

# Domande

## B020

LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA

Prova OR22\_B020\_T1

*La risposta corretta è sempre la [a]*

---

---

## Quesito 1

Uno tra i migliori formaggi italiani è il Canestrato di Moliterno. Il candidato indichi a quale marchio di qualità alimentare appartiene:

- [a] IGP
  - [b] DOP
  - [c] STG
  - [d] PAT
- 

## Quesito 2

Il disciplinare di produzione del Consorzio Friulano del "Prosciutto San Daniele" DOP prevede che la stagionatura avvenga rigorosamente all'interno del territorio comunale di San Daniele del Friuli e che si protragga almeno per quanti giorni dall'inizio della lavorazione?

- [a] 400
  - [b] 300
  - [c] 120
  - [d] 240
- 

## Quesito 3

Il candidato indichi qual è il range del contenuto d'acqua previsto nei formaggi a pasta semidura:

- [a] compreso tra il 35 - 45%
  - [b] compreso tra il 10 - 15%
  - [c] compreso tra il 60 - 65%
  - [d] compreso tra il 52 - 55%
- 

## Quesito 4

Il formaggio "Grana Padano" DOP ha un periodo minimo di stagionatura definito dal disciplinare di produzione. Il candidato indichi a quanti mesi corrisponde:

- [a] 9 mesi
  - [b] 12 mesi
  - [c] 15 mesi
  - [d] 6 mesi
- 

## Quesito 5

Uno dei parametri più importanti da tenere in considerazione nell'olio E.V.O. (Olio Extravergine di Oliva) è il contenuto di acidità (% di acidi grassi liberi). Per questa tipologia di olio il candidato indichi la percentuale di acidità consentita:

- [a]  $\leq 0,8$
  - [b]  $\geq 2,0$
  - [c]  $\geq 1,5$
  - [d]  $\geq 1,2$
- 

## Quesito 6

Dopo aver subito il trattamento termico il latte che presenta un contenuto naturale di grassi almeno del 3,5% si definisce:

- [a] Latte Intero
  - [b] Latte Parzialmente Scremato
  - [c] Latte Scremato
  - [d] Latte scremato magro
- 

## Quesito 7

Tra queste opzioni, il candidato indichi esclusivamente le principali varietà botaniche del cacao:

- [a] Criollo, Forastero, Trinitario.
  - [b] Oolong, Criollo, Cabossa.
  - [c] Criollo, Oolong, Forastero.
  - [d] Forastero, Excelsa, Trinitario.
- 

## Quesito 8

Nella ricetta tradizionale della Paella Valenciana quale di questi ingredienti può essere presente?

- [a] Lumache di terra
  - [b] Lumache di mare
  - [c] Quaglia
  - [d] Lepre
- 

## Quesito 9

Il candidato indichi qual è la percentuale di grasso minimo presente nel "burro leggero a ridotto tenore di grasso":

- [a] 60% - 62%
- [b] 50% - 53%

[c] 38% - 40%

[d] 10% - 20%

---

## Quesito 10

In base al disciplinare di produzione del formaggio "Taleggio" DOP, il candidato indichi quale tipologia e percentuale di latte viene utilizzata:

[a] latte vaccino 100%

[b] latte caprino 70%

[c] latte ovino 75%

[d] latte vaccino 50%

---

## Quesito 11

Il candidato indichi che cosa s'intende con il termine contraffazione di un prodotto alimentare:

[a] è la sostituzione di un alimento con un altro di minor pregio, ma che presenta caratteristiche macroscopiche affini.

[b] è una modifica volontaria della composizione naturale o legale di un alimento (aggiunta di sostanze).

[c] è una modifica volontaria della composizione naturale senza l'aggiunta di sostanze estranee.

[d] è un fenomeno normalmente accidentale che modifica l'alimento (composizione chimica).

---

## Quesito 12

La zona di produzione del "Sedano Bianco di Sperlonga" è compresa tra i territori dei comuni di Fondi e Sperlonga in provincia di Latina. Tale ortaggio è tutelato da quale marchio?

