



Codice del candidato:

Državni izpitni center



P 2 1 1 T 5 0 1 1 2 I

SESSIONE PRIMAVERILE

GASTRONOMIA E SERVIZI TURISTICI

Prova d'esame 2

Giovedì, 10 giugno 2021 / 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 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 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 1 1 T 5 0 1 1 2 1 0 3

Pagina vuota

VOLTATE IL FOGLIO.



1. In un albergo la pulizia viene affidata a un'impresa esterna. L'impresa di pulizie emette ogni mese una fattura di 2.000 EUR per il servizio effettuato. L'albergo deve ripartire la spesa tra diversi centri di spesa, visibili nella tabella sottostante. Si è deciso di prendere come base per il calcolo della chiave di ripartizione delle spese di pulizia la superficie di ciascun centro di spesa.

- 1.1. Calcolate le chiavi di ripartizione tenendo conto della base prescelta. Suddividete le spese di pulizia per centri di spesa come indicato nella tabella. Scrivete i valori nella tabella.

Centro di spesa nell'albergo	Superficie del centro di spesa in m ²	Chiave di ripartizione in %	Spesa di pulizia per centro di spesa in EUR
Reparto pernottamento	500		
Ristorante	200		
Wellness e piscine	250		
Amministrazione dell'albergo	50		
Totale albergo	1000	100	2.000

(4 punti)

- 1.2. Per quale motivo le spese di pulizia dell'albergo devono essere ripartite tra diversi centri di spesa con la chiave di ripartizione?

(1 punto)

- 1.3. Che base per la ripartizione sceglierebbe l'albergo, se volesse distribuire le spese d'ammortamento tra i diversi centri di spesa?

(1 punto)



2. In bassa stagione l'albergo registra un forte calo di fatturato. Si rende necessaria una decisione temporanea che possa giustificare la gestione dell'albergo anche in futuro. La tabella mostra i dati mensili dei costi e dei ricavi alberghieri, riferiti a un minore fatturato legato ai pernottamenti in bassa stagione.

2.1. Calcolate i dati mancanti e inseriteli nella tabella.

Nr. pernottamenti	Costi fissi totali CF in EUR	Costi variabili totali CV in EUR	Costi totali CT in EUR	Ricavi in EUR	Risultato economico in EUR
500		25.000	55.000	20.000	
1000		33.000	63.000	40.000	

(2 punti)

- 2.2. Considerando che si sono registrati 500 pernottamenti al mese, riferendovi ai dati della tabella, valutate e motivate se la gestione dell'albergo è giustificata.

Valutazione: _____

Motivazione: _____

(2 punti)

- 2.3. Considerando che si sono registrati 1000 pernottamenti al mese, riferendovi ai dati della tabella, valutate e motivate se la gestione dell'albergo è giustificata.

Valutazione: _____

Motivazione: _____

(2 punti)



3. La Slovenia possiede un ricco patrimonio culinario e quattro prodotti protetti con il marchio di specialità tradizionale garantita.

3.1. Denominate i prodotti raffigurati nelle tavole 1, 2 e 3 dell'allegato a colori. Scrivete le risposte sulla linea corrispondente.

La tavola 1 rappresenta _____.

La tavola 2 rappresenta _____.

La tavola 3 rappresenta _____.

(1 punto)

3.2. Motivate perché il dolce, rappresentato nella tavola 4 dell'allegato a colori, non può essere protetto col marchio di specialità tradizionale garantita.

(1 punto)

3.3. Spiegate l'importanza del marchio »Specialità Tradizionale Garantita«.

(1 punto)



4. Il signor Furlan ha 58 anni, è alto 185 cm e pesa 82,5 kg. Lavora come custode in una scuola elementare e durante il tempo libero si dedica alla pesca e al giardinaggio.

4.1. Calcolate il suo indice di massa corporea (IMC) e determinate il suo stato nutrizionale.

Calcolo (IMC):

Stato nutrizionale: _____
(2 punti)

4.2. Dai dati della tabella, nella quale viene esposto il *Fabbisogno medio di apporto energetico per persone con valori IMC compresi nei limiti in base alla norma*, calcolate il fabbisogno giornaliero del signore.

