

Serie 2019

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

Conoscenze professionali

**Pos. 3 Conoscenza dei prodotti alimentari e delle bevande**

**Cognome**

Nome

**N. candidata / candidato**

Data

- Tempo** 60 minuti per 24 domande
- Mezzi ausiliari** Lista delle vivande e lista dei vini e delle bevande
- Apparecchi elettronici** I cellulari e altri apparecchi elettronici vanno spenti e consegnati alla persona che presiede l'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.

**Scala delle note**

**Punteggio massimo: 117**

111,5 – 117,0	punti	=	nota 6
99,5 – 111,0	punti	=	nota 5,5
88,0 – 99,0	punti	=	nota 5
76,5 – 87,5	punti	=	nota 4,5
64,5 – 76,0	punti	=	nota 4
53,0 – 64,0	punti	=	nota 3,5
41,0 – 52,5	punti	=	nota 3
29,5 – 40,5	punti	=	nota 2,5
18,0 – 29,0	punti	=	nota 2
6,0 – 17,5	punti	=	nota 1,5
0,0 – 5,5	punti	=	nota 1

Punti raggiunti	Nota

Firma delle perite / dei periti d'esame

**Embargo:**

Questi esercizi d'esame **non possono essere utilizzati** a titolo esercitativo prima del **1° settembre 2020**.

Esercizi d'esame realizzate da:  
Editore:

Commissione d'esame di Hotel & Gastro *formation* Svizzera, Weggis  
CSFO/SDBB, settore Procedura di qualificazione, Berna

		Punti massimi	Punti raggiunti								
<b>Domanda 1 Conoscenza dei prodotti alimentari</b>											
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.											
Nella lista delle pietanze figurano le minestre nazionali.											
a) Annotate le tre minestre nazionali.		1,5									
b) Citate un ingrediente principale di ciascuna di queste minestre.		1,5									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>a) Minestra nazionale</th> <th>b) Ingrediente principale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		a) Minestra nazionale	b) Ingrediente principale								
a) Minestra nazionale	b) Ingrediente principale										
Il capo cucina intende includere ulteriori minestre nazionali nella nuova carta.											
c) Presentategli due proposte.		1									
1) .....											
2) .....											
<b>Riporto</b>		<b>4</b>									

	Punti	
	massimi	raggiunti
<b>Riporto</b>	<b>4</b>	
<b>Domanda 2</b>		
<p>Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto.</p> <p>Il latte è un alimento importante che nella gastronomia può essere servito solo se pronto al consumo.</p> <p>a) Spiegate al vostro collega in formazione la differenza tra latte pronto al consumo e latte crudo.</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	1	
<p>Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.</p> <p>b) Citate due tipi di latte che sono considerati pronti al consumo.</p> <p>1) .....</p> <p>2) .....</p>	1	
<p>Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.</p> <p>c) La confezione del latte reca il termine “omogeneizzato”. Spiegate questo termine e l’effetto del relativo trattamento sul latte.</p> <p>Spiegazione: .....</p> <p>Effetto: .....</p>	2	
<p>Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.</p> <p>d) Citatene quattro ingredienti di un frappé alle fragole.</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>3) ..... 4) .....</p>	2	
<b>Riporto</b>	<b>10</b>	

		Punti massimi	Punti raggiunti																					
<b>Riporto</b>		10																						
<b>Domanda 3</b>																								
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.																								
Sulla lista delle pietanze la vostra azienda offre un grande carrello dei formaggi.																								
a) Per ciascuno dei gruppi di formaggi indicati sotto citate un esempio nazionale e un esempio internazionale.		6																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Gruppi di formaggi</th> <th>Esempio Svizzera</th> <th>Esempio internazionale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Formaggi extra duri</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Formaggi a pasta dura</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Formaggi semiduri</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Muffa bianca</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Formaggi a pasta molle con crosta lavata</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Formaggi con muffa blu</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Gruppi di formaggi	Esempio Svizzera	Esempio internazionale	Formaggi extra duri			Formaggi a pasta dura			Formaggi semiduri			Muffa bianca			Formaggi a pasta molle con crosta lavata			Formaggi con muffa blu				
Gruppi di formaggi	Esempio Svizzera	Esempio internazionale																						
Formaggi extra duri																								
Formaggi a pasta dura																								
Formaggi semiduri																								
Muffa bianca																								
Formaggi a pasta molle con crosta lavata																								
Formaggi con muffa blu																								
b) Citate due chutney che proponete insieme ai formaggi del vostro carrello.		1																						
1) ..... 2) .....																								
<b>Domanda 4</b>																								
Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto.																								
La lista delle vivande riporta delle pietanze a base di pasta alimentare. S'intende che gli ospiti si aspettano che la pasta sia «al dente».																								
a) Spiegate il termine «al dente».		1																						
<b><i>Pasta cotta che preserva un minimo di durezza</i></b>																								
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.																								
b) Durante la formazione dei collaboratori imparate a conoscere le sostanze coloranti naturali con cui la pasta alimentare viene colorata.		2																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Rosso</th> <th>Giallo</th> <th>Verde</th> <th>Nero</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Rosso	Giallo	Verde	Nero																			
Rosso	Giallo	Verde	Nero																					
<b>Riporto</b>		20																						

