?

- A L'economicità è uguale a 1,2.
- B L'economicità è uguale a 0,7.
- C L'economicità è uguale a -1,5.
- D L'economicità è uguale a 1.

(1 punto)

5. Quale dei seguenti alimenti rientra nella categoria dei latticini?

- A Seitan.
- B Gelatina.
- C Malto.
- D Latticello.

(1 punto)



6. Per la preparazione dei "kozjanski krapci", abbiamo bisogno di
- A farina di grano saraceno, semola di miglio e ricotta.
 - B uova, olio d'oliva ed erbe selvatiche (asparagi, brassica, labodica, ecc.).
 - C farina bianca, noci macinate e uvetta.
 - D pane secco, carne affumicata cotta e uova.
- (1 punto)
7. È un vino di una varietà rossastra con la denominazione slovena PTP, di colore rosso rubino chiaro, con aroma di frutti di bosco, dal sapore leggermente tannico, asciutto e con basso contenuto alcolico (fino al 10% vol.). Il vino descritto è:
- A Bizeljčan rosso.
 - B Cviček.
 - C Metliška črnina.
 - D Terrano.
- (1 punto)
8. Che cosa si intende con il termine "prenotazione temporanea"?
- A Overbooking, ci sono più prenotazioni rispetto alle camere disponibili.
 - B Uso gratuito di una camera.
 - C Prenotazione provvisoria, il cliente deve prenotare definitivamente la camera entro un termine concordato.
 - D Prenotazione garantita.
- (1 punto)
9. Gli insediamenti palafitticoli preistorici a Ig, nel Barje di Lubiana (Paludi di Lubiana) sono iscritti nell'elenco
- A del patrimonio europeo dell'UNICEF.
 - B del patrimonio mondiale dell'UNICEF.
 - C del patrimonio europeo dell'UNESCO.
 - D del patrimonio mondiale dell'UNESCO.
- (1 punto)
10. Quale delle seguenti affermazioni è corretta?
- A Nelle Alpi Giulie i visitatori possono ammirare le cascate di Peričnik e Rinka.
 - B Il Parco nazionale del Tricorno è uno dei due parchi nazionali della Slovenia.
 - C Il cottage di Preskar sulla Velika planina è stato trasformato in un museo, poiché è l'unico esempio sopravvissuto di casolare.
 - D Il Parco archeologico di Divje Babe, situato nell'aspro paesaggio delle Alpi Giulie, è uno dei siti paleolitici più importanti al mondo.
- (1 punto)



11. Denominate i mestieri artigianali locali descritti nella tabella.

Scegliete tra le seguenti tipologie di mestieri artigianali: intaglio, "kolarstvo" (costruzione di ruote), cesteria, falegnameria, fabbro, merletto.

Descrizione dell'artigianato locale	Denominazione dell'artigianato locale
L'artigiano lavora il metallo, in particolare ferro e acciaio. Originariamente, univa varie specializzazioni artigianali che nel tempo si sono distinte: la creazione di chiodi, armaiolo, chiavaiolo... A Kropa, questo artigianato è anche rappresentato in un museo.	
Realizza oggetti intrecciando materiali diversi, principalmente naturali, come canne, paglia, vimini e foglie di granturco. Un tempo gli artigiani producevano principalmente ceste da portare sulla schiena, cestini...	

(2 punti)

12. Per i due paesaggi nella tabella, assegnate la lettera corrispondente al concetto o all'affermazione che lo caratterizza. Ordinate tutte le lettere.

- A Mali plac è un esempio di torbiera (palude) conservata.
 B Orientata verso la coltivazione di luppolo.
 C Celeia romana.
 D Pletna.
 E Museo dell'apicoltura di Radovljica.

BACINO DI LUBIANA	BACINO DI CELJE

(2 punti)

13. In ogni riga della tabella, tra i piatti elencati, cerchiate il piatto caratteristico della regione scritta nella prima colonna della tabella.

