



Codice del candidato:

Državni izpitni center



P 2 0 3 T 5 0 1 1 1 I

SESSIONE INVERNALE

GASTRONOMIA E SERVIZI TURISTICI

Prova d'esame 1

Mercoledì, 3 febbraio 2021 / 30 minuti

Materiali e sussidi consentiti:

Al candidato è consentito l'uso della penna stilografica o della penna a sfera.

Al candidato viene consegnata una scheda di valutazione.

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 e sulla scheda di valutazione.

La prova d'esame si compone di 15 esercizi, risolvendo correttamente i quali potete conseguire fino a un massimo di 20 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.

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

La prova si compone di 8 pagine, di cui 2 vuote.



Pagina vuota

VOLTATE IL FOGLIO.



Cerchiate la lettera corrispondente alla risposta esatta.

1. Quale delle seguenti fonti dello stato patrimoniale rappresenta per l'impresa la fonte di terzi?
- A Prestiti a lungo termine ottenuti.
 - B Utile non distribuito.
 - C Capitale azionario.
 - D Riserve.

(1 punto)

2. Il risultato economico positivo del proprietario o dei proprietari di una società a responsabilità limitata (s.r.l.) viene tassato con
- A l'imposta sul valore aggiunto.
 - B imposta sul reddito delle persone fisiche.
 - C l'imposta sull'utile.
 - D l'imposta sull'utile da capitale.

(1 punto)

3. Nell'impresa è mezzo circolante
- A il congelatore.
 - B il dispositivo di mescita.
 - C la scorta di bibite.
 - D il carrello da servizio in sala.

(1 punto)

4. Se un imprenditore sloveno volesse aprire una caffetteria Starbucks a Capodistria, all'impresa Starbucks dovrebbe richiedere
- A la licenza.
 - B il franchising.
 - C il brevetto.
 - D la concessione.

(1 punto)

5. Quale di questi tè contiene caffeina?
- A Tè alla menta.
 - B Tè alla frutta.
 - C Tè alla canapa.
 - D Tè verde.

(1 punto)



6. Quale prodotto da forno è più indicato in una dieta per problemi allo stomaco?

- A Pane bianco fresco.
- B Fette biscottate.
- C Panino integrale.
- D Pane di grano saraceno con noci.

(1 punto)

7. La carne che contiene molto tessuto connettivo deve essere

- A cucinata alla griglia.
- B impanata e frita.
- C cucinata in forno con aggiunta di grassi.
- D cucinata in brodo.

(1 punto)

8. Chi sono i »lectarji«?

- A Produttori di prodotti forgiati di ferro.
- B Modellatori di prodotti d'argilla.
- C Modellatori di prodotti d'impasto di miele.
- D Produttori di oggetti di legno.

(1 punto)

9. Alberghi, motel e pensioni sono

- A strutture ricettive.
- B strutture ristorative.
- C strutture d'alloggio.
- D strutture di pernottamento.

(1 punto)

10. Nella tabella sono descritte due regioni slovene. Annotate i due nomi negli spazi vuoti della colonna corrispondente alla descrizione della regione. Scegliete tra:

Goričko, Pohorje, Lendavske gorice, Haloze, Karavanke, Alpi Giulie

Nome della regione		
Descrizione della regione	<ul style="list-style-type: none">– nella parte nord è limitata dalla valle della »Gornjesavska«– è composta in gran parte da calcare e dolomite– Bohinj ha un ruolo fondamentale nello sviluppo del turismo	<ul style="list-style-type: none">– è la regione collinare confinante più settentrionale– è il nostro parco paesaggistico più grande– una usanza caratteristica è il »borovo gostüvanje«

(1 punto)



11. Mettete in ordine cronologico, dal più antico al più recente, gli esempi di patrimonio culturale elencati qui sotto. Contrassegnate il più antico con il numero 1, il più recente con il numero 4.

- _____ La base 20 nel Kočevski rog.
 _____ La tomba di Ennio a Šempeter nella valle della Savinja.
 _____ Sito archeologico della »Potočka zijalka«.
 _____ La fontana dei tre fiumi della Carniola di Lubiana.

(2 punti)

12. Nella colonna di sinistra sono elencate alcune manifestazioni tradizionali, in quella di destra invece alcune località o regioni. Sulla linea che precede il nome di ciascuna manifestazione, scrivete il numero corrispondente al luogo o alla regione in cui essa si svolge.

- | | | |
|----------------------------|---|---------------------------------|
| _____ Fiera delle mucche | 1 | Jezersko |
| _____ Fiera delle pecore | 2 | Ptuj |
| _____ Festa delle ciliegie | 3 | Bohinj |
| _____ Festa dei »kurent« | 4 | Goriška brda (Collio goriziano) |

(2 punti)

13. Sulla linea che precede il nome di ciascun vino scrivete il numero corrispondente alla sua descrizione.

- | | | |
|-----------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| _____ »Metliška črnina« IGT | 1 | Vino secco, di colore rosso ossia rosso rubino, aroma di fragola e lieve astringenza dovuta ai tannini. Contiene dall' 8,5% al 10% di alcool. |
| _____ »Cviček« IGT | 2 | Vino rosso secco, contenuto moderato dell'alcool, evidenti note odorose di frutti di bosco. Ha valori più alti di acido lattico ed altri acidi organici nonchè sostanze polifenoliche. |
| _____ »Ritoznojčan« IGT | 3 | Il vino è una varietà composta dal 60% di »modra frankinja«, da almeno il 20% di »žametovka« e da altre varietà di rosso in percentuale dal 5 al 20%. |
| _____ Terrano IGT | 4 | Un vino secco o semisecco, bianco, proveniente dalla regione del Podravje. |

(2 punti)

14. Per ciascuna frase riguardante il latte, cerciate la risposta corretta tra quelle proposte e separate dalle barrette oblique.

Il latte con più lunga durata è il latte sterilizzato / pasterizzato / fresco.

Il latte con l'1,5 % di grassi è intero / parzialmente scremato / scremato.

La scadenza del latte a lunga durata è di 1 settimana / 6 settimane / più mesi.

L'omogenizzazione è un procedimento di eliminazione dei grassi del latte /

aggiunta di grassi nel latte / rottura dei grumi di grasso del latte.

(2 punti)



P 2 0 3 T 5 0 1 1 1 0 7

15. La vendita nelle imprese ristorative è assoggettata all'imposta sul valore aggiunto (IVA) pagata dai clienti.

Nella vendita di tabacchi l'aliquota è _____ %.

Nella vendita di dolci l'aliquota è _____ %.

(2 punti)



Pagina vuota