		Punti													
		massimi	raggiunti												
<b>Riporto</b>		<b>20</b>													
<b>Domanda 5</b>															
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.															
Nella regione la vostra azienda è nota per i suoi piatti tradizionali.															
a) Consigliate a un ospite una salsa adatta per ciascuna delle pietanze della carta delle vivande indicate di seguito.		2													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Pietanza</th> <th style="width: 50%;">Salsa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Testina di vitello</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cotoletta di maiale</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bollito di manzo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Saltimbocca alla romana</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Pietanza	Salsa	Testina di vitello		Cotoletta di maiale		Bollito di manzo		Saltimbocca alla romana					
Pietanza	Salsa														
Testina di vitello															
Cotoletta di maiale															
Bollito di manzo															
Saltimbocca alla romana															
b) Citate due metodi di cottura che vengono applicati alle summenzionate pietanze.		1													
1) ..... 2) .....															
<b>Domanda 6</b>															
Indicazione per la valutazione: b) per ogni denominazione, specie animale e metodo di cottura 0,5 punti. c) per ogni risposta corretta 0,5 punti.															
Sulla lista delle vivande figurano pietanze a base di vari animali.															
a) Nella sottostante tabella annotate tre piatti di carne di differenti animali che figurano nella lista delle pietanze.		4,5													
b) Descrivete a un ospite le pietanze scelte citando anche la specie animale e il metodo di cottura.															
c) Citate per ciascun piatto di carne un contorno adatto dalla lista delle pietanze.		1,5													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">a) Pietanze</th> <th style="width: 33%;">b) Descrizione</th> <th style="width: 33%;">c) Contorno adatto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		a) Pietanze	b) Descrizione	c) Contorno adatto											
a) Pietanze	b) Descrizione	c) Contorno adatto													
<b>Riporto</b>		<b>29</b>													

		Punti massimi	Punti raggiunti									
<b>Riporto</b>		29										
<b>Domanda 7</b>												
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.												
Nella lista delle pietanze figurano vari piatti di carne.												
a) Spiegate a un ospite con quali tagli principali del manzo si preparano le seguenti pietanze.		1										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Pietanza</th> <th>Taglio principale del manzo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bollito di manzo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gulash ungherese</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Pietanza	Taglio principale del manzo	Bollito di manzo		Gulash ungherese						
Pietanza	Taglio principale del manzo											
Bollito di manzo												
Gulash ungherese												
b) Spiegate a un ospite cosa si intende per costolette di agnello alla provenzale.		1										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Costolette di agnello</th> <th>Alla provenzale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Costolette di agnello	Alla provenzale									
Costolette di agnello	Alla provenzale											
Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto.												
c) Un ospite non vuole mangiare carne di maiale e ordina dei saltimbocca alla romana. Spiegate all'ospite la problematica di questa pietanza.		1										
.....												
<b>Domanda 8</b>												
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.												
Il capo cucina invita le persone che seguono la formazione in cucina e nel servizio a proporre dei piatti di selvaggina per l'imminente stagione della selvaggina.												
La proposta deve comprendere due pietanze a base di selvaggina a pelo e due pietanze a base di selvaggina da piuma con differenti contorni amidacei e di verdura.												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Selvaggina a pelo</th> <th>Contorno amidaceo</th> <th>Contorno di verdura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Selvaggina a pelo	Contorno amidaceo	Contorno di verdura							3	
Selvaggina a pelo	Contorno amidaceo	Contorno di verdura										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Selvaggina da piuma</th> <th>Contorno amidaceo</th> <th>Contorno di verdura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Selvaggina da piuma	Contorno amidaceo	Contorno di verdura							3	
Selvaggina da piuma	Contorno amidaceo	Contorno di verdura										
<b>Riporto</b>		38										