[a] IGP

- [b] PAT
  - [c] DOP
  - [d] STG
- 

## Quesito 13

La produzione delle conserve a base di frutta è stata definita a livello comunitario dalla Direttiva CE n. 113/2001 che definisce la "confettura" come un:

- [a] preparato a base di almeno il 35% di frutta al quale vengono aggiunti zuccheri ed eventualmente altri additivi.
  - [b] preparato con un massimo del 20% esclusivamente di agrumi al quale vengono aggiunti zuccheri ed eventualmente altri additivi.
  - [c] preparato a base di almeno il 30% di frutta compresa di agrumi al quale vengono eventualmente aggiunti additivi.
  - [d] preparato a base di frutta non superiore al 25% al quale vengono aggiunti zuccheri.
- 

## Quesito 14

In candidato indichi a quale denominazione appartiene il "Pane di Altamura":

- [a] DOP
  - [b] IGP
  - [c] STG
  - [d] non ha denominazione.
- 

## Quesito 15

Il candidato indichi a quale famiglia dei molluschi appartiene il *Todarodes Sagittatus*:

- [a] Cefalopodi
- [b] Lamellibranchi

[c] Gasteropodi

[d] Bivalvi

---

## Quesito 16

In base al disciplinare di produzione del "Cioccolato di Modica IGP" quali sono le caratteristiche chimiche da rispettare?

[a] Tenore minimo di sostanza secca di cacao non inferiore al 50%; tenore minimo di burro di cacao non inferiore al 25%; umidità non superiore al 2,5%.

[b] Tenore minimo di sostanza secca di cacao non inferiore al 30%; tenore minimo di burro di cacao non inferiore al 25%; umidità non superiore al 5,5%.

[c] Tenore minimo di sostanza secca di cacao non inferiore al 40%; tenore minimo di burro di cacao non inferiore al 20%; umidità non superiore al 2,5%.

[d] Tenore minimo di sostanza secca di cacao non inferiore al 45%; tenore minimo di burro di cacao non inferiore al 20%; umidità non superiore al 4%.

---

## Quesito 17

Quali tra queste opzioni sono le informazioni corrette che si possono riconoscere dal codice alfanumerico 2IT001VR032 riportato sul guscio dell'uovo di una gallina:

[a] tipo di allevamento della gallina; paese di produzione dell'uovo; comune di allevamento; provincia; allevamento di deposizione.

[b] paese di produzione; provincia; età della gallina; giorno di deposizione dell'uovo; classificazione del peso dell'uovo.

[c] tipo di allevamento della gallina; giorno di deposizione dell'uovo; batteria di allevamento; classificazione del peso dell'uovo.

[d] paese di produzione dell'uovo; razza della gallina; classificazione del peso dell'uovo; batteria di allevamento.

---

## Quesito 18

Il candidato indichi cosa s'intende con il termine "sugna":

- [a] Tessuto adiposo viscerale dei suini.
  - [b] Emulsione con acqua di uno o più grassi alimentari di origine animale e vegetale.
  - [c] Tessuto connettivo del suino denso e ricco di collagene.
  - [d] Grasso pregiato ricavato dalla guancia del suino.
- 

## Quesito 19

Il candidato indichi cosa s'intende con l'acronimo S.T.G.?

- [a] Specialità Tradizionale Garantita
  - [b] Specialità Territoriale Garantita
  - [c] Specialità Tipica Garantita
  - [d] Specialità Tradizionale Geografica
- 

## Quesito 20

Durante la progettazione di un evento il committente dichiara che un suo ospite è affetto da celiachia. Quale tra queste farine non si può assolutamente utilizzare nella preparazione delle pietanze da proporre:

- [a] Kamut
  - [b] Grano Saraceno
  - [c] Miglio
  - [d] Amaranto
- 

## Quesito 21

Quali tra le seguenti opzioni rappresenta le fasi preliminari del processo H.A.C.C.P?

- [a] Costituzione del gruppo di lavoro; descrizione del prodotto; identificazione dell'utilizzazione finale del prodotto; elaborazione del diagramma di flusso;

verifica del diagramma di flusso.

