



Codice del candidato:

Državni izpitni center



P 2 0 2 T 5 0 1 1 2 I

SESSIONE AUTUNNALE

GASTRONOMIA E SERVIZI TURISTICI

Prova d'esame 2

Lunedì, 31 agosto 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 2 vuote. L'allegato a colori si compone di 2 pagine (13-14).



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

Pagina vuota

VOLTATE IL FOGLIO.



1. Nella tabella è rappresentata la ricetta per il dolce »la tazzina Bailey«. La ricetta indicata è per 8 persone. Procedete al calcolo per il dolce. Eseguite il calcolo a due decimali e poi arrotondate i risultati.

1.1. Calcolate i dati mancanti nella tabella.

Ingrediente	Grammatura	Prezzo d'acquisto	Valore d'acquisto
Cioccolato	0,2 kg	9 EUR/kg	
Budino	2 confezioni	0,45 EUR/confezione	
Zucchero	0,03 kg	0,89 EUR/kg	
Panna	0,2 l	6 EUR/l	
Liquore Bailey	0,3 l	18 EUR/l	
Latte	1 l	0,80 EUR/l	
Totale, valore d'acquisto (costi diretti)			

(3 punti)

- 1.2. Alle pietanze l'impresa applica un margine del 200%. Calcolate a quanto ammontano i costi indiretti ossia il valore del margine applicato al dolce.

Calcolo:

Risultato: _____

(1 punto)

- 1.3. Calcolate l'imposta sul valore aggiunto (IVA) sul dolce.

Calcolo:

Risultato: _____

(1 punto)



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

1.4. Calcolate il prezzo di vendita di una porzione del dolce.

Calcolo:

Risultato: _____

(1 punto)



2. In una trattoria lavorano sei lavoratori, che in un giorno preparano 600 pasti. La grammatura di carne indicata per un pasto è di 0,18 kg. Il prezzo d'acquisto di un kg di carne è di 5,00 €, il prezzo di vendita di un pasto è di 4,70 €.

2.1. Calcolate il consumo giornaliero di carne nella trattoria.

Calcolo:

Risultato: _____

(1 punto)

2.2. Calcolate la spesa giornaliera per la carne sostenuta dalla trattoria.

Calcolo:

Risultato: _____

(1 punto)

2.3. Calcolate il ricavo giornaliero derivante dalla vendita dei pasti.

Calcolo:

Risultato: _____

(1 punto)



- 2.4. Calcolate la produttività tecnica del lavoro e la produttività a valori. Commentate i risultati ottenuti.

Calcolo della produttività tecnica:

Risultato: _____

Calcolo della produttività a valori:

Risultato: _____

Commento dei due risultati ottenuti: _____

(3 punti)



3. Un gruppo di turisti inglesi, in visita in Slovenia, si è recato anche in una regione gastronomica dove è tipico il »mohant« (ricotta piccante).

3.1. Quale regione gastronomica hanno visitato?

(1 punto)

3.2. Il »Mohant« gode della massima protezione con la Denominazione di Origine Protetta (DOP) corrispondente all'indicazione slovena ZOP. Che significato ha questa certificazione?

(1 punto)

3.3. Johnny è vegano. Secondo voi, il »mohant« può essere incluso nei suoi pasti? Motivate la risposta.

(1 punto)

4. La celiachia è una malattia autoimmune cronica che deriva dalla ipersensibilità al glutine.

4.1. Indicate due alimenti che contengono glutine.

(1 punto)

4.2. Qui sotto sono indicate tre dichiarazioni per diversi tipi di pane. Scegliete il pane adatto per un malato di celiachia.

PANE 1: farina di farro, crusca di farro, farina dolce di farro, acqua, lievito, semi di girasole, soia, mele in polvere, sale, zucchero, fiocchi di patate, impasto acido di segale, stabilizzante di acidità acetato di calcio E 263.

PANE 2: amido di mais, amido di riso, impasto acido 23 % (farina di riso e acqua), acqua, cereali 11 % (farina di riso, farina di miglio 2,3 %, farina di quinoa 1,6 %), fibre di mela, sciroppo di riso, olio di girasole, fiocchi di soia 1,8 %, crusca di soia, fiocchi di miglio, lievito, proteine di soia, miele, sale marino.

PANE 3: semolino di mais, olio vegetale, lievito, sale, destrosio, zucchero, olio vegetale idrogenato, farina di grano bianca, farina di grano con malto, emulsionante: E472e, enzimi, additivo per la farina: E 300.

Pane numero _____.

(1 punto)



4.3. Indicate la funzione del glutine nella preparazione del pane e dei dolci.

(1 punto)

5. Il consumo giornaliero di un adolescente è di 295 g di carboidrati, 70 g di proteine e 63 g di grassi.

5.1. Calcolate il corrispondente valore energetico giornaliero in kJ.

(1 punto)

5.2. Calcolate la percentuale dell'energia che l'adolescente ha apportato con i grassi.

(1 punto)

5.3. Confrontate il valore energetico calcolato dall'apporto di grassi con l'apporto calorico nutrizionale consigliato e valutate se è adeguato. Motivate la vostra risposta.

(1 punto)



6. L'Alta Valle della Sava è frequentata anche d'estate.

6.1. Le tavole 1, 2 e 3 nell'allegato a colori raffigurano particolarità naturali e sociali della Slovenia, che sono caratteristiche dell'Alta Valle della Sava.

Denominate l'attrazione raffigurata nelle tavole. Annotate le risposte sulla linea corrispondente.

