

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

MODELLO 3

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

- A) Le nuove tendenze nell'organizzazione dei viaggi
- B) Le modalità di miglioramento dell'agriturismo in Ungheria

Parte 2: Faccia l'analisi del documento seguente.

Dopo aver osservato i dati della tabella, descriva le caratteristiche del cambiamento delle presenze nelle strutture ricettive italiane

Capacità degli esercizi ricettivi e spostamento dei clienti in Italia

	Numero di strutture nel 2023	Cambiamento rispetto al 2022 %	Posti letto nel 2023	Cambiamento rispetto al 2022 %
Strutture ricettive (tutte)	157 mila	+ 0,2	4,7 milioni	– 0,7
Alberghi	33 mila	– 1,2	2,2 milioni	– 0,8
Esercizi extra- alberghieri	124 mila	+ 0,6	2,5 milioni	– 0,7
Bed & Breakfast	-	+ 5,8	-	+ 6,3
Ostelli	-	+ 7,5	-	+ 5,5
Alberghi (1 o 2 stelle)	-	+ 5,0	-	– 5,9

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

Candidato

Lei è Márta/Miklós Nagy, amministratore delegato dell'agenzia turistica *Vista* di Budapest. Vorrebbe partecipare alla *Borsa Internazionale del Turismo* di Milano l'anno prossimo. Faccia delle trattative personali con la sig.ra/il sig. Ridolfi, responsabile delle esposizioni della BIT riguardo un'eventuale partecipazione della *Vista* alla prossima edizione della Borsa Internazionale del Turismo.

Gli obiettivi da raggiungere:

- La possibilità di partecipazione alla Borsa Internazionale del Turismo (spazio espositivo 80-100 mq)
- Essere presenti in diversi materiali divulgativi (dépliant, catalogo, siti vari)
- Chiarimento delle condizioni e termini di pagamento
- Costi dei servizi extra
- Possibilità di usufruire delle facilitazioni per i membri dell'UE.

Parte 4: Traduca in ungherese il testo seguente.

Cercasi aziende per i tirocini dei master su cibo e vino

Al *Master in cultura del cibo e del vino* dell'università Ca' Foscari di Venezia sono 31 gli iscritti, pronti a una formazione in aula e "sul campo": li aspettano infatti lezioni nelle malghe e fra le botti di rovere, dove cioè nascono i prodotti. Per le aziende è ancora aperta la possibilità di offrirsi per far fare pratica a un iscritto al master. È un'opportunità, finora, colta soprattutto da piccole e medie imprese. Gli iscritti che svolgono un lavoro inerente alle tematiche del Master possono effettuare l'attività di stage presso la propria sede lavorativa, previa presentazione di una dichiarazione del proprio datore di lavoro.

Le figure professionali formate dal master sono pensate per un inserimento in aziende o enti pubblici e privati del sistema agroalimentare: addetto alla comunicazione in aziende agroalimentari, esperto in valorizzazione e promozione all'estero del cibo e del vino Made in Italy. Il percorso formativo è strutturato in modo da affrontare i diversi aspetti che oggi l'argomento „cibo-vino” richiede: dalla profonda conoscenza delle basi storico-culturali e produttive fino alla legislazione.