Koroška "Carinzia"	kvočevi nudlni	mulce	jota
Prekmurje "Oltremura"	haloška gibanica "la ghibanizza del Haloze"	bosman	poprtnik
Primorska "Litorale"	loška smojka	leteči žganci	pinza
Gorenjska "Alta carniola"	matevž	budl (prata)	frika

(2 punti)



P 2 4 1 T 5 0 1 1 1 0 7

14. Tra i piatti elencati, indicate quattro piatti non indicati per un menu destinato agli alunni delle classi inferiori della scuola elementare.

panino di segale con petto di tacchino
jota
formaggio bianco alla griglia e verdure brasate
zuppa istantanea di funghi
insalata mista di carne e verdure
bistecca di tacchino fritta e patatine fritte
stufato di vitello
crema spalmabile al cioccolato su pane bianco
polenta sminuzzata di mais "koruzni žganci" con latte
panino con salsiccia e ketchup

(2 punti)

15. I beni delle imprese vengono classificati in due categorie: quella dei mezzi fissi e quella dei mezzi circolanti. Per i beni dell'impresa elencati nella prima colonna della tabella sottostante, indicate nella colonna corrispondente con una X a quale gruppo appartiene il bene.

MEZZI	MEZZI FISSI	MEZZI CIRCOLANTI
frutteti		
denaro sul c/c		
bancone del bar		
scorte di carne		

(2 punti)



SECONDA PARTE

1. In un'impresa di ristorazione è stata acquistata un'attrezzatura per il ristorante. Il valore di acquisto dell'attrezzatura ammonta a 10.000 EUR. L'attrezzatura verrà utilizzata per 10 anni.
- 1.1. Per l'attrezzatura, elaborate il piano di ammortamento a quote costanti per i primi 4 anni di utilizzo, calcolando e inserendo i dati mancanti nella tabella.

Anno	Valore d'acquisto in EUR	Tasso d'ammortamento	Ammortamento annuale in EUR	Valore attuale in EUR	Valore ammortizzato in EUR
1	10.000				
2	10.000				
3	10.000				
4	10.000				

(4 punti)

- 1.2. Calcolate la percentuale ammortizzata dell'attrezzatura dopo 3 anni di utilizzo.

Calcolo:

Risultato:

(1 punto)

- 1.3. Cerchiate la parola accanto alla barra per ottenere l'affermazione corretta.

Il valore dell'attrezzatura acquistata **è / non è** inserito nello stato patrimoniale dell'impresa ristorativa.

(1 punto)



P 2 4 1 T 5 0 1 1 1 0 9

2. In un'impresa ristorativa che prepara merende, sono stati registrati i seguenti dati di gestione relativi a un certo periodo:

interessi passivi su prestiti	2 000 EUR
spese di consumo degli alimenti	39 000 EUR
costi di elettricità e d'acqua	1 000 EUR
spese di ammortamento	10 000 EUR
costi di lavoro per il personale a tempo indeterminato	30 000 EUR
quantità di merende preparate e vendute	20 000
prezzo di vendita per merenda	5 EUR

- 2.1. Calcolate il valore dei costi variabili totali/CVT nell'impresa ristorativa.

Calcolo:

Risultato:

(1 punto)

- 2.2. Calcolate il costo di produzione unitario della merenda. Arrotondate il risultato a un numero intero.

Calcolo:

Risultato:

(1 punto)

- 2.3. Calcolate quale è la quantità di merende vendute, dove il costo di produzione unitario della merenda è uguale al prezzo di vendita della stessa. Arrotondate il risultato a un numero intero.

Calcolo:

Risultato:

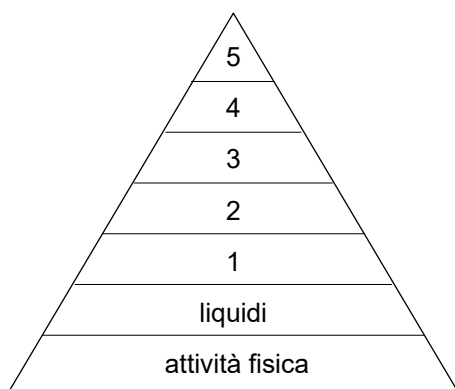
(2 punti)



- 2.4. Tra i dati registrati nella gestione dell'impresa ristorativa, indicate i costi che, con un aumento delle vendite delle merende, contribuiscono a ridurre il costo unitario delle merende.

