



# Istituto Statale Istruzione Superiore

“LUIGI DE’ MEDICI”

Via Zabatta, 19 - 80044 - OTTAVIANO (NA)

Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

E-mail: [nais05800r@istruzione.it](mailto:nais05800r@istruzione.it) - [nais05800r@pec.istruzione.it](mailto:nais05800r@pec.istruzione.it)

Cod.Mecc. NAIS05800R - Cod. Fisc. 84007150638

I.P.S.E.O.A. – sede Centrale - Via Zabatta 19 Ottaviano (NA) - Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

I.P.S.E.O.A. – sede Succ.le- Via Funari – Ottaviano (NA) – Tel. 0815294074 – 0813624604

I.P.S.E.O.A. – corso Serale – Via Zabatta 19 Ottaviano (NA) - Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

Sede Aggregata – I.P.I.A. - Via C. Peano – Ottaviano (NA) – Tel. 0818278079

PROVA TERZO ANNO – LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

DOMANDE RISPOSTE APERTE

- 1) Che cos'è il ROOM SERVICE? Una descrizione dello stesso, chi se ne occupa, attrezzature e spazi del servizio, come viene espletato sottolineando maggiormente il comportamento, visto che si invade la PRIVACY del cliente

---



---



---



---



---



---

- 2) Elenca e spiega i criteri di abbinamento, in linea di massima, cibo-vino.

---



---



---



---



---



---



# Istituto Statale Istruzione Superiore

“LUIGI DE’ MEDICI”

Via Zabatta, 19 - 80044 - OTTAVIANO (NA)

Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

E-mail: [nais05800r@istruzione.it](mailto:nais05800r@istruzione.it) - [nais05800r@pec.istruzione.it](mailto:nais05800r@pec.istruzione.it)

Cod.Mecc. NAIS05800R - Cod. Fisc. 84007150638

I.P.S.E.O.A. – sede Centrale - Via Zabatta 19 Ottaviano (NA) - Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

I.P.S.E.O.A. – sede Succ.le- Via Funari – Ottaviano (NA) – Tel. 0815294074 – 0813624604

I.P.S.E.O.A. – corso Serale – Via Zabatta 19 Ottaviano (NA) - Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

Sede Aggregata – I.P.I.A. - Via C. Peano – Ottaviano (NA) – Tel. 0818278079

## PROVA TERZO ANNO – LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

### DOMANDE RISPOSTE APERTE

1) Come avviene la fermentazione alcolica del mosto d’ uva?

---

---

---

---

---

---

---

---

2) Elenca il procedimento per la preparazione di un cappuccino e il suo servizio al banco:

---

---

---

---

---

---

---

---

1. Spiega cos’è il servizio al flambè, dove viene svolto, la mise en place e cosa è richiesto all’operatore per una buona riuscita del “FLAMBAGE”.

---

---

---

---



**FSE** POR CAMPANIA  
2014 - 2020



---

---

2. Elenca e spiega il CATERING e BANQUETING , mensionando le attrezzature indispensabili per il trasporto delle vivande con riferimento alla normativa, HCCP.

---

---

---

---

---

---



# Istituto Statale Istruzione Superiore

“LUIGI DE’ MEDICI”

Via Zabatta, 19 - 80044 - OTTAVIANO (NA)

Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

E-mail: [nais05800r@istruzione.it](mailto:nais05800r@istruzione.it) - [nais05800r@pec.istruzione.it](mailto:nais05800r@pec.istruzione.it)

Cod.Mecc. NAIS05800R - Cod. Fisc. 84007150638

I.P.S.E.O.A. – sede Centrale - Via Zabatta 19 Ottaviano (NA) - Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

I.P.S.E.O.A. – sede Succ.le- Via Funari – Ottaviano (NA) – Tel. 0815294074 – 0813624604

I.P.S.E.O.A. – corso Serale – Via Zabatta 19 Ottaviano (NA) - Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

