



Codice del candidato:

Državni izpitni center



P 2 0 0 T 5 0 1 1 2 I

SIMULAZIONE DI PROVA

GASTRONOMIA E SERVIZI TURISTICI

Prova d'esame 2

Simulazione di prova 2020 / 60 minuti

Materiali e sussidi consentiti:

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

Il candidato ha a disposizione un foglio per la minuta. La prova d'esame comprende un allegato a colori.

MATURITÀ PROFESSIONALE

INDICAZIONI PER IL CANDIDATO

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 sul foglio della minuta.

La prova d'esame si compone di 8 esercizi, risolvendo correttamente i quali potete conseguire fino a un massimo di 30 punti. 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 essi non saranno sottoposti a valutazione.

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

La prova si compone di 12 pagine (1-12), di cui 4 vuote. L'allegato a colori si compone di 2 pagine (13-14).



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

Pagina vuota

VOLTATE IL FOGLIO.



1. Si calcoli il food cost preventivo per un piatto di spaghetti ai funghi porcini per una persona. Il valore dev'essere calcolato a due decimali e poi arrotondato. La scheda tecnica di cucina, ossia gli ingredienti, riportano le dosi per 15 persone.

- 1.1. Calcolate il costo d'acquisto per ciascun ingrediente della ricetta, e scrivete il valore nella tabella.

Ingredienti	Dosaggio	Prezzo d'acquisto	Costo d'acquisto
funghi porcini freschi	3 kg	16 €/kg	
cipolla	0,5 kg	2 €/kg	
aglio	0,3 kg	3 €/kg	
olio d'oliva	0,3 l	7 €/l	
spaghetti	1,9 kg	2,8 €/kg	
vino bianco	0,2 l	3 €/l	
Totale			

(3 punti)

- 1.2. Il ricarico è pari al 250%. Calcolate il valore del ricarico.

(1 punto)

- 1.3. Calcolate il valore dell'IVA.

(1 punto)

- 1.4. Calcolate il prezzo di vendita di una porzione di spaghetti.

(1 punto)



2. In un ristorante il numero di piatti preparati e venduti al giorno è di 500. La porzionatura della carne è pari a 0,16 kg a porzione. Il prezzo d'acquisto della carne è di 6,00 € al kg. Il pagamento della fattura per la carne viene avviene alla consegna. Il prezzo di vendita del piatto è di 4,80 €.

2.1. Scrivete la definizione di consumo e calcolate il consumo giornaliero di carne.

Definizione: _____

Calcolo:

(2 punti)

2.2. Scrivete la definizione di costo e calcolate il costo giornaliero della carne.

Definizione: _____

Calcolo:

(2 punti)

2.3. Calcolate i ricavi di vendita giornalieri per i piatti preparati e venduti.

Calcolo:

(1 punto)

2.4. Spiegate in quale momento si ha la spesa per la carne.

(1 punto)



3. Un vassoio di affettati è composto dai seguenti prodotti suini di origine protetta: prosciutto del Carso, insaccato con stomaco suino di Šebrelje, insaccato con stomaco suino dell'Alta valle della Savinja (zgornjesavinjska), tünka della Prlekija, ossocollo del Carso, pancetta del Carso, prosciutto cotto del Prekmurje.

3.1. Con quale marchio sono protetti i prodotti di carne sopra elencati?

(1 punto)

3.2. Nei prosciuttifici del Carso viene prodotto il prosciutto del Carso. Dove può essere acquistata la carne, affinché essa sia conforme alle condizioni di marchio di origine protetta?

(1 punto)

3.3. Il prosciutto è una specialità culinaria raramente inclusa nei menù dietetici. A quali pazienti lo sconsigliereste? Argomentate la risposta.

(1 punto)

4. Rispondete alle domande.

4.1. Per quale gruppo di vegetariani sono indicati i dolci friabili al papavero, preparati con zuppa di miglio, sciroppo d'acero, olio di cocco, semi di lino, semi di papavero macinato, lievito in polvere, uova, vaniglia in polvere, bicarbonato di sodio e sale?

(1 punto)

4.2. In base a carboidrati usati, il dolce in questione è adatto alle persone celiache? Argomentate la risposta.

(1 punto)

4.3. Indicate due specialità tipiche del nostro paese, contenenti semi di papavero.

(1 punto)



5. Rispondete alle domande.

5.1. Descrivete le differenze di produzione dei vini frizzanti col metodo classico (champagne) e col metodo in autoclave (charmat).

(1 punto)

5.2. Che cosa influenza il livello di zucchero dei vini frizzanti?

(1 punto)

5.3. Indicate la differenza di produzione tra i vini gassati e quelli frizzanti.

(1 punto)



6. Un gruppo di escursionisti visiterà la valle della Pivka.
- 6.1. Le tavole 1, 2 e 3 dell'allegato a colori mostrano delle caratteristiche naturali e sociali della Slovenia tipiche del bacino della valle della Pivka.
Tra le specialità sottoelencate scegliete quelle presentate nelle tavole in allegato e scrivetele sulla linea corrispondente.

Lago selvaggio di Idrija (Divje jezero), Parco di storia militare, Castello di Podsreda,
Lago di Petelinje, Museo dei vigili del fuoco, Castello di Predjama.

Tavola n. 1: _____

Tavola n. 2: _____

Tavola n. 3: _____

(1 punto)

- 6.2. Quali due grotte carsiche sono collegate dal fiume Pivka?

(1 punto)

- 6.3. Quale bene naturale viene descritto nel testo sottostante, e chi lo ha descritto per primo?