- [b] Costituzione di un gruppo di lavoro; identificazione dei punti critici di controllo; verifica del diagramma di flusso; definizioni dei limiti critici per ogni punto critico di controllo; definizione delle procedure di registrazione.
  - [c] Identificazione del responsabile operativo; definizione delle procedure di monitoraggio; definizione delle procedure di verifica; verifica del diagramma di flusso; riunione finale.
  - [d] Elaborazione del diagramma di flusso; definizione delle procedure di monitoraggio; definizione delle procedure di verifica; definizione dei limiti critici per ogni punto critico di controllo; analisi dei pericoli.
- 

## Quesito 22

Il candidato indichi la nazionalità del piatto tradizionale "Wiener Schnitzel":

- [a] austriaca
  - [b] tedesca
  - [c] ungherese
  - [d] bulgara
- 

## Quesito 23

Ipotizzando di dover inserire delle ricette nella carta dei dolci quale tra questi frutti, a causa dell'alta presenza di nichel, è consigliabile evitare per escludere al cliente reazioni allergiche:

- [a] Pera
  - [b] Mela
  - [c] Pompelmo
  - [d] Limone
- 

## Quesito 24

Il disciplinare di produzione attribuisce il nome di "Tortellini di Modena" quando nella farcitura sono utilizzati i seguenti ingredienti:

- [a] Mortadella IGP; Prosciutto crudo; Parmigiano Reggiano minimo 18 mesi; carne di suino ed eventualmente bovino o pollo o tacchino; sale e noce moscata.
  - [b] Mortadella IGP; esclusivamente carne di suino; Grana Padano; sale e noce moscata.
  - [c] Culatello di Zibello DOP; carne di suino ed eventualmente bovino o pollo o tacchino; Pecorino dell'Appennino Reggiano; noce moscata.
  - [d] Coppa di Parma IGP; carne di suino ed eventualmente bovino; Pecorino dell'Appennino Reggiano; sale e noce moscata.
- 

## Quesito 25

Nel glossario di pasticceria si utilizza il termine "T.P.T.". Il candidato indichi cosa s'intende con tale acronimo:

- [a] una combinazione di mandorle e zucchero semolato in uguale proporzione.
  - [b] un additivo chimico addensante.
  - [c] una tecnica di conservazione.
  - [d] una tecnica di cottura indicata per le carni rosse.
- 

## Quesito 26

Con la circolare n.10 dell'11 marzo 1992 (Direttive e raccomandazioni in merito alla presenza di larve di Anisakis nel pesce), il Ministero della Salute italiano stabilisce per gli esercizi che trattano e somministrano sushi e pesce crudo di eseguire un trattamento specifico di tali alimenti:

- [a] sottoporre l'alimento ad una temperatura inferiore a  $-20^{\circ}\text{C}$  per almeno 24 ore oppure a  $-35^{\circ}\text{C}$  per almeno 15 ore.
- [b] sottoporre l'alimento ad una a temperatura inferiore a  $-10^{\circ}\text{C}$  per almeno 20 ore oppure a  $-30^{\circ}\text{C}$  per almeno 10 ore.
- [c] sottoporre l'alimento ad una a temperatura inferiore a  $-5^{\circ}\text{C}$  per almeno 24 ore oppure a  $-10^{\circ}\text{C}$  per almeno 15 ore.
- [d] sottoporre l'alimento ad una a temperatura inferiore a  $-20^{\circ}\text{C}$  per almeno 10 ore oppure a  $-25^{\circ}\text{C}$  per almeno 5 ore.

---

## Quesito 27

Il candidato indichi la procedura corretta durante la pulizia di un'affettatrice per garantire la sicurezza dell'operatore:

- [a] spegnere la macchina; posizionare l'apertura della lama sullo zero; togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato; smontare tutti i pezzi possibili e distribuire il detergente/disinfettante; risciacquare abbondantemente; asciugare con la carta assorbente; rimontare il macchinario.
  - [b] posizionare l'apertura della lama sullo zero; distribuire il disinfettante; attivare la macchina avendo cura di fare molta attenzione; passare lo straccio umido sulla lama; risciacquare e asciugare.
  - [c] spegnere la macchina; accendere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato; distribuire dell'aceto e risciacquare abbondantemente, asciugare con della carta assorbente.
  - [d] spegnere la macchina; posizionare l'apertura della lama sullo zero; utilizzare un detergente e asciugare con la carta assorbente.
- 

## Quesito 28

Come viene farcito il tipico panino Lampredotto fiorentino?

