

Documento del 15 Maggio

A. S. 2016/2017

Allegato B

TERZA PROVA - TERZA SIMULAZIONE

Simulazione Terza Prova

Name..... Surname..... Date 31/05/2017 Class 5^

1) “Religious and, to a certain extent, social and economic factors are the reasons why certain foods or beverages may not be eaten or drunk by various groups of people.”
Illustrate the characteristics of the Indian cuisine and its relation to Hinduism. Can it be defined as vegetarian? If so, give reasons.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2) “We do not know exactly where and when beer was first brewed . However, many drawings and evidences indicate mainly an area of production.”
Illustrate the origins of beer until the Middle Ages, make sure you include the three theories of development.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2) “Jacopone Da Todi was the first one to give evidence of pasta in Italy in 1200 and during the Middle Ages, pasta makers discovered new ways to work cereals and the dough. In this period different kinds of pasta were born in Italy.”

Illustrate the development of pasta in Italy and Europe from the XIII century onwards, and focus on a specific kind of filled pasta typical of the center of Italy.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.

.....

3) *Determinare Dominio e asintoti orizzontali e verticali della funzione:*

$$y = \frac{2x^2 + 3x}{x^2 - 1}$$

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Nome Cognome Data 31/05/2017 Classe 5^

- 1) Illustra il c.d. “ciclo di vita della destinazione turistica” evidenziando, seppur sinteticamente e nel rispetto del numero di righe qui assegnate, le caratteristiche di ciascuna fase.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- 2) Illustra che cos'è il “bilancio in forma abbreviata” e spiega quali società (ed in presenza di quali condizioni) hanno la facoltà di adottare tale tipo di bilancio.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3) In materia di contratti ristorativi, illustra le principali caratteristiche dei contratti c.d. di “*banqueting*” e di “*catering*”.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Nome e Cognome _____
Enogastronomia

SIMULAZIONE TERZA PROVA 2016/2017

Il candidato risponda ai seguenti quesiti rispettando lo spazio massimo a disposizione (otto righe)

- 1) Descrivi le varietà di cereali, legumi, verdure e frutta coltivate in Veneto più interessanti dal punto di vista enogastronomico indicandone nella descrizione almeno la denominazione e la zona di produzione.

- 2) In Toscana si allevano eccellenze di razze ovine, caprine, suine, bovine, avicole; descrivi brevemente le razze più pregiate

- 3) Ricchezza dei prodotti e popoli che si sono avvicendati sul territorio, hanno regalato alla regione Sicilia una varietà estrema di piatti tipici; cita descrivendoli brevemente almeno due primi due secondi e due dolci tipici della regione.

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Candidato _____

Data _____

Il candidato svolga i seguenti quesiti utilizzando per ciascuno non più di otto righe.

A) Distillati, spieghi cosa sono e ne indichi i principali a livello mondiale:

B) Affinità e Contrasto, che cosa significano sotto l'aspetto di abbinamento cibo-vino e provi a fare degli esempi:

C) Elenchi le principali DOCG e DOC della Sicilia dandone una piccola descrizione:
