

# Domande

## B021

LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA

Prova OR22\_B021

*La risposta corretta è sempre la [a]*

---

---

## Quesito 1

La barrique è una botte di rovere utilizzata per affinare e conferire al vino determinate caratteristiche aromatiche proprie del legno con cui è fatta. Quali sono le capienze delle tipologie Bordolese e Borgogna?

- [a] Bordolese 225 - Borgogna 228
  - [b] Bordolese 250 - Borgogna 525
  - [c] Bordolese 220 - Borgogna 125
  - [d] Bordolese 525 – Borgogna 255
- 

## Quesito 2

Durante una degustazione di vino vengono proposti in abbinamento dei prodotti tipici gastronomici italiani, tra cui anche il formaggio Raviggiolo. Il candidato indichi a quale denominazione appartiene tale formaggio:

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

## Quesito 3

La malolattica, una fermentazione particolarmente adatta ai vini rossi, attualmente è anche utilizzata per altre tipologie come vini bianchi importanti, vini fermentati e vini passati in barrique. Il candidato indichi la principale trasformazione che avviene durante tale fermentazione:

- [a] L'acido malico presente nell'uva viene trasformato in acido lattico e anidride carbonica.
  - [b] L'acido malico presente nell'uva viene trasformato in tannini e fruttosio.
  - [c] L'acido lattico presente nell'uva viene trasformato in saccarosio e acido malico.
  - [d] L'acido lattico presente nell'uva viene trasformato in anidride solforosa.
- 

## Quesito 4

Per una corretta gestione del Bar Management, uno tra i più importanti fattori da tenere in considerazione è il beverage-cost di un cocktail.

Quale tra queste opzioni consente di effettuare tale calcolo:

- [a] La quantità dei singoli prodotti utilizzati prevista per il cocktail; il prezzo d'acquisto di ogni singola bottiglia; la capienza di ogni singola bottiglia; il costo forfettario della guarnizione.
  - [b] La quantità dei singoli prodotti utilizzati prevista per il cocktail; la marca della bottiglia; la capienza del bicchiere utilizzato; il costo forfettario della guarnizione.
  - [c] La capienza di ogni singola bottiglia; la capacità del bicchiere utilizzato; le spese generali; la guarnizione forfettaria.
  - [d] La location e la tipologia del locale; il prezzo d'acquisto di ogni singola bottiglia; la quantità dei singoli prodotti utilizzati prevista per il cocktail; la gradazione alcolica dei singoli prodotti utilizzati.
- 

## Quesito 5

Il principale alcol presente nel vino è:

- [a] L'etanolo
- [b] Il metanolo
- [c] Il propanolo
- [d] Il butanolo

---

## Quesito 6

Quale tra queste definizioni spiega il significato del termine Vin Doux Naturel:

- [a] Vino prodotto mediante un arresto della fermentazione alcolica (mutizzazione del mosto).
  - [b] Vino prodotto mediante un'accelerazione della fermentazione alcolica (cambiamento del mosto).
  - [c] Vino prodotto mediante un'aggiunta di edulcorante artificiale.
  - [d] Vino speciale prodotto mediante l'aggiunta di liqueur de tirage.
- 

## Quesito 7

Lo stile birraio Lambic è uno tra i più apprezzati. Il candidato indichi la principale caratteristica della birra ottenuta con questo stile:

- [a] la fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti nel mosto.
  - [b] la distillazione di circa 5 giorni in Alambicco Charentais.
  - [c] è prodotta esclusivamente in Ungheria.
  - [d] è prodotta in Germania e Nuova Zelanda.
- 

## Quesito 8

In quale tra le seguenti opzioni di cocktails è prevista la presenza del Gin in ogni singola ricetta?

- [a] White Lady, Singapore Sling, Paradise e Bramble.
  - [b] Old Fashioned, Paradise, White Russian e Mary Pickford.
  - [c] Bacardi, Sidecar, Bramble e Stinger.
  - [d] Cosmopolitan, Screwdriver, Rusty Nail e Manhattan.
-

## Quesito 9

Qual è il principale vitigno utilizzato per la produzione del vino Sforzato o Sfursat di Valtellina DOCG?

