

Domande

B020

LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA

Prova OR22_B020_T2

La risposta corretta è sempre la [a]

Quesito 1

Uno tra i migliori formaggi italiani è la "Burrata di Andria". Il candidato indichi a quale marchio di qualità alimentare appartiene:

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

Quesito 2

Il candidato indichi il quantitativo massimo di sale consentito dal disciplinare di produzione nel "Prosciutto di Parma" DOP:

- [a] 6%
 - [b] 8%
 - [c] 15%
 - [d] non sono previsti limiti.
-

Quesito 3

Il candidato indichi il contenuto di grasso previsto sulla sostanza secca nella categoria dei formaggi grassi:

- [a] superiore al 42%
 - [b] inferiore al 30%
 - [c] inferiore al 20%
 - [d] inferiore al 32%
-

Quesito 4

In base al disciplinare di produzione il "Parmigiano Reggiano" DOP ha un periodo minimo di stagionatura definito. Il candidato indichi a quanti mesi corrisponde:

- [a] 12 mesi
 - [b] 15 mesi
 - [c] 24 mesi
 - [d] 36 mesi
-

Quesito 5

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

- [a] $\leq 2,0$
 - [b] $\geq 3,0$
 - [c] $\geq 3,2$
 - [d] $\geq 2,5$
-

Quesito 6

Dopo aver subito il trattamento termico il latte che presenta un contenuto naturale di grassi compresi tra 1,50% - 1,80% si definisce:

- [a] latte parzialmente scremato.
 - [b] latte intero.
 - [c] latte scremato magro.
 - [d] latte crudo.
-

Quesito 7

Il candidato indichi quali tra questi gruppi non è composto esclusivamente da varietà di riso:

- [a] Originario, Baldo, Excelsa.
 - [b] Carnaroli, Balilla, Red.
 - [c] Artemide, Jasmine, Thai.
 - [d] Carnaroli, Vialone Nano, Biyori.
-

Quesito 8

Il candidato indichi l'origine dell'isomalto, un tipo di zucchero che trova particolare utilizzo in pasticceria.

- [a] Barbabietola
 - [b] Frutta
 - [c] Orzo
 - [d] Mais
-

Quesito 9

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

- [a] 39% - 41%
- [b] 60% - 62%
- [c] 10% - 20%

[d] 5% - 10%

Quesito 10

Nel disciplinare di produzione del formaggio "Asiago" DOP, il candidato indichi quale tipo di latte è consentito utilizzare:

- [a] latte vaccino 100%
 - [b] latte di capra 70%
 - [c] latte vaccino 50%
 - [d] latte ovino 75%
-

Quesito 11

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

- [a] è una modifica volontaria della composizione naturale o legale di un alimento mediante l'aggiunta di una sostanza estranea.
 - [b] è la sostituzione di un alimento con un altro di minor pregio.
 - [c] è un fenomeno normalmente accidentale che modifica l'alimento (composizione chimica).
 - [d] è una modifica volontaria della composizione naturale dell'alimento senza l'aggiunta di sostanze estranee.
-

Quesito 12

L' "Asparago Bianco" DOP è considerato un ortaggio d'eccellenza italiano. Il candidato indichi in quale località viene coltivato:

- [a] Bassano del Grappa
- [b] Mondovì
- [c] Volterra
- [d] Villa Peruccio

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 extra" come un:

- [a] preparato a base di almeno il 45% di frutta al quale vengono aggiunti zuccheri ed eventualmente altri additivi.
 - [b] preparato con un massimo del 35% esclusivamente di agrumi al quale vengono aggiunti zuccheri ed eventualmente altri additivi.
 - [c] preparato a base di almeno 30% di frutta e agrumi al quale vengono aggiunti additivi e purea di frutta.
 - [d] preparato a base di frutta non superiore al 20% al quale vengono aggiunti zuccheri.
-

Quesito 14

Il candidato indichi come viene farcito nella tradizionale ricetta il "Gâteau Basque":

- [a] crema pasticcera e marmellata di ciliegie.
 - [b] cioccolato e/o ricotta.
 - [c] confettura di fichi aromatizzata al Cointreau.
 - [d] marmellata di albicocche e crema Chantilly.
-

Quesito 15

"Venerupis decussata" è il nome scientifico per identificare dei molluschi bivalvi detti anche:

- [a] lamellibranchi
 - [b] cefalopodi
 - [c] diatomee
 - [d] cianoficee
-

Quesito 16

Il candidato indichi nel "cioccolato al latte" quali percentuali di grassi totali e di sostanza secca del latte o derivati devono essere presenti:

- [a] 25% di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) – 14 % sostanza secca del latte o derivati.
 - [b] 30% di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) – 25% sostanza secca del latte o derivati.
 - [c] 35% di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) – 30% sostanza secca del latte o derivati.
 - [d] 15 % di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) – 25% sostanza secca del latte o derivati.
-

Quesito 17

Il candidato indichi da quale parte del suino si preleva il grasso per ottenere il lardo:

- [a] sotto la cotenna nella zona del dorso (detta spalletta).
 - [b] sotto la cotenna nella zona della pancia (detta pancetta).
 - [c] sotto la cotenna nella zona della coscia anteriore (detta cosciotto).
 - [d] sotto la cotenna nella zona della coscia posteriore (detta cosciotto).
-

Quesito 18

Il candidato indichi in quale ambito è utilizzato il sistema definito "legame differito":

- [a] mensa scolastica
 - [b] ristorante gourmet
 - [c] bistrot
 - [d] agriturismo
-

Quesito 19

Il Pacchetto Igiene su cui si basa l'attività dell'OSA è costituito da regolamenti specifici della CE. Il candidato indichi quanti sono:

- [a] 4
 - [b] 3
 - [c] 8
 - [d] 2
-

Quesito 20

Durante la progettazione di un evento il committente dichiara che un suo ospite assume farmaci anticoagulanti. Il candidato indichi quale tra questi alimenti non è consigliabile inserire nella proposta del menù:

- [a] verza
 - [b] melanzana
 - [c] riso
 - [d] zucca
-

Quesito 21

Le moderne aziende alimentari, per rispondere alle attuali esigenze della ristorazione, producono alimenti con una maggior praticità d'utilizzo. Questi prodotti, in base alla loro conservabilità e al trattamento subito, si suddividono in varie gamme. Il candidato indichi l'esatta definizione dei prodotti di IV gamma:

- [a] alimenti freschi pronti al consumo che dopo la raccolta sono stati sottoposti a processi di minima entità come la pulizia e il lavaggio.
 - [b] preparazioni gastronomiche che hanno subito un trattamento di cottura e confezionamento.
 - [c] alimenti che hanno subito un trattamento di conservazione come la pastorizzazione o sterilizzazione.
 - [d] alimenti che sono stati puliti, generalmente tagliati in porzioni e che hanno subito un trattamento di congelazione o surgelazione.
-

Quesito 22

Il candidato indichi a quale tradizione regionale appartiene il dolce "Scarcelle":

- [a] pugliese
 - [b] piemontese
 - [c] laziale
 - [d] veneta
-

Quesito 23

Il candidato indichi cosa s'intende per latte delattosato:

- [a] latte ad alta digeribilità.
 - [b] latte addizionato di lattosio.
 - [c] latte vaccino parzialmente scremato.
 - [d] nessuna delle risposte è esatta.
-

Quesito 24

La "Pizza Napoletana" STG si presenta come un prodotto da forno tondeggiate con precise caratteristiche: il bordo rialzato detto cornicione non deve superare 1-2 cm inoltre:

- [a] il diametro non deve superare 35cm e PL 0,50 – 0,70.
 - [b] il diametro non deve superare 38cm e PL 1,20 – 1,50.
 - [c] il diametro non deve superare 40cm e PL 1,50 – 2,10.
 - [d] il diametro non deve superare 35cm e PL 0,90 – 1,00.
-

Quesito 25

Il candidato indichi cosa s'intende in pasticceria con il termine "Baumé":

- [a] un'unità di misura della densità di una soluzione liquida.
 - [b] un dolce tipico della Provenza.
 - [c] una farina utilizzata per prodotti da lievitazione.
 - [d] cottura a bagnomaria.
-

Quesito 26

Nel caso si debba isolare un lotto produttivo e valutarne l'eventuale ritiro dal mercato, il candidato indichi quale processo deve essere adottato:

- [a] rintracciabilità
 - [b] tracciabilità
 - [c] reperibilità
 - [d] Nessuna delle risposte è corretta.
-

Quesito 27

La "Mozzarella di Bufala Campana" DOP è prodotta esclusivamente con latte di bufala intero fresco. In base al disciplinare di produzione il latte utilizzato deve possedere titolo in grasso minimo del:

- [a] 7,2%
 - [b] 5,5%
 - [c] 4,2%
 - [d] 3,5%
-

Quesito 28

Il candidato indichi quale tra le seguenti è la corretta classificazione delle uova di gallina in base alla loro freschezza:

- [a] A "extra", A, B, C.

