



Codice del candidato:

Državni izpitni center



P 2 0 3 T 5 0 1 1 2 I

SESSIONE INVERNALE

GASTRONOMIA E SERVIZI TURISTICI

Prova d'esame 2

Mercoledì, 3 febbraio 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 3 vuote. L'allegato a colori si compone di 2 pagine (13–14).



Pagina vuota

VOLTATE IL FOGLIO.



1. In un ostello sono impiegati 6 lavoratori. Il mese scorso sono stati venduti 1500 pernottamenti con colazione, ad un prezzo di 25 EUR a notte. Nello stesso mese i costi dell'ostello ammontavano a 32.000 EUR.

1.1. Calcolate l'indice di economicità dell'ostello per il mese scorso. In base al suo valore spiegate se la gestione dell'ostello, nello scorso mese, è risultata economicamente efficace.

Calcolate esattamente a due decimali e arrotondate il risultato.

Calcolo:

Risultato: _____

Commento del risultato: _____

(2 punti)

- 1.2. Calcolate l'indice di produttività del lavoro nell'ostello.

Calcolo:

Risultato: _____

Indicate almeno un modo con cui si potrebbe aumentare la produttività del lavoro nell'ostello.

(2 punti)

- 1.3. Nell'ultimo giorno del mese, sul conto corrente dell'ostello risultavano 15.000 EUR di mezzi monetari liberi. Lo stesso giorno scadeva anche il pagamento di un'obbligazione, pari a 15.800 EUR.

Calcolate l'indice di liquidità dell'ostello nell'ultimo giorno del mese. In base al valore dell'indice calcolato, commentate la liquidità dell'ostello riferita all'ultimo giorno.

Calcolate esattamente a due decimali e arrotondate il risultato.

Calcolo:

Risultato: _____

Commento del risultato: _____

(2 punti)



2. Un'impresa ristorativa, nella sua programmazione dei pernottamenti per certo periodo gestionale, ha pianificato i seguenti ricavi, costi e risultato economico:

	FATTURATO PIANIFICATO DA PERNOTTAMENTI IN EUR	10% DI FATTURATO MINORE DA PERNOTTAMENTI IN EUR
RICAVI	900.000	810.000
Costi fissi totali FC	200.000	
Costi variabili totali proporzionali VC	300.000	
Costi totali TC	500.000	
Risultato economico (utile lordo)	400.000	

- 2.1. Calcolate i dati mancanti per il fatturato minore del 10% e scriveteli in tabella.

(2 punti)

- 2.2. Partendo dai dati della tabella, calcolate di quanto cambierà in percentuale il risultato economico (utile lordo) nel caso di un calo del fatturato pari al 10%. Spiegate il motivo che ha causato il cambiamento del risultato economico (utile lordo).

Calcolo:

Risultato: _____

Spiegazione del motivo per tale cambiamento del risultato economico (utile lordo):

(3 punti)

- 2.3. Indicate due tipologie di costi fissi nelle imprese ristorative.

(1 punto)



3. Le patate sono una componente frequente delle pietanze tradizionali slovene.

3.1. Come denominiamo la pietanza della valle del fiume Isonzo, che viene servita con patate cotte non pelate e ricotta fresca?

(1 punto)

3.2. Aiutandovi con la ricetta e con i dati della tabella, calcolate il valore energetico della colazione per una persona.

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di patate

50 dag di ricotta

sale

Preparazione:

Laviamo una patata di medie dimensioni senza sbucciarla, dividiamola a metà e cuociamola in acqua salata. Scoliamo e serviamo con la ricotta fresca.

(Fonte: Bogataj, J.: Okusiti Slovenijo, p. 319, Ljubljana, DZS, 2012.)

Alimento	Valore energetico in kJ/100 g	Valore energetico in kJ
patate	303,2	
ricotta (40% di materia secca del latte)	672,0	
TOTALE		

(Fonte: <http://opkp.si/>. Acquisita il 29. 2. 2020.)

Il valore energetico per una persona è _____.

(1 punto)

3.3. Quale nutriente energetico predomina nelle patate e quale nella ricotta magra?

Patate: _____

Ricotta magra: _____

(1 punto)



4. Il Regolamento sull'etichettatura degli alimenti preconfezionati prevede l'indicazione obbligatoria di sostanze allergeniche sulle dichiarazioni degli alimenti.

Le sostanze che possono provocare allergie sono: cereali, che contengono glutine, crostacei e prodotti derivati, uova e prodotti derivati, pesce e prodotti derivati, arachidi e prodotti derivati, soia e prodotti derivati, latte e prodotti derivati, frutta secca come mandorle, nocciole, noci, noccioline, indiane, arachidi, noci brasiliane, pistacchio, noci di macadamia, noci del Queensland e suoi derivati, sedano e suoi derivati, semi di senape e suoi derivati, sesamo e suoi derivati, biossido di zolfo e solfiti con concentrazione che supera i 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO₂, lupini e suoi derivati e molluschi e suoi derivati.