Sede Aggregata – I.P.I.A. - Via C. Peano – Ottaviano (NA) – Tel. 0818278079

PROVA TERZO ANNO – LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

## DOMANDE A SCELTA MULTIPLA

- 1- La campana o cloche serve:
  - a) Per coprire i piatti e mantenerli caldi
  - b) Per mescolare gli ingredienti
  - c) Per mescolare il vino
  - d) Per abbellire la tavola
  
- 2- Con il termine “cave de jour” si indica:
  - a. La cantina a giorno
  - b. La cucina
  - c. La cantina
  - d. La dispensa
  
- 3- il tumbler piccolo è anche detto:
  - a. old America
  - b. oldies
  - c. old fashioned
  - d. lady fashion
  
- 4- Lo strainer è:
  - a. Un miscelatore
  - b. Un frullino
  - c. Un passino
  - d. Uno shaker
  
- 5- Quante sono le DOCG della Campania?
  - a. 3
  - b. 5
  - c. 4
  - d. 7



FSE POR CAMPANIA  
2014 - 2020



PROVA TERZO ANNO – LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA  
DOMANDE A SCELTA MULTIPLA

- 1- I tre principali vitigni utilizzati nella produzione di Champagne sono:
  - A. Pinot nero, merlot, chardonnay.
  - B. Pinot nero, pinot meunier, sauvignon blank.
  - C. Pinot nero, pinot meunier, chardonnay.
  - D. Cabernet franc, pinot meunier, chardonnay.
  
- 2- Con la distillazione del vino si ottiene:
  - A. Il gin
  - B. Il brandy
  - C. La grappa
  - D. Il rum
  
- 3- Il sombrero è un bicchiere usato per:
  - A. Il servizio del cocktail Manhattan.
  - B. Cocktail sparkling.
  - C. Il servizio del cocktail Margarita.
  - D. Short e medium drink senza ghiaccio.
  
- 4 - Quali sono i compiti dello chef de rang nel servizio al gueridon?
  - A. Portare i piatti in sala, servire i clienti e procedere allo sbarazzo.
  - B. Pulire il tavolo, servire le bevande e sbarazzare.
  - C. Porzionare le pietanze, preparare i piatti, interagire con il cliente per saggiarne la soddisfazione.
  - E. Dilungarsi nelle spiegazioni dei piatti e saggiare continuamente la soddisfazione del cliente.
  
- 5 - Quante volte deve essere pulito il banco del bar?
  - A. Almeno dopo ogni turno di lavoro.
  - B. Tutte le volte che è necessario.
  - C. Tutte le volte che il cliente termina di consumare al banco.
  - D. Almeno una volta al giorno.



PROVA TERZO ANNO – LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA  
DOMANDE A SCELTA MULTIPLA

1. Con buffet in piedi : :
  - A. è bene evitare pietanza che prevedano l'uso del coltello
  - B. è bene preferire piatti di pasta lunga.
  - C. È bene servire minestre asciutte molto salsate.
  - D. Nessuna delle opzioni è corretta
  
2. Nella redazione di un menù è necessario:
  - A. Valutare il personale a disposizione
  - B. Proporre ricette complicate
  - C. preoccuparsi principalmente dell'aspetto scenografico
  - D. tutte le opzioni sono corrette
  
3. Nell'esame organolettico di un vino le fasi sono:
  - A. Visivo – olfattivo - gustativo
  - B. Sensoriale – tattile- visivo
  - C. Visivo – gustativo - tattile
  - D. Nessuna delle opzioni
  
4. la dose servita in genere di un distillato e liquore è?
  - A. 10-15 cl
  - B. 4 ml
  - C. 4 cl
  - D. 10 – 15 ml
  
5. I distillati possono essere serviti:
  - A. lisci, con o senza ghiaccio
  - B. allungati con acqua e seltz
  - C. Ben freddi o a temperatura ambiente.
  - D. Tutte le opzioni sono corrette

**Il capodipartimento**