(2 punti)

3. Osservate lo schema della piramide alimentare e risolvete gli esercizi riportati di seguito.



- 3.1. In quale parte della piramide alimentare si trovano gli alimenti che rappresentano la principale fonte di energia in una dieta sana? Trascrivete dallo schema il numero corrispondente.

(1 punto)

- 3.2. Quale categoria di frutta è identificata con il numero 4 sulla piramide alimentare?

(1 punto)

- 3.3. Indicate due alimenti di origine vegetale presenti nel gruppo identificato con il numero 3 sulla piramide alimentare.

(1 punto)



4. Il fabbisogno energetico giornaliero dello studente Miha è di 10520 kJ. Con il menù di martedì, ha ottenuto 6300 kJ di energia dai carboidrati e 1350 kJ dalle proteine.

- 4.1. Quanti grammi di grassi ha consumato Miha quel giorno? Arrotondate il risultato a una cifra decimale.

Ha consumato _____ g di grassi.

(1 punto)

- 4.2. Calcolate la percentuale di energia derivante dai grassi nel menù di martedì e valutate se la quantità di grassi è conforme alle raccomandazioni per una dieta equilibrata.

(1 punto)

- 4.3. Qual è la percentuale raccomandata dell'apporto calorico giornaliero proveniente dai carboidrati, secondo le linee guida per una dieta equilibrata?

(1 punto)



5. La dieta è il metodo principale per il trattamento di tutti i tipi di diabete.

5.1. Osservate la figura 1 nell'allegato a colori.

Le curve A, B e C mostrano i livelli di zucchero nel sangue dopo il consumo di tre cibi.

Indicate quale curva rappresenta la variazione del livello di zucchero dopo aver consumato il pane francese (la baguette), quale dopo aver consumato i broccoli e quale dopo aver consumato i fichi secchi.

Curva A: _____

Curva B: _____

Curva C: _____

(1 punto)

5.2. Tra i piatti elencati, scrivetene due che possono essere frequentemente inclusi nella dieta di una persona con il diabete.

jota, pinza, kobariški štruklji "gli struccoli di Caporetto", bosman,
fantovska pečenka "arrosto dei ragazzi",
belokranjsko cvrtje, pohorska omleta "l'omelette di Pohorje",
koroški šarkelj "strudel carinziano"

(1 punto)

5.3. Quali sarebbero le ragioni per sconsigliare a una persona con il diabete di consumare la "prleška tünka" e "masovnik"?

(1 punto)



P 2 4 1 T 5 0 1 1 1 1 1 3

6. Le figure 2 e 3 nell'allegato a colori mostrano due siti culturali che hanno avuto un ruolo significativo nella storia della Slovenia.

6.1. Nominate i siti culturali delle figure 2 e 3.

Figura 2: _____

Figura 3: _____

(2 punti)

- 6.2. Le due strutture culturali sono state costruite durante il periodo della guerra. Indicate in quale guerra è avvenuta la loro costruzione.

durante la guerra d'Indipendenza

durante la prima guerra mondiale

durante la seconda guerra mondiale

(1 punto)

- 6.3. Nell'anno 2015, il sito culturale rappresentato nella figura 2 nell'allegato a colori ha ricevuto un riconoscimento speciale, collocandosi tra le aree che costituiscono una parte importante della storia e della cultura comune dell'Europa.

Come si chiama questo riconoscimento?

(1 punto)

7. Kostanjevica na Krki è l'unico e il più piccolo centro urbano su un'isola fluviale in Slovenia, ed è anche conosciuto come la 'Venezia della Bassa Carniola'.

7.1. Nella figura 4 nell'allegato a colori sono raffigurate le sculture di fronte al monastero cistercense vicino a Kostanjevica na Krki.

Qual è il termine utilizzato per descrivere un simposio di scultura, ovvero la disposizione di sculture nel contesto naturale in cui le opere sono state create?

