

Serie zero 2022

Procedura di qualificazione  
**Impiegata di ristorazione AFC**  
**Impiegato di ristorazione AFC**

Conoscenze professionali

**Esame parte 2**

**Eventi aziendali**

Cognome
.....
Nome
.....

N. candidata / candidato
.....
Data
.....

- Tempo** 60 minuti per 19 domande
- Mezzi ausiliari** Nessun mezzo ausiliario autorizzato.
- Calcolatrice tascabile** Sono autorizzate solo calcolatrici con funzioni esclusivamente aritmetiche. Non sono autorizzate quelle programmabili o con funzioni di memoria.
- Apparecchi elettronici** Telefonini o altri apparecchi elettronici devono essere sempre spenti e consegnanti al supervisore dell'esame.
- Mezzi per scrivere** Sono autorizzate penne a biglia o pennarelli non solubili. Non sono ammesse matite o pennarelli solubili (con possibilità di correzione).
- Valutazione** Il punteggio massimo è menzionato. Le risposte in soprannumero non sono valutate.
- Formulazione m/f** La forma femminile è sempre compresa in quella maschile.
- Fogli supplementari** Se necessario, utilizzate il foglio / i fogli inseriti dopo l'ultima domanda.

Esercizi e punteggi di ogni posizione di valutazione								
Posizione 1 Svolgimento di attività legate alla ristorazione			Posizione 2 Organizzazione del servizio bevande Organizzazione del servizio di ristorazione			Posizione 3 Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore		
Eser. n.	Pt. max.	Pt. eff.	Eser. n.	Pt. max.	Pt. eff.	Eser. n.	Pt. max.	Pt. eff.
2	6		1	8		9	4	
5	3		3	8		16	4	
7	5		4	8		18	8	
12	4		6	4		19	2	
			8	9				
			10	4				
			11	7				
			13	11				
			14	5				
			15	11				
			17	4				
<b>Totale *</b>	<b>18</b>		<b>Totale *</b>	<b>79</b>		<b>Totale *</b>	<b>18</b>	

\* I totali dei punti effettivi delle posizioni 1, 2 e 3 devono essere riportati sul foglio per il calcolo della nota finale.

Firma delle perite / dei periti d'esame

.....

**Embargo: Le serie zero non sono soggette ad embargo.**



**Domanda 1**

Per l'accoglienza, l'organizzatore di un evento aziendale desidera un'offerta variegata di bevande per l'aperitivo.

Indicazione per la valutazione: Per ogni risposta corretta a) e b) 0.5 punti

- a) Per le seguenti bevande da aperitivo, contrassegnate il corrispondente gruppo di bevande.  
 b) Per ciascuno dei gruppi di aperitivi classici riportati indicate la consueta quantità di servizio in cl.

a) Bevande da aperitivo	Gruppi di aperitivi					
	Vermut	Anice	Amaro	Vino liquoroso	Analcolico	Vino
Pastis						
Ramazzotti						
Crodino						
Aperol						
Dubonnet						
Taylor's White Port						
Ouzo						
Kir						
Sherry fino						
Martini bianco						
Succo di mela con aggiunta di acqua gassata						
Sauvignon blanc de Satigny						

b) Quantità di servizio				
-------------------------	--	--	--	--

max. a)

**6**

eff. a)

.....

max. b)

**2**

eff. b)

.....

**Domanda 2**

La moglie dell'ospite dell'evento reclama presso di voi perché sul buffet degli aperitivi c'è del succo d'arancia Michel anziché spremuta d'arancia fresca.

max. a)

**2**

Il tema dei reclami degli ospiti è stato trattato durante l'ultima formazione interna.

eff. a)

a) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

Descrivete in quattro fasi il vostro comportamento in caso di reclami degli ospiti.

.....

1. ....

2. ....

3. ....

4. ....

b) **Indicazione per la valutazione: Per ogni risposta corretta 1 punto.**

max. b)

**2**

I reclami degli ospiti costituiscono allo stesso tempo opportunità e rischi. Descrivete una opportunità e un rischio che potrebbero risultare per l'azienda.

eff. b)

Opportunità: .....

.....

.....

Rischio: .....

.....

