

Serie 2021

Procedura di qualificazione
Impiegata d'albergo AFC
Impiegato d'albergo AFC

Conoscenze professionali

Pos. 2 Igiene, sicurezza sul lavoro e protezione della salute, logistica

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

Numero candidato
.....
Data
.....

- Tempo** 60 minuti per 24 compiti.
- Ausili** Nessun ausilio è ammesso.
- Dispositivi elettronici** Telefoni cellulari o altri dispositivi elettronici devono essere spenti e consegnati
- Strumenti per scrivere** Sono permesse: penne a biro o penne indelebili.
Non è permesso l'uso di matite o penne cancellabili.
- Valutazione** Il punteggio massimo raggiungibile è annotato.
Risposte in più non vengono valutate.
* = come soluzioni sono possibili altre risposte di senso compiuto.
- Formulazione f/m** La forma femminile è contenuta nella maschile.
- Scala delle note** **Punteggio massimo: 65**
- | | | | |
|-------------|-------|---|----------|
| 62,0 – 65,0 | Punti | = | Nota 6 |
| 55,5 – 61,5 | Punti | = | Nota 5,5 |
| 49,0 – 55,0 | Punti | = | Nota 5 |
| 42,5 – 48,5 | Punti | = | Nota 4,5 |
| 36,0 – 42,0 | Punti | = | Nota 4 |
| 29,5 – 35,5 | Punti | = | Nota 3,5 |
| 23,0 – 29,0 | Punti | = | Nota 3 |
| 16,5 – 22,5 | Punti | = | Nota 2,5 |
| 10,0 – 16,0 | Punti | = | Nota 2 |
| 3,5 – 9,5 | Punti | = | Nota 1,5 |
| 0,0 – 3,0 | Punti | = | Nota 1 |

Punteggio raggiunto	Nota

Firma periti:

.....

Periodo di restrizione: Questi compiti d'esame non possono essere utilizzati come esercitazione prima del **1 settembre 2023**.

		Punteggio																
		massimo	raggiunto															
Esercizio 1																		
<p>Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>L'ispettore delle derrate alimentare controlla che le norme igieniche siano rispettate nelle aziende alberghiere.</p> <p>Con una crocetta, segni se le seguenti affermazioni sono vere o false.</p> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">vero</th> <th style="width: 20%; text-align: center;">falso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a) Un responsabile deve essere di norma presente durante l'ispezione.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>b) L'ispezione viene annunciata con anticipo.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>c) L'ispettore può ispezionare terreni, stabilimenti, locali e veicoli in qualsiasi momento.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>d) L'ispettore deve identificarsi prima dell'inizio dell'ispezione.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>			vero	falso	a) Un responsabile deve essere di norma presente durante l'ispezione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	b) L'ispezione viene annunciata con anticipo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	c) L'ispettore può ispezionare terreni, stabilimenti, locali e veicoli in qualsiasi momento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	d) L'ispettore deve identificarsi prima dell'inizio dell'ispezione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
	vero	falso																
a) Un responsabile deve essere di norma presente durante l'ispezione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
b) L'ispezione viene annunciata con anticipo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
c) L'ispettore può ispezionare terreni, stabilimenti, locali e veicoli in qualsiasi momento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
d) L'ispettore deve identificarsi prima dell'inizio dell'ispezione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Esercizio 2																		
<p>Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta a) e b) corretta.</p> <p>L'igiene personale è d'obbligo per tutti i dipendenti del settore alberghiero.</p> <p>a) Descriva tre punti importanti riguardo l'igiene personale. b) Motivi la sua risposta con affermazioni differenziate.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">a) Punti importanti</th> <th style="width: 50%;">b) Motivazione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>.....</td> </tr> </tbody> </table>		a) Punti importanti	b) Motivazione	1.	2.	3.	1,5 1,5								
a) Punti importanti	b) Motivazione																	
1.																	
2.																	
3.																	
riporto		5																