La tavola 1 mostra: _____

La tavola 2 mostra: _____

La tavola 3 mostra: _____

(1 punto)

6.2. Indicate tre valli glaciali nelle montagne delle Alpi Giulie. Aiutatevi con la tavola 4 dell'allegato a colori.

(1 punto)

6.3. I ghiacciai hanno depositato grandi rocce nelle valli. Denominate lo sport che può essere praticato su queste rocce.

(1 punto)

6.4. Quale attrazione naturale nelle vicinanze di Rateče è descritta nel testo sottostante?

La sorgente del nostro più lungo fiume ha origine nella ghiaia glaciale. In effetti è la seconda sorgente del torrente sommerso del Natisone, che nasce dal Tamar e scorre per la maggior parte sotto la superficie della valle. Grazie al suo distinto colore verde, la sorgente ne ha anche preso il nome.

(Adattato da: www.dedi.si. Acquisita il 13. 10. 2019.)

(1 punto)



7. Rispondete alla domanda aiutandovi con la tavola 5 dell'allegato a colori.

7.1. Quale mestiere mostra la tavola?

(1 punto)

7.2. Quale ricchezza naturale influì sullo sviluppo del mestiere rappresentato nella tavola?

(1 punto)

7.3. Quale attività economica adoperava i prodotti del mestiere rappresentato nella tavola?

(1 punto)

8. Elencate quattro motivi che influenzano la decisione dei clienti riguardo alla scelta di un determinato albergo.

(2 punti)



Pagina vuota



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

Allegato a colori (alla Prova d'esame 2 – Gastronomia e servizi turistici)



Tavola 1

(Fonte: <http://drustvo-sloru.si/wp-content/uploads/2017/06/>. Acquisita il 14. 10. 2019.)



Tavola 2

(Fonte: <https://2.bp.blogspot.com/>. Acquisita il 14. 10. 2019.)



Tavola 3

(Fonte: <https://www.slo-list.com/>. Acquisita il 14. 10. 2019.)

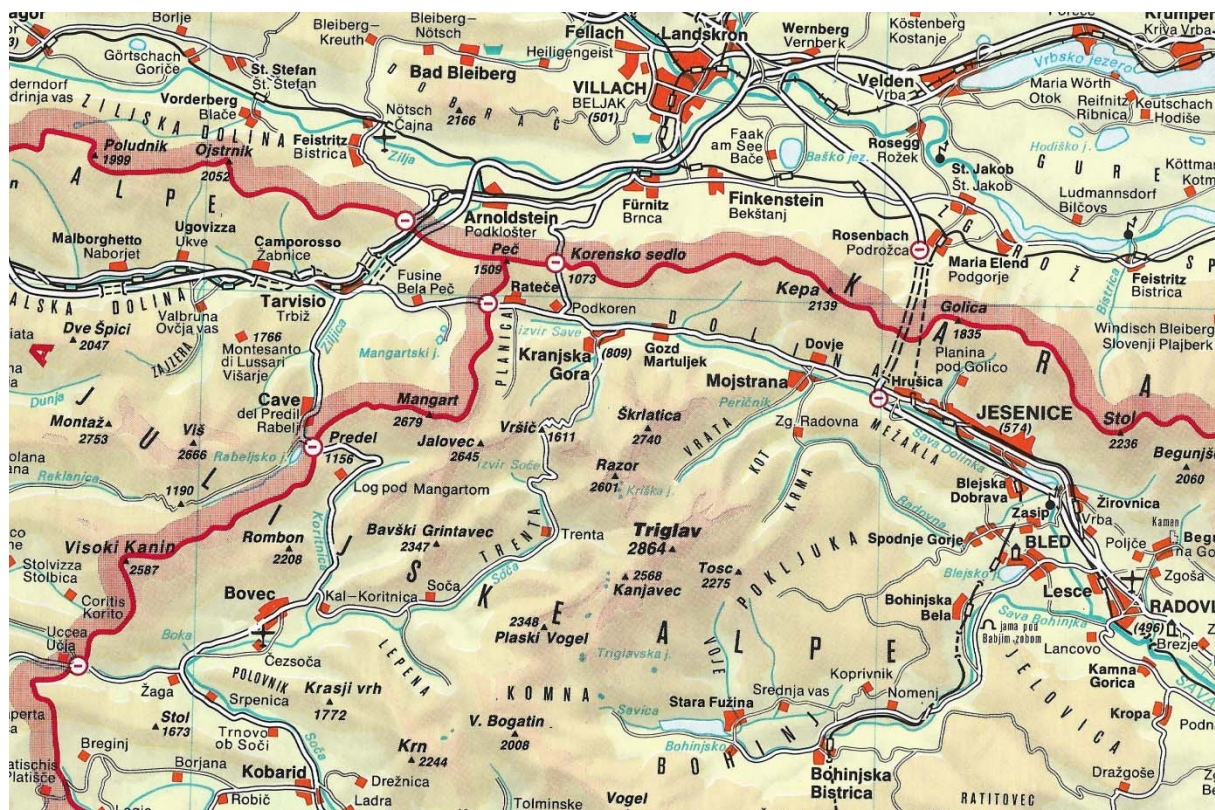


Tavola 4

(Fonte: Zemljevid Slovenije, Geodetski zavod Slovenije, Kartografski oddelek, 1998)



Tavola 5

(Fonte: <https://radioprvi.rtvlo.si>. Acquisita il 14. 10. 2019.)