- [a] Nebbiolo min 90%
  - [b] Lambrusco min 70%
  - [c] Merlot min 90%
  - [d] Aglianico min 80%
- 

## Quesito 10

La definizione di Vino di Ghiaccio o Ice Wine viene attribuita ai vini che hanno la seguente caratteristica:

- [a] la raccolta e la pressatura dei grappoli utilizzati deve avvenire alla temperatura di circa  $-7^{\circ}$ .
  - [b] il servizio è consigliato ad una temperatura di circa  $2^{\circ}$ .
  - [c] l'affinamento è previsto per sei mesi in contenitori d'acciaio inox a una temperatura di circa  $-25^{\circ}$ .
  - [d] sono prodotti esclusivamente in Canada.
- 

## Quesito 11

Quale tra queste opzioni definisce un Vinho Verde?

- [a] E' un vino prodotto nella regione di Entre-Douro-Minho in Portogallo, si consuma giovane ed è prevalentemente bianco.
  - [b] E' un vino rosso prodotto nel sud del Cile adatto a un lungo invecchiamento.
  - [c] E' un vino bianco prodotto nella zona dell'Andalucia aromatizzato mediante l'infusione di erbe.
  - [d] E' un vino prodotto nel nord dell'Argentina prevalentemente rosso invecchiato in barrique Bordolesi per sei mesi circa.
-

## Quesito 12

Quale tra i seguenti vini è stato il primo vino bianco italiano a ottenere la denominazione D.O.C.?

- [a] Frascati
  - [b] Moscato d'Asti
  - [c] Gavi
  - [d] Falanghina del Taburno
- 

## Quesito 13

Il famoso Pinotage (vitigno autoctono del Sud Africa) è un incrocio tra:

- [a] Cinsault e Pinot Nero.
  - [b] Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.
  - [c] Merlot e Pinot Meunier.
  - [d] Pinot Nero e Shiraz.
- 

## Quesito 14

Cosa s'intende con il termine caffè "sottoestratto"?

- [a] Quando il flusso d'acqua passa attraverso la polvere di caffè troppo velocemente, poiché il caffè è stato macinato in maniera grossolana.
  - [b] Quando il flusso d'acqua passa attraverso la polvere di caffè troppo lentamente, poiché il caffè è stato macinato in maniera troppo fine.
  - [c] Quando il frutto del caffè è stato raccolto non a completa maturazione.
  - [d] Quando la pressione della macchina del caffè espresso è al di sotto delle 9 atm.
- 

## Quesito 15

Quale tra queste non è una zona di produzione dello Champagne?

- [a] Grande Champagne
  - [b] Côte des Blancs
  - [c] Montagne de Reims
  - [d] Aube
- 

## Quesito 16

Il sistema di qualità dei vini AVA del 1978 (American Viticultural Areas) è estremamente differente dal sistema europeo. Quale tra queste caratteristiche identifica tale sistema?

- [a] La classificazione è basata principalmente sulla zona di provenienza del vino.
  - [b] La classificazione è basata esclusivamente sulle tecniche enologiche adottate per la produzione del vino.
  - [c] La classificazione è basata principalmente sul grado alcolico del vino.
  - [d] La classificazione è basata su un sistema molto rigido che tiene conto dei vitigni di origine del vino.
- 

## Quesito 17

Il calice ISO è stato codificato come bicchiere standard dall' International Organization for Standardization. Quale delle seguenti opzioni identifica le principali caratteristiche di tale bicchiere?

- [a] Capacità 210-225 ml; apertura della coppa 46 mm; altezza della coppa 100 mm; altezza dello stelo 55 mm.
  - [b] Capacità 120-252 ml; apertura della coppa 64 mm; altezza della coppa 130 mm; altezza dello stelo 110 mm.
  - [c] Capacità 110-125 ml; apertura della coppa 55 mm; altezza della coppa 90 mm; altezza dello stelo 35 mm.
  - [d] Capacità 90-125 ml; apertura della coppa 75 mm; altezza della coppa 80 mm; altezza dello stelo 70 mm.
-

## Quesito 18

Con il termine Lager s'intende un particolare stile di birra. Qual è la sua principale caratteristica?

- [a] E' prodotta con il metodo a bassa fermentazione.
  - [b] E' prodotta con il metodo ad alta fermentazione.
  - [c] E' prodotta con il metodo della fermentazione spontanea.
  - [d] Nessuna delle opzioni è corretta.
- 

## Quesito 19

La Cocktail Sferificazione è un processo di gelificazione in cui le parti liquide vengono trasformate in perle ripiene di fluido grazie alla miscelazione del liquido base con:

- [a] alginato di sodio e successivamente all'impiego del cloruro di calcio.
  - [b] maizena e successivamente all'impiego del cloruro di calcio.
  - [c] prosecco e colla di pesce.
  - [d] alcol metilico e successivamente acido citrico.
- 

## Quesito 20

Quale tra questi distillati non ha come materia prima la frutta?