		Punteggio			
		massimo	raggiunto		
riporto		5			
Esercizio 3					
<p>Ogni dipendente deve rispettare le norme igieniche sul posto di lavoro.</p> <p>a) Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Elenchi tre regole per una gestione igienica di utensili, tessili e attrezzature di pulizia.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>b) Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Motivi con un'affermazione il rispetto di queste regole.</p> <p>.....</p>		1,5			
Esercizio 4					
<p>Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Nella produzione di alcuni alimenti si impiegano microrganismi utili.</p> <p>Con delle linee, colleghi i seguenti termini a tutte le possibili affermazioni corrispondenti.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><u>Termini:</u></p> <p>Batteri ☉</p> <p>Muffe ☉</p> <p>Lieviti ☉</p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><u>Affermazioni:</u></p> <p>☉ Sono necessari per la produzione della birra</p> <p>☉ Sono utilizzati per la produzione dei crauti</p> <p>☉ Sono usati per produrre il Roquefort</p> <p>☉ Sono usati per la produzione dell'aceto</p> </td> </tr> </table>		<p><u>Termini:</u></p> <p>Batteri ☉</p> <p>Muffe ☉</p> <p>Lieviti ☉</p>	<p><u>Affermazioni:</u></p> <p>☉ Sono necessari per la produzione della birra</p> <p>☉ Sono utilizzati per la produzione dei crauti</p> <p>☉ Sono usati per produrre il Roquefort</p> <p>☉ Sono usati per la produzione dell'aceto</p>	2	
<p><u>Termini:</u></p> <p>Batteri ☉</p> <p>Muffe ☉</p> <p>Lieviti ☉</p>	<p><u>Affermazioni:</u></p> <p>☉ Sono necessari per la produzione della birra</p> <p>☉ Sono utilizzati per la produzione dei crauti</p> <p>☉ Sono usati per produrre il Roquefort</p> <p>☉ Sono usati per la produzione dell'aceto</p>				
riporto		9			

		Punteggio									
		massimo	raggiunto								
riporto		9									
Esercizio 5											
<p>La legislazione federale sull'assicurazione contro gli infortuni impone obblighi ai datori di lavoro e ai lavoratori.</p> <p>a) Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Scriva due obblighi previsti per il dipendente in materia di prevenzione degli infortuni.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>b) Nota per la valutazione: 1 punto per ogni risposta corretta.</p> <p>Consigli delle misure di prevenzione degli incidenti per ciascuno dei possibili rischi di ustione elencati di seguito.</p> <table border="1" data-bbox="185 819 1326 1469"> <thead> <tr> <th>Rischi di ustione:</th> <th>Misura preventiva:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ferro da stiro a vapore</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mangano</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Macchina del caffè</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Rischi di ustione:	Misura preventiva:	Ferro da stiro a vapore		Mangano		Macchina del caffè		1	
Rischi di ustione:	Misura preventiva:										
Ferro da stiro a vapore											
Mangano											
Macchina del caffè											
		3									
riporto		13									

		Punteggio	
		massimo	raggiunto
riporto		13	
Esercizio 6			
I dipendenti di un hotel devono conoscere i numeri di emergenza.			
a) Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.			
Con una crocetta, indichi se le seguenti affermazioni sono vere o false.			
		vero	falso
1.	Numero di emergenza 118 = Pompieri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Numero di emergenza 1414 = Centro tossicologico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Numero di emergenza 145 = Rega	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Numero di emergenza 144 = Ambulanza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.			
Completi le sequenze da rispettare in caso di incidente con due esempi di comportamento.			
Semaforo	Sequenza di azione	Comportamento	
	Osservare (rosso)	1. 2.	
	Pensare (giallo)	1. 2.	
	Agire (verde)	1. 2.	
riporto		18	

		Punteggio													
		massimo	raggiunto												
riporto		18													
Esercizio 7															
<p>Nota per la valutazione: 1 punto per ogni risposta corretta.</p> <p>Nel settore alberghiero non è consentito consegnare farmaci agli ospiti o ai dipendenti.</p> <p>Motivi questa frase con due affermazioni.</p> <p>1.</p> <p>.....</p> <p>2.</p> <p>.....</p>		2													
Esercizio 8															
<p>Gli incendi mettono in pericolo ospiti e collaboratori.</p> <p>a) Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Descriva con parole chiave tre misure per prevenire incendi nel settore dei piani.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>Per evitare incidenti in un incendio, è importante che i collaboratori si comportino nel modo corretto.</p> <p>b) Nota per la valutazione: 1,5 punti per l'ordine corretto, altrimenti 0 punti.</p> <p>Numeri i seguenti comportamenti nella giusta sequenza.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Numero</th> <th>Condotta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Combattere le fiamme</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Prestare il primo soccorso</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Attivare le misure di soccorso</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Evitare il panico</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Dare l'allarme</td> </tr> </tbody> </table>		Numero	Condotta		Combattere le fiamme		Prestare il primo soccorso		Attivare le misure di soccorso		Evitare il panico		Dare l'allarme	1,5	
Numero	Condotta														
	Combattere le fiamme														
	Prestare il primo soccorso														
	Attivare le misure di soccorso														
	Evitare il panico														
	Dare l'allarme														
		1,5													
riporto		23													

