

Settore: **TURISTICO ALBERGHIERO**

1. Prova del cuoco

Gli allievi divisi in squadre dovranno realizzare un piatto utilizzando un paniere di prodotti uguale per tutte le squadre.



2. Interscambio di sapori

Prova pratica di cucina attraverso la realizzazione di un piatto tipico di una Regione non di appartenenza dell'allievo, rivisitato e legato alla stagionalità.



3. Prova merceologica ed enogastronomica

Questionario sulle conoscenze professionali del settore, analisi della prova svolta e descrizione del vino abbinato scelto per il proprio piatto.



PROVA MERCEOLOGICA – SETTORE TURISTICO ALBERGHIERO

Data
Cognome e Nome

Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti

1. Nella conservazione a caldo degli alimenti (es. bagnomaria) la temperatura da rispettare è:
 - + 85° c.
 - + 35° c.
 - + 65° c.
2. Nella esposizione degli alimenti cotti da servire freddi la temperatura di conservazione è:
 - da + 15° a più 20°c.
 - da + 5° a più 9°c.
 - da + 0° a più 5°c.
3. La pasticceria fresca esposta nelle vetrinette refrigerate deve essere conservata a:
 - una temperatura compresa fra gli 8 e i 10° c.
 - una temperatura superiore ai 10° c. ma inferiore ai 18° c.
 - una temperatura inferiore ai 4° c.

Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime

4. Con il termine uova intendiamo:
 - solo esclusivamente quelle di gallina
 - tutte quelle prodotte da animali allevati in cattività
 - tutte quelle prodotte da animali allevati in cattività con esclusione di quelle di struzzo
5. Le uova sono considerate:
 - extra fresche fino al 9° giorno dalla deposizione, fresche fino al 21° giorno
 - extra fresche fino al 4° giorno dalla deposizione, fresche fino al 12° giorno
 - extra fresche fino al 21° giorno dalla deposizione, fresche fino al 42° giorno



6. Con il termine frollatura intendiamo:
- un periodo di tempo necessario alla carne per divenire più morbida, gustosa e saporita
 - un periodo di tempo in cui la carne diventa meno pregiata e meno gustosa
 - un periodo di tempo in cui il macellaio può vendere la carne al dettaglio
7. La carne di maiale è:
- più grassa di quella di vitello
 - meno grassa di quella di vitello
 - non vi sono differenze
8. Il latte fresco pastorizzato è un latte che:
- viene sottoposto ad un trattamento termico (75 – 85° c.) per pochi secondi
 - non viene sottoposto a trattamento termico, ma solo di refrigerazione
 - viene sottoposto ad un trattamento termico (+ 130° c.) per pochi secondi
9. Quali tra i seguenti prodotti ittici appartengono alla famiglia dei crostacei?
- aragosta, astice, scampo, gambero
 - cozza, vongola
 - polipo, calamaro, seppia

Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari

10. In una cottura prolungata:
- le vitamine vengono in gran parte distrutte
 - il contenuto vitaminico aumenta
 - la cottura non incide sul contenuto vitaminico
11. Il parassita Anisakis può essere presente nell'intestino dei pesci. Pertanto:
- il pesce non può essere mai consumato crudo
 - prima di essere consumato crudo, il pesce deve essere surgelato per 48 ore
 - prima di essere consumato crudo, il pesce deve essere refrigerato per 48 ore
12. Con il termine igiene intendiamo:
- tutto ciò che studia la sterilità delle superfici di lavoro
 - tutto ciò che studia le condizioni per prevenire danni alla salute
 - tutto ciò che studia la non accertata dannosità dei batteri



Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, nei semilavorati e dei prodotti finiti

13. L'etichetta in un prodotto confezionato è:
- utile al consumatore
 - utile al produttore
 - utile sia al produttore che al consumatore
14. In etichetta la tabella nutrizionale è obbligatoria
- sempre
 - mai
 - solo se si tratta di un prodotto dietetico

Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi

15. L'olio d'oliva si suddivide in:
- prima spremitura - seconda spremitura
 - spremitura a freddo - spremitura a caldo
 - spremitura a mano - spremitura meccanica
16. La qualità degli oli di semi vari rispetto alla qualità degli oli di monoseme è:
- superiore
 - inferiore
 - identica
17. Le margarine si suddividono in:
- animali, vegetali, miste
 - magre, grasse
 - animali, miste
18. Per legge il burro deve contenere una percentuale di grassi:
- inferiore all'82%
 - non è previsto alcun limite
 - superiore all'82%
19. Quali sono gli ingredienti del cioccolato al latte?
- cioccolato fondente + burro + latte pastorizzato
 - cioccolato fondente + burro + latte in polvere
 - cioccolato fondente + lecitina di soia + burro di cacao



20. Quale dei seguenti prodotti appartengono alla categoria della confetteria?
- frutti canditi, pastiglie, torroni
 - panettoni, colombe
 - plume cake, croissant

Elementi di gastronomia

21. Il grano si divide in due varietà e precisamente:
- grano duro e grano tenero
 - semola e farine
 - amido e glutine
22. La pasta si divide in:
- pasta fresca, pasta secca, pasta speciale, pasta all'uova, pasta da brodo
 - pasta corta, pasta lunga
 - pasta, pastina, pastella, semola
23. La segale viene impiegata soprattutto:
- nella preparazione di pasta alimentare
 - nella preparazione di prodotti di panificazione
 - nella preparazione di prodotti dietetici
24. Il riso brillato contiene un'alta percentuale di:
- amido
 - glutine
 - proteine
25. Il riso si divide in:
- comune, fino, semifino, superfino
 - comune, super, extra, super extra
 - italiano, europeo, asiatico
26. Il mais è un cereale originario:
- Sud-Est Asiatico
 - America Centrale
 - Europa
27. Per essere definita pasta all'uovo, essa deve contenere almeno:
- 4 uova di gallina per kg di farina
 - 8 uova di gallina per kg di farina
 - 12 uova di gallina per kg di farina

Inglese tecnico

28. Traduci la frase “Avete prenotato un tavolo?”
- Avez-vous réservé une table?
 - You have a reservation the table?
 - You have a reservation?
29. Traduci la frase “How would you like your steak, Sir? Rare, medium or well done?”
- Come vorrebbe la sua bistecca, Signore? Al sangue, media o ben cotta?
 - Come vorrebbe il suo branzino, Signore? Al cartoccio, al vapore o alla griglia?
 - Come vorrebbe le sue uova Signore? Alla cocque, sode o in camicia?
30. Traduci la frase “Could you tell me what “panna cotta” is, please?”
- Potrebbe dirmi cos'è la “Panna cotta”, per favore?
 - Potrebbe servirmi della “Panna cotta”, per favore?
 - Potrebbe riscaldarmi la “Panna cotta”, per favore?

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore

31. La procedura corretta per la pulizia dell'affettatrice è la seguente:
- togliere corrente, smontare, detergere, sanificare, asciugare, rimontare
 - smontare, sanificare, asciugare, rimontare
 - far girare la lama lentamente e, con un panno umido, pulirla
32. Il sensore di sicurezza per un frullatore è:
- inutile e può essere rimosso per accelerare il lavoro
 - un congegno per tutelare l'incolumità dell'operatore
 - un timer che regola la durata della miscelazione
33. Se sezioniamo un pollo crudo ed uno cotto con lo stesso coltello, realizziamo:
- una normale prassi di lavoro
 - una contaminazione crociata
 - la corretta prassi igienico sanitaria
34. La corretta procedura per la pulizia di un tagliere è:
- detersione, risciacquo, sanificazione, risciacquo
 - sanificazione, risciacquo, detersione, risciacquo
 - detersione, sanificazione, risciacquo
35. L'utilizzo della divisa è:
- obbligatorio per i soli addetti alla produzione
 - obbligatorio per i soli addetti alla somministrazione
 - facoltativo per tutti gli addetti