- [a] Mezcal
  - [b] Calvados
  - [c] Slivovitz
  - [d] Williams
- 

## Quesito 21

Tra le eccellenze enologiche siciliane troviamo il Passito di Pantelleria D.O.C. e il Moscato di Pantelleria D.O.C.

Tra questi due vini qual è la differenza del titolo alcolometrico volumico totale minimo previsto all'atto dell'immissione al consumo indicato nel disciplinare di produzione?

- [a] Passito di Pantelleria 20,00% vol di cui almeno il 14,00% vol svolto/Moscato di Pantelleria 15,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto.
  - [b] Passito di Pantelleria 30,00% vol di cui almeno il 10,00% vol svolto/Moscato di Pantelleria 10,00% vol di cui almeno il 3,00% vol svolto.
  - [c] Passito di Pantelleria 5,00% vol di cui almeno il 8,00% vol svolto/Moscato di Pantelleria 3,00% vol di cui almeno l'13,00% vol svolto.
  - [d] Passito di Pantelleria 30,00% vol di cui almeno il 4,00% vol svolto/Moscato di Pantelleria 25,00% vol di cui almeno il 30,00% vol svolto.
- 

## Quesito 22

Durante la preparazione di un caffè espresso che cosa s'intende per flusso medio di estrazione?

- [a] Il rapporto fra il volume di bevanda e il tempo di erogazione della dose, monitorando quest'ultimo dalla prima goccia.
  - [b] Il rapporto fra la densità della bevanda e il tempo di erogazione della dose, monitorando quest'ultimo dall'ultima goccia.
  - [c] Il rapporto fra il volume di bevanda e la dose di polvere di caffè utilizzata.
  - [d] Il rapporto fra la dose di polvere di caffè e il quantitativo d'acqua utilizzata, monitorando il tempo di erogazione dall'ultima goccia.
- 

## Quesito 23

Il candidato indichi la percentuale minima di segale che deve contenere il Rye Whiskey:

- [a] Minimo 51%
- [b] Minimo 80%
- [c] 100%
- [d] Minimo 25%

---

## Quesito 24

Quale tra questi cocktails non ha tra gli ingredienti il Rum:

- [a] French Martini
  - [b] Mai Tai
  - [c] Planters Punch
  - [d] Barracuda
- 

## Quesito 25

Quale tra queste tipologie di vermouth ha un grado zuccherino pari o superiore a 130g/L?

- [a] Rosso
  - [b] Dry
  - [c] Extra dry
  - [d] Nessuna delle risposte è corretta
- 

## Quesito 26

Qual è il principale regolamento di riferimento (CE) relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari?

- [a] CE n° 510/2006 DEL CONSIGLIO del 20 Marzo 2006
  - [b] CE n° 160/1985 DEL CONSIGLIO del 20 Marzo 1985
  - [c] CE n° 15/2010 DEL CONSIGLIO Maggio del 2010
  - [d] CE n° 206/2001 DEL CONSIGLIO del 12 Settembre 2001
-

## Quesito 27

Nel sistema di qualità francese i principali criteri che consentono a un vino di fregiarsi della denominazione A.O.C. sono:

- [a] territorio, uve consentite, resa, grado alcolico minimo, pratiche colturali, tecniche enologiche, controlli organolettici.
  - [b] vitigni autoctoni, colore, resa, grado alcolico minimo.
  - [c] tecniche enologiche, invecchiamento minimo di sei mesi, territorio, uve consentite, grado alcolico minimo.
  - [d] vitigni autoctoni, invecchiamento massimo 12 mesi, colore, uve consentite, pratiche colturali, resa.
- 

## Quesito 28

La terminologia adottata nella scheda di degustazione dell'A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier) relativa alla descrizione dei polialcoli nell'esame gusto-olfattivo è:

- [a] Spigoloso, Poco Morbido, Abbastanza Morbido, Morbido, Pastoso.
  - [b] Molle, Poco Tannico, Abbastanza Tannico, Tannico, Astringente.
  - [c] Spigoloso, Abbastanza Fresco, Stringente, Scipito.
  - [d] Abbastanza Morbido, Molle, Salato, Acidulo.
- 

## Quesito 29

Il candidato indichi quale tra le seguenti opzioni identifica alcune malattie del vino:

- [a] Acescenza, Amarone, Filante.
  - [b] Casse Proteica, Muffa, Odore di tappo.
  - [c] Casse Fosfatica, Muffa, Solforizzazione.
  - [d] Casse Ossidasica, Casse Fosfatica, Casse Proteica.
-

## Quesito 30

Nel disciplinare di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. qual è il quantitativo previsto del vitigno Glera?