		Punti massimi	Punti raggiunti																											
<b>Riporto</b>		<b>38</b>																												
<b>Domanda 9</b>																														
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.																														
I pesci vivono in acqua di mare o in acqua dolce.																														
a) Abbinare i seguenti pesci all'acqua corretta.																														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Pesci</th> <th style="width: 35%;">Acqua di mare</th> <th style="width: 35%;">Acqua dolce</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sogliola</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Coregone</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Rombo</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Salmerino</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Temolo</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Rana pescatrice</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Spigola</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Pesce persico</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>				Pesci	Acqua di mare	Acqua dolce	Sogliola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Coregone	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Rombo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Salmerino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Temolo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Rana pescatrice	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Spigola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pesce persico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesci	Acqua di mare	Acqua dolce																												
Sogliola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Coregone	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Rombo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Salmerino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Temolo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Rana pescatrice	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Spigola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Pesce persico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
b) Inoltre, vengono suddivisi in pesci tondi e in pesci piatti. Citate il pesce piatto che figura della lista delle pietanze. .....																														
c) Durante la sfilettatura davanti all'ospite, questa nozione potrebbe essere importante. Spiegate la differenza tra un pesce piatto e un pesce tondo. .....																														
Nella lista delle pietanze vengono proposti dei filetti di coregone alla zughese.																														
d) Citate il metodo di cottura.																														
e) Descrivete la salsa con i tre ingredienti principali.																														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">d) Metodo di cottura</th> <th style="width: 50%;">e) Tre ingredienti principali della salsa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 100px; vertical-align: top;">.....</td> <td style="vertical-align: top;">           1) .....            2) .....            3) .....         </td> </tr> </tbody> </table>				d) Metodo di cottura	e) Tre ingredienti principali della salsa	.....	1) ..... 2) ..... 3) .....																							
d) Metodo di cottura	e) Tre ingredienti principali della salsa																													
.....	1) ..... 2) ..... 3) .....																													
<b>Riporto</b>		<b>45</b>																												

	Punti	
	massimi	raggiunti
<b>Riporto</b>	<b>45</b>	
<b>Domanda 10</b>		
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.		
Tra gli antipasti freddi, la lista delle pietanze riporta un cocktail di astice.		
a) Citate la specie alla quale appartiene l'astice. .....	0,5	
b) Citate altri due animali di questa specie. 1) ..... 2) .....	1	
Anche tra gli antipasti caldi la lista delle pietanze riporta una pietanza di frutti di mare.		
c) Citate il gruppo al quale appartengono i frutti di mare. .....	0,5	
d) Citate altri due animali di questo gruppo. 1) ..... 2) .....	1	
<b>Domanda 11</b>		
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.		
Il mangiare e l'alimentazione stanno assumendo un'importanza sempre maggiore.		
a) Spiegate i seguenti termini:  Metabolismo basale: ..... .....  Metabolismo energetico: ..... .....  Fabbisogno totale: ..... .....	3	
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.		
b) La quantità di energia che l'organismo consumo nell'arco di un giorno dipende da vari fattori. Citate quattro di questi fattori.  1) ..... 2) ..... 3) ..... 4) .....	2	
<b>Riporto</b>	<b>53</b>	