Un afflusso così improvviso riempie il lago, che ventiquattro ore prima non ne conteneva nemmeno una goccia, e poi in un giorno e in una notte si riempie fino agli argini.

(Fonte: Rupel, M., berilo, p. 164, Mladinska knjiga, Lubiana 1969.)

(1 punto)

- 6.4. Proponete un'escursione a piedi sui quattro più alti punti montani che si trovano nelle vicinanze della valle della Pivka, basandovi sulla rappresentazione della cartina geografica. Aiutatevi con la tavola n. 4 dell'allegato a colori.

(1 punto)



7. Leggete il testo sottostante e rispondete alle domande.

Il legname veniva fornito da Zagabria alla foce del Danubio nel Mar Nero. Quando la neve tra le montagne cominciava a sciogliersi e l'acqua saliva, salivano invece a bordo e salpavano con il loro legname verso Celje ...

(Adattato da: Kmecl, M., et al., *Zakladi Slovenije*, pp. 65–66, Cankarjeva založba, Lubiana 1979.)

7.1. Quale attività economica è descritta nel testo?

(1 punto)

7.2. Indicate due fiumi sloveni sui quali era sviluppata l'attività descritta.

(1 punto)

7.3. Denominate l'evento che oggi ci ricorda l'attività descritta e indicate in quale luogo esso si svolge.

(1 punto)

8. Una famiglia di tre membri si presenta alla reception dell'albergo senza la prenotazione. Numerate in successione le fasi della procedura di accettazione.

	Controlliamo con quale mezzo di pagamento i clienti intendono pagare, o richiediamo i dati della carta di credito.
	Informiamo i clienti sulle date e la disponibilità delle camere, nonché sui prezzi dei servizi.
	Ai clienti viene richiesto di compilare la scheda di notificazione o di consegnare i documenti personali.
	Nel sistema di planning alberghiero verificiamo la disponibilità delle camere: 1/2 +1 camera.
	Consegniamo le chiavi ai clienti e li indirizziamo verso la camera.
	Accogliamo i clienti e chiediamo come possiamo aiutarli.

(2 punti)



Pagina vuota



P 2 0 0 T 5 0 1 1 2 1 1 1

Pagina vuota



Pagina vuota



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

Allegato a colori (alla Prova d'esame 2)



Tavola 1

(Fonte: www.slovenijanadlani.si. Acquisito il 3. 10. 2019.)



Tavola 2

(Fonte: <http://www.si/images/noviPaviljon.jpg>. Acquisito il 3. 10. 2019.)



Tavola 3

(Fonte: <https://www.naravniparkislovenije.si/knjiznica/naravni-parki/krajinski-park-pivska-presihajoca-jezera/velike/pivska.jpg>. Acquisito il 3. 10. 2019.)

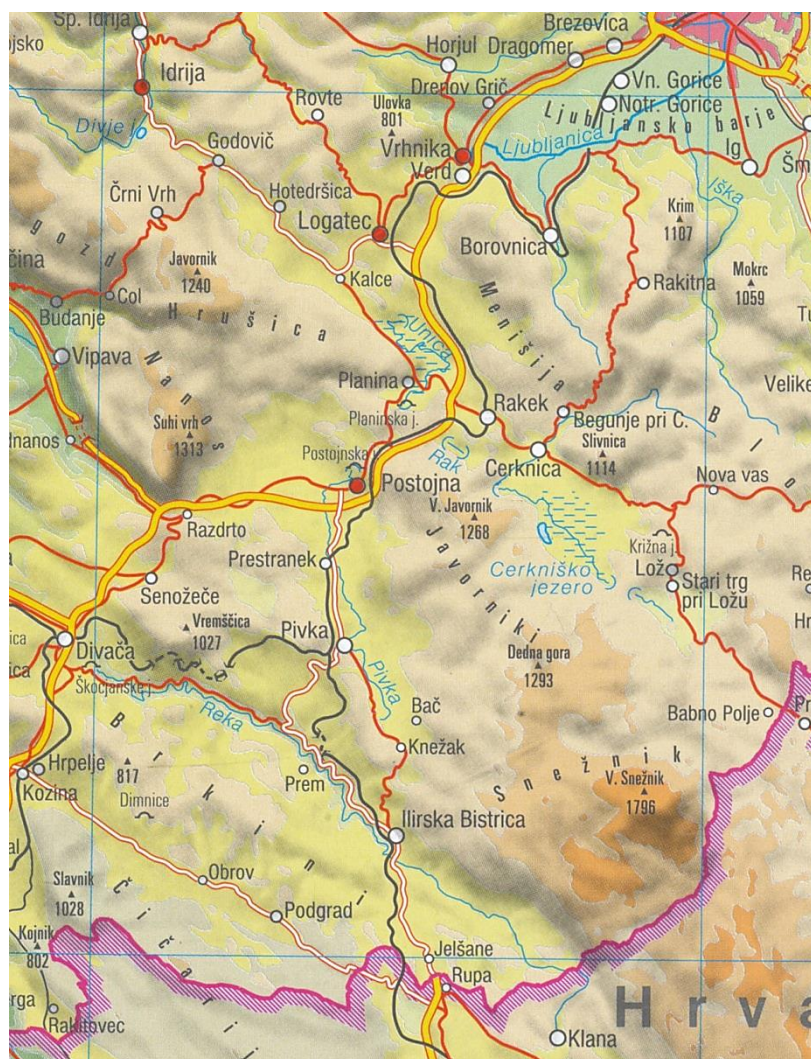


Tavola 4

(Fonte: Atlas sveta za osnovne in srednje šole, p. 10, Mladinska knjiga, Lubiana 2010.)