- [a]  $\geq 85\%$
  - [b]  $< 80\%$
  - [c]  $\leq 30\%$
  - [d] Non viene utilizzato il vitigno Glera.
- 

## Quesito 31

I vari formati di bottiglie di Champagne nascono dalla necessità di trovare la giusta bottiglia per ogni occasione. Se la capienza della bottiglia è di 4,5 litri, come si denomina tale formato?

- [a] Réhoboam
  - [b] Mathusalem
  - [c] Nabuchodonosor
  - [d] Jéroboam
- 

## Quesito 32

Il candidato indichi quale percentuale di caffeina deve contenere un caffè per essere definito "decaffeinato":

- [a] 0,1%
  - [b] 1%
  - [c] 1,5%
  - [d] 0,9%
- 

## Quesito 33

La legge italiana definisce il vino spumante generico (VS) come:

- [a] un prodotto con una sovrappressione non inferiore a 3 atmosfere alla temperatura di 20°.
  - [b] un prodotto con una sovrappressione inferiore ad 1 atmosfera alla temperatura di 40°.
  - [c] un prodotto con una sovrappressione inferiore a 3 atmosfere alla temperatura di 3°.
  - [d] un prodotto con una sovrappressione inferiore a 2 atmosfere alla temperatura di 5°.
- 

## Quesito 34

Nel disciplinare di produzione del vino CONERO DOCG qual è il principale vitigno utilizzato?

- [a] Montepulciano
  - [b] Aglianico
  - [c] Cannaiolo
  - [d] Refosco
- 

## Quesito 35

Quali tra questi principi caratterizzano e certificano l'affidabilità del metodo H.A.C.C.P.?

- [a] Identificazione e analisi dei rischi e pericoli; Identificazione del C.C.P. (Critical Control Point); Definizione dei limiti critici di ciascuno C.C.P.; Monitoraggio dei C.C.P.; Definizione delle misure correttive; Applicazione delle procedure di verifica; Redazione di un sistema di documentazione.
- [b] Definizione dei limiti critici di ciascun C.C.P. (Critical Control Point); Definizione delle misure correttive; Identificazione e analisi dei rischi e pericoli; Verifica quotidiana dei fornitori.
- [c] Identificazione e analisi dei rischi e pericoli; Formazione di un gruppo di lavoro; Igiene dei locali; Controllo periodico della qualità; Conservazione degli alimenti in atmosfera protetta.
- [d] Identificazione del C.C.P. (Critical Control Point); Verifica quotidiana dei fornitori; Controllo periodico della qualità.

---

## Quesito 36

Cosa s'intende per Argon?

- [a] Un gas nobile utilizzato principalmente per la conservazione dei vini perché ne preserva inalterate le qualità.
  - [b] Un distillato di sidro di mele tipico del Cile, si presenta incolore con un classico sentore fruttato. Subisce una doppia distillazione.
  - [c] Un tipico piatto Venezuelano a base di fagioli neri, carne di maiale e spezie.
  - [d] Una zona di produzione vinicola Argentina.
- 

## Quesito 37

Nella produzione del vino francese Beaujolais Nouveau quali tra queste opzioni non è corretta?

- [a] E' ottenuto da sole uve Cabernet Sauvignon.
  - [b] E' ottenuto da uve Gamay.
  - [c] E' commercializzato il terzo giovedì del mese di Novembre.
  - [d] È ottenuto con la macerazione carbonica.
- 

## Quesito 38

Il nettare di frutta è il prodotto ottenuto a partire dal succo di frutta o dalla purea di frutta o da entrambi. Il candidato indichi qual è la percentuale minima di frutta richiesta per il tipo albicocca:

- [a] 40%
  - [b] 35%
  - [c] 30%
  - [d] 25%
-

## Quesito 39

Cosa differenzia l'Old Tom Gin dalle altre tipologie di gin?

- [a] L'aggiunta di sciroppo di zucchero.
  - [b] La tipica colorazione violacea data dalle bacche di prugnolo.
  - [c] La gradazione alcolica massima di 15°.
  - [d] Nessuna delle risposte è corretta.
- 

## Quesito 40

In base all'invecchiamento quali tra queste opzioni identifica le denominazioni legali usate nella classificazione del Cognac?