- [a] Abomaso di bovino
  - [b] Pecorino di Pienza
  - [c] Lardo di Colonnata
  - [d] Finocchiona
- 

## Quesito 29

Il candidato indichi quale sostanza tossica si sviluppa maggiormente negli olii alimentari al raggiungimento del punto di fumo:

- [a] Acroleina
- [b] Metacroleina

[c] Acetaldeide

[d] Formalina

---

## Quesito 30

Il candidato indichi nella tecnica di cottura sottovuoto o CBT qual è il range di temperatura prevista:

[a] un minimo di 55°C circa per carni e pesci fino ad un massimo di 85°C circa per vegetali e farinacei.

[b] un minimo di 30°C circa per carni e pesci fino ad un massimo di 60°C circa per vegetali e farinacei.

[c] un minimo di 30°C circa per carni e pesci fino ad un massimo di 45°C circa per vegetali e farinacei.

[d] nessuna delle risposte è corretta.

---

## Quesito 31

Il candidato indichi a quale chef si attribuisce la paternità della Pesca Melba :

[a] Georges Auguste Escoffier

[b] Alain Ducasse

[c] Marie Antoine Carême

[d] François Vatel

---

## Quesito 32

Le produzioni di carni ovine e caprine rivestono un ruolo marginale nell'economia agricola italiana, tuttavia sono state riconosciute alcune tipicità certificate IGP. Il candidato indichi quante sono:

[a] 3

[b] 2

[c] 4

[d] 1

---

## Quesito 33

Il candidato indichi quali tra questi pesci non è considerato un pesce azzurro:

- [a] cefalo
  - [b] sgombro
  - [c] aringa
  - [d] alaccia
- 

## Quesito 34

La "Castagna di Cuneo Piemonte" nelle tipologie fresca e secca è immessa al consumo con quale denominazione?

- [a] IGP
  - [b] DOP
  - [c] DOC
  - [d] STG
- 

## Quesito 35

Il candidato indichi che tipo di lievitazione subiscono le meringhe in fase di cottura:

- [a] fisica
  - [b] chimica
  - [c] meccanica
  - [d] meccanica e fisica combinate
-

## Quesito 36

Il candidato indichi qual è la regione di produzione del "Salame Felino" IGP:

- [a] Emilia-Romagna
  - [b] Calabria
  - [c] Lombardia
  - [d] Toscana
- 

## Quesito 37

Il candidato indichi quale tra le seguenti opzioni individua esclusivamente gli ortaggi da tubero:

- [a] tapinambur, manioca, patata.
  - [b] rapa, patata, cipolla.
  - [c] scalogno, manioca, scorzanera.
  - [d] tapinambur, zuccina, barbabietola.
- 

## Quesito 38

Le farine alimentari sono classificate anche in base alle loro ceneri. Il candidato indichi qual è il range consentito per la farina integrale di grano tenero:

- [a] 1,30% / 1,70%
  - [b] 1,70% / 1,90%
  - [c] 2,00% / 2,10%
  - [d] 0,55% / 1,20%
- 

## Quesito 39

L'Indicazione Geografica Protetta "Mele del Trentino" è riservata alle mele che rispondono ai requisiti e alle condizioni definiti nel disciplinare di produzione.

Quale tra queste opzioni è una varietà di mela appartenente a tale indicazione?

- [a] Morgenduft
  - [b] Cascade
  - [c] Max Red Bartlett
  - [d] Passa Crassana
- 

## Quesito 40

Il candidato indichi la temperatura che si deve rispettare per il trasporto degli alimenti surgelati:

- [a]  $\leq -18^{\circ}\text{C}$
  - [b] tra  $-5^{\circ}$ - $10^{\circ}\text{C}$
  - [c]  $-7^{\circ}\text{C}$
  - [d]  $-15^{\circ}\text{C}$
- 

## Quesito 41

### Content comprehension

With an elderly population which becomes smaller and smaller every year, the Southern Sicilian town Sutera sees Italy's immigrants as an opportunity. To Italy's anti-immigrant political right, this community is a catastrophe: more foreigners and fewer Italians. But to local people, it represents an older Sicilian story, escaping from war, and the commercial opportunities migrants bring with them. The people of Sutera understand immigration and see their future in the hands of these young newcomers. (Adapted from *The Guardian*, 19th March 2018)

The people of Sutera

- [a] have a positive view of immigrants.
- [b] consider immigration to be a problem.
- [c] are mainly young Italians from the south.
- [d] have all immigrated from other countries.

---

## Quesito 42

### Lexis in context

Lake Garda is simply one of the most spectacular tourist destinations in the world. Those visiting the lake are often struck by the tranquil quality of the surroundings and the light, which is particularly special early in the morning and in the evening: there is a short window of time, just before sunset that is known to photographers as the "Golden Hour". This is the perfect moment to create a breathtaking photographic image. Photographs taken around the shores of this lake at this time of day, in fact, have often been chosen as prize winners.

"brehtaking" in this context means

- [a] lovely
- [b] unhealthy
- [c] adventurous
- [d] unprofessional

---

## Quesito 43

### Content Comprehension

Protecting children's education in conflict zones such as Syria is to be supported with £15.8 million of UK funding. Some children in Syria have spent their entire lives at war. A Syrian education project leader said there were children who did not know what a shopping mall was, but who could identify every imaginable kind of war plane. Dominic Raab said financial support would help some of the "world's most vulnerable children". The Syrian Education Programme, supported by UK aid, has helped to keep children in school financially and psychologically and to pay teachers. (Adapted from [www.bbc.com](http://www.bbc.com), 12th July 2021)

Syrian children growing up during the war

- [a] know what planes look like but not shopping centres.
  - [b] have not been able to go to school for decades.
  - [c] will not benefit from UK financial support in Syria.
  - [d] have suffered physically but not psychologically.
- 

## Quesito 44

### Grammar

You \_\_\_\_\_ smoke in the classroom. It is not allowed.

- [a] can't
  - [b] must
  - [c] hadn't
  - [d] have
- 

## Quesito 45

### Lexis

It was not the best time to think of \_\_\_\_\_ up a new business.

- [a] opening
  - [b] closing
  - [c] throwing
  - [d] extending
- 

## Quesito 46

Qual è il termine inglese con cui viene definita la sequenza di messaggi scambiati tra due apparati di rete per assicurare la sincronizzazione della trasmissione?

- [a] Handshake
  - [b] Ping
  - [c] TCP/IP
  - [d] According
- 

## Quesito 47

Il microprocessore costituisce:

- [a] L'unità centrale di elaborazione
  - [b] La scheda madre
  - [c] La parte software di un personal computer
  - [d] La parte hardware di un personal computer
- 

## Quesito 48

La creazione di un'attività didattica che valorizza strategie di questioning (es. attività in cui l'interazione in aula si basa su domande e risposte) può essere sostenuta da ambienti e strumenti digitali collocabili nella categoria:

- [a] Student Response Systems (SRS)
  - [b] Wiki
  - [c] Blog
  - [d] Repository
- 

## Quesito 49

Per realizzare dei videotutorial quale dei seguenti applicativi è più indicato per fare editing video e montare in modo efficace il "girato" in classe con gli alunni?

- [a] Movie Maker
- [b] Netflix
- [c] Audacity

[d] Mindomo

---

## Quesito 50

Nel PNSD, in merito all'Azione #4 Ambienti per la didattica digitale integrata, si afferma che occorre investire su una visione sostenibile di scuola digitale...

- [a] che NON si limiti a posizionare tecnologie al centro degli spazi, ma che invece abiliti i nuovi paradigmi educativi che, insieme alle tecnologie, docenti e studenti possono sviluppare e praticare
  - [b] in cui sia valutato l'impatto ambientale delle tecnologie al centro degli spazi didattici
  - [c] che si limiti a posizionare tecnologie al centro degli spazi perché i docenti possano adoperarle per facilitare la trasmissione delle conoscenze
  - [d] in cui le tecnologie, per non nuocere all'ambiente, siano utilizzate solo se strettamente necessario
-