

BGE NYVK	C1	Prova orale
Lingua italiana – Turismo e ristorazione		140 punti

MODELLO 2

Parte 1: Scegli uno di questi temi e ne faccia una presentazione in 5 minuti.

- A) Esponga le ulteriori tendenze nell'offerta delle strutture ricettive in Ungheria
- B) La dieta mediterranea come Patrimonio Culturale immateriale dell'Umanità

Parte 2: Faccia l'analisi del documento seguente.

Dopo aver osservato i dati della tabella faccia un'analisi del numero degli stranieri in Italia nel 2020 dal punto di vista delle località visitate.

Stranieri in Italia per tipologie di località – 2020

	Arrivi %	Presenze %
Città di interesse storico e artistico	45	33
Località marine	17	24
Località lacustri	9	13
Località montane	9	11
Località collinari e di interesse vario	4	5
Località termali	3	3
Altre località	3	11

Parte 3: Faccia una trattativa personale con un partner italiano.

Candidato

Lei è Márta/Miklós Kiss, lavora come organizzatrice/tore di eventi nell'albergo Flavius a Budapest. Il Suo compito è quello di organizzare un programma formativo *Management e marketing per le imprese nell'ospitalità*. Recentemente ha contattato la dott.ssa/il dott. Bernardi, docente del management turistico dell'Università di Pisa. Lei chiede all'ospite italiano di tenere il discorso inaugurale, e oltre alla relazione prevista per la seconda giornata del programma, condurre due workshop i cui temi sarebbero:

- il marketing per l'impresa ricettiva e di ristorazione
- il posizionamento e lo sviluppo dell'impresa turistica.

Cerchi di convincere il partner a rimanere a Budapest per cinque giorni richiamando la sua attenzione

- alla possibilità di incontro con i manager ungheresi del settore
- alla gita organizzata nell'Ansa del Danubio l'ultimo giorno del corso
- alle meraviglie e peculiarità della pulsante città di Budapest.

Parte 4: Traduca in ungherese il testo seguente.

In arrivo le norme anti-spreco

Regole chiare, risparmio più facile. In occasione della 2^a Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare è stato annunciato l'arrivo di una nuova normativa sugli alimenti invenduti. Il documento è frutto di un anno di lavori della *Consulta Pinpas* (Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare), l'assemblea di oltre 200 protagonisti della filiera agroalimentare italiana convocata un anno fa a Roma. Le linee direttrici, anticipate dalla posizione ufficiale già disponibile sul web, spiegano che la normativa servirà a "favorire e incentivare la donazione delle eccedenze e dei prodotti alimentari invenduti lungo la filiera". In altre parole, fare ordine nella selva di ostacoli fiscali, burocratici e culturali che hanno rallentato l'armonizzazione delle regole per le iniziative antispreco. In Italia, sulla base dei numeri emersi finora, servono strumenti più chiari per la lotta allo spreco. I dati dell'osservatorio *Last Minute Market* parlano di uno spreco alimentare domestico annuo pari all'equivalente di 8,1 miliardi di euro l'anno, quanto basta per far perdere alle singole famiglie 500 euro l'anno.