- [a] VS, VSOP, XO.
  - [b] VVPSO, Napoleon, AOC.
  - [c] VVS, Reserve, Hors d'Âge.
  - [d] Reserve, Hors d'Âge, Bonne Chauffe, SV.
- 

## Quesito 41

### Content Comprehension

Ivan Michael Blackstock, a choreographer from south London, never stops moving and is passionate about his active approach to dance. "Whether I'm thinking about a performance or making music or picking up a paintbrush – that's dancing," he says. Now, however, he is questioning perceptions of black masculinity. After working on Beyoncé's visual album *Black Is King*, a journey through Black identity and the global African diaspora, his new show, *Traplord*, presents the streets of south London as the perfect stage to explore the stereotyping of Black men in western society. (Adapted from *The Guardian*, 17<sup>th</sup> February 2022)

Ivan Michael Blackstock is

- [a] a passionate artist whose work addresses sociocultural issues.

- [b] a well-known African painter whose pictures depict Black dancers.  
[c] a film director who has a close personal friendship with Beyoncé.  
[d] an activist who demonstrates in the streets of south London.
- 

## Quesito 42

### Lexis in Context

Making the right career choice is an important step for all students. However, many students, especially after completing their compulsory school years, are often doubtful about how to continue their education. Vocational education has many career-building benefits as it is both practical and useful for professional growth, and this is why many universities are beginning to offer vocational courses in addition to their traditional academic options. (Adapted from *The Guardian*, August 2021)

In this context the word 'growth' means

- [a] improvement  
[b] accumulation  
[c] isolation  
[d] adjustment
- 

## Quesito 43

### Content Comprehension

One of the effects of the pandemic has been to force workers to leave their jobs and look for new ones. Employers, in many cases, have played a key role in this process. Many workers who stay in their jobs, choose to do so because they feel they are supported at their workplace. Those, on the other hand, who feel undervalued or whose company culture pushed them almost to breaking point during the crisis, may choose to leave to find their dream jobs somewhere else. (Adapted from *bbc.com*, 1st July 2021)

Some people may be leaving their jobs because

- [a] they feel that they have had negative experiences.
  - [b] they have not been given their own key to the office.
  - [c] they were not vaccinated appropriately at work.
  - [d] they have not been given enough breaks at work.
- 

## Quesito 44

### Grammar

She told \_\_\_\_\_ scared of travelling by air. Planes are generally very safe.

- [a] me not to be
  - [b] not to be
  - [c] me not be
  - [d] not being
- 

## Quesito 45

### Lexis

He broke \_\_\_\_\_ the engagement the night before their wedding.

- [a] off
  - [b] in
  - [c] out
  - [d] through
-

## Quesito 46

Che tipo di Computer è un Laptop?

- [a] Un portatile
  - [b] Un tower
  - [c] Un desktop
  - [d] Non è un computer
- 

## Quesito 47

Che cosa s'intende per linguaggio macchina:

- [a] Un codice comprensibile alla CPU
  - [b] Un linguaggio ad alto livello utilizzato dai programmatori per realizzare programmi
  - [c] Un linguaggio utilizzato per programmare i microcontrollori delle auto
  - [d] Non è un linguaggio di programmazione per CPU
- 

## Quesito 48

Cosa significa l'acronimo IoT?

- [a] Internet of Things
  - [b] Internet of Tecnology
  - [c] Internet of Tools
  - [d] Internet of Thinks
- 

## Quesito 49

Quale tra queste applicazioni è la più utilizzata e indicata per rappresentare in grafici dei dati raccolti?

- [a] Excel Microsoft
  - [b] Classroom Google
  - [c] Powerpoint Microsoft
  - [d] Equatio
- 

## Quesito 50

Nel PNSD, relativamente all'azione 14, si afferma che le tecnologie digitali...

- [a] intervengono a supporto di tutte le dimensioni delle competenze trasversali (cognitiva, operativa, relazionale, metacognitiva), facilitano una didattica per problemi e per progetti
  - [b] intervengono a supporto di limitate dimensioni delle competenze trasversali (operativa e relazionale)
  - [c] possono ostacolare il consolidamento-potenziamento delle competenze trasversali (dimensione cognitiva e relazionale)
  - [d] intervengono a supporto della trasmissione di conoscenze, facilitano una didattica di tipo frontale con paradigmi innovativi
-