		Punti massimi raggiunti											
<b>Riporto</b>		<b>53</b>											
<b>Domanda 12</b>													
Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto.													
Un ospite con un'intolleranza al glutine desidera un piatto di pesce.													
Componete per l'ospite un piatto di pesce con contorni che soddisfa i criteri di un'intolleranza al glutine. Le pietanze vanno adeguate lievemente. Annotate anche gli adeguamenti.													
.....													
<b>Domanda 13</b>													
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.													
La verdura e la frutta sono indispensabili per l'alimentazione giornaliera.													
a) Indicate con una crocetta se le seguenti affermazioni sono corrette o errate.													
	corretta	errato	2										
1) Affinché la vitamina A contenuta nelle carote possa essere meglio assorbita dall'organismo, le stesse vanno mangiate con un po' di grasso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
2) Le fibre alimentari sono elementi importanti dell'alimentazione poiché servono alla costituzione dei muscoli.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
3) I prodotti di soia servono quale sostituto della carne poiché contengono molte proteine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
4) Le sostanze minerali e le vitamine nella verdura e nella frutta apportano energia all'organismo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
Per garantire che l'offerta della lista delle pietanze sia attuale e regionale dovete conoscere l'offerta stagionale di verdura.													
b) Per ciascuna delle seguenti stagioni citate quattro tipiche varietà di verdura.													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Primavera/Estate</th> <th style="width: 50%;">Autunno/Inverno</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>				Primavera/Estate	Autunno/Inverno								
Primavera/Estate	Autunno/Inverno												
<b>Riporto</b>													
		<b>60</b>											



		Punti massimi	Punti raggiunti														
<b>Riporto</b>		<b>63</b>															
<b>Domanda 15 Conoscenza delle bevande</b>																	
Indicazione per la valutazione: b) per ogni risposta corretta 0,5 punti.																	
<p>Nell'ambito della produzione di birra, il tipo di birra viene determinato da differenti fasi di produzione.</p> <p>a) Scegliete due birre dalla lista delle bevande. b) Annotate il corretto tipo di birra.</p>																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>a) Birra</th> <th>b) Tipo di birra</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Esempio Feldschlösschen alla spina Lager</td> <td>Birra lager</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		a) Birra	b) Tipo di birra	Esempio Feldschlösschen alla spina Lager	Birra lager					1							
a) Birra	b) Tipo di birra																
Esempio Feldschlösschen alla spina Lager	Birra lager																
Indicazione per la valutazione: d) per ogni risposta corretta 0,5 punti.																	
<p>c) Nella prima colonna annotate sei birre dalla lista delle bevande. d) Completate la tabella con il corrispondente Paese. Per le birre svizzere indicate il corrispondente Comune.</p>																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>c) Birra</th> <th>d) Paese / Comune</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		c) Birra	d) Paese / Comune													3	
c) Birra	d) Paese / Comune																
<b>Riporto</b>		<b>67</b>															

		Punti massimi	Punti raggiunti																												
<b>Riporto</b>		<b>67</b>																													
<b>Domanda 16</b>																															
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.																															
La lista delle bevande riporta degli aperitivi.																															
a) Contrassegnate la corretta suddivisione nella tabella.																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Aperitivi</th> <th>Vermut</th> <th>Amaro</th> <th>Anice</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Martini dry</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aperol</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Martini bianco</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ouzo</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Campari</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cynar</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Aperitivi	Vermut	Amaro	Anice	Martini dry				Aperol				Martini bianco				Ouzo				Campari				Cynar			
Aperitivi	Vermut	Amaro	Anice																												
Martini dry																															
Aperol																															
Martini bianco																															
Ouzo																															
Campari																															
Cynar																															
I vini liquorosi sono l'ideale per accompagnare le pietanze.																															
b) Citate due vini liquorosi dalla lista delle bevande.																															
c) Indicate la loro provenienza.																															
d) Annotate una pietanza per ciascuno dei vini liquorosi.																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>b) Vino liquoroso</th> <th>c) Provenienza</th> <th>d) Utilizzo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				b) Vino liquoroso	c) Provenienza	d) Utilizzo																									
b) Vino liquoroso	c) Provenienza	d) Utilizzo																													
<b>Domanda 17</b>																															
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.																															
Non sempre deve essere Champagne. Molti Paesi e regioni vinicole producono bevande simili.																															
a) Dalla lista delle bevande scegliete due spumanti che non provengono dalla Champagne.																															
b) Indicate il Paese d'origine.																															
c) Citate il metodo di produzione che corrisponde maggiormente.																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>a) Prodotto</th> <th>b) Paese d'origine</th> <th>c) Metodo di produzione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				a) Prodotto	b) Paese d'origine	c) Metodo di produzione																									
a) Prodotto	b) Paese d'origine	c) Metodo di produzione																													
<b>Riporto</b>		<b>76</b>																													