Età (anni)	Valori per un'attività fisica intensa		Valori per un'attività fisica media		Valori per un'attività fisica minima	
	kJ/kg		kJ/kg		kJ/kg	
	uomini	donne	uomini	donne	uomini	donne
Da 15 fino a meno di 19	254	233	195	182	165	152
Da 19 fino a meno di 25	228	216	173	165	148	140
Da 25 fino a meno di 51	220	212	165	165	144	140
Da 51 fino a meno di 65	203	203	148	148	135	135
Da 65 e oltre	195	195	144	140	127	127

Tabella: Fabbisogno medio di apporto energetico per persone con valori IMC compresi nei limiti in base alla norma

(Adattato da: Referenčne vrednosti za vnos hranil, pag. 26, Ministrstvo za zdravje, Ljubljana 2004.)

Calcolo del fabbisogno energetico giornaliero:

(1 punto)



5. Sul mercato è possibile trovare diversi latticini.

5.1. Tra i latticini descritti, scegliete il più adatto ai menu per bambini. Argomentate la scelta.

	Ingredienti
Prodotto 1	latte pastorizzato con 1,3% di grassi del latte, preparato alla frutta gusto fragola 14% (zuccheri 13%, succo di fragola concentrato, aromi, colorante carmine), batteri lattici termofili (<i>Lactobacillus acidophilus</i> e <i>Bifidobacterium animalis</i>)
Prodotto 2	yogurt di latte intero, fragole, zucchero 9%, amido, succo addensato di barbabietola come colorante
Prodotto 3	yogurt di latte pastorizzato con 3,8% di grassi del latte, zuccheri 13,5%, preparato di frutta 10% (acqua, fragole, zucchero, amido di mais modificato, preparato addensato di fragole, addensante carragenina, conservanti: sorbato di potassio, colorante: carmine, aromi, correttori di acidità: citrato di sodio, acido citrico)

Il latticino più adatto nei menu per bambini è _____.

Argomentazione: _____

(1 punto)

5.2. In quale gruppo dei latticini (in base al metodo di produzione) vanno classificati i prodotti descritti?

(1 punto)

5.3. Tra i piatti elencati, scrivetene due che contengono latte ossia latticini.

La »prosta povitica«, Il »matevž«, Il »pohorski pisker«, la »prleška gibanica«, il »bograč«, il »masovnik«, fritaja, fusi

(1 punto)



6. Leggete attentamente il testo sottostante e risolvete l'esercizio.

»Mi sono meravigliata di tutto, della creatività e dell'abilità dei partigiani, che in un ambiente del genere sono riusciti a costruire un ospedale, ma anche dalla gola selvaggia e profonda forgiata dall'azione millenaria della natura.«

(Fonte: <https://www.pomurec.com>. Acquisita il 10. 11. 2019.)

6.1. Denominate il monumento culturale nelle vicinanze di Cerkno (Circhina), il cui nome deriva da quello del personaggio, autore del testo citato.

Nome del monumento culturale: _____
(1 punto)

6.2. La commissione per il patrimonio europeo dell'unione Europea ha conferito una protezione particolare al monumento citato nell'esercizio 6.1. Denominate il tipo di protezione e indicate ancora un esempio di monumento, presente in Slovenia, con caratteristiche simili.

Nome del marchio di protezione: _____

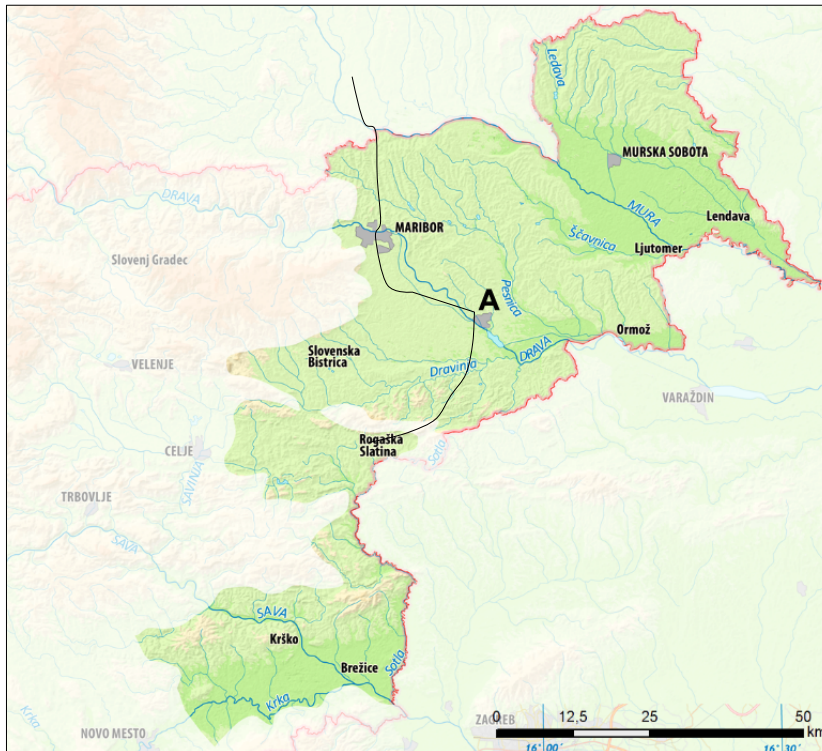
Esempio di monumento: _____
(1 punto)