(1 punto)

7.2. Indicate un ulteriore esempio di creazione e di disposizione di sculture in un contesto naturale in Slovenia.

(1 punto)

7.3. Oltre a Kostanjevica na Krki, ci sono diversi altri insediamenti lungo il fiume Krka. Tra i seguenti insediamenti, cerchiate quello che si trova lungo il fiume Krka.

Kočevje

Krško

Novo mesto

Metlika

Trebnje

(1 punto)



8. Un ospite che ha soggiornato nel vostro hotel per una settimana sta per tornare a casa.
- 8.1. Qual è il termine straniero utilizzato per indicare la procedura di registrazione dell'uscita di un ospite dall'albergo?

(1 punto)

- 8.2. Fornite una descrizione del procedimento di registrazione dell'uscita di un ospite dall'albergo.

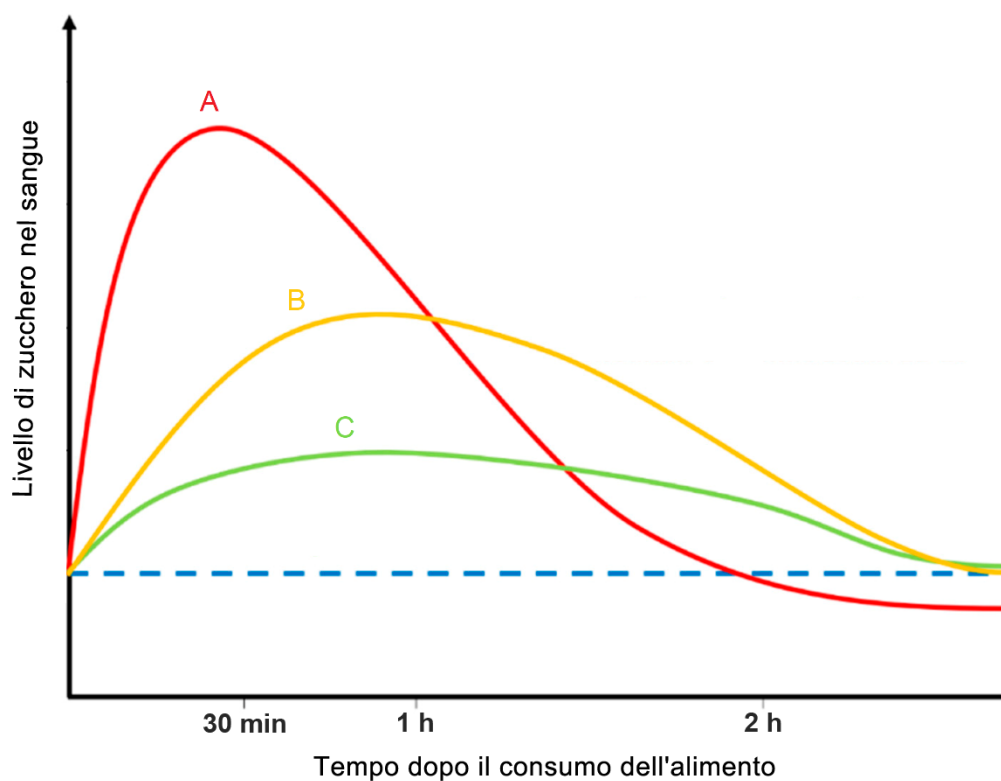
(1 punto)



Pagina vuota



Pagina vuota

**Allegato a colori (alla Prova d'esame – Gastronomia e servizi turistici)***Figura 1*

(Adattato da: <https://www.mdpi.com/2072-6643/12/10/2989/htm>. Data di consultazione: 27. 12. 2021.)

*Figura 2*

(Fonte: <https://www...si/wp-content/uploads/2018/07/...-2.jpg>. Data di consultazione: 5. 1. 2022.)



Figura 3

(Fonte: https://www...muzej.si/media/objave/lokacije/.../___1200/08.jpg. Data di consultazione: 5. 1. 2022.)



Figura 4

(Fonte: <https://www.eposavje.com/sites/default/files/styles/default/public/2019-07/>. Data di consultazione: 5. 1. 2022.)