		Punteggio																
		massimo	raggiunto															
riporto		23																
Esercizio 9																		
<p>Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Negli ultimi anni le richieste nei confronti della logistica sono aumentate costantemente.</p> <p>Completate la frase sottostante con quattro motivazioni.</p> <p>I prodotti alimentari vengono separati da quelli non alimentari, perché...</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p>		2																
Esercizio 10																		
<p>Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Dopo aver controllato la merce in entrata è importante riporre tutto in modo corretto.</p> <p>Con una crocetta, segni se le seguenti affermazioni sono vere o false.</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">vero</th> <th style="width: 20%; text-align: center;">falso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a) Riordinare secondo la regola di base: merce vecchia dietro, merce nuova davanti.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>b) Non ha importanza quale alimento viene disposto per primo.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>c) Controllare la pulizia dei ripiani prima dello stoccaggio.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>d) Il materiale di imballaggio deve essere rimosso dal locale di stoccaggio immediatamente dopo aver riposto la merce.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>			vero	falso	a) Riordinare secondo la regola di base: merce vecchia dietro, merce nuova davanti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	b) Non ha importanza quale alimento viene disposto per primo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	c) Controllare la pulizia dei ripiani prima dello stoccaggio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	d) Il materiale di imballaggio deve essere rimosso dal locale di stoccaggio immediatamente dopo aver riposto la merce.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
	vero	falso																
a) Riordinare secondo la regola di base: merce vecchia dietro, merce nuova davanti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
b) Non ha importanza quale alimento viene disposto per primo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
c) Controllare la pulizia dei ripiani prima dello stoccaggio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
d) Il materiale di imballaggio deve essere rimosso dal locale di stoccaggio immediatamente dopo aver riposto la merce.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Esercizio 11																		
<p>Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>La consegna della merce dal magazzino ai diversi reparti viene effettuata in modo diverso a seconda dell'azienda.</p> <p>Con quattro affermazioni, descriva ciò che va preso in considerazione al momento della consegna interna della merce.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p>		2																
riporto		29																

		Punteggio	
		massimo	raggiunto
riporto		29	
Esercizio 12			
Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta a) e b) corretta.			
Si distinguono tre tipi di inventario.			
a) Con delle linee, colleghi gli articoli al corrispondente tipo di inventario.			
<u>Articolo:</u>		<u>Tipo di inventario:</u>	
Attrezzo per la scopatura a umidoⓄ		Ⓞ Inventario merci	
Biancheria da letto Ⓞ		Ⓞ Piccolo inventario	
Detersivi Ⓞ		Ⓞ Inventario generale	
Mobili da balcone Ⓞ			
b) Indichi due motivi per cui è importante fare un inventario.			
1.			
2.			
Esercizio 13			
Nota per la valutazione: 1 punto per risposta a) corretta, 0.5 punti per b) e c).			
Il latte è un alimento delicato e deperibile.			
a) Descriva il processo di pastorizzazione del latte.			
.....			
.....			
b) Spieghi due effetti di questa procedura.			
1.			
2.			
c) Scriva quattro punti per una corretta conservazione del latte e dei prodotti latticini			
1.			
2.			
3.			
4.			
riporto		36	