6.3. Oltre al monumento culturale citato nell'esercizio 6.1, indicate ancora due esempi di bene culturale o naturale, che fanno parte dell'offerta turistica di Cerkno (Circhina) e del suo circondario.

(1 punto)



7. Sulla cartina geografica è segnato il percorso di un gruppo di ospiti, provenienti dall'Austria, che trascorreranno la loro vacanza a Rogaška Slatina.



(Adattato da: <https://eucbeniki.sio.si/geo9/2655/index.html>. Acquisita il 5. 12. 2019.)

- 7.1. Lungo il tragitto verso Rogaška Slatina, gli ospiti sosterranno nel luogo che sulla cartina geografica è segnato con la lettera A. Denominate la località, che sulla cartina geografica è indicata con la lettera A.

(1 punto)

- 7.2. Nella località A si trovano moltissimi beni culturali riconoscibili. Indicate due monumenti culturali che gli ospiti possono visitare in questo luogo.

(1 punto)

- 7.3. Ogni anno, alla fine dell'inverno, nella località A ha luogo una manifestazione etnologica particolare, iscritta nell'elenco Unesco dei beni culturali immateriali. Denominate la manifestazione.

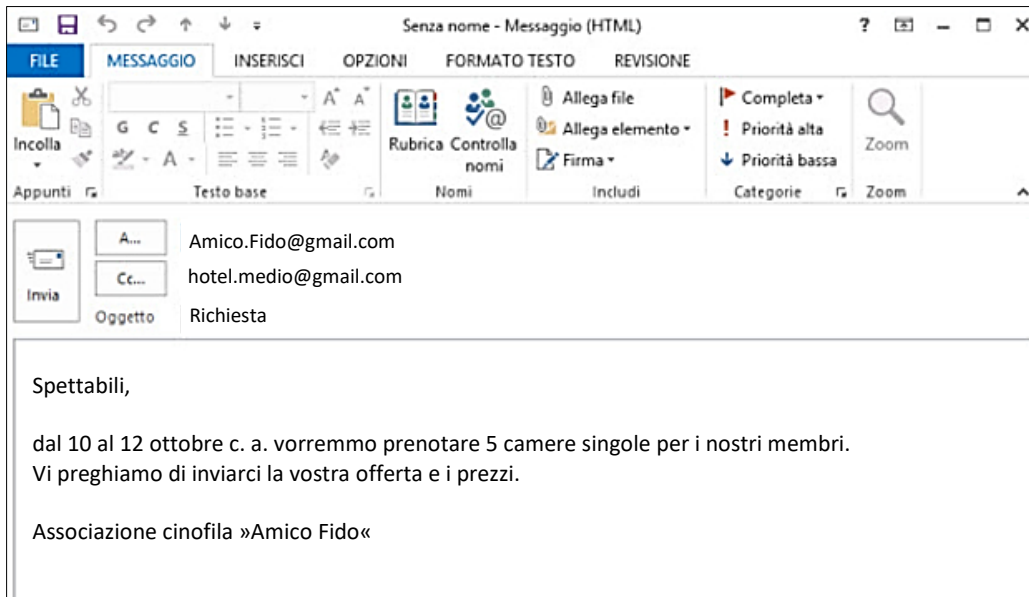
(1 punto)

- 7.4. Denominate il monumento storico – culturale nelle »Dravinjske gorice« raffigurato nella tavola numero 5 dell'allegato a colori.