[b] A+, B+,C.

[c] 1+, 1, 2.

[d] extra, medie, piccole.

Quesito 29

Il candidato indichi a quale tecnica di cottura appartiene quella effettuata in un forno a microonde:

[a] irraggiamento

[b] convezione

[c] conduzione

[d] induzione

Quesito 30

Il candidato indichi a quale temperatura devono essere mantenuti, durante la distribuzione, gli alimenti il cui consumo è previsto caldo:

[a] pari o superiore 65°C.

[b] non superiore ai 50°C.

[c] pari o inferiore a 40°C.

[d] a temperatura ambiente.

Quesito 31

Il candidato indichi quale tra queste definizioni identifica il taglio della carne bovina "Biancostato":

[a] è la parte intercostale che si trova tra il dorso e il petto, sopra la pancia e comprende quindi anche i muscoli dorsali.

[b] è un taglio del quarto posteriore, occupa la regione esterna e posteriore della coscia, posta sopra la rosa.

[c] è una parte ricavata dai muscoli che coprono le prime vertebre dorsali tra le

coste della croce.

[d] posizionato nella parte più bassa del dorso, poco al di sopra della coscia.

Quesito 32

Il candidato indichi in base alla normativa vigente quali tra queste categorie di carni non è considerata da macello:

[a] pollame

[b] bufalini

[c] ovini

[d] equini

Quesito 33

Gli OGM (organismi geneticamente modificati) si trovano oramai spesso sulla nostra tavola. In Europa la legge prevede che l'eventuale presenza di alimenti contenenti OMG vada esplicitata. Purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile, tale obbligo non si applica agli alimenti che contengono OMG in misura non superiore al:

[a] 0,9%

[b] 1,8%

[c] 1,5%

[d] nessuna delle risposte è corretta perché è obbligatorio sempre riportare la % anche in caso di presenza accidentale o tecnicamente inevitabile.

Quesito 34

Il candidato indichi a quale denominazione appartiene il "Lardo di Colonnata" :

[a] IGP

[b] DOP

[c] STG

[d] non ha certificazione.

Quesito 35

Uno tra i più importanti indici comportamentali della farina è la sua "forza" esplicitata con la lettera W, con la quale s'intende la sua capacità di assorbire i liquidi durante l'impasto e trattenere l'anidride carbonica durante la lievitazione. Il candidato indichi grazie a quali informazioni viene misurata tale forza:

- [a] estensibilità e resistenza dell'impasto.
 - [b] estensibilità dell'impasto.
 - [c] resistenza dell'impasto.
 - [d] percentuale di glutine presente nell'impasto.
-

Quesito 36

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

- [a] una varietà di pregiato manzo giapponese.
 - [b] un tradizionale piatto giapponese a base di carne di maiale stufata.
 - [c] una tipica zuppa cinese a base di pesce.
 - [d] un piatto thailandese a base di carne di agnello.
-

Quesito 37

Tra le seguenti opzioni il candidato indichi quale identifica esclusivamente degli ortaggi da bulbo:

- [a] Cipolla, Aglio, Porro, Scalogno
 - [b] Cipolla, Rapa, Scalogno, Ravanello
 - [c] Rapa, Porro, Manioca, Topinambur
 - [d] Aglio, Patata, Rapa, Manioca
-

Quesito 38

Il candidato indichi il paese d'origine del Poke Bowl:

- [a] hawaiana
 - [b] giapponese
 - [c] cinese
 - [d] thailandese
-

Quesito 39

L'Indicazione Geografica Protetta "Pera dell'Emilia Romagna" designa specifiche cultivar di frutto. Il candidato indichi quale tra queste varietà non è indicato nel disciplinare di produzione:

- [a] Pinova
 - [b] Decana del Comizio
 - [c] Passa Crassana
 - [d] Max Red Bartlett
-

Quesito 40

L' "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" DOP è un condimento d'eccellenza della tradizione gastronomica italiana. Il candidato indichi qual è l'invecchiamento minimo previsto dal disciplinare di produzione:

- [a] 12 anni
 - [b] 10 anni
 - [c] 15 anni
 - [d] 8 anni
-

Quesito 41

Content comprehension

Asperger syndrome is characterized by an intense interest in a particular topic and limited ability to interact with other people and understand their feelings. Children with this syndrome have problems in managing and expressing their emotions, but, fortunately, there is now psychological treatment available that can support them in this. Although these children face challenges when building relationships with their classmates, they can perform extremely well at school, provided teachers adopt the right strategies to take advantage of such students' strengths. (Adapted from *The Organization for Autism Research 2022*)

Thanks to psychological therapy children with Asperger syndrome can

- [a] deal with and communicate their emotions.
 - [b] do well at school even without teachers.
 - [c] choose their favourite school subject.
 - [d] limit their interest to a certain topic.
-

Quesito 42

Lexis in context

There are many reasons behind youth violence. Sometimes, children and teenagers who attack their classmates at school lack love and attention at home. Even sweet, shy children may participate in violent activities because they wish to be accepted by their classmates. Victims are often too afraid to talk about their negative experiences with parents or teachers, and this contributes to the problem. Adults, usually, become aware that something is wrong when they notice significant changes in a child's behaviour.

In this context, "contributes to" means

- [a] exaggerates
- [b] helps solve
- [c] prevents
- [d] indicates

Quesito 43

Content comprehension

Brooklyn is the sixth novel by the Irish writer Colm Tóibín. The protagonist, Eilis Lacey, grows up in a small Irish town in the 1950s. Since she cannot find a job at home, she decides to cross the ocean to the United States. In Brooklyn she is employed in a department store, and she falls in love with Tony, a young Italian from a big family. Unfortunately, just when she has managed to make a new life for herself, tragic news from Ireland reaches her, and she decides to go back home to visit her family.

Eilis Lacey

- [a] succeeds in starting a new life in the USA.
 - [b] is disappointed by the American way of life.
 - [c] invites her family to join her in Brooklyn.
 - [d] experiences a tragic accident in Brooklyn.
-

Quesito 44

Grammar

I'm tired of working so hard for so _____ money. I need to find a new job.

- [a] little
 - [b] few
 - [c] less
 - [d] fewer
-

Quesito 45

Lexis

She didn't just win the race, she also _____ a new world record.

- [a] set
 - [b] did
 - [c] made
 - [d] gave
-

Quesito 46

Quale tra questi dispositivi non è possibile utilizzare per connettere diversi personal computer tra di loro?

- [a] Keyboard
 - [b] Hub
 - [c] Switch
 - [d] Router
-

Quesito 47

L'indirizzo IP in un device è indispensabile per poter navigare su Internet. Quale tra queste affermazioni è vera:

- [a] Può essere assegnato sia manualmente dall'utente che in modo automatico dal protocollo DHCP
 - [b] Può essere assegnato solo manualmente dall'utente
 - [c] Può essere assegnato solo in modo automatico dal protocollo DHCP
 - [d] Non è necessario inserire alcun indirizzo IP per poter navigare
-

Quesito 48

Quale dei seguenti strumenti è particolarmente funzionale per ideare ed erogare un sondaggio in classe?

- [a] Google Moduli
 - [b] Google Jamboard
 - [c] Google documenti
 - [d] Google Slides
-

Quesito 49

Per creare dei brevi video tutorial per gli studenti o con gli studenti ho bisogno di una applicazione che mi permetta di operare alcuni tagli al girato ed inserire una base musicale. Quale delle seguenti applicazioni è più indicata a questo scopo?

- [a] Filmora
 - [b] Firefox
 - [c] Opera
 - [d] Google Moduli
-

Quesito 50

Nel PNSD, in merito all'Azione #4 Ambienti per la didattica digitale integrata, si afferma che per fare in modo che l'aula-classe non sia più un limite fisico o un adempimento di calendario, ma un luogo abilitante e aperto, occorre...

- [a] la creazione di ambienti "leggeri" e flessibili pienamente adeguati all'uso del digitale
 - [b] trasformarla in laboratorio informatico e connetterla con una connessione personalizzata per ciascun utente
 - [c] incrementare l'offerta di didattica a distanza per consentire maggiore flessibilità nei tempi di insegnamento ed apprendimento
 - [d] consolidare in remoto le competenze digitali degli studenti in modo da poter incrementare da formazione a distanza
-