		Punti																												
		massimi	raggiunti																											
<b>Riporto</b>		<b>76</b>																												
<b>Domanda 18</b>																														
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.																														
Nella lista delle bevande figurano anche vini dall'Europa.																														
a) Dalla presente lista delle bevande scegliete sei vini europei che non provengono dalla Svizzera.		3																												
b) Annotate nella tabella la regione di ogni vino.		3																												
c) Annotate la principale varietà d'uva.		3																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">a) Vino</th> <th style="width: 33%;">b) Regione</th> <th style="width: 33%;">c) Principale varietà d'uva</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		a) Vino	b) Regione	c) Principale varietà d'uva																										
a) Vino	b) Regione	c) Principale varietà d'uva																												
<b>Riporto</b>		<b>85</b>																												

		Punti massimi	Punti raggiunti																								
<b>Riporto</b>		<b>85</b>																									
<b>Domanda 19</b>																											
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.																											
I vini svizzeri sono molto popolari presso gli ospiti.																											
a) Dalla presente lista delle bevande scegliete sei vini svizzeri.		3																									
b) Completate la tabella con il Cantone.		3																									
c) Annotate la varietà d'uva di ciascun vino.		3																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">a) Vini</th> <th style="width: 33%;">b) Cantone</th> <th style="width: 33%;">c) Varietà d'uva</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>				a) Vini	b) Cantone	c) Varietà d'uva																					
a) Vini	b) Cantone	c) Varietà d'uva																									
<b>Domanda 20</b>																											
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.																											
La varietà dei vini è infinita.																											
Indicate con una crocetta se le seguenti affermazioni sono corrette o errate.																											
	corretto	errata																									
a) Il Churer Schiller viene prodotto esclusivamente con uva Pinot Noir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4																								
b) L'Asti spumante proviene dal Piemonte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
c) Nell'intera regione del Beaujolais si coltiva soltanto uva Gamay.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
d) I vini bianchi di Chablis provengono dal Vodese.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
e) Un Rioja contiene soprattutto Tempranillo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
f) Un Amarone proviene dalla Toscana.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
g) I vini bianchi della Svizzera orientale vengono prodotti esclusivamente con uva Chasselas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
h) Nella Bündner Herrschaft viene coltivata la varietà di uva Blauburgunder.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
<b>Riporto</b>		<b>98</b>																									

		Punti massimi	Punti raggiunti										
<b>Riporto</b>		<b>98</b>											
<b>Domanda 21</b>													
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.													
Le bevande distillate sono allettanti vendite supplementari.													
a) Abbinare a ciascun gruppo due bevande distillate dalla lista delle bevande.		4											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Gruppi</th> <th>Bevande distillate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bevande distillate a base di cereali</td> <td>1) ..... 2) .....</td> </tr> <tr> <td>Bevande distillate a base di frutta</td> <td>1) ..... 2) .....</td> </tr> <tr> <td>Bevande distillate a base di vino e dei relativi sottoprodotti</td> <td>1) ..... 2) .....</td> </tr> <tr> <td>Liquori</td> <td>1) ..... 2) .....</td> </tr> </tbody> </table>		Gruppi	Bevande distillate	Bevande distillate a base di cereali	1) ..... 2) .....	Bevande distillate a base di frutta	1) ..... 2) .....	Bevande distillate a base di vino e dei relativi sottoprodotti	1) ..... 2) .....	Liquori	1) ..... 2) .....		
Gruppi	Bevande distillate												
Bevande distillate a base di cereali	1) ..... 2) .....												
Bevande distillate a base di frutta	1) ..... 2) .....												
Bevande distillate a base di vino e dei relativi sottoprodotti	1) ..... 2) .....												
Liquori	1) ..... 2) .....												
b) Con le bevande distillate e i liquori della lista delle bevande create un long drink classico e un cocktail.		1											
c) Per ciascuna delle bevande scelte, citate due degli ingredienti principali.		2											
b) Long drink: .....													
c) Due ingredienti principali: .....													
b) Cocktail: .....													
c) Due ingredienti principali: .....													
<b>Riporto</b>		<b>105</b>											