		Punteggio															
		massimo	raggiunto														
riporto		36															
Esercizio 14																	
<p>Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Per la preparazione e miscela di diversi pasti e bevande si fa uso di differenti tipi di panna.</p> <p>Completate la tabella sottostante.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Tipo di panna</th> <th style="width: 20%;">% di grassi</th> <th style="width: 50%;">Utilizzo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td>Servito insieme al caffè</td> </tr> <tr> <td></td> <td>15 fino a 25 %</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Panna intera</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Tipo di panna	% di grassi	Utilizzo			Servito insieme al caffè		15 fino a 25 %		Panna intera				
Tipo di panna	% di grassi	Utilizzo															
		Servito insieme al caffè															
	15 fino a 25 %																
Panna intera																	
		3															
Esercizio 15																	
<p>Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Il formaggio è un prodotto caseario molto popolare.</p> <p>Con delle linee, colleghe le seguenti tipologie di formaggio al loro gruppo corrispondente.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 50%;"><u>Tipo di formaggio:</u></td> <td style="text-align: center; width: 50%;"><u>Gruppo:</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Tomme ☉</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Tilsiter ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ Formaggio a pasta semidura</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Quark ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ Formaggio a pasta extra dura</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Camembert ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ Formaggio fresco</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Appenzeller ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ Formaggio a crosta fiorita</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Parmigiano ☉</td> <td></td> </tr> </table>				<u>Tipo di formaggio:</u>	<u>Gruppo:</u>	Tomme ☉		Tilsiter ☉	☉ Formaggio a pasta semidura	Quark ☉	☉ Formaggio a pasta extra dura	Camembert ☉	☉ Formaggio fresco	Appenzeller ☉	☉ Formaggio a crosta fiorita	Parmigiano ☉	
<u>Tipo di formaggio:</u>	<u>Gruppo:</u>																
Tomme ☉																	
Tilsiter ☉	☉ Formaggio a pasta semidura																
Quark ☉	☉ Formaggio a pasta extra dura																
Camembert ☉	☉ Formaggio fresco																
Appenzeller ☉	☉ Formaggio a crosta fiorita																
Parmigiano ☉																	
		3															
riporto		42															

		Punteggio							
		massimo	raggiunto						
riporto		42							
Esercizio 16									
<p>Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta a) e b) corretta.</p> <p>Con “caffè” si intendono i semi di una bacca selvatica rossa e allungata.</p> <p>a) Con due affermazioni, descriva la conservazione del caffè. b) Motivi le sue risposte con due affermazioni diverse.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">a) Conservazione</th> <th style="width: 50%;">b) Motivazione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">1.</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">1.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">2.</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">2.</td> </tr> </tbody> </table>		a) Conservazione	b) Motivazione	1.	1.	2.	2.	1 1	
a) Conservazione	b) Motivazione								
1.	1.								
2.	2.								
Esercizio 17									
<p>Il consumo di zucchero è in costante aumento.</p> <p>a) Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Annoti due materie prime utilizzate per produrre lo zucchero.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>b) Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Nomini tre tipi di zucchero usati nel settore alberghiero.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>c) Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Spieghi perché spesso sono necessari dolcificanti artificiali.</p> <p>.....</p>		1 1,5 0,5							
riporto		47							

		Punteggio massimo raggiunto																					
riporto		47																					
Esercizio 18																							
Il buffet delle colazioni offre sia frutta fresca sia in conserva.																							
a) Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.																							
Elenchi quattro possibili modi per conservare la frutta.																							
1. 2.																							
3. 4.																							
b) Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni riga corretta, altrimenti 0 punti.																							
Completate la tabella seguente con i gruppi di frutta appropriati e i corrispondenti esempi.																							
		2																					
		2																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Gruppo di frutta</th> <th style="width: 30%;">Esempio di frutta 1</th> <th style="width: 30%;">Esempio di frutta 2</th> <th style="width: 15%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td>Pera</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Agrumi</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Litchi</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Frutta con nocciolo</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Gruppo di frutta	Esempio di frutta 1	Esempio di frutta 2				Pera		Agrumi						Litchi		Frutta con nocciolo			
Gruppo di frutta	Esempio di frutta 1	Esempio di frutta 2																					
		Pera																					
Agrumi																							
		Litchi																					
Frutta con nocciolo																							
Esercizio 19																							
Le leguminose fanno parte di una dieta sana.																							
a) Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.																							
Nomini due diversi tipi di leguminose.																							
1. 2.																							
b) Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.																							
Menzioni due caratteristiche positive delle leguminose in rapporto al valore nutrizionale.																							
1.																							
2.																							
riporto		53																					