Vi sono comunque anche situazioni nelle quali non possiamo o non vogliamo soddisfare tutte le richieste degli ospiti.

c) **Indicazione per la valutazione: situazione adeguata 1 punto**

max. c)

**1**

Descrivete una situazione in proposito.

.....

.....

eff. c)

.....

d) **Indicazione per la valutazione: motivazione adatta 1 punto**

max. d)

**1**

Spiegate perché non potete dare seguito alla richiesta degli uomini d'affari.

.....

.....

.....

.....

eff. d)

.....

**Domanda 3**

Per i vini di accompagnamento del menu a sei portate, la direzione dell'azienda desidera un «Tour de Suisse» attraverso le regioni vinicole della Svizzera. L'offerta comprende i seguenti vini.

- |                                |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Completer                      | Œil de Perdrix Château d'Auvernier |
| Räuschling                     | Clevner                            |
| Chasselas Neuchâtel non filtré | Jeninser Pinot noir                |
| Féchy Pinot Gris               | Merlot Riserva                     |
| Merlot bianco                  | Humagne rouge                      |
| Malvoisie flétrie              | Cornalin                           |
| Roter Eyholzer Eiswein         | Pinot noir La Neuveville           |
| Sauvignon blanc de Satigny     | Gamaret de Satigny                 |
| Dôle                           | Sirio Merlot Barrique              |
| Chardonnay Vigna Noverasca     | Salvagnin Lamanic                  |

a) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

Dalla lista dei vini di cui sopra consigliate per ogni portata del seguente menu un vino adatto dalla regione del menu.

Menu	Vino
Specialità vodesi dall'acqua e dalla terra	
Bouillabaisse ginevrina	
Variazione di asparagi «Trois-Lac»	
Bistecca di vitello con salsa ai funghi secondo una ricetta della Svizzera orientale	
Formaggio ticinese d'alpe e di montagna di mucca, pecora e capra	
Dolce tentazione dal Vallese	

In Svizzera esiste anche una grande varietà di vitigni autoctoni.

b) **Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto**

Date una breve descrizione del termine autoctono.

.....

c) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

In base alla lista dei vini citate una varietà di vite autoctona bianca e una rossa e indicate la regione vinicola di origine.

Varietà di vite autoctona		Regione vinicola
Varietà di vite bianca		
Varietà di vite rossa		

max. a)

**3**

eff. a)

.....

max. b)

**1**

eff. b)

.....

max. c)

**2**

eff. c)

.....

**Domanda 3      Continuazione**

La lista dei vini contiene una denominazione protetta per vini rossi che definisce Pinot noir e Gamay quali varietà di viti ammesse nel vino.

max. d)  
**1**

d) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

eff. d)

Citate questo vino rosso con la rispettiva regione vinicola.

Vino rosso: .....

.....

Regione vinicola: .....

e) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

max. e)  
**1**

Descrivete il termine Federweisser e citate il rispettivo vino riportato nella lista dei vini.

eff. e)

Descrizione Federweisser	Vino
.....	.....
.....	
.....	

**Domanda 4**

L'evento aziendale ha luogo durante la stagione calda dell'anno e secondo le previsioni il tempo sarà caldo e secco. Dobbiamo considerare che gli ospiti berranno molta acqua.

In Svizzera vi sono due tipi di acque che possono essere servite nelle aziende gastronomiche.

a) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

Per le seguenti descrizioni citate il termine tecnico del rispettivo tipo di acqua.

Descrizione	Termine tecnico
Acqua naturale pura captata alla sorgente di particolare origine geologica e di qualità, temperatura, tipologia e composizione costanti alla fonte.	
Acqua captata alla sorgente, acqua freatica o acqua di superficie (ad es. lago) trattata e filtrata per il consumo, la pulizia e la cura del corpo nonché per la lavorazione degli alimenti e per cucinare.	

max. a)

**1**

eff. a)

.....

Durante la discussione del banchetto avete spontaneamente ed improvvisamente un'idea. Al pari dell'accompagnamento dei vini al menù, si potrebbe pensare di organizzare, per l'acqua minerale, un «Tour di acque svizzere».

b) **Indicazione per la valutazione: risposta corretta 0.5 punto**

Per ciascuna delle seguenti regioni svizzere consigliate un'acqua minerale e indicate il cantone d'origine.