(1 punto)

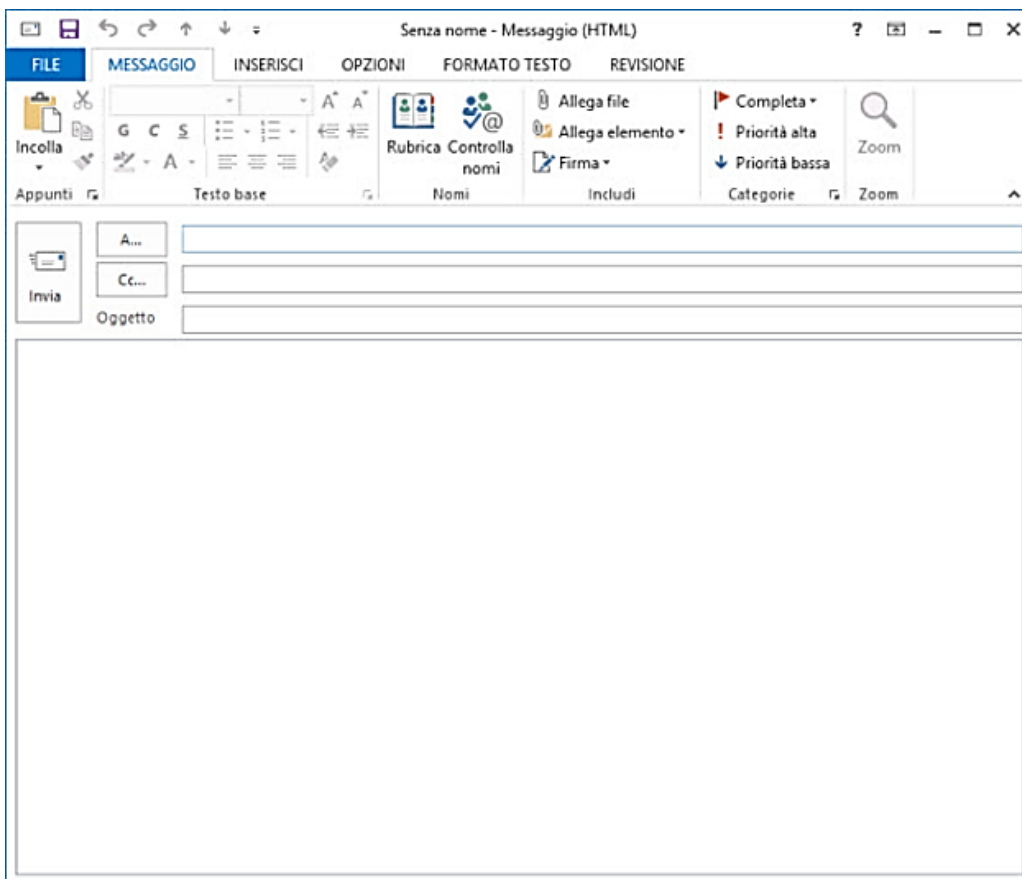


8. Alla reception di una struttura alberghiera è arrivato il seguente messaggio di posta elettronica:



Formulate la risposta all'associazione cinofila e scrivetela nel sottostante modulo del messaggio di posta elettronica. Considerate che

- nel periodo richiesto l'albergo è abbastanza occupato,
- il vostro albergo è un garnì,
- a disposizione ci sono soltanto alcune camere riservate agli animali domestici.



(2 punti)



Pagina vuota

**Allegato a colori (alla Prova d'esame 2 – Gastronomia e servizi turistici)***Tavola 1*

(Fonte: <https://www.nasasuperhrana.si/za-potrosnike/sheme-kakovosti/zajamcena-tradicionalna-posebnost/>. Acquisita il 20. 11. 2019.)

*Tavola 2*

(Fonte: <https://www.nasasuperhrana.si/za-potrosnike/sheme-kakovosti/zajamcena-tradicionalna-posebnost/>. Acquisita il 20. 11. 2019.)

*Tavola 3*

(Fonte: <https://www.nasasuperhrana.si/za-potrosnike/sheme-kakovosti/zajamcena-tradicionalna-posebnost/>. Acquisita il 20. 11. 2019.)



Tavola 4



Tavola 5

(Fonte: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/35/>. Acquisita il 5. 12. 2019.)