		Punteggio													
		massimo	raggiunto												
riporto		53													
Esercizio 20															
<p>Con “spezie” si intendono quelle parti delle piante essiccate come foglie, semi, germogli, radici e cortecce.</p> <p>a) Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta. Scriva due funzioni che le spezie ricoprono nell'alimentazione.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>b) Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta. Nomini due erbe aromatiche usate in cucina.</p> <p>1. 2.</p>		1	1												
Esercizio 21															
<p>Il servizio di bevande fa parte della sfera di competenze dei collaboratori del settore alberghiero.</p> <p>a) Nota per la valutazione: 0.5 punti per la risposta corretta. Spieghi il termine “aperitivo”.</p> <p>.....</p> <p>b) Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta. Con delle linee, colleghi i seguenti aperitivi al gruppo corrispondente.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center;"><u>Aperitivo:</u></td> <td style="text-align: center;"><u>Gruppo:</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Aperol ☉</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Campari ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ Bitter</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Martini ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ A base di vino</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Pernod ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ A base di anice</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Cinzano ☉</td> <td></td> </tr> </table>		<u>Aperitivo:</u>	<u>Gruppo:</u>	Aperol ☉		Campari ☉	☉ Bitter	Martini ☉	☉ A base di vino	Pernod ☉	☉ A base di anice	Cinzano ☉		0,5	2,5
<u>Aperitivo:</u>	<u>Gruppo:</u>														
Aperol ☉															
Campari ☉	☉ Bitter														
Martini ☉	☉ A base di vino														
Pernod ☉	☉ A base di anice														
Cinzano ☉															
riporto		58													

		Punteggio														
		massimo	raggiunto													
riporto		58														
Esercizio 22																
<p>Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>È importante conoscere i vini.</p> <p>Con una crocetta, segni se le seguenti affermazioni sono vero o false.</p>		2														
	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">vero</td> <td style="text-align: center;">falso</td> </tr> <tr> <td>a) La regione del Lavaux si trova sulle sponde del lago di Ginevra.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>b) Il Malanser è un vino rosso tipico di Sciaffusa.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>c) Il Merlot è un vino rosso leggero della regione del lago di Biene.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>d) Il Fendant è un noto vino bianco del Vallese.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>				vero	falso	a) La regione del Lavaux si trova sulle sponde del lago di Ginevra.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	b) Il Malanser è un vino rosso tipico di Sciaffusa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	c) Il Merlot è un vino rosso leggero della regione del lago di Biene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	d) Il Fendant è un noto vino bianco del Vallese.
	vero	falso														
a) La regione del Lavaux si trova sulle sponde del lago di Ginevra.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														
b) Il Malanser è un vino rosso tipico di Sciaffusa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														
c) Il Merlot è un vino rosso leggero della regione del lago di Biene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														
d) Il Fendant è un noto vino bianco del Vallese.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														
Esercizio 23																
<p>Con il termine spirituosi si intendono bevande altamente alcoliche ottenute attraverso la distillazione.</p>		1														
<p>a) Nota per la valutazione: 1 punto per ogni risposta corretta.</p> <p>Descriva il processo di distillazione dell'alcol.</p> <p>.....</p> <p>.....</p>																
<p>b) Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni riga corretta, altrimenti 0 punti.</p> <p>Completi la seguente tabella con le quantità di servizio e la materia prima necessaria alla produzione della bevanda corrispondente.</p>		2														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Bevanda</th> <th style="width: 30%;">Quantità di servizio</th> <th style="width: 50%;">Materia prima</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grappa</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cognac</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Whisky</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Williams</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Bevanda	Quantità di servizio	Materia prima	Grappa			Cognac			Whisky			Williams
Bevanda	Quantità di servizio	Materia prima														
Grappa																
Cognac																
Whisky																
Williams																
riporto		63														

		Punteggio	
		massimo	raggiunto
riporto		63	
Esercizio 24			
<p>In relazione al comportamento ecologico, sempre più spesso si sente parlare del concetto di Food-waste.</p> <p>a) Nota per la valutazione: 1 punto per ogni risposta corretta.</p> <p>Spieghi il termine Food-waste.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>b) Nota per la valutazione: 0.5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Fornisca due modi per ridurre il Food-waste.</p> <p>1.</p> <p>2.</p>		1	
		1	
Totale		65	