Regione	Acqua minerale	Cantone d'origine
Svizzera francese	.....	.....
	.....	.....
Svizzera tedesca	.....	.....
	.....	.....
Svizzera meridionale e Grigioni	.....	.....
	.....	.....

max. b)

**6**

eff. b)

.....

c) **Indicazione per la valutazione: risposta corretta 0.5 punto**

Completate la selezione sempre con un'acqua minerale francese con anidride carbonica e senza anidride carbonica.

Con anidride carbonica: .....

Senza anidride carbonica: .....

max. c)

**1**

eff. c)

.....

**Domanda 5**

Discutendo l'offerta per l'evento aziendale, l'organizzatore reclama perché ritiene che il prezzo di CHF 6.00 per un litro di acqua potabile sia troppo alto, visto che 1'000 litri di acqua costano solo ca. CHF 3.00.

max.

**3**

Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto

eff.

Tralasciando il costo delle merci, argomentate oggettivamente con tre motivi perché il prezzo è giustificato dal punto di vista dell'economia aziendale.

.....

1. ....

.....

2. ....

.....

3. ....

.....

**Domanda 6**

La vice amministratrice è appassionata di vino Porto e quest'anno festeggia il suo 10° anno di appartenenza all'azienda. Il suo capo vuole farle una sorpresa e ordina un Porto sopraffino.

max. a)  
**1**

Un Porto può essere l'ideale per accompagnare un pasto.

eff. a)

a) **Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto**

Annotate una portata del menu a sei portate della Domanda 3 a) per la quale potreste raccomandare il Porto quale alternativa.

.....

.....

b) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

max. b)  
**1**

Per la produzione di Porto esistono due procedimenti. Ne risultano due stili di Porto, ossia maturato in bottiglia o in botte. Abbinare i due tipi alla descrizione corrispondente.

eff. b)

Descrizione	Stile di Porto
Maturazione in grandi botti di legno. Il colore rosso porpora rimane e l'aroma è fruttato. Nelle annate molto buone, il vino Porto Vintage viene imbottigliato con un'etichetta che riporta l'annata.	
Invecchiamento ossidativo in piccola botte di legno di rovere. Colore ambrato e sapore di nocciola. L'età viene qualificata con 10, 20, 30 e 40 anni.	

.....

Come il Porto, anche lo Sherry fa parte dei vini liquorosi. Il processo produttivo dei due vini liquorosi è comunque differente.

c) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

max. c)  
**2**

Indicate con una crocetta se le seguenti affermazioni riguardano la produzione di Sherry o di Porto.

eff. c)

Affermazione:	Sherry fino	Porto Ruby
Questo vino liquoroso viene prodotto con la varietà di uva Touriga nacional.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La base di questo vino liquoroso è un vino bianco ottenuto dall'uva Palomino.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In questo vino liquoroso, il vino bianco viene fortificato con un distillato di vino a circa 17% Vol.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In questo vino liquoroso la fermentazione viene interrotta mediante l'aggiunta di un distillato di vino affinché preservi la dolcezza residua.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

.....

**Domanda 7**

L'ospite ha optato per un «*Vino Porto Vintage 2000*». I vini Porto Vintage hanno un grande potenziale di invecchiamento, ma lasciano molto deposito sul fondo della bottiglia e di conseguenza vanno decantati. Perciò approfittate per mostrare al vostro collega del 2° anno di tirocinio la corretta decantazione.

max. a)

**4**

eff. a)

a) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto**

Descrivete lo svolgimento della decantazione in quattro fasi.

1. ....

2. ....

3. ....

4. ....

b) **Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto**

Oltre alla separazione del deposito, il decantare ha altri effetti positivi sul vino. Citate uno di questi effetti.

.....

.....

max. b)

**1**

eff. b)

**Domanda 8**

Al termine del pasto, gli ospiti ordinano volentieri tè e caffè nonché dei digestivi. Consigliate i vostri ospiti sull'offerta di tè e caffè.

max. a)  
**2**

a) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

eff. a)

Citate quattro importanti paesi di coltivazione del tè.