		Punti massimi	Punti raggiunti																					
<b>Riporto</b>		<b>105</b>																						
<b>Domanda 22</b>																								
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.																								
Nella gastronomia, le bevande dolci, i succhi e le acque minerali sono prodotti importanti ai fini delle vendite.																								
a) Spiegate a un ospite la differenza tra un succo e un nettare.		1																						
Succo: .....																								
Nettare: .....																								
b) Citate due punti che differenziano l'acqua minerale dall'acqua potabile.		1																						
1) .....																								
2) .....																								
c) Dalla lista delle bevande selezionate sei acque minerali e completatele la tabella con il corrispondente Paese. Per le acque minerali svizzere indicate il rispettivo Cantone d'origine.		3																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Fonte di acqua minerale</th> <th style="width: 50%;">Paese / Cantone</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		Fonte di acqua minerale	Paese / Cantone																					
Fonte di acqua minerale	Paese / Cantone																							
d) Abbinare le affermazioni alle bevande corrispondenti.		2																						
<table border="1" style="width: 50%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">n.</th> <th style="width: 95%;">Affermazione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Bevanda con siero di latte</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Contiene chinina</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Acqua minerale con succo di limone</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Bevanda energizzante con caffeina e taurina</td> </tr> </tbody> </table>		n.	Affermazione	1	Bevanda con siero di latte	2	Contiene chinina	3	Acqua minerale con succo di limone	4	Bevanda energizzante con caffeina e taurina	<table border="1" style="width: 50%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 85%;">Bevanda</th> <th style="width: 15%;">n.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Red Bull</td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Elmer Citro</td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Rivella</td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Acqua tonica</td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Bevanda	n.	Red Bull		Elmer Citro		Rivella		Acqua tonica			
n.	Affermazione																							
1	Bevanda con siero di latte																							
2	Contiene chinina																							
3	Acqua minerale con succo di limone																							
4	Bevanda energizzante con caffeina e taurina																							
Bevanda	n.																							
Red Bull																								
Elmer Citro																								
Rivella																								
Acqua tonica																								
<b>Riporto</b>		<b>112</b>																						

		Punti																																	
		massimi	raggiunti																																
<b>Riporto</b>		<b>112</b>																																	
<b>Domanda 23</b>																																			
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.																																			
Perché il caffè appena tostato si presenti bene in tazza, nella preparazione bisogna tenere conto di alcuni fattori di importanza fondamentale.																																			
Citate quattro fattori che durante la preparazione incidono sulla qualità del caffè in tazza.																																			
1) .....		<b>2</b>																																	
2) .....																																			
3) .....																																			
4) .....																																			
<b>Domanda 24</b>																																			
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.																																			
I tè e gli infusi di erbe sono bevande calde apprezzate e benefiche.																																			
Abbinare i tè/gli infusi con le cifre da 1 a 6 ai rispettivi effetti specifici.																																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Cifra</th> <th>Tè/Infusi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Esempio: Verbena</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Camomilla</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Rosa canina</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Tè nero</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Menta piperita</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Tiglio</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Rooibos</td> </tr> </tbody> </table>		Cifra	Tè/Infusi	0	Esempio: Verbena	1	Camomilla	2	Rosa canina	3	Tè nero	4	Menta piperita	5	Tiglio	6	Rooibos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Cifra</th> <th>Effetto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Esempio: Antispasmodico, coadiuvante della digestione</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Senza caffeina, povero di acidi tannici, vitamina C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Effetto sudorifero e antispastico</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Antinfiammatorio, antispastico</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Dal gusto piacevole, completamente fermentato</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Contiene vitamina C, diuretico</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Combatte la nausea e il malessere</td> </tr> </tbody> </table>		Cifra	Effetto	0	Esempio: Antispasmodico, coadiuvante della digestione		Senza caffeina, povero di acidi tannici, vitamina C		Effetto sudorifero e antispastico		Antinfiammatorio, antispastico		Dal gusto piacevole, completamente fermentato		Contiene vitamina C, diuretico		Combatte la nausea e il malessere
Cifra	Tè/Infusi																																		
0	Esempio: Verbena																																		
1	Camomilla																																		
2	Rosa canina																																		
3	Tè nero																																		
4	Menta piperita																																		
5	Tiglio																																		
6	Rooibos																																		
Cifra	Effetto																																		
0	Esempio: Antispasmodico, coadiuvante della digestione																																		
	Senza caffeina, povero di acidi tannici, vitamina C																																		
	Effetto sudorifero e antispastico																																		
	Antinfiammatorio, antispastico																																		
	Dal gusto piacevole, completamente fermentato																																		
	Contiene vitamina C, diuretico																																		
	Combatte la nausea e il malessere																																		
<b>Totale</b>		<b>117</b>																																	