(Fonte: <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/117543>. Acquisita il 28. 2. 2020.)

- 4.1. Tra i piatti elencati, cerchiare quello in cui gli allergeni non sono elencati correttamente.

omelette lubianesi alla ricotta (glutine, latte, uova)

dödöle senza condimento (glutine)

focaccia semplice – prosta povitica (glutine, uova, latte)

baccalà in bianco (pesce)

(1 punto)

- 4.2. Tra i piatti elencati, annotate il piatto che non dovrebbe essere incluso in un menù per persone allergiche alla frutta secca.

"bosman", "kvočevi nudlni", "idrijski žlikrofi", "kobariški štruklji", "dražgoški kruhek"

(1 punto)

- 4.3. Quali alimenti dovrebbero essere evitati da persone con intolleranza al lattosio?

(1 punto)



5. Il menù giornaliero di un bambino gli fornisce 272 g di carboidrati, 73 g di proteine e 68 g di grassi.

5.1. Calcolate l'apporto energetico giornaliero.

(1 punto)

- 5.2. Con l'aiuto dei dati della tabella individuate se l'apporto energetico del menù dell'esercizio 5.1. è adatto a un bambino di 11 anni moderatamente attivo. Motivate la risposta.

Tabella: Apporto energetico giornaliero in kJ/giorno per bambini con peso e altezza normali, adattato in base al livello moderato, lieve o intenso di attività fisica

Età (anni)	Apporto energetico giornaliero in (kJ/giorno)					
	Attività fisica lieve		Attività fisica moderata		Attività fisica intensa	
	m	f	m	f	m	f
1–3	5021	4602	5439	5021	/	/
4–6	5858	5439	6694	6276	7531	7113
7–9	7113	6276	7950	7531	8786	8368
10–12	7950	7113	9205	8368	10042	9205
13–14	9623	7950	10878	9205	12134	10460

(Adattato da: https://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/uploaded/referencne_vrednosti_2020_3_2.pdf. Acquisita il 9. 9. 2020.)

(1 punto)

- 5.3. La colazione di un bambino è composta da pane bianco di frumento, marmellata di albicocche, margarina e latte macchiato.

Che cosa cambiereste nella composizione della colazione per aderire alle raccomandazioni di una sana alimentazione? Scrivete due raccomandazioni.

(1 punto)



6. La regione del Carso ha numerose caratteristiche naturali, attraenti anche per i turisti stranieri.
- 6.1. Le tavole 1, 2 e 3 dell'allegato a colori raffigurano attrazioni naturali e culturali, caratteristiche del Carso. Tra le attrazioni sotto elencate, scegliete quelle che vi sono raffigurate e annotatele sulla linea corrispondente.

Sesana, Štanjel, Grotte di San Canziano, Vilenica, Lipizza, Lokev

Tavola 1: _____

Tavola 2: _____

Tavola 3: _____

(1 punto)

- 6.2. L'attrazione raffigurata nella tavola 2 dell'allegato a colori fa parte di un territorio protetto. Denominate questo territorio protetto.

(1 punto)

- 6.3. Denominate il fiume carsico che forgia il sistema delle grotte della tavola 2 dell'allegato a colori descritto nel testo sottostante.

»L'acqua nasce sulla Pivka superiore e vicino a San Canziano (Škocjan) sotto la città va in terra. Presenta molte variazioni e strani cambiamenti, perché dall'altra parte ...«

(Fonte: Rupel, M.: Valvasorjevo berilo, p. 81, Ljubljana, Mladinska knjiga, 1969.)

(1 punto)



7. Un gruppo di ciclisti visiterà la Bela krajina.
- 7.1. Il gruppo attraverserà Metlika per raggiungere la maggiore città della Bela krajina, contrassegnata con la lettera A (tavola 4). Denominatela.

Città A: _____

(1 punto)

- 7.2. Spiegate l'origine del nome della regione Bela krajina.

_____ (1 punto)

- 7.3. Denominate la manifestazione caratteristica della Bela krajina raffigurata nella tavola 5 dell'allegato a colori.

_____ (1 punto)

- 7.4. Scrivete il nome del fiume che divide la Bela krajina dalla Croazia. Nella cartina geografica dell'allegato a colori (tavola 4) esso è indicato con la freccia.

_____ (1 punto)

8. Un ospite si presenta alla reception facendo un reclamo orale, perché nella sua camera mancano sia il bar sia i fiori che aveva ordinato per sorprendere la moglie al suo arrivo in camera.

Con le cifre da 1 a 6 indicate la sequenza corretta delle attività intraprese per la risoluzione del reclamo. La cifra 1 indica la prima attività.