1. .... 2. ....

3. .... 4. ....

.....

b) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

max. b)  
**2**

Spiegate i seguenti termini riferiti al tè.

Termini riferiti al tè	Spiegazione
Darjeeling	
Blending	
Earl Grey	
Oolong	

eff. b)

.....

Alcuni ospiti gradirebbero piuttosto un caffè.

c) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

max. c)  
**2**

Citate quattro importanti paesi produttori di caffè.

eff. c)

1. .... 2. ....

3. .... 4. ....

.....

d) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

max. d)  
**1**

Annotate le due più importanti varietà commerciali di caffè.

eff. d)

1. .... 2. ....

.....

e) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

max. e)  
**2**

Elencate quattro formati di caffè che sono disponibili in commercio.

eff. e)

1. .... 2. ....

3. .... 4. ....

.....

**Domanda 9**

La vostra azienda ha una macchina per caffè con portafiltro e una macchina da caffè super-automatica.

max. a)

**2**

a) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto**

eff. a)

Descrivete la differenza tra le due macchine citando un vantaggio per ciascuna.

Vantaggio macchina da caffè superautomatica

.....

.....

Vantaggio macchina portafiltro

.....

b) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

max. b)

**2**

Citate quattro fattori che hanno un influsso sulla qualità di una tazza di caffè.

1. .... 2. ....

eff. b)

3. .... 4. ....

.....

**Domanda 10**

Il nostro lavoro nel servizio delle bevande non è determinato solo dalle regole del servizio, ma anche da prescrizioni legali.

max.

**4**

**Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

Indicate con una crocetta quali affermazioni hanno una base giuridica.

eff.

Affermazioni:

Base legale  
corretto      errato

.....

Le quantità di servizio in mescita aperta ad es. per vino, birra e acqua minerale vanno indicate nella carta delle bevande.

Dapprima, una bottiglia di vino va presentata all'ospite sempre da destra.

La percentuale dell'imposta sul valore aggiunto deve essere indicata.

Nel servizio del vino, l'ospite ha diritto a un sorso di assaggio.

I prezzi devono essere indicati in franchi svizzeri.

Per le bevande spiritose, l'indicazione vol. alcol % non è sempre obbligatoria.

Per un cocktail, la quantità di alcol deve essere indicata.

Per motivi di igiene, quando si versa del vino va sempre utilizzato un salva-goccia.

**Domanda 11**

Nella gastronomia, le bevande alcoliche sono un'importante fonte di vendite aggiuntive.

max. a)

**4**

a) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

Abbinare tutte le bevande spiritose della seguente carta del bar ai rispettivi gruppi di materie prime di base.

eff. a)

Genziana  
Williams

Himbeergeist  
Vodka Absolut

Cognac  
Grappa

Chivas Regal  
Pflümli

.....

Materia prime di base	Bevande spiritose
Bevande spiritose a base di prodotti contenenti amido (cereali, patate)	
Bevande spiritose a base di vino e dei relativi sottoprodotti	
Bevande spiritose a base di frutta e di bacche	
Bevande spiritose a base di radici ed erbe	

Un ospite desidera che gli presentiate una selezione di acquaviti di vino di differenti paesi.

**Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta b) e c) 0.5 punto**

max. b)

**1.5**

b) Consigliate tre marche di acquaviti di vino di differenti paesi.

c) Annotate il paese della rispettiva marca di acquavite di vino.

eff. b)

.....

b) Marche di acquaviti di vino	c) Paese
.....	.....
.....	.....
.....	.....

max. c)

**1.5**

eff. c)

.....

**Domanda 12**

Per rendere il più possibile giustizia a tutti i partecipanti all'«After dinner party» organizzate un meeting con le persone in formazione presso l'azienda. Insieme cercate di individuare i vari gruppi di ospiti che saranno presenti al party.

max. a)

**2**

Indicazione per la valutazione: Per ogni risposta corretta a) e b) 0.5 punti

eff. a)

a) Per ciascuno dei gruppi di ospiti definiti formulate un bisogno particolare.

b) Per ciascun gruppo indicate ciò a cui va prestata attenzione nella pianificazione.

.....

Gruppi di ospiti	a) Bisogni particolari	b) Rilevanza per la pianificazione
Musulmani		
Persone con handicap fisico		
Seniores		
Giovani		

max. b)

**2**

eff. b)

.....

**Domanda 13**

La capacità di comunicazione è una delle competenze particolari della nostra professione. In sostanza, la comunicazione comprende gli elementi della comunicazione verbale e non verbale.

max. a)

**4**

a) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

eff. a)

Indicate quattro esempi per entrambi i termini.

.....

Termini	Esempio 1	Esempio 2	Esempio 3	Esempio 4
Verbale / Paraverbale				
Non verbale				

b) **Indicazione per la valutazione: risposta corretta 0.5 punto**

max. b)

Spiegate perché la comunicazione verbale rappresenta solo circa il 30% di tutta la comunicazione.

**0.5**

eff. b)

.....

.....

c) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

max. c)

Annotate un esempio di comportamento di vendita attivo e uno di comportamento di vendita passivo.

**1**

Attivo: .....

.....

eff. c)

.....

Passivo: .....

.....

d) **Indicazione per la valutazione: risposta corretta 0.5 punto**

max. d)

Citate un vantaggio del colloquio di vendita attivo.

**0.5**

eff. d)

.....

.....

**Domanda 13 Continuazione**

Per poter vendere con successo ci vuole un linguaggio adatto.

max. e)

**1.5**

Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta e) e f) 0.5 punto

e) Citate tre potenziali tipi di domande che usate in modo mirato in un colloquio di vendita.

eff. e)

f) Indicate un possibile esempio per ciascun tipo di domanda.

.....

e) Tipo di domanda	f) Esempio
..... .....	..... ..... .....
..... .....	..... ..... .....
..... .....	..... ..... .....

max. f)

**1.5**

eff. f)

.....

g) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto

max. g)

**2**

Indicate quattro fattori che contraddistinguono un bravo venditore/consulente.

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....

eff. g)

.....

**Domanda 14**

Per l'allestimento del bar per l'«After dinner party» vanno procurati alcuni utensili da bar.

Indicazione per la valutazione: Per ogni risposta corretta a) e b) 0.5 punti





- a) Denominate gli utensili da bar raffigurati.
- b) Abbinare le miscele di bevande alcoliche elencate qui di seguito all'apposito attrezzo utilizzato per la preparazione.

Bloody Mary

Piña Colada

Dry Martini

Frozen Strawberry Margarita

	<p>a) Utensile: .....</p> <p>b) Bevanda miscelata: .....</p>		<p>a) Utensile: .....</p> <p>b) Bevanda miscelata: .....</p>
	<p>a) Utensile: .....</p> <p>b) Bevanda miscelata: .....</p>		<p>a) Utensile: .....</p> <p>b) Bevanda miscelata: .....</p>

Indicazione per la valutazione: il riporto delle bevande miscelate c) non dà punti. Per ogni risposta corretta d) 0.5 punto

- c) Completate la tabella con due bevande miscelate della domanda b).
- d) Citate sempre la bevanda alcolica di base.

c) Miscele di bevande	d) Bevanda alcolica di base
<p>.....</p>	<p>.....</p>
<p>.....</p>	<p>.....</p>

max. a)  
**2**

eff. a)

.....

max. b)  
**2**

eff. b)

.....

max. d)  
**1**

eff. d)

.....

**Domanda 15**

Durante l'«After dinner Party» dell'evento aziendale andrà offerta anche della birra.

max. a)

**2**

a) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

Citate quattro materie prime per la produzione di birra lager.

eff. a)

1. .... 2. ....

3. .... 4. ....

max. b)

**1.5**

**Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta b) e c) 0.5 punto**

b) Citate le tre fasi della produzione di birra.

c) Indicate la rispettiva durata di ogni fase.

eff. b)

b) Fase di produzione	c) Durata
.....	.....
.....	.....
.....	.....

max. c)

**1.5**

eff. c)

La vostra azienda ha una ricca offerta di birre.

max. d)

**2**

**Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta d) ed e) 0.5 punto**

d) Citate quattro birrerie svizzere.

e) Indicate per ciascuna la località della sede.

eff. d)

d) Birrifici	e) Località
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

max. e)

**2**

eff. e)

**Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta d) ed e) 0.5 punto**

f) Completate la vostra offerta di birre con due birrifici esteri.

g) Indicate il rispettivo paese d'origine.

eff. f)

f) Birrifici	g) Paese della sede
.....	.....
.....	.....

max. g)

**1**

eff. g)

**Domanda 16**

Per l'«After dinner party» vi procurate presso il vostro birrifico un impianto mobile per la spillatura di birra.

max. a)

**0.5**

a) **Indicazione per la valutazione: risposta corretta 0.5 punto**

eff. a)

Indicate con una crocetta di quale tipo di impianto di miscita di bevande sfuse si tratta nel caso della birra.

.....

Premix Postmix 

Durante l'evento vi accorgete che, spillando, la birra non fa schiuma o comunque troppo poca.

b) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

max. b)

**1.5**

Citate tre possibili cause di questo inconveniente.

eff. b)

1. ....

2. ....

.....

3. ....

c) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto**

max. c)

**2**

Descrivete la corretta spillatura di una birra in quattro fasi.

eff. c)

1. ....

2. ....

.....

3. ....

4. ....

**Domanda 17**

All'«After dinner party» sono presenti anche persone giovani, e per legge avete il dovere di attirare la loro attenzione sulle normative in materia di consumo di alcol.

max. a)

**3**

a) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto**

eff. a)

Formulate il testo per un cartello informativo con tre disposizioni di legge.

1. ....

2. ....

3. ....

Il party sta andando bene e l'atmosfera è allegra quando due giovani di età inferiore ai 18 anni vi chiedono due Smirnoff Ice. Quando attirate l'attenzione dei giovani sul cartello essi obiettano che uno Smirnoff Ice ha solo 4% vol. di alcol mentre un bicchiere di Prosecco ben 11% vol. di alcol.

b) **Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto**

max. b)

**1**

Spiegate ai due giovani secondo quali basi il legislatore ha disciplinato il consumo di alcol da parte dei giovani.

eff. b)

.....

.....

.....

**Domanda 18**

Il capo ritorna dal supermercato di alimentari con le sue compere per un banchetto. Venite incaricati di controllare e sistemare tutto.

max. a)

**0.5**

a) Indicazione per la valutazione: risposta corretta 0.5 punto

Denominate il documento con il quale effettuate il controllo.

eff. a)

.....

La merce consegnata comprende:

carne fresca, pesce fresco, panna per caffè UHT, caffè e tè, spinaci in foglia surgelati e lattuga fresca.

b) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto

max. b)

**1.5**

Citate tre ulteriori criteri di controllo che effettuate oltre al controllo dei quantitativi consegnati.

1. ....

eff. b)

2. ....

3. ....

Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta c) e d) 0.5 punto

max. c)

**3**

c) Denominate ora i locali di deposito nei quali sistemate i prodotti.

d) Indicate per ogni prodotto la rispettiva temperatura di immagazzinamento.

eff. c)

Prodotti	c) Locale di deposito	d) Temperatura
Carne fresca		
Panna per caffè UHT		
Pesce fresco		
Spinaci in foglia surgelati		
Caffè e tè		
Lattuga fresca		

max. d)

**3**

eff. d)

**Domanda 19**

Di regola, gli eventi di questo tipo vengono prenotati con largo anticipo e perciò agevolano la pianificazione degli impieghi.

Le disposizioni legali riguardo ai giovani nel settore ricettivo sono contenute nell'accordo di apprendistato e nella Legge sulla protezione dei giovani.

max.

**2**

eff.

Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0.5 punto

Indicate con una crocetta quali affermazioni sono corrette e quali invece no.

.....

Affermazioni:

corretto

errato

Alla vigilia di un giorno di scuola professionale che inizia prima delle ore 9.00, le persone in formazione possono lavorare al massimo fino alle ore 20.00.

Una persona in formazione di età inferiore ai 17 anni può lavorare al massimo fino alle ore 23.00.

In un'azienda annuale, i collaboratori devono ricevere il piano di lavoro almeno due settimane prima.

In un'azienda stagionale, i collaboratori devono ricevere il piano di lavoro almeno tre settimane prima.