	L'ospite viene invitato al bar dell'albergo dove gli viene offerto un caffè o una bevanda a spese della casa.
	Vengono annotate le cause principali del reclamo del cliente.
	Ringraziamo l'ospite per la fiducia prestata e la disponibilità a collaborare, e gli ripetiamo come sarà risolto il problema.
	Ci dedichiamo all'ospite e ascoltiamo le sue parole.
	Ci scusiamo e garantiamo di risolvere gli errori nel più breve tempo possibile.
	All'ospite vengono chiesti il suo nome ed il numero della camera.

(2 punti)



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

Pagina vuota



Pagina vuota



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



Tavola 1

(Fonte: <https://www.sloveniaholidays.com/eng/info/about-slovenia/8750>. Acquisita il 8. 12. 2019.)

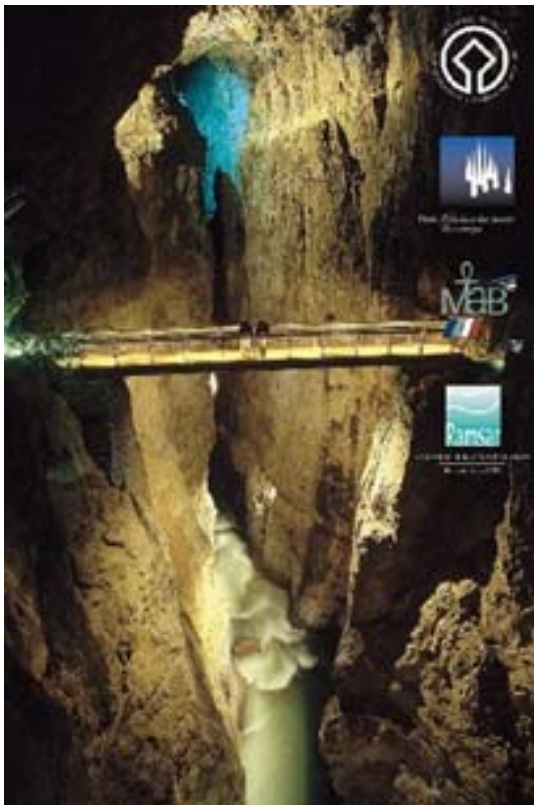


Tavola 2

(Fonte: <https://www.si/fr/nouvelles/visites-des>. Acquisita il 8. 12. 2019.)



Tavola 3

(Fonte: <https://www.eu/vasi/2014012711533144/>. Acquisita il 8. 12. 2019.)

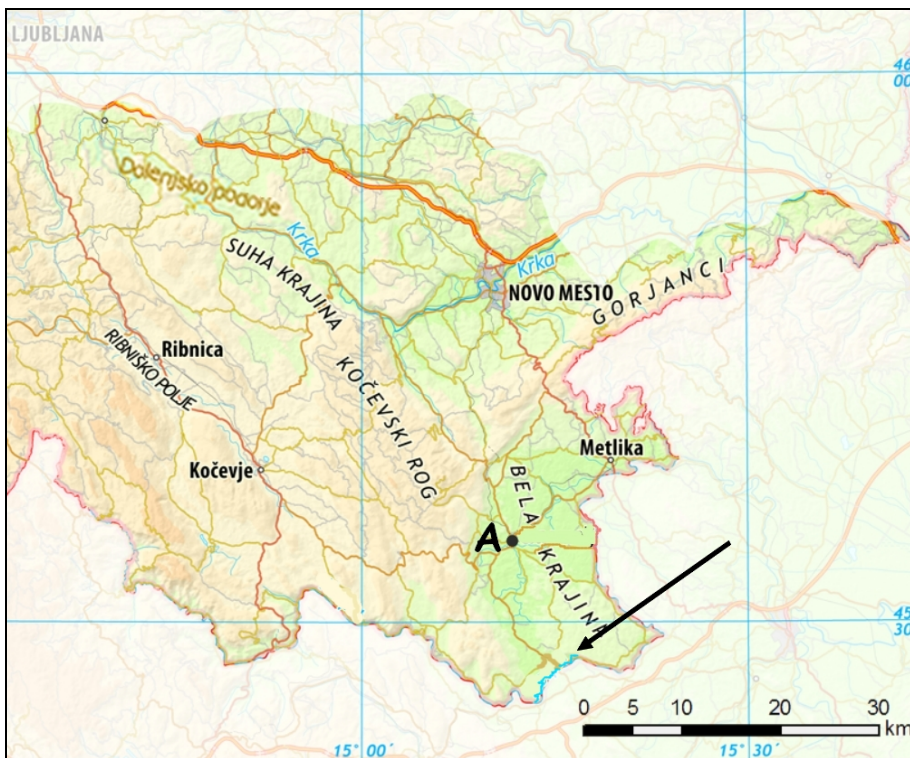


Tavola 4

(Adattato da: <https://eucbeniki.sio.si/geo9/2650/index1.html>. Acquisita il 1. 3. 2020.)



Tavola 5

(Fonte: <https://www.radio-odeon.com/site/assets/files/15320>. Acquisita